

ДОМАШНИЕ КОЛБАСЫ

ЗЕЛЬЦЫ
ВЕТЧИНА



БАСТУРМА
БУЖЕНИНА



ДОМАШНИЕ КОЛБАСЫ

**ЗЕЛЬЦЫ
ВЕТЧИНА**

**БАСТУРМА
БУЖЕНИНА**


МУЛЬТИ-ПРЕСС

Донецк
2013

ББК 36.997

К17

Калинина Алина

К17 Домашние колбасы, зельцы, ветчина, бастурма, буженина.— Донецк: ООО «Агентство Мультипресс», 2013.— 288 с.

ISBN 978-966-519-272-5

Освоить секреты приготовления аппетитных и вкусных продуктов поможет наша книга.

Вы сможете самостоятельно готовить копченые, вареные, жареные колбасы, а также бахур, окорока, зельц, ветчину, бастурму; узнаете много нового о различных приправах, особенностях хранения колбасной и мясной продукции.

Радуйте ваших близких вкусными продуктами домашнего приготовления!

ББК 36.997

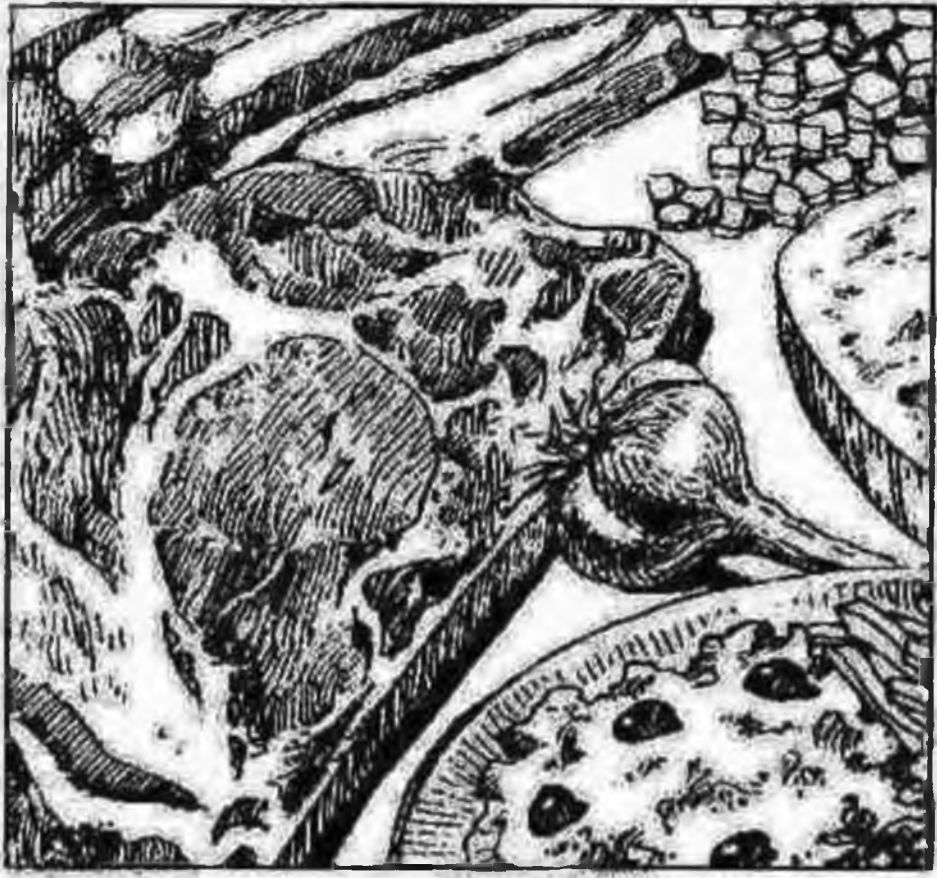
Опанувати секрети приготування апетитних і смачних продуктів допоможе наша книжка.

Ви зможете самостійно готувати копчені, варені, смажені ковбаси, а також бахур, окіст, шинку, бастурму; дізнаєтеся багато нового про різноманітні приправи, особливості зберігання ковбасної та м'ясної продукції.

Потіште своїх близьких смачними продуктами домашнього приготування!

ISBN 978-966-519-272-5

© ООО «Агентство Мультипресс», 2013



ГОТОВИМ ДОМА...

В наше время редко кто готовит колбасу дома, но все больше и больше людей отказываются от готового продукта из-за многочисленных добавок и консервантов. Но ведь иногда хочется побаловать себя и своих близких вкусной колбаской! Мало кто знает, но в домашних условиях можно приготовить практически любую колбасу, сосиски, ветчину, бастурму, буженину и прочее.

Ведь что такое колбаса? Это мелко или крупно покрошенное мясо с различными добавками, помещенное в оболочку. Такое определение предоставляет широкое поле для создания многообразия сортов. По желанию можно варьировать: состав мяса, сочетаемость приправ, размеры оболочек. Поэтому видов и разновидностей колбас неисчислимо множество, а рецептов их приготовления еще больше. На протяжении веков народы разных стран разработали огромное количество национальных технологий изготовления колбасных изделий, и каждая из них обладает своими, только ей присущими достоинствами.

Во все времена колбаса считалась элитным блюдом, поскольку ее приготовление зачастую — длительный и трудоемкий процесс, в котором использовалось не только мясо высокого качества, но и дорогостоящие специи. И почти у каждого народа есть свое «колбасное ноу-хау».

Например, салями — традиционная итальянская колбаса готовилась из нескольких сортов мяса, причем не только свинины, телятины, индейки, но также оленины и даже ослятины; в нее добавлялись традиционные итальянские специи: душистые травы, белый перец, чеснок, уксус и вино. Готовилась салями путем сушки на солнце, причем оболочка салями покрывалась

плесенью, сохранявшей продукт годным к употреблению до десяти лет.

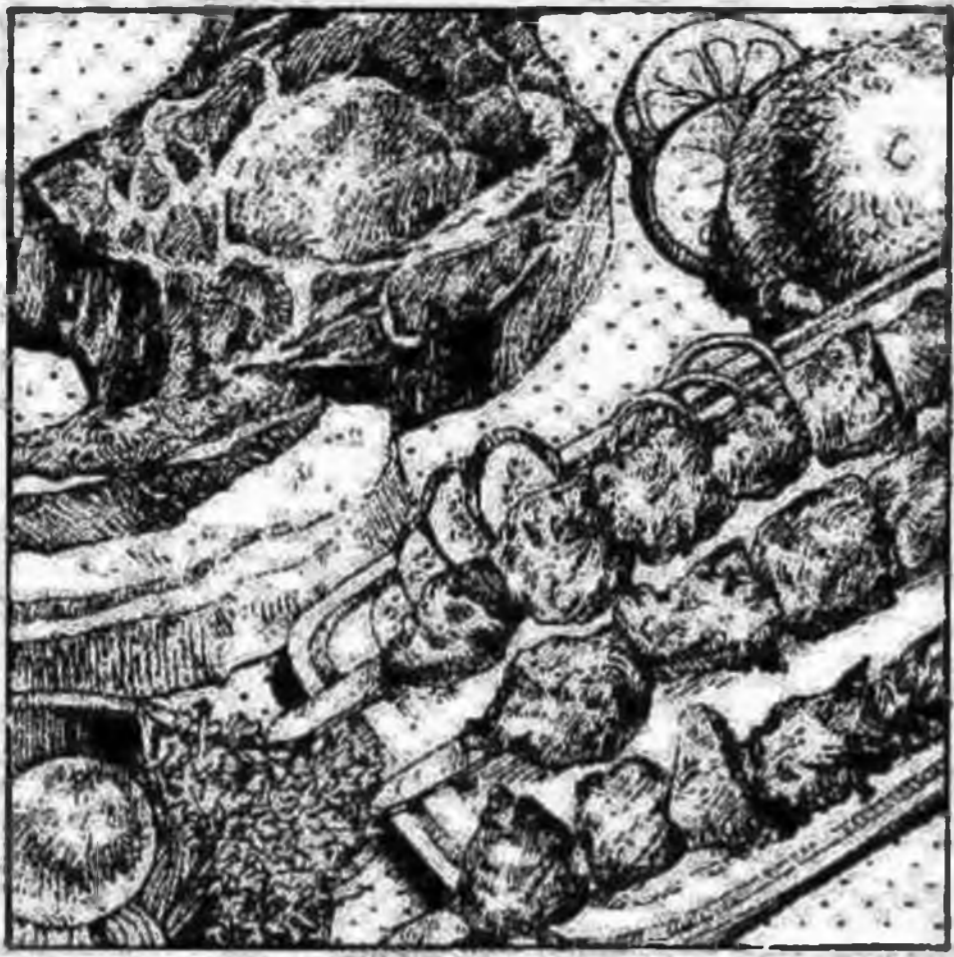
Традиционный домашний рецепт немецкой кухни — кровяная колбаса. Это вареная колбаса, которая готовится из печеночного свиного фарша с добавлением крови. В фарш добавляются специи, такие как гвоздика, майоран, черный и красный перец, кладется шпик, а затем ее варят в кипящей воде и поджаривают. Колбаса эта имеет вкус необыкновенный!

Что касается славян, то одним из традиционных рецептов является жареная домашняя колбаса. Только ее не жарили на плите, а запекали в печи. Готовили колбасу так: нарубленное мясо (свинина, иногда с добавлением говядины), сало, тоже нарубленное, смешивали со специями (соль, чеснок, черный перец, украинцы традиционно добавляли цельные зерна горчицы), наполняли этим фаршем промытую кишку и отправляли запекаться в русскую печь или духовку.

Производство колбас — это не только изготовление самой колбасы, но и зельца, ветчины, бастурмы, буженины. Мы собрали множество рецептов (простых и не очень) по приготовлению этих вкусностей в домашних условиях в нашем сборнике.

Итак, если вы хотите баловать своих домашних качественным мясным продуктом или наладить свой собственный колбасный заводик, то эта книга — для вас.

Приятного вам аппетита!



КАК ВЫБРАТЬ МЯСО И СПЕЦИИ

Есть или не есть

Ароматная колбаса, свиная ветчина, тонко нарезанная басгурма, нежная буженина... Без всего этого наши обеды и ужины были бы скучными, безрадостными и неполноценными.

Ведь для того, чтобы рацион можно было считать сбалансированным, в нем обязательно должны присутствовать животные белки, ведь они — «строительный материал» для наших мышц и костей, да и сильный иммунитет при отсутствии в меню животных белков вряд ли возможен. А лучшим источником белка, как известно, считаются мясные продукты. К тому же мясо — замечательный источник железа, необходимого для кроветворения, магния (отвечает за нормальную работу нервной системы), цинка (способствует росту, обновлению тканей, необходим для обменных процессов), фосфора (укрепляет зубную эмаль и улучшает работу мозга) и калия (нужен он для того, чтобы поддерживать оптимальное кровяное давление). Есть в мясе и витамин А (защищает от преждевременного старения, улучшает зрение и состояние кожи), и витамины группы В (отвечают за слаженную работу нервной системы, спасают от бессонницы и депрессии).

Однако все это не значит, что мясо нужно есть на завтрак, обед и ужин. Все-таки мясные продукты, особенно свинина и баранина, содержат довольно много жира и повышают уровень холестерина в крови. А потому не стоит есть мясо чаще 3–4 раз в неделю.

Итак, домашняя колбаса начинается с рынка: мясо, сало, оболочка, специи. Научимся их выбирать.

Правила выбора мяса

Существует несколько общих правил для определения свежести мяса:

- Доброкачественное мясо на разрезе практически сухое.
- При надавливании на него образующаяся ямка должна быстро выровняться.
- Если мясо прилипает к пальцам или имеет неплотную на вид консистенцию, то оно несвежее.
- Если поверхность мяса сухая, обветренная, а на срезе блестит, то это говорит о том, что лежит оно давно и в нем происходят нежелательные процессы.
- Внимательно осмотрите срез. Если в нем имеются небольшие уплотнения в виде узлов, то это глисты. Есть такое мясо нельзя.
- Мороженое мясо имеет красноватый цвет с сероватым оттенком из-за кристалликов льда. При надавливании на него пальцем цвет должен быстро измениться на ярко-красный. Если этого не происходит, мясо несвежее.
- Определить свежесть мороженого мяса легко, проткнув его горячей вилкой или ножом. Если мясо несвежее, появится неприятный запах.
- Если вы хотите купить телятину, а не старую говядину, то обратите внимание на цвет мяса: чем оно светлее, тем моложе животное.
- Если в мясе слишком много пленок — значит, животное было старым.

Чтобы выбрать свежую птицу, нужно обратить внимание на следующие признаки:

- Свежая птица имеет глянцевитый блестящий клюв, выпуклые глаза, сухую бледно-желтую кожу.
- Если тушка липкая в паху, под крыльями, в складках кожи — не исключено, что птица болела и ее лечили антибиотиками.
- Если тушка имеет крупную грудь и короткие ноги, то, скорее всего, ее вырастили на гормонах.

Правила выбора специй

- Не приобретайте молотые специи. Чем сильнее помол специй, тем больше шансов приобрести подделку. Самый вы-

сокий процент подделок и недоброкачественной продукции приходится именно на молотые специи. Например, черный молотый перец. Можно намолоть высококачественные горошины, а можно — отходы производства. При этом запах и цвет будет примерно тот же.

- Читайте состав продукта на упаковке. Возможно, в перечне ингредиентов вы увидите искусственные ароматизаторы и стабилизаторы. Сухие приправы в подобных добавках не нужны и прекрасно могут храниться без этих ингредиентов.

- Без сомнения, лучше покупать целые специи и молоть их дома самостоятельно в ступке с пестиком, так как готовые молотые специи теряют аромат в среднем в 2 раза быстрее, чем целые.

- Выбирая сухие приправы, читайте не только срок годности, но и дату выпуска. Молотая корица через 6 месяцев теряет букет. Черный перец дольше сохраняет свои вкусовые качества, если он крупного помола. Белый тоже неплохо хранится, но со вкусом и ароматом свежего молотого перца, конечно, ни тот, ни другой не сравнится.

Кориандр вообще не рекомендуется приобретать молотым, он очень быстро выдыхается и теряет свои вкусовые свойства. Лучше покупать целым и молоть по мере необходимости. Как можно быстрее следует использовать и молотый имбирь. А вот молотая куркума самая стойкая, со временем становится только ароматнее и вкуснее.

- Чтобы оценить запах специй, наклонитесь сбоку от коробки, и ладонью два-три раза аккуратно махните в свою сторону. Тогда вы почувствуете натуральный тонкий аромат любой качественной пряности.

- Смочите слюной кончик пальца и аккуратно прикоснитесь к поверхности специй. Затем прикоснитесь к языку, не на самом кончике, а немного в глубине. Энергичным движением разотрите специи по нёбу. И подождите несколько секунд — хорошие специи раскрывают свой вкус не сразу.

Правила выбора оболочки

Всем, пробовавшим хотя бы раз сделать колбасу собственными руками, хорошо известно, что самые большие трудности вызывает подготовка натуральной кишечной оболочки. Причем приобрести небольшую кишку, готовую к употреблению,

довольно сложно, а чистить самому — процесс слишком кропотливый. Сначала она натирается, солью, затем тщательно промывается и замачивается в воде с марганцовкой или в уксусном растворе. Некоторые виды натуральных оболочек промываются и замачиваются несколько раз. В общем, это довольно трудоемкий и длительный процесс.

Поэтому, в качестве альтернативы натуральному сырью, для изготовления колбасы в домашних условиях можно использовать коллагеновую оболочку. Эта окрашенная или прозрачная оболочка изготавливается из спилка говяжьей шкуры и является съедобной. Выпускается она различного диаметра, однако дома лучше всего использовать диаметр не более 32 мм. Так как основой коллагена выступает желатин, данная оболочка слабее натуральной и боится воды. Используется она в сухом виде, хранится в течение 2-х лет при температуре 20 °С и влажности 70%.

Если готовые колбасные батоны подвергаются термической обработке путем варки, то температура воды не должна превышать 85 °С. В процессе варки колбасу лишний раз лучше не шевелить, потому что в воде при нагревании коллаген может лопнуть. Обжаривать колбасу желательно при 50—60 °С.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

Как приготовить домашнюю колбасу, чтобы она получилась вкусной и ароматной?

К профессиональному приготовлению домашних колбас впервые серьезно подошел Петр I. По его указанию были созваны отовсюду умельцы, которые специализировались на изготовлении колбас и засолке мяса. Самыми лучшими в то время были немцы. Русские быстро переняли их опыт и технологию. А потом стали производить домашние колбасы, переделав под свой вкус.

Научимся и мы этому ремеслу.

ПОДГОТОВКА МЯСА ДЛЯ НАБИВКИ

Мясо, предназначенное для приготовления колбас, раскалывают ножом, а не рубят, так как при рубке могут отколоться кусочки кости, которые затем попадут в фарш. После разделки туши обваливают. Обвалка — это отделение от костей мякоти, используемой для приготовления колбасного фарша.

У говядины, при необходимости, отделяют жир. У свинины (жирной или полужирной) отделяют шпик. Свиной шпик используют для колбасных изделий или засаливают. Отжилованное мясо режут на куски массой 100–200 г, перемешивают с солью (30 г соли на 1 кг мяса) и выдерживают в эмалированной посуде в холодном помещении при температуре 4–6 °С в течение 2–3 дней.

После этого мясо пропускают через мясорубку с отверстиями в решетке диаметром 2–3 мм и подготавливают шпик. Ку-

сок шпика нарезают слоями толщиной примерно 0,5 см, пласти складывают друг на друга и нарезают поперек полосками 0,5 см, получая таким образом брусочки прямоугольного сечения. Их складывают по длине вместе и нарезают кубиками.

Из измельченного говяжьего, свиного и другого мяса готовят колбасный фарш, добавляют мелко нарезанный шпик, специи, все тщательно перемешивают. От того, насколько правильно будет вымешано мясо, зависит качество колбасы. В домашних условиях это делают руками на столе или в широкой посуде (лучше с низкими краями). Затем фарш помещают в эмалированную посуду, накрывают крышкой, вновь помещают в холодное место и выдерживают в течение суток.

Если для колбасы используется мясо разных животных, то каждый вид мяса измельчают отдельно, а только потом смешивают.

ОБРАБОТКА КИШОК

Для приготовления колбас в домашних условиях обязательно нужны колбасные оболочки. Их можно купить на рынке у торговцев мясом. Обычно они продаются уже вымытые, вычищенные и засоленные. Для набивки колбас используются кишки свиньи, крупного рогатого скота и овец, а также желудок свиньи. Их обрабатывают сразу после убоя животных. При задержке процесса обработки они теряют эластичность, прочность и быстро портятся.

Из свиных кишок употребляют все: желудок, тонкие кишки, кудрявку, прямую кишку и мочевой пузырь. Кишки, полученные от одной свиньи, вмещают 15–16 кг фарша. Свиная черева (свиные тонкие кишки) используется для приготовления всех гриль-колбас и колбас для обжаривания. Ее можно применять для изготовления некоторых сортов колбас горячего копчения, а также сырокопченых.

Большое преимущество свиной черевы заключается в том, что ее переработку можно сделать, не имея для этого специальной подготовки. Кроме того, свиная черева съедобна, а для гриль-колбас это немаловажно. Лучше всего использовать свиновую череву диаметром 28–30 мм. Для приготовления толстых

колбас горячего копчения, вареных и сырокопченых следует применять другие колбасные оболочки.

Из говяжьих можно использовать тонкие кишки (так называемые говяжьи черева), слепую кишку (синюгу), ободочную кишку и мочевой пузырь.

Из бараньих кишок для набивки колбасного фарша можно использовать только черева и слепую кишку.

Если вы приобрели нечищенные кишки, вам придется сделать несколько не очень приятных манипуляций самостоятельно. В первую очередь кишки необходимо отделить от брыжейки, которая соединяет их в петли. С этой целью кишку отрезают от желудка и одной рукой тянут ее за конец, другой рукой поддерживая при этом брыжейку. Освобожденные таким образом кишки складывают в таз, наполненный водой. Затем кишки режут кусками по 5—6 метров и выдавливают из них все содержимое, пропуская между пальцами, сжатыми в кулак. Далее кишки необходимо промыть несколько раз холодной водой.

Тщательно промытые кишки выворачивают наизнанку, после чего с них счищают слизистую оболочку. Для этого оболочку сначала нужно посыпать солью, а затем соскоблить ножом (тупой стороной), положив кишку на ровную доску. Очищенную таким способом кишку снова промывают несколько раз холодной водой и в заключение обрабатывают слабым раствором перманганата калия.

Если планируется приготовление вареной колбасы, то на этом этапе обработку кишок заканчивают. Для сырокопченых колбас кишки еще требуется залить, то есть поместить в соленую воду на 2—4 недели, меняя ее через каждые 2 дня. В процессе засолки сухим способом кишки следует уложить в посуду с отверстиями на дне для того, чтобы рассол стекал, щедро пересыпать солью и оставить в прохладном помещении.

Есть еще один способ подготовки кишок. У кишок осторожно отделяют кишечный жир, отжимают содержимое и тщательно промывают кишки проточной водой. Затем укладывают их в кастрюлю с водой, подогретой до 40—50 °С, и выдерживают в ней 4 часа. Чтобы обработать внутренний, слизистый слой, кишку при помощи круглой палки выворачивают наизнанку и замачивают на 2 часа. Тонкие кишки — в воде, подогретой до 50 °С, толстые — в воде, подогретой до 85—90 °С. Затем тупым ножом аккуратно соскабливают слизистую оболочку.

Очищенные кишки еще 2—3 раза промывают проточной водой и последний раз — водой с добавлением марганцовки, окрашенной в бледно-розовый цвет.

Кишечный жир промывают и перетапливают на пищевой.

Очищенные и промытые кишки выворачивают на лицевую сторону, разрезают на удобные для набивки фаршем куски (по 30—35 см) и используют для приготовления колбас, предварительно перевязав один конец шпагатом.

Если кишки предполагается использовать не сразу, то можно их либо засолить, либо высушить, вывесив на веревки.

При посоле кишки тщательно натирают солью, связывают, затем укладывают в корзины, выдерживают в них 12—24 часа, для того чтобы они просолились и стек рассол, после чего укладывают в кастрюлю или кадку, пересыпая солью.

Для сушки предварительно очищенные кишки и пузыри наполняют воздухом (надувают с помощью соломинки или трубочки), завязывают и развешивают на веревках для высушивания. Конец сушки определяют по внешнему виду: кишки должны стать прозрачными и при дотрагивании шуршать. Высушенные кишки освобождают от воздуха, сматывают клубком и хранят, оберегая от моли.

Перед использованием соленые кишки промывают в теплой воде. Они должны быть прочными, светло-розового цвета и со специфическим запахом, характерным для свежесоленого мяса.

Непосредственно перед изготовлением колбас высушенные кишки замачивают в холодной воде на 2—3 часа для восстановления эластичности.

Если предполагается хранить кишки длительное время, их промывают, складывают в стеклянные банки, заливают насыщенным раствором соли и закрывают полиэтиленовыми крышками. Кишки в рассоле могут храниться в течение 5 лет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСНОГО ФАРША

Для колбасы подходит мясо многих видов животных. Мясо может быть как парное, так и остывшее, охлажденное и даже мороженое, что, конечно, нежелательно.

Мясо для колбасного фарша сначала нужно освободить от костей, хрящей, сухожилий (наиболее крупных), жира и пле-

нок. Затем его нарезают крупными кусками по 200—500 г и солят (2,5—3% соли от общей массы мяса). Полученную массу тщательно перемешивают и оставляют в холодном помещении на 1—2 суток, давая ей созреть. Далее посоленное холодное мясо измельчают при помощи мясорубки. Добавляют в фарш пряности и специи. Растирают с солью чеснок.

Жир и шпик необходимо пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки либо порезать кубиками по 0,3—0,7 см³ — размер в данном случае будет зависеть от вида колбасы.

Когда колбасу делают из мяса разных животных (например, по рецептуре используется баранина, говядина и свинина), то мясо каждого вида измельчают по отдельности, а уже потом смешивают в требуемых пропорциях.

СОСТАВ ФАРША

Чтобы связать содержащуюся в фарше влагу и стабилизировать его состав, как правило, добавляют обезжиренное сухое молоко, крахмал, пшеничную и горчичную муку, кукурузную патоку, углеводные продукты, сахар и некоторые другие компоненты.

Ингредиенты тщательно перемешивают с фаршем, добавляют рубленое сало (шпик). На этом этапе нужно равномерно распределять сало в фарше, причем делать это аккуратно, чтобы не подвергать фарш излишне длительному перемешиванию. Приготовленную начинку помещают в кишечные оболочки.

Чтобы начинить колбасу, один конец кишки завязывают суровой ниткой либо шпагатом, а другой натягивают на шприц. Далее нажимают на поршень шприца и таким образом подают начинку в кишечные оболочки. При заполнении шприца фаршем нужно стараться, чтобы в нем не было воздушных полос-тей и чтобы в результате этого в колбасе не оказалось пустот, в которых будет собираться жидкость.

Фарш не следует набивать в оболочку слишком плотно, поскольку она может разорваться из-за расширения мясного фарша при последующей термической обработке. Плотнее всего шприцуют колбасы, которые будут коптиться, а значит, их объем будет только уменьшаться. Оболочки, наполненные фар-

шем, завязывают и, стягивая кругом, связывают их концы. Батоны колбасы, крупные по диаметру, лучше всего шнуровать по окружности шпагатом.

Для того чтобы дать из колбасы выход воздуху и парам, оболочку во время термической обработки накалывают в нескольких местах иголкой или тонким шилом. Делают это по возможности аккуратно, чтобы не нарушить целостность кишки и не допустить, чтобы фарш выдавливался.

Круги колбасы и батоны должны пройти осадку — для этого их подвешивают на некоторое время в достаточно прохладном помещении. Под осадкой подразумевается самоуплотнение содержимого батонов и кругов под воздействием собственного веса и упругости оболочки.

Период выдержки будет зависеть от вида колбасы. Так, вареные и жареные колбасы выдерживают в течение двух-трех часов, а полукопченые — от одной до трех недель. Также время осадки будет зависеть от толщины батонов: чем толще колбаса, тем осадка должна быть дольше. Проводят осадку в сухом, холодном (около 0 °С), обязательно чистом и хорошо проветриваемом помещении.

ПОДГОТОВКА СУБПРОДУКТОВ

Внутренние органы животного (печень, сердце, почки, легкие и др.), кровь, конечности и голова являются ценными продуктами и по своему составу мало отличаются от мяса. Из них можно приготовить разнообразные продукты — например, зельц, сальтисон, кровяные колбасы и т. п.

Однако эти продукты, в особенности внутренние органы, портятся быстрее, чем мясо, поэтому их нужно быстрее использовать. Кроме того, отходы туши нужно иначе приготавливать.

Голова. Телячью или баранью голову прежде всего нужно ошпарить горячей водой (90 °С), соскоблить шерсть, опалить и хорошо обмыть.

Затем вынуть язык, голову разрубить вдоль пополам и удалить мозги. С головы крупного рогатого скота (если он с кожей) нужно снять кожу, вынуть язык, голову промыть, разрубить и удалить мозги.

Свиную голову нужно очистить от щетины, хорошо обмыть горячей водой, вынуть язык, разрубить голову и удалить мозги.

Перед варкой голову нужно в течение 1 часа мочить в холодной воде.

Мозги. Мозги следует на 1—2 часа замочить в холодной воде. Затем, не вынимая их из воды, осторожно удалить с них пленки.

Язык. Его нужно обмыть, соскоблить нечистоты и слизь. Когда язык сварится (2,5—4 часа, в зависимости от размера), снять с него кожу.

Чтобы кожа легче снималась, горячий вареный язык следует на короткое время окунуть в холодную воду и, вынув, сразу снять кожу. Затем опять погрузить в горячий бульон и довести до кипения.

Ноги. Телячьи и бараньи ноги нужно ошпарить горячей водой, очистить от шерсти, опалить, обмыть, разрубить и в течение 2—3 часов вымачивать в холодной воде для удаления неприятного запаха.

Телячьи ножки следует разрезать вдоль и вынуть трубчатые кости.

Печень. Прежде всего от печени отделить желчный пузырь. Затем печень промыть в холодной воде, вырезать крупные сосуды и удалить пленки.

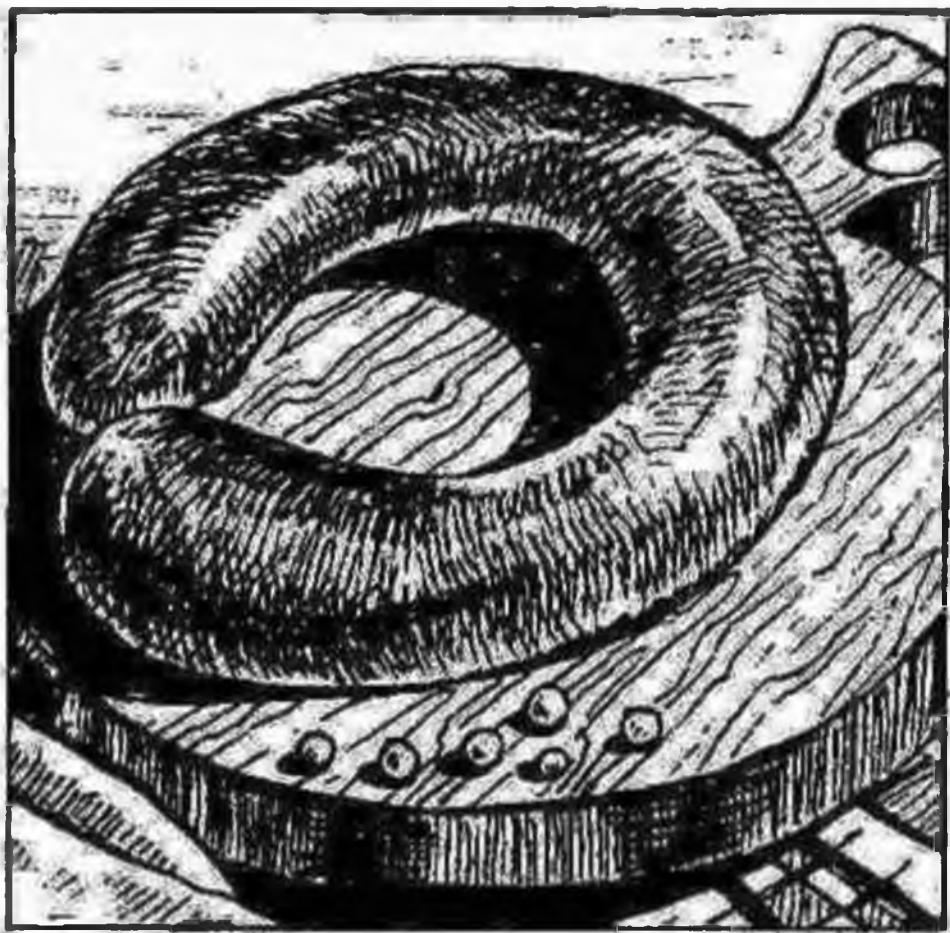
Чтобы не ощущалась горечь, печень крупного рогатого скота и свиней нужно на 3—4 часа замочить в холодной воде.

Сердце и горло. Их следует разрезать вдоль, хорошо обмыть и на 1—2 часа замочить в холодной воде. Бульон после отваривания сердца слить (не используется).

Легкие. Разрезать на части и обмыть в холодной воде.

Желудок. Его вычищают, выворачивают и промывают. Затем следует погрузить на 3—5 минут в горячую воду, вынуть, соскоблить пленку и, сменяя воду, 6—8 часов вымачивать в холодной воде.

Кровь. При убое кровь собрать в эмалированную посуду, добавить соль (на 1 л крови — ½ столовой ложки соли), хорошо размешать и держать в холодном месте.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНИХ КОПЧЕНЫХ КОЛБАС

Копченая колбаса — очень вкусное мясное изделие. Нельзя сказать, что процесс приготовления ее прост, но копченая колбаса стоит усилий, потраченных на это.

Процесс состоит из подготовки мяса, приготовления фарша, подготовки кишечной оболочки, набивки оболочки, формирования колбасных батонов, тепловой обработки, охлаждения, копчения и сушки батонов.

Для этих колбас используют разные виды мяса: говяжье, свиное, баранье, конину, телятину, мясо птицы и кроликов. Однако обычно готовят колбасу из свинины. При этом используют как одну свинину, так и в сочетании с другими видами мяса.

Мясо для колбас может быть остывшее, охлажденное, замороженное, но обязательно без признаков порчи и прогорания жира. Также не рекомендуются мороженая свинина, хранившаяся более 3 месяцев, и мясо после вторичного замораживания.

Срок хранения копченых колбас зависит от способа их изготовления. Так, бывают сырокопченые, полукопченые и варено-копченые колбасы.

Сырокопченые в основном изготавливают из сырого мяса и сала без добавления связующих веществ. Увеличение срока хранения при этом достигается только за счет их высушивания, вызревания и последующего копчения. При этом содержание влаги резко снижается. Добавка посолочной смеси при изготовлении колбасного фарша обязательна. Сырокопчеными считаются салями, сервелат, охотничья колбаса.

Полукопченые колбасы, помимо сырого мяса и сала, содержат также субпродукты и посолочную смесь. Некоторые виды полукопченых колбас подвергаются обработке горячей водой.

Для варено-копченых колбас мясо предварительно отваривают, потом пропускают через мясорубку вместе с отварными субпродуктами, салом и свиной кожей. Затем фарш помещают в натуральную оболочку и кипятят. После этого колбасу коптят над холодным дымом в подвешенном состоянии около недели. При копчении класть колбасу на решетку нельзя, так как в местах соприкосновения с прутьями дым не будет хорошо обволакивать продукт, и это может привести к его порче. К варено-копченым колбасам относятся печеночная, кровяная, зельц и красные колбасы.

Колбасы, готовящиеся для копчения, нельзя заключать в целлофановую оболочку, для них подходит только натуральная кишка. При копчении натуральная оболочка твердеет, колбасная масса приобретает особый аромат и окрашивается в характерный цвет — от золотисто-желтого до черно-коричневого. Если в колбасе много добавок, она может приобрести сероватый оттенок.

При копчении используются четыре режима, но наиболее широко в домашних условиях применяют два из них — холодный и горячий.

Так, твердокопченые сухие и сырокопченые колбасы готовят, используя холодный способ, при котором температура копчения не превышает 25 °С. Преимущество этого способа в том, что дым проникает в колбасу на протяжении нескольких дней, что гарантирует постепенную консервацию.

Очаг для дымообразования при холодном копчении нужно устраивать так, чтобы в нем не было заметного пламени, а древесина расходовалась преимущественно для получения дыма. Лучше всего для этой цели использовать только опилки или опилки с небольшим количеством дров, щепы или стружек.

Длительность *холодного копчения* может быть разной, но не менее двух суток. Важно, чтобы доступ свежего воздуха никогда не прекращался. После копчения сырокопченые колбасы обязательно должны высохнуть (дозреть) в проветриваемом помещении с температурой воздуха 10–15 °С.

Сушат колбасу в подвешенном состоянии в течение 1 месяца. При недостаточном проветривании помещения на поверхности колбас, особенно в местах соприкосновения со шпагатом, может появиться плесень. Тогда заплесневевшие места нужно промыть соленой водой, подсушить в сухом помещении и продолжить сушку.

Ни в коем случае нельзя сушить колбасы на морозе.

При температуре не выше 25 °С происходит и *влажное копчение*. При использовании этого способа в коптильной камере обязательно устанавливается емкость с водой для образования пара. При влажном копчении, благодаря повышенной влажности воздуха в коптильной камере, обеспечивается необходимое вызревание продукта одновременно с его копчением, тем самым предотвращается нежелательное высыхание наружного слоя колбасной массы.

Теплое копчение происходит при температуре, не превышающей 40 °С. При этом нужное вызревание мягких сырых колбас достигается путем высушивания. Процесс копчения занимает в этом случае (в зависимости от желаемой интенсивности вкуса) от нескольких часов до нескольких дней. При более высокой температуре кишка теряет способность «дышать», следствием этого является перераспределение жира, изменение окраски и неприятный вкус.

Горячее копчение — более быстрый способ, и применяется в домашних условиях чаще. Его продолжительность — от 12 до 48 часов, температура дыма — 40–50 °С. При такой температуре коптят все колбасы горячего приготовления. При этом влага в продукте сохраняется, и он хорошо пропитывается жиром. Такие колбасы менее стойки в хранении, но имеют отличный вкус и запах.

Если колбасу предполагается в дальнейшем варить, то копчение проводят дымом с температурой 40–60 °С.

При горячем копчении большое значение имеет не только действие дыма, но и тепловая обработка колбас. Поэтому очаг делают таким, чтобы он давал и тепло, и дым.

Для копчения рекомендуется использовать только натуральную древесину — очищенные от коры дрова и опилки деревьев лиственных пород, вереск. Чтобы повысить качество колбас, нужно взять древесину засохших плодовых деревьев. Опилки обязательно должны быть сухими.

При копчении колбас нужно помнить, что повышение температуры в результате подачи горячего дыма ведет к быстрому выпотеванию жира и воды, что может вызвать изменение окраски в виде полос и пятен коричневого или темно-коричневого цвета. Такой же результат может получиться, если колбасу класть на

решетку. Поэтому колбаса должна коптиться в подвешенном состоянии.

Коптят колбасу 2—3 суток, потом снимают и делают пробный разрез. Мякоть должна быть одинакового розового цвета. Если в середине мясо светлое — значит, продукт не докоптился.

КОПТИЛЬНИ

Коптильня для дачи (вариант I)

Выкопайте канал длиной около 3 м, шириной 50 см, глубиной 30 см, выложите его днище и стенки кирпичом. Накройте канал металлическим листом длиной около двух метров. Металлический лист (а он должен быть достаточно прочным, минимальная толщина — 2—3 мм) засыпьте 10—15-сантиметровым слоем земли. Через 50-сантиметровое отверстие спереди вы будете подкладывать дрова, а над отверстием в задней части своеобразного «печного канала» установите камеру-коптильню.

Саму коптильную камеру можно изготовить из дерева, старой деревянной или железной бочки без дна и т. д. При копчении камеру-коптильню накрывайте мешками и мешковиной в два слоя.

При желании для улавливания конденсата над продуктами копчения можно установить наклонный металлический зонт. Коптильню можно строить и под навесом, и в открытом месте.

Коптильня для дачи (вариант II)

Для такой коптильни необходимо приобрести бак для кипячения белья. Такие баки легкие, удобные, но недолговечные (у них быстро прогорает дно, и они выходят из строя); зато металл, из которого они сделаны, хорошо режется обычным консервным ножом.

Выбрав место, копают две ямки на расстоянии 1—1,5 м друг от друга. В первой ямке будет топка, поэтому глубина ее должна быть несколько больше.

Параметры выдерживают такие: первая ямка — глубина 30 см, ширина 40 см; вторая ямка — глубина 15—17 см, диаметр по размеру бака (кастрюли, бочки).

Обе ямки соединяют между собой узкой канавкой (15—20 см) с уклоном в сторону топки, чтобы дым лучше поднимался. Землю утрамбовывают, иначе стенки могут осыпаться. В топочной

ямке стенка, противоположная «дымоходу», должна быть пологой.

Над второй ямкой устанавливают бак-выварку или бочку без дна (или иную емкость), сверху кладут две-три прочные палки, на которые крепят крючками или шпагатом подготовленную колбасу. Дымоход закрывают (подойдут любые куски железа, старые крышки большого диаметра), а сверху сооружение присыпают землей. Топку прикрывают на $\frac{2}{3}$.

Перед тем как закреплять продукт, закладывают дрова, растапливают их, затем на угли кладут трухлявые чурки, а на дно коптильни укладывают замоченное с вечера обычное сено (не очень плотно, но и не очень рыхло). Потом подвешивают полуфабрикат, а на чурки насыпают опилки, чтобы шел густой дым.

Мокрое сено лучше, чем свежая трава или сухое сено. Сухое сено может загореться, а свежая трава не дает желаемого эффекта (напротив, может добавить горечи). Мокрое сено, пропуская сквозь себя дым, фильтрует его, охлаждает и придает аромат. Именно поэтому при данном способе копчения можно пользоваться практически любыми дровами и опилками — колбаса все равно получится вкусной, ароматной, румяной.

Коптильня-ведро для горячего копчения

Самый простой вариант коптильни — ведро с крышкой (не оцинкованное!) или ящик из нержавеющей стали с крышкой и ручками для установки и снятия с огня.

Внутри на расстоянии 3–4 см от дна нужно разместить решетку. Решетки можно укрепить в несколько ярусов.

На дно коптильни равномерно насыпать стружки или опилки (2–3 горсти на ведро).

На решетках разместить продукты, подготовленные к копчению. Коптильню накрыть крышкой и поставить на угли.

Нужно следить за тем, чтобы крышка закрывалась плотно, но не герметично, так как необходимы щели для выхода дыма.

Коптильня без копоти для горячего копчения

В качестве «чудо-коптильни» можно использовать гусятницу, приобретенную в магазине. Крышку необходимо уплотнить ленточным асбестом с помощью прижимов. Через штуцерное отверстие копоть по резиновой трубке поступает в стеклянный

сосуд (трехлитровая банка), наполненный водой, и далее либо в форточку, либо в воздуховод.

Коптильня-бочка

Самый простой и надежный способ — коптить продукты в металлической бочке. Соорудить такую коптильню — несложное дело. Для этого потребуются металлическая бочка с вырезанным днищем, один-два железных прута.

Сначала выкапывают яму диаметром 70 и глубиной 40 см и на той же глубине прокладывают траншею — дымоход длиной около 2 м под уклоном к очагу.

Очаг и лунку, над которой будет стоять бочка, выкладывают кирпичами или камнем. Бочку устанавливают на кирпичи, а пространство между нижней ее кромкой и кирпичами и все щели тщательно замазывают глиной.

Когда начинают копчение, то очаг и дымоход прикрывают асбоцементными листами. Поперек верха бочки укладывают металлические прутья, на которые подвешивают продукты, а сверху обвязывают мешковиной. Это для холодного копчения.

Для горячего копчения «агрегат» переоборудуют, то есть устраивают очаг прямо под бочкой. А что касается мешковины, то ее оставляют или снимают в зависимости от желаемой температуры копчения.

При копчении мясных продуктов желательно использовать сухие дрова и опилки лиственных деревьев: бука, граба, ясеня и т. д. Опытные коптильщики время от времени подбрасывают в огонь веточки можжевельника, розмарина, скорлупу миндаля и грецкого ореха, ароматические травы до тех пор, пока продукты не станут твердыми, с красноватым, красно-кирпичным или лимонным цветом, в зависимости от способа копчения.

Колбаса краковская



На 3 кг говядины 4 кг полужирной свинины, 3 кг жирной грудинки, ½ ч. ложки молотого черного перца, ½ ч. ложки молотого душистого перца, 1 ч. ложка сахарного песка, 1–2 зубка чеснока.

Кусочки мяса посолить (на 10 кг мяса 300 г соли и 10 г измельченной аскорбиновой кислоты). Затем говядину один раз

пропустить через мясорубку; свинину пропустить через крупную решетку мясорубки или нарезать мелкими кусочками (1—1,5 см); грудинку нарезать в 2—3 раза крупнее, чем шпик.

Измельченную говядину тщательно вымешать, добавляя пряности. Затем добавить измельченную свинину и снова вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку и опять перемешать. Фарш лучше набивать в говяжьи тонкие кишки кольцами.

Особенностью при изготовлении этих колбас является выдерживание подготовленных батонов колбасы подвешенными на палках в прохладном месте в течение 4—5 часов. После этого колбасу коптят при 60—90 °С в течение 40 минут либо в течение 1 часа и просушивают в сухом месте. Затем ее варят около 1 часа при температуре воды 70—80 °С во избежание сильного выплавления жира из колбасных батонов.

Далее подвешивают на палках и помещают в прохладное место для охлаждения на 3—4 часа.

Остывшие колбасы коптят 12—24 часа при температуре 35—45 °С, после чего просушивают 2—4 суток.

Колбаса сырокопченая



2 кг говяжьего мяса, 5 кг нежирной свинины, 3 кг твердого (хребтового) шпика, 20 г сахара, 10 г молотого черного перца, 3 г кардамона, соль по вкусу.

Освобожденное от грубых сухожилий, пленок и жира мясо посолить и поставить в холодное место с температурой не выше 4 °С на 4—5 суток. Посоленное мясо пропустить через мясорубку, тщательно вымешать, добавить сахар, пряности, а под конец — мелко нарезанный шпик.

Распределив фарш в тазиках слоем не более 10 см, выдержать его на холоде 2—3 суток, после чего туго набить в тонкие кишки, стараясь сильно уплотнить фарш в оболочке и не допустить пузырей воздуха под ней.

Готовые батоны колбасы туго перевязать, повесить для просушивания и уплотнения в холодном помещении (с температурой не выше 5 °С) на 5—7 суток. За это время фарш приобретает ярко-красный цвет, при нажатии не вдавливается, оболочка становится сухой и плотно облегает батон.

После этого колбасу прокоптить, по возможности непрерывно, в холодном дыму 2—3 суток при температуре около 20 °С, затем поместить в сухое прохладное место, где выдержать около 4—6 недель, после чего переместить на хранение.

Салями свино-говяжья



800 г постной свинины (тазобедренная часть), 800 г постной говядины (огузок), 400 г спинного шпика (без шкуры), 3 ст. ложки посолочной смеси, 1 ст. ложка молотого белого перца, 1 ч. ложка зерен белого перца, 1 тертый зубок чеснока, 1 ч. ложка глюкозы.

Куски мяса весом по 200—300 г посолить (на 10 кг мяса — 400 г соли) и выдержать при температуре 3—4 °С в течение 4—5 дней.

Шпик очень мелко нарезать, пересыпать солью (40 г на 1 кг шпика) и поставить в холодное место на 3—5 суток.

Посоленное мясо пропустить через мясорубку и перемешать с измельченной аскорбиновой кислотой (на 10 кг говядины или свинины — 5 г кислоты), а также сахарным песком (1 ч. ложка), молотым черным перцем ($\frac{1}{3}$ ч. ложки). В конце вымешивания добавить шпик.

Фарш выдержать в холодном месте 2—3 суток, разложив его в посуде слоем не более 10 см. Затем набить фаршем кишки (диаметром 4—5 см), предварительно промытые водой и отжатые руками. Фарш набить тщательно, сильно уплотняя в кишке и не допуская скопления воздуха под оболочкой.

Готовый батон завязать как можно туже и сделать больше поперечных перевязок — это способствует уплотнению фарша.

Батоны выдержать в подвешенном состоянии в холодном месте при температуре не выше 5 °С в течение 5—7 суток.

После осадки прокоптить их холодным способом при температуре дыма около 18—22 °С в течение 2—3 суток. Дым получают от очага с небольшим количеством сухих, очищенных от коры дров, покрытых толстым слоем опилок, ведя процесс копчения при медленном тлении сжигаемого материала с малым доступом воздуха (при небольшой тяге).

Окончание копчения определяется по золотисто-коричневому цвету поверхности батонов колбасы, которая должна быть сухой и иметь хорошо выраженный аромат копчености.

После копчения батоны колбасы вынести в сухое, прохладное, но без сквозняков помещение для дальнейшего созревания.

Колбаса твердокопченая свино-говяжья сухая



3 кг свинины (окорока), 3 кг говядины (с задней ноги), 1 кг сала со спинной части, 200 г соли, 1 ч. ложка молотого белого перца, 1 ч. ложка селитры, 1 ст. ложка сахара.

Свинину, говядину и сало нарезать ломтями, затем пропустить через мясорубку. Добавить приправы, хорошо перемешать, набить фаршем натуральную кишку и завязать.

Колбасы повесить в сухом помещении с хорошей вентиляцией. Температура при этом не должна подниматься выше 10 °С. После недельного выдерживания перенести их в коптильню и в течение недели коптить холодным дымом.

Колбаса украинская полукопченая



5 кг говяжьего мяса, 5 кг свинины, 12 г сахара, 6 г молотого черного перца, 12 г молотого душистого перца, 2–3 зубка чеснока, соль по вкусу.

Посоленное говяжье мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, посоленную свинину — через мясорубку с крупной решеткой. Смешать все компоненты фарша в определенной последовательности: говядина, специи, чеснок, сахар, свинина — и полученной массой наполнить подготовленные кишки. Лучше использовать тонкие говяжьи кишки, в которых колбасные батоны получаются в виде колец.

Подготовленные колбасные батоны, завязанные на концах шпагатом, проколоть, чтобы выпустить воздух, и повесить для осадки и просушки в прохладном месте на 4–6 часов. Прокоптить батоны колбасы в горячем дыму (при температуре 60–90 °С) в течение 40–60 минут, а затем проварить около часа в воде при температуре около 80 °С (измерять термометром).

Сваренную колбасу повесить на палках и охладить на воздухе 3–4 часа.

После остывания вновь поместить колбасу в коптильню, где вторично прокоптить при температуре дыма 35–50 °С в течение 24 часов.

Прокопченные колбасы, если их предполагается хранить несколько недель, повесить в сухом, относительно прохладном месте (12–15 °С) и в течение 3–4 дней подсушивать.

Колбаса свиная полукопченая



4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг жирной грудинки или шпика, специи по вкусу.

Нежирную свинину дважды пропустить через мясорубку, хорошо перемешать со специями, полужирной свининой, а затем — с измельченным шпиком или грудинкой.

Тонкие свиные кишки наполнить фаршем и связать крупными или небольшими батонами или кольцами.

При изготовлении небольших батончиков колбасы кишку, наполненную фаршем, перекрутить несколько раз, чтобы получились отдельные батончики длиной примерно 12–15 см. Фарш стараться набивать неплотно, чтобы при перекручивании не было разрывов оболочки.

Колбасные батончики повесить на палки и подкоптить при 60–90 °С в течение 40 минут либо просушить в сухом помещении около 1 часа. Затем отварить их при пониженной температуре воды (70–80 °С) в течение 1 часа (во избежание сильного выплавления жира из колбасы).

После варки батончики развесить на палках и поместить в прохладное место на 3–4 часа. Остывшую колбасу прокоптить 12–24 часа при температуре 35–45 °С.

По окончании копчения готовую колбасу, предназначенную для более длительного хранения, просушить в течение 2–4 суток, затем положить в эмалированную посуду и залить растопленным жиром.

Колбаса варено-копченая любительская



1 кг говядины, 1 кг свинины, 1 кг шпика, 45 г соли, 1,5 г сахара, чеснок, молотый черный и душистый перец по вкусу.

Говядину пропустить через мясорубку, добавить 25 г соли, 1 г сахара и хорошо перемешать. Полученную массу переложить в эмалированную кастрюлю и вынести на сутки в холодное место.

Свинину и шпик нарезать кусками по 50—100 г, смешать с посолочной смесью, состоящей из 20 г соли и 0,5 г сахара, и выдержать сутки на холоде.

Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой (с отверстиями диаметром 2—3 мм), а свинину со шпиком нарезать острым ножом на маленькие кусочки (шпик — кубиками).

После этого оба вида фарша смешать до образования однородной массы, приправить молотым черным и душистым перцем и измельченным, растертым с солью чесноком.

Наполнить фаршем как можно плотнее подготовленные оболочки, концы завязать шпагатом, оболочку проколоть шилом или спицей для удаления воздуха.

Прокоптить колбасу в течение 90 минут горячим дымом при температуре дыма 50—60 °С, пока она не станет твердоватой, коричнево-красного цвета, а потом варить в воде при температуре 72—75 °С около часа.

Охладить ее при 10—15 °С в течение 3—5 часов и затем вторично прокоптить в течение 24 часов при температуре 40—50 °С или 48 часов при температуре 30—35 °С.

Такую колбасу можно хранить не более двух недель.

Колбаса болонская домашняя по-старинному



6 фунтов (1 фунт равен приблизительно 450 г) постной говядины, 1 фунт соленого сала, 3 фунта постной свинины, 1 фунт говяжьего жира, 30 мл молотого белого перца, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 60 г соли, ¼ ч. ложки красного острого перца, 1 луковица.

Порубить мясо и сало очень мелко. Хорошо перемешать и добавить приправы и мелко порубленный лук. Еще раз смешать и заполнить кишки или мешки из муслина.

Сделать крепкий (чтобы плавало яйцо) раствор соли и опустить в него колбасу на две недели.

По окончании первой недели заменить раствор на новый.

По окончании срока дать стечь остаткам рассола и коптить в течение недели.

После копчения тщательно натереть растопленным говяжьим жиром и, если колбаса будет храниться долго, обсыпать перцем сразу после протираания жиром.

Хранить в подвешенном состоянии в сухом, прохладном месте.

Казы полукопченая



9,8 кг жирного конского мяса, 1 стакан крахмала, 1 ст. ложка сахарного песка, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого черного или красного перца, $\frac{1}{4}$ ч. ложки кориандра, 3–4 зубка чеснока, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 16–25 мм. Наиболее жирные части мяса нарезать кубиками 6×6 мм. Добавить соль, сахар и выдержать 3–4 суток при температуре 2–4 °С.

По окончании посола в фарш добавить молотый перец, тертый чеснок, крахмал, перемешать, плотно нафаршировать говяжьими или конскими кишками, перевязать колбасные батоны шпагатом, повесить их на палках и выдержать в холодном месте 1–2 суток.

После этого батоны прокоптить густым дымом при температуре 35–50 °С в течение 12–18 часов, затем отварить в воде при температуре 80–82 °С до достижения в центре батона 72 °С.

Просушить при температуре 12–15 °С в течение 2–3 суток.

Колбаса полукопченая по-деревенски



4 кг свинины, 3 кг говядины, 3 кг шпика, 1 ст. ложка сахара, 1 зубок чеснока, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для изготовления колбасы мясо и шпик нарезать кубиками 12×12 мм, быстро смешать с другими ингредиентами и сразу же начинить кишки.

Перевязанные батоны оставить в холодном помещении для осадки на 4–5 часов, проколов их шилом или спицей.

Коптить колбасу в горячем (70–90 °С) дыму около 1 часа, а затем варить еще 1 час при температуре 80 °С. Вторично прокоптить вареную колбасу при температуре 40–45 °С около часа

и просушить в холодном (не выше 15 °С) сухом помещении в течение 4–6 дней.

Срок хранения полукопченой колбасы — 1–1,5 месяца в холодном сухом помещении (или в холодильнике).

Колбаса свино-кролячья



800 г мяса дичи или кроличьего, 4 кг свинины, 1,2 кг говядины или телятины, 260 г соли, 26 г горького, 13 г душистого перца, по 7 г гвоздики, майорана и измельченного лаврового листа, 13 г селитры, ¼ стакана спирта, 200 г сала.

Мясо мелко нарезать. Добавить соль, специи, измельченный лавровый лист, селитру. Выбить все вместе деревянным пестиком, добавить спирт и снова перемешать.

Продолговатыми кусочками нарезать сало и попеременно с остальными компонентами плотно набить кишки и перевязать их.

Готовую колбасу положить сначала под легкий пресс, держать в тепле 2 дня, затем вынести в холодное помещение и в течение двух недель каждые 2–3 дня увеличивать гнет.

Вынуть из-под пресса, вывесить на 7 дней, затем 2 недели коптить и снова повесить в проветриваемом помещении.

Колбаса полукопченая таллиннская



550 г говядины, 200 г полужирной свинины, 250 г шпика, 30 г соли, 1 г сахара, 1 г черного молотого перца, 0,4 г свежего очищенного и измельченного чеснока, 0,25 г молотого кориандра или тмина.

Говядину для фарша измельчить в мясорубке, используя решетку с диаметром отверстий 2–3 мм, полужирную свинину пропустить через решетку с диаметром отверстий 5–8 мм.

Шпик измельчить на кубики размером примерно 4×4×4 мм.

В измельченную говядину и свинину добавить специи: черный молотый перец, свежий очищенный и измельченный чеснок, молотый кориандр или тмин, соль, сахар. Тщательно перемешать, затем добавить шпик и снова перемешать весь фарш.

Можно для сохранения красного цвета мяса и в качестве консерванта использовать 2,5%-ный раствор селитры (3 мл на 1 кг колбасы).

При помощи мясорубки с насадкой набить фаршем приготовленную колбасную оболочку. Формировать батоны длиной 25–30 см, завязывая их с обоих концов шпагатом.

Если при заполнении образовались небольшие воздушные полости, оболочку протыкают иголкой, чтобы выпустить воздух.

Перевязанные батоны выдержать в холодильнике при температуре 4–8 °С в течение 2–4 часов.

После этого колбасу в подвешенном состоянии поместить в духовку и обработать при температуре 90–100 °С в течение 30–40 минут. Окончание процесса определять по покраснению поверхности батонов.

Затем колбасу варить в котле или в кастрюле при температуре 75–80 °С до тех пор, пока температура в середине батона не достигнет 70–72 °С. Для этого, как правило, колбасу варят 40–80 минут (чем толще батон, тем дольше его следует варить).

Проделав все это, колбасу коптить в течение 6–8 часов при температуре 35–50 °С.

По окончании термической обработки колбасу желательно подсушить при температуре 10–12 °С в течение 1–2 дней.

Колбаса копченая по-домашнему



4 кг говяжьего мяса, 3 кг свинины без жира, 3 кг твердого хребтового шпика, 400 г соли, 20 г сахара, 5 г черного и душистого перца, 5 г селитры (неполная столовая ложка).

Домашние копченые колбасы готовят только в прохладное время года. Обычно они долго сохраняются.

Освобожденное от грубых сухожилий, пленок и видимого жира мясо посолить и поставить на холод (при температуре не выше 4 °С) на 4–5 суток.

Посоленное мясо измельчить на мясорубке, тщательно вымесить, добавляя селитру, сахар, пряности, а под конец вымешивания — рубленый шпик. Распределив фарш в посуде слоем не толще 10 см, выдержать его на холоде в течение 2–3 суток.

После этого туго набить фарш в тонкие кишки, стараясь сильно уплотнить его в оболочке и не допустить пузырей от воздуха под оболочкой. Чтобы избавиться от пузырей, оболочку в этом месте проколоть иголкой.

Готовые батоны туго перевязать и повесить для подсушивания и уплотнения в холодном помещении при температуре не выше 5 °С на 5–7 суток. За это время фарш приобретает ярко-красный цвет, при нажатии не вдавливается; оболочка сухая и плотно облегает колбасный батон.

После этого колбасу коптить, по возможности непрерывно, холодным дымом с температурой около 20 °С в течение 2–3 суток. Прокопченные колбасы поместить в сухое прохладное место, лучше всего с температурой около 10–15 °С, где их выдерживать около 4–6 недель.

Домашние копченые колбасы готовят без тепловой обработки сырья. Поэтому необходимо использовать безукоризненно свежее сырье, особенно строго соблюдать температурные режимы посола мяса, выдержки фарша и колбас, поддерживать чистоту инструмента и посуды.

Колбаса сухая



1 кг свинины, 1 кг говядины, 13 г соли, 10 г сахара, 4 г пищевой селитры (необязательно), 3 г перца, 2 г майорана, 100 мл спирта, 400 г свиного сала.

Мясо порезать мелкими кусками, пересыпать солью и поставить в холодное место на 2 дня. Затем мясо пропустить через мясорубку два раза, прибавить сахар, пищевую селитру, перец, майоран, спирт. Массу перемешать. Мелко нарезать свиное сало и перемешать со свиным фаршем.

Подготовленное мясо уложить в плоскую посуду слоем 10–12 см и выдержать 3 дня в холодном месте.

Затем этим фаршем набить прямые кишки длиной до 0,5 м. Концы завязать бечевкой и повесить в прохладном проветриваемом помещении на 3–4 дня. Затем колбасы коптить в холодном дыму до такого состояния, пока оболочка не сморщится.

После этого колбасы выдержать 2 месяца в прохладном помещении. За это время они созревают и приобретают великолепный вкус.

Колбаски копчено-вареные



600 г соленой говядины второго сорта, 150 г соленой полужирной свинины, 250 г подмороженного шпика, 25 г соли, 1 г сахара, 0,05 г нитрита натрия, 1,5 г молотого красного или черного перца, 0,5 г тмина, 2 зубка чеснока.

Соленую говядину и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 16–25 мм, добавить соль, сахар и нитрит натрия и тщательно вымешать.

Фарш положить в таз и выдержать в посоле в течение 36–48 часов при температуре 3–4 °С. Затем снова измельчить мясо в мясорубке с диаметром отверстий решетки 2–3 мм и добавить нарезанный кубиками (4×4 мм) подмороженный шпик, молотый красный или черный перец, тмин и тертый чеснок.

Подготовленный фарш снова положить плотным слоем в таз и выдержать для созревания в течение 12–18 часов при температуре 2–4 °С.

Наполнить фаршем на одну треть их объема батончики длиной 15–18 см, перевязать их шпагатом, после чего уложить плотно друг к другу на доске, накрыть еще одной доской и спрессовать. В таком положении колбаски оставить на 12–18 часов при температуре 2–4 °С.

Полученные колбасные батончики четырехугольной формы подвесить на палки и прокоптить в густом горячем дыму при температуре 35–50 °С, затем отварить при температуре 80–90 °С, доводя до кулинарной готовности (68 °С в середине продукта).

После термообработки колбаски необходимо охладить на воздухе до температуры 12–15 °С в течение 3–5 часов, а для последующего длительного хранения подсушить в течение 2–3 суток.

Колбаса полукопченая домашняя



7,5 кг посоленной говядины, 2 кг полужирной свинины, 1,5 кг жирной грудинки, 10 г сахара, 2–3 зубка чеснока, молотый черный перец по вкусу.

Все ингредиенты измельчить, заполнить фаршем вычищенные и промытые кишки. Кольца колбасы подвесить в прохлад-

ном помещении на 4–5 часов. Затем коптить их горячим дымом 40–50 минут, проварить 1 час при температуре 80 °С, затем снова подсушить их в течение 3–4 часов так, чтобы кольца колбасы не соприкасались друг с другом. После этого колбасу снова коптить 2 суток при температуре 40–45 °С.

Салями из баранины



300 г мяса баранины (огузок), 600 г постной свинины (из тазобедренной части), 600 г высококачественного спинного шпика (без шкуры), 3 ст. ложки посолочной смеси, 2 ст. ложки молотого белого перца, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка глюкозы, 1 ст. ложка молотого тмина, 2 тертых зубка чеснока.

Мясо и шпик положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем мясо баранины пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 3 мм, а свинину пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 8 мм.

Шпик нарезать кубиками 5×5 мм. Добавить в рубленое мясо пряности и посолочную смесь, все перемешивать 5 минут. Затем добавить мелко нарезанные кубики шпика и перемешивать еще 5 минут до образования однородной массы.

Колбасным фаршем набить короткие или длинные оболочки и туго перевязать.

Положить колбасу в прохладное проветриваемое помещение на 3 недели, до появления красноватого оттенка, после чего несколько дней коптить холодным дымом.

Колбаса балыковая



На 10 кг свиного филе 250 г соли, 0,3 г нитрита натрия, 12 г сахара.

Свиное филе использовать в охлажденном виде.

Зачистить филе от «бахромы», натереть вручную посолочной смесью, состоящей из соли, нитрита и сахара, положить в емкость для посола и залить рассолом (или шприцевать рассолом в количестве 12–15% от веса мяса). В состав рассола входит 13% соли, 0,3% сахара и 0,03% нитрита натрия.

Выдержать мясо в рассоле в течение 6–8 суток. При предварительном шприцевании рассолом длительность выдержки уменьшается до 4–5 суток при температуре 0–4 °С.

По окончании посола вымачивать филеи в холодной воде 2–3 часа.

Балыковую колбасу обычно готовят из двух филеев, которые следует сложить плотно друг к другу жировой поверхностью наружу и поместить в широкую кишечную оболочку (синюгу).

Батоны плотно перевязать шпагатом через каждые 5 см, на оболочке сделать несколько проколов иглой.

Перевязанные батоны слегка ошпарить, опуская на 1–2 минуты в кипящую воду, подсушить в течение 20–30 минут, после чего прокоптить густым дымом в течение 10–12 часов при температуре 30–35 °С.

По окончании шпагат на батонах подтянуть, батоны спрессовать (сверху положить груз) и охладить в этом виде в течение 10–12 часов при температуре 10–12 °С.

Срок хранения балыковой колбасы — около 5 суток в холодильнике.

Колбаса «Маргаделла»



6,5 кг нежирной свинины, 2,5 кг шпика свиного (твердого), 1 кг говядины (высшего сорта), 280 г соли, 10 г сахара, 5 г белого молотого перца, 3 г мускатного ореха, 0,5 г нитрита натрия, говяжьи пузыри либо целлофановый заменитель диаметром 12–16 см.

Говядину пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм), смешать с посолочными веществами и выдержать 12 часов или дольше при температуре 3–4 °С. Отдельно измельчить свинину и выдержать точно так же, как и говядину.

Далее посоленное сырье либо измельчить на куттере, либо 4 раза пропустить через мясорубку, при этом добавляя 10–15% холодной воды и специй.

Готовый фарш соединить со шпиком, нарезанным на кубики толщиной 10–12 мм, полученной массой наполнить оболочку и перевязать шпагатом или прочной ниткой. Оболочку в некоторых местах проколоть иглой или шилом.

Готовые перевязанные батоны повесить на палки и выдерживать в течение 12 часов при температуре 2–4 °С, затем 2 часа коптить горячим дымом при температуре 60–90 °С.

После копчения колбасу варить около 2 часов в воде при 80–85 °С, пока в середине батона температура не достигнет 68–70 °С.

Колбасу сначала охладить под холодным душем в течение 40 минут, а затем в холодильнике до достижения 10–12 °С в центре батона.

Дополнительно уже готовую колбасу можно подкоптить густым холодным дымом при температуре 40–45 °С в течение 5 часов.

«Мартаделлу» можно хранить до 15 суток в холодильнике при температуре 5–8 °С.

Колбаса кровяная тюрингская



2 кг отварной постной свинины (в том числе язык и сердце), 500 г отварной свиной кожи, 500 г сала со спинной части, 1 л свиной крови, 100 г соли, 1 ч. ложка молотого черного перца, ½ ч. ложки гвоздики, 1 г селитры, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка тимьяна, мускатный орех на кончике ножа.

Свинину, язык, сердце, кожу и сало нарезать кубиками и пропустить через мясорубку. Приправить солью и перцем, перемешать. Добавить селитру, гвоздику, тимьян, сахар, мускат и процеженную свиную кровь. Фарш еще раз хорошо вымешать.

Колбасной массой нафаршировать свиную кишку. Выдерживать колбасные батоны в течение 2 часов в воде при температуре 80 °С.

После медленного охлаждения тюрингские колбасы должны прокоптиться в холодном дыму от 3 до 4 суток.

Колбаса полукопченая из мяса нутрии



1 кг мяса нутрии, 25 г соли, 10 г сахара, 5 г молотого черного перца, 1 зубок чеснока.

Свежее мясо нутрии пересыпать крупной солью и выдерживать сутки в холодильнике. Пропустить через мясорубку, используя

решетку с крупными отверстиями. В готовый фарш добавить сахар, молотый черный перец, чеснок и все хорошо перемешать. Полученной массой наполнить очищенные и хорошо промытые кишки, концы завязать ниткой.

Батоны колбасы коптить в горячем дыму в течение часа, затем варить на медленном огне 90–100 минут, после чего снова коптить в течение 12–24 часов. Готовую колбасу хранить в прохладном месте.

Колбаски печеночные



500 г свиной печени, 1 кг мяса со свиной головы, 1,5 кг реберного свиного сала, ½ ч. ложки молотого черного перца, тертый мускатный орех на кончике ножа, 2 ст. ложки майорана, 1 ч. ложка тимьяна, соль по вкусу.

Печень, мясо и сало нарезать кусочками, пропустить через мясорубку с мелкими отверстиями. Приправить фарш перцем, мускатным орехом, майораном и тимьяном. Вымешать, добавив немного бульона. Фаршем наполнить свиную кишку.

Варить печеночные колбаски около часа при температуре 80 °С. Затем охладить в теплой воде (50 °С) и коптить сутки в холодном дыму при температуре 20–25 °С.

Салями домашняя классическая



1,5 кг постной свинины (с тазобедренной части), 500 г шпика спинного, высококачественного (без шкурки), 3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки, 2 ст. ложки без верха перца белого дробленого, 1 ст. ложка рома или коньяка, 1 ч. ложка глюкозы.

Шпик и свинину положить в морозильную камеру на 3 часа. Свинину измельчить в мясорубке (отверстия 4,5 мм), а шпик нарезать кубиками размером не более 5 мм. В рубленую свинину добавить пряности, смесь для посолки, а также ром (коньяк). Фарш перемешать в течение 5 минут, добавляя кубики шпика, после чего еще перемешать в течение 5 минут до получения однородной массы.

Готовым колбасным фаршем плотно набить оболочки «Натурин-Р2» и туго их перевязать. Колбасы оставить на 3 недели

в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до тех пор, пока они не приобретут красноватый оттенок.

После этого в течение 1 недели продукт каждый день по одному разу подвергать холодному копчению.

Салями мини



4 кг говядины (высший сорт), 3,5 кг свинины полужирной, 2,5 кг шпика хребтового, 350 г соли, 20 г сахара, 0,75 г нитрита натрия, 110 г перца черного молотого, 2 г кардамона, свиные черевы.

Шпик и мясо в течение трех часов держать в морозильной камере, затем пропустить через мясорубку говядину (отверстия 8 мм) и свинину (отверстия 4 мм), шпик нарезать кубиками по 5 мм.

Все мясные компоненты в течение 5 минут перемешать с веществами для посолки, после чего, не переставая перемешивать, добавить указанные специи.

Время приготовления фарша составляет около 12 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку, перекрутить на батончики длиной 10–12 см и навесить на палки.

Все последующие процессы (осадки, созревания, копчения и сушки) производить в точном соответствии с технологией, разработанной для свиной колбасы.

Салями из мяса оленя или баранины



800 г мяса косули, оленя или баранины (с огузка), 600 г шпика спинного высококачественного (без шкурки), 600 г свинины постной (с тазобедренной части), 3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки, 1 ч. ложка с верхом глюкозы, 2 ст. ложки без верха перца белого молотого, 2 зубчика (тертых) чеснока, 1 ч. ложка кориандра, 1 ст. ложка без верха тмина молотого.

Шпик и мясо в течение трех часов держать в морозильной камере. Мясо косули, оленя или баранину измельчить в мясорубке с отверстиями 3 мм, а свинину пропустить через мясорубку с отверстиями 8 мм. Шпик нарезать кубиками длиной 5 мм.

В рубленое мясо добавить смесь для посолки и пряности. Все тщательно вымесить в течение 5 минут. После этого добавить мелко нарезанные кубики шпика и перемешивать еще 5 минут до получения однородной массы.

Готовым фаршем набить длинные или короткие оболочки «Натурин-Р2» и туго перевязать.

Хранить колбасы в течение 20 дней в прохладном проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, затем продукт несколько дней коптить холодным дымом.

Салями сухие



2 кг фарша смешанного (свинина с говядиной), 2 ст. ложки с большим верхом смеси для посолки, 2 ч. ложки глюкозы, 2 ст. ложки без верха перца белого молотого, ½ зубчика (тертого) чеснока, 1 ч. ложка с верхом майорана, 1 ч. ложка с верхом тмина.

В приготовленный фарш добавить пряности, все хорошо перемешать в течение 5 минут. Затем фаршем набить свиные черевы и перекрутить на колбаски длиной около 30 см.

Продукт хранить в прохладном, темном, хорошо проветриваемом помещении. Через 20 дней колбаски готовы.

Колбаса говяжья



4 кг нежирной говядины, 3 кг шпика хребтового, 3 кг нежирной свинины, 350 г соли, 20 г сахара, 0,75 г нитрита натрия, 5 г тмина, 3 г кардамона, 0,5 г глюкозы, свиные черевы.

Заблаговременно подмороженное в холодильнике мясо и шпик пропустить через мясорубку (отверстия 4 мм), добавить вещества для посолки и специи, после чего тщательно перемешать 10–12 минут.

Оболочку наполнить готовым фаршем, перекрутить батончики по 20 см длиной, навесить на палки и выдержать при температуре 5–10 °С 1 неделю.

Как только поверхность батонов покраснеет, коптить по 1–2 часа ежедневно в течение 10 дней, после чего еще 2 недели выдержать на сушке.

Колбаса копченая



1 кг говядины постной (с огузка), 1 кг свинины постной (с тазобедренной части), 500 г шпика спинного, высококачественного (без шкурки), 3 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 1 ч. ложка с верхом глюкозы, 2 ст. ложки без верха перца белого молотого, 2 зубчика (тертых) чеснока, 1 ст. ложка без верха перца душистого молотого.

Шпик и мясо в течение трех часов держать в морозильной камере. Говядину, свинину и соль пропустить через мясорубку с отверстиями 4,5 мм, а для шпика использовать решетку с отверстиями 8 мм. В фарш добавить пряности, соль и тщательно перемешать в течение 10 минут.

Готовым фаршем набить длинные или короткие оболочки типа «Натурин», а спустя 20 дней колбасы должны приобрести характерный красноватый оттенок.

После этого их в течение 1 недели коптить по одному разу в день холодным дымом.

Колбаса чайная



7 кг нежирной свинины, 3 кг хребтового шпика, 300 г соли, 0,75 г пикриата натрия, 10 г перца белого молотого, 5 г горчицы сухой, 5 г сладкого перца, свиные черевы.

Предварительно охлажденные свинину и шпик пропустить через мясорубку (отверстия 4 мм) и тщательно перемешать в течение 10–12 минут с веществами для посолки и специями. Оболочку набить готовым фаршем, формируя батоны длиной 15–20 см.

Батоны повесить в прохладном (в пределах 5–15 °С), темном, хорошо проветриваемом помещении и выдержать в течение 12–16 часов. После подсушки продукт коптить по 1–2 часа каждый день в течение 10 суток, после чего еще 3–4 недели досушивать.

Салями



800 г говядины постной (с огузка), 800 г свинины постной (с тазобедренной части), 400 г шпика спинного,

высококачественного (без шкурки), 3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки, 1 ст. ложка без верха перца белого молотого, 1 средний зубчик (тертый) чеснока, 1 ч. ложка перца белого (зернами), 1 ч. ложка с верхом глюкозы.

Шпик, говядину и свинину поместить в морозильную камеру на 3 часа. Измельчить на мясорубке мясо (отверстия 4,5 мм) и шпик (отверстия 8 мм).

В общую массу добавить пряности и смесь для посолки, после чего все в течение 10 минут перемешать.

Готовым фаршем набить длинные оболочки «Натурин-Р2» и достаточно туго перевязать. После этого продукт на 20 дней поместить в прохладное помещение до приобретения красноватого оттенка.

Затем в течение 3—4 дней колбасу коптить холодным дымом.

Салями деревенская



800 г свинины постной (с тазобедренной части), 700 г говядины постной (с огузка), 500 г шпика спинного, высококачественного (без шкурки), 3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки, 1 ст. ложка рома, 2 ч. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка белого перца цельными зернами, 1 ч. ложка с верхом глюкозы.

Шпик и мясо положить в морозильную камеру на 3 часа. Измельчить в мясорубке свинину со шпиком (отверстия 8 мм) и говядину (отверстия 4,5 мм). Добавить смесь для посолки и пряности, быстро перемешать в течение 10 минут.

Полученным фаршем набить короткие или длинные оболочки «Натурин-Р2» и перевязать.

Продукт хранить на протяжении 20 дней в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до тех пор, пока на батонах не появится красноватый оттенок. После этого в течение 1 недели один раз в день салями подвергать копчению в холодном дыму.

Мини-салями



1 кг свинины постной (с тазобедренной части), 500 г шпика спинного высококачественного (без шкурки),

500 г говядины постной (с огузка), 2 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 1 зубчик (тертый) чеснока, 2 ст. ложки без верха перца белого молотого, 2 ч. ложки без верха ореха мускатного молотого, 1 ч. ложка с верхом глюкозы, 1 ч. ложка с верхом тмина.

Шпик и мясо в течение 3-х часов держать в морозилке, затем пропустить через мясорубку говядину (отверстия 8 мм) и свинину (отверстия 4,5 мм). Фарш посыпать сверху пряностями и смесью для посолки, в течение 10 минут перемешать.

Набить фаршем свиные черевы и перекрутить их на равные отрезки (по 10 см каждый).

Продукт поместить в прохладное проветриваемое помещение для просушивания и приобретения красноватого оттенка.

После этого колбасы в течение нескольких дней коптить холодным дымом.

Колбаса свиная



6 кг грудинки свиной, 4 кг свинины жирной, 10 мл коньяка, 1 г глюкозы, 350 г соли, 10 г сахара, 5 г перца белого молотого, 5 г чеснока, 0,75 г нитрита натрия, черевы.

Мясное сырье зачистить от жилок, пленок, хрящей и выдержать 3 часа в холодильнике. Свинину пропустить через мясорубку (отверстия 2 мм), а грудинку нарезать кусочками по 0,5–1 см. Массу перемешать в течение 10 минут, добавляя вещества для посола, коньяк и специи.

Готовым фаршем наполнить оболочки, перевязать батоны, навесить на палки и выложить в прохладном (6–15 °С), темном, хорошо проветриваемом помещении на 20 дней.

Когда батоны приобретут красный оттенок, их необходимо ежедневно в течение 10 дней коптить по 1–2 часа в сутки.

Колбаса говяжья



7,5 кг говядины нежирной, 2,5 кг шпика хребтового, 400 г соли, 10 г сахара, 0,75 г нитрита натрия, 15 г перца черного молотого, 2,5 г кардамона или мускатного ореха, 1 г глюкозы, говяжьей круга или широкие черевы диаметром 4–5 см.

Заранее подмороженную говядину пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм), а шпик нарезать кубиками по 5–6 мм. Затем добавить вещества для посола, специи и быстро перемешать в течение 10–12 минут.

Оболочки наполнить готовым фаршем, перевязать шпагатом, формируя батоны длиной по 20–40 см.

Подвесить батоны в прохладном (5–15 °С) темном помещении и оставить на 10 дней. Как только поверхность батонов покраснеет, их нужно коптить на протяжении 10 дней по 1–2 часа ежедневно, после чего еще 2–3 недели досушить.

Колбаса «Молодежная»



3,5 кг свинины нежирной, 3,5 кг говядины (филе), 3 кг шпика соленого, 1 стакан соли, 2 ч. ложки сахара, 30 г аскорбиновой кислоты, 1 ч. ложка перца черного молотого, 1 ч. ложка перца душистого молотого.

Куски мяса весом около 300–400 г каждый натереть солью (1 стакан). Затем мясо уложить в эмалированную посуду, завязать толстой тканью и поместить на 5 дней в холодное место с температурой, не превышающей 2–4 °С. После этого мясо измельчить в мясорубке. Сало очистить от соли, мелко нарезать, после чего смешать с мясом. Далее добавить все остальные компоненты: перец двух видов, аскорбиновую кислоту, сахар. Все соединить и тщательно вымесить руками.

Хорошо вымешанный фарш выложить в одну или две эмалированные ванночки или тазики, чтобы слой мяса получился не выше 5 см, и на 2 суток снова оставить в холодном месте. После этого можно приступать к заполнению им заранее приготовленных кишок. Готовые колбаски навесить на палку и отнести в прохладное место для уплотнения. Спустя 5–7 дней их начинать коптить в течение 2–3 суток при температуре 20 °С.

Копченую колбасу подвесить в погребе, а через 3–4 недели она полностью готова.

Колбаски полукопченые



4 кг свинины, 3 кг шпика, 3 кг говядины, 1 ст. ложка сахара, перец по вкусу, 1 головка чеснока, соль — до 3% от массы мяса.

Фарш для полукопченых колбас готовят из мяса разных животных, так же как и для колбас вареных. Батоны нужно шприцевать более плотно, чем для вареных колбас, и, перевязав, оставить для осадки в холодном помещении на 5 часов. В этот период колбасы периодически штриковать шилом или иглой.

Колбасу коптить в горячем (75–90 °С) дыму в течение 1 часа, после чего варить еще 1 час при температуре 80 °С.

Повторное копчение вареной колбасы при 40–45 °С осуществляется в течение 1 часа.

После этого колбасу сушить в холодном (не более 15 °С) сухом помещении 4–7 дней.

Хранятся полукопченые колбасы от 1 до 1,5 месяца в холодильнике или в холодном сухом помещении.

Колбаски охотничьи



1 кг свиного мяса, 0,5 кг телятины, 40 г соли, 10 г сахара, 2 г майорана, ½ ч. ложки кориандра, 3 г черного перца, 1 г душистого перца.

Мясо мелко нарезать и посыпать пряностями. После этого мясо выдержать ночь в прохладном месте, пропустить через мясорубку и добавить к нему 2 стакана бульона. Все тщательно перемешать и набить фаршем тонкие кишки, которые надо перевязать через каждые 20 см.

Круги из таких небольших колбасок нужно коптить в горячем дыму, а затем отварить в течение получаса на слабом огне.

Салями «Дуетто Италиано»



2,3 кг свинины, 0,4 кг говядины, 0,6 кг свиного сала, мускатный орех, корица, черный перец (свежемолотый), чеснок (сок).

Это самая популярная салями. Изготавливают ее только из мелко рубленной свинины. Но есть рецепты и с добавлением говядины. Колбаса удивляет нежным вкусом. Она менее соленая, чем салями других сортов.

Тщательно очищенное от пленок, связок, сухожилий мясо порезать и поместить в дуршлагае на сутки в холодильник или прохладное помещение, чтобы мясо обсохло. Свиное сало на-

резать небольшими кусочками, посолить. Обсохшее мясо мелко изрубить, посолить, добавить тонко смолотые черный перец, корицу, натертый на мелкой терке мускатный орех, по желанию можно добавить сок чеснока.

Полученный фарш перемешать с мелко нарезанным салом (не более рисового зернышка), туго набить свиные кишки, выдержанные несколько часов в крепком виноградном вине, в результате чего они становятся эластичными.

Поштриковать батоны, туго и часто перевязать шпагатом и повесить в холодное (но не менее 0 °С) место на сквозняк.

Коптить колбасы 2 недели с использованием ветвей можжевельника.

Копченые колбасы повесить на чердаке, время от времени очищая от плесени, смачивая растительным маслом с винным спиртом или крепким виноградным вином.

Колбаса копченая ливерная



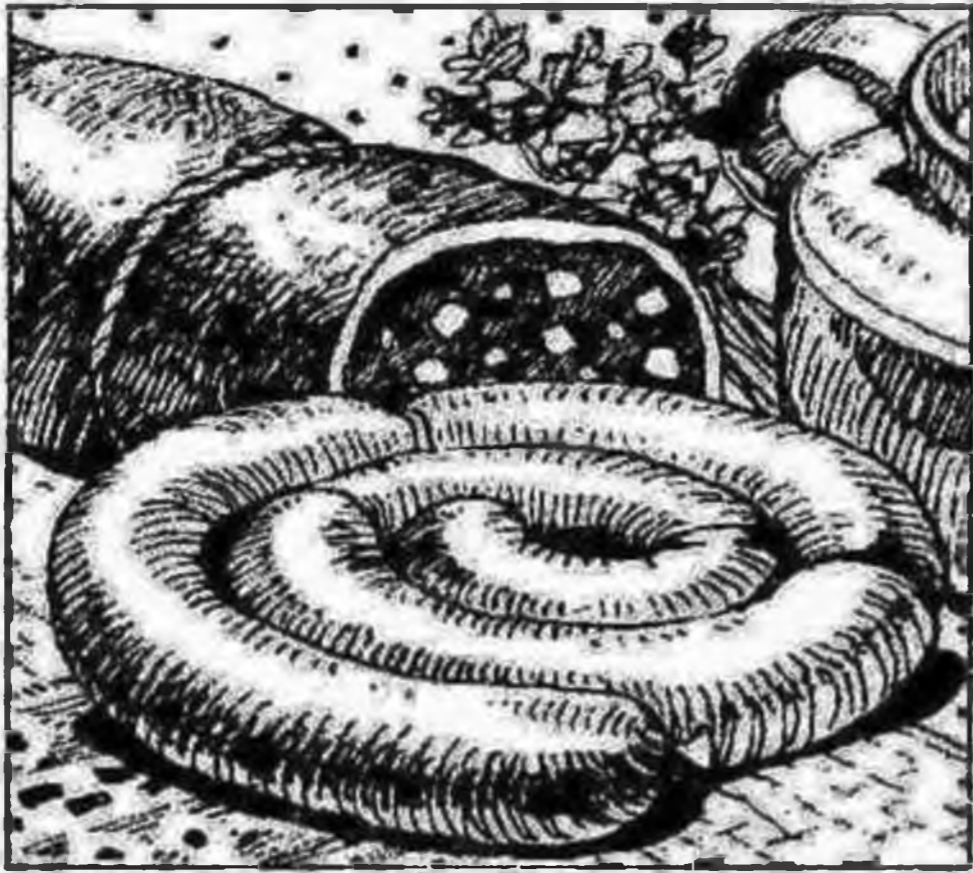
1 кг печени, 1 кг сердца, 1 кг легких, 1 кг жира, 6 головок чеснока, 5–10 ст. ложек сухой пряной смеси трав, 1 стакан аджики, поваренная соль по вкусу.

Сердце, печень, легкие хорошо промыть, очистить от плевы и обработать. Ливер нарезать достаточно мелко, добавить нарубленное курдючное сало. Полученную массу смешать с аджикой и сухой смесью трав. В основном используют кинзу и чабер. Также добавить чеснок, истолченный с солью.

Для улучшения вкуса можно долить два стакана крови.

Полученному рубленому фаршу необходимо для просаливания не менее 1,5 часа. Массу плотно набить в обработанную толстую кишку. Старайтесь избегать пузырей воздуха. Края оболочки связать, и сформированные колбасы готовы к копчению. Этот процесс займет 3–4 дня.

Перед подачей блюдо обжарить.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРОВЯНЫХ КОЛБАС И БАХУРА

Для приготовления кровяных колбас обычно используют свежую свиную, телячью или бычью кровь, причем последняя предпочтительнее телячьей, поскольку та при варке плохо затвердевает.

Свежую кровь, собранную при убое скота, чтобы она не свернулась, в горячем виде энергично перемешивают деревянной веселкой (палкой), наматывая на нее нити белка фибрина (он способствует свертываемости крови). Лишенная фибрина кровь (дефибринированная) лучше сохраняется и используется для приготовления кровяной колбасы.

Чтобы проверить, пригодна ли кровь для приготовления колбасы, ее надо хорошенько взболтать и процедить через сито, а после этого налить небольшое количество крови на ладонь. Если при движении ладони кровь легко растекается и равномерно окрашивает ладонь, она пригодна к употреблению. Если кровь не оставляет на ладони красного следа и как бы съеживается при ее движении — она испортилась.

Свежую кровь размешивают, солят (на 1 кг крови берут 1 ст. ложку соли) и выносят в холодное место или ставят в холодильник на 1 час.

Пока кровь остывает, готовят остальные ингредиенты фарша. В основном для этого используют мясную обрезь с шеи и других частей, шпик и его шкурку, мягкие части головы и сухожилия. Обычно на 1 кг крови берут около 500 г обрезки. Обрезь мяса мелко нарезают вместе с жиром, затем варят или обжаривают, пропускают через мясорубку и добавляют пряности. Часто фарш для кровяной колбасы готовят с кашей, как правило, с

гречневой, но это не обязательно. Каша может быть и другой: рисовой, перловой, пшеничной или ячневой (кровь, кашу и свинину берут примерно в равных частях). Кашу варят и чаще всего смешивают с пассерованным на жире репчатым луком.

Иногда в фарш добавляют язык в солено-вареном виде, нарезанный тонкими полосками.

Приготовленный фарш смешивают с кровью. Перед этим кровь процеживают через дуршлаг или сито, выложенные марлей. Если на сите остаются сгустки, их протирают через него или пропускают через мясорубку и тоже добавляют в фарш.

Полученной смесью неплотно наполняют толстые свиные или говяжьи кишки (для этой кровяной колбасы также можно использовать слепую кишку или мочевого пузыря) и завязывают концы шпагатом.

Подготовленные батоны укладывают в казан, заливают водой и варят при слабом кипении воды 1—3 часа в зависимости от размера колбас. В процессе варки батоны в нескольких местах прокалывают иглой, чтобы они не лопнули.

Готовность определяют следующим образом: колбасу вынимают и делают 2—3 прокола вглубь. Если при надавливании из прокола будет вытекать светлый прозрачный сок, колбаса готова, если сок будет кровянистым, варку надо продолжить.

Сваренную колбасу извлекают из казана, укладывают на дуршлаг, а когда бульон стечет, охлаждают в подвешенном состоянии.

Можно не варить кровяную колбасу, а запечь в духовке, уложив на смазанный жиром противень.

Обычно кровяную колбасу едят холодной, но вкусна она и в поджаренном виде. Хранят кровяную колбасу недолго и обязательно в холодильнике.

Колбаса кровяная (1)



3 л крови, 15 кг сала, соль по вкусу, черный и душистый перец, тмин, гвоздика, мускатный орех.

К 3 л крови прибавить 1,5 кг нарезанного на небольшие кусочки (до 2 см) сала, соль по вкусу, черный и душистый перец, тмин, гвоздику, мускатный орех, который перед этим необходимо мелко истолочь. Все это хорошо перемешать и получен-

ной смесью плотно набить толстые свиные или говяжьи кишки, концы которых завязать бечевкой.

Получившиеся батоны колбас положить в посуду с теплой водой и поставить на очень слабый огонь. После того как вода закипит, колбасу варить еще 30 минут.

Чтобы колбаса не полопалась, перед варкой и во время варки ее проколоть в нескольких местах.

Готовую колбасу осторожно вынуть и отцедить.

Колбаса кровяная (2)



1 л свежей крови, 0,5 л сливок, 3-4 сырых яйца, 0,5-0,6 кг свиного или говяжьего мяса.

Свиное или говяжье мясо мелко нарезать и пропустить через мясорубку.

В приготовленный фарш добавить соль и перец по вкусу. Все это хорошо перемешать и вложить в хорошо вымытые свиные кишки, завязав ниткой с обоих концов.

Колбасу варить в течение 15-20 минут на медленном огне, затем поджарить, лучше всего в духовке.

Колбаса кровяная (3)



1 кг крови, 0,5 кг обрезков мяса из шеи и других мест, соль, черный перец, тмин, душистый перец, гвоздика.

Как только соберется свиная кровь, ее надо размешать деревянной ложкой, посолить и поставить в холодное место, пока не готовы другие продукты.

Толстые свиные или говяжьи кишки наполнить полученной смесью, концы их завязать; потом проколоть иглой в нескольких местах, залить холодной водой и варить на слабом огне.

На дно посуды, в которой будет вариться колбаса, положить деревянную решетку или несколько палочек. Уложенную колбасу сверху придавить тарелкой.

Во время варки колбасы ее проколоть иглой повторно. Если кровь не вытекает, то колбаса готова.

Сваренную колбасу положить на сито или дуршлаг для отцеживания.

Хранить в холодном месте.

Колбаски кровяные свиные

Вычищенные, выскобленные тонкие свиные кишки вымочить в воде. Поджарить на сливочном масле луковицу. Очистить от пленок и мелко истолочь кусок свиного почечного сала, мелко нарезать наружное свиное сало, прибавить соль, толченый мускатный орех, гвоздику, перец и лавровый лист.

Все тщательно перемешать и протереть через сито. В каменную чашку налить небольшое количество белого вина, немного уксуса, сливок или сметаны, прибавить туда же процеженную через сито свиную кровь, осторожно мешая, чтобы кровь не створожилась, соединить все вместе. Влить эту смесь в приготовленную тонкую кишку, перевязать ее через каждые 10 см шпагатом, погрузить в кипяток, держать в очень горячей, близкой к кипению воде, пока в проколе перестанет показываться кровь, а начнет выступать белый сок.

При изготовлении колбасы посуду держать прикрытой крышкой, часто переворачивать колбаски и смотреть, чтобы кожа кишки не побелела. Чтобы кишка не лопнула при варке, необходимо ее проколоть иглой в нескольких местах.

Когда колбаски будут готовы, вынуть их из воды и остудить в прохладном месте.

Точно так же делают колбаски с начинкой из ливера, соединенного с луком, желтками, сливками, солью и разными пряностями или гречневой кашей со сливками, свиной кровью, луком, пряностями и солью.

Колбаса кровяная с печенью



1,5 кг печени, сердца, языка и селезенки, 1,5 кг легких, 1,5 кг кровяного мяса, 500 мл дефибринированной крови, 110 г соли, 10 г майорана, 10 г гвоздики, 10 г душистого перца.

Легкие, печень, сердце, язык и селезенку нарезать косарем, ножом или ножницами на мелкие кусочки.

Кровь собрать при убое поросенка. Дефибринировать ее еще теплой. Для этой цели размешать ее рукой, вынимая образовавшиеся волокна. Таким образом предотвращают свертывание крови. К крови можно прибавить немного соли.

Приготовленное сырье перемешать с кровью и пряностями. Полученную массу положить в эмалированную посуду и выдержать в холодном месте 10–12 часов. Затем фарш неплотно набить в узкие свиные черева.

Кровяную колбасу варить в течение 50–60 минут в воде при температуре 75 °С.

Кровяная колбаса без оболочки



400 мл свиной крови, 80 г перловой крупы, 1 луковица, 40 г жирной свинины (грудинки), 20 г свиного сала, 1 зубок чеснока, майоран, черный молотый перец, соль.

Прейт — это чешское или словацкое блюдо из свиного фарша, перловой крупы и свиной крови.

Предварительно промытую перловую крупу опустить на 5–7 минут в подсоленный кипяток. Переложить в другую кастрюлю, куда уже опущено сало. Варить до готовности.

Грудинку пропустить через мясорубку и жарить до вытапливания жира. На нем поджарить лук.

Соединить на сковороде перловку, перемешанную с кровью, давленный чеснок, грудинку. Добавить соль, перец. Тушить под крышкой — так кровь быстрее «схватится». Через 10 минут крышку можно снять. Часто и тщательно перемешать.

Самое главное в этом блюде — жир. Если прейт будет сухой, он будет невкусный.

Колбаса кровяная с языками



1 кг свиного желудка, 1 кг мякоти свиной головы, 2 кг свиных языков, 1 кг легких и печени, 500 мл крови, 110 г соли, 10 г черного перца, 10 г майорана.

Свиной желудок сварить и нарезать на куски. Печень и легкие выдержать в горячей воде 10–15 минут, охладить и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Мякоть головы хорошо проварить, отделить от костей и нарезать.

Языки сварить, очистить и прессовать, чтобы они выпрямились.

Кровь дефибринировать так же, как при приготовлении обыкновенной кровяной колбасы.

Все сырье, за исключением языков, хорошо перемешать с кровью и пряностями. Полученным фаршем набить неплотно кудрявки и глухие свиные черева. После этого в черева положить языки. Черева завязать и варить на медленном огне 70—100 минут в зависимости от их диаметра.

Готовую кровяную колбасу можно слегка спрессовать.

Колбаса разноцветная кровяная



4 кг свиных субпродуктов (голова, легкие, печень, почки, селезенка, обрезь и др.), 1 кг шпика, 100 г соли, 10 г черного перца, 15 г гвоздики.

Субпродукты сварить и пропустить через мясорубку с решеткой с диаметром отверстий 3 мм. Шпик нарезать кубиками в 1 см. Прибавить соль, пряности и немного крови. Все перемешать так, чтобы получилась жидкая масса, которой наполнить пузыри. Варить 60—70 минут в воде при температуре 75 °С.

Колбаски кровяные со шкварками



1 л крови, 600 г свинины, 250 г булок, шкварки, 50 г лука, 2 зубка чеснока, молотый черный перец, майоран, кардамон, соль по вкусу, кишки.

Черствые булки нарезать очень мелкими кубиками и подсушить в духовом шкафу на противне. Остудить, залить хорошо размешанной кровью, добавить отваренное и нарезанное маленькими кубиками мясо, немного рубленых шкварок, соль, перец, майоран, кардамон, растертый чеснок и мелко нарезанный и поджаренный лук.

Тщательно размешанным фаршем заполнить подготовленные нарезанные толстые кишки, плотно закрутить их с двух сторон и закрепить с помощью деревянных палочек.

Отварить колбаски на медленном огне при температуре 90 °С в течение 15—20 минут. (Проткнув колбаску иглой, следует убедиться, что кровь свернулась.)

Готовые колбаски ненадолго опустить в холодную воду и переложить на доску, чтобы стекла вода. Затем запечь в духовом шкафу, предварительно проткнув их иглой и подливая горячую воду.

Калмыцкая кровяная колбаса



Кровь свежезабитого животного, соль, внутренний жир, 1 стакан муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока или 2 ст. ложки сметаны.

В глубокую чашку собрать кровь свежезабитого животного (барана, лошади, коровы), посолить, добавить мелко порезанный внутренний жир, стакан муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока или 2 столовые ложки сметаны, хорошо перемешать и начинить очищенные солью и промытые в холодной воде кишки. Перевязать нитками концы кишок и, сделав несколько проколов иглой, варить до готовности.

Будэн (1)



2 л свиной крови, 125 г репчатого лука, 125 г смальца, 50 г сметаны, 1 кг нутряного жира, петрушка, пряности, соль, свиные кишки.

Свиная кровь должна быть еще теплой. Налить в нее немного уксуса, чтобы помешать свертыванию (10 г на 1 л).

Вывернуть свиные кишки с помощью закругленной с одной стороны палочки. Промыть их в нескольких водах и почистить мягкой щеткой.

Очистить лук, мелко нарезать его и жарить на слабом огне в течение 30 минут в смальце. Добавить сметану, нарезанный маленькими кусочками нутряной жир, кровь и приправы: мелко нарезанную зелень петрушки, пряности, соль. Хорошо перемешать и нагревать 5 минут.

С помощью воронки ввести подготовленную массу в кишки, не слишком сильно наполняя их.

Бросить в кипящую воду приготовленные таким образом колбаски (их можно перевязать через каждые 25 см) и варить при слабом кипении 20 минут. Если при накаливании колбаски кровь не выделяется, будэн готов. Дать стечь воде, обтереть колбасу и при желании натереть шкуркой от сала, чтобы блестела.

Будэн (2)

Кровяную колбасу (будэн) разрезать на нужное количество порций, надколоть кожицу вилкой, положить на решетку и

жарить над углями при умеренном нагреве 12—15 минут, периодически переворачивая.

Будэн (3)

Кровяную колбасу (будэн), подготовленную, как в первом варианте, положить в сковороду с разогретым маслом и обжарить при умеренном нагреве 12 минут.

Жареную кровяную колбасу подавать горячей с горчицей.

Хан



Кровь свежесрезанного барана, молоко, соль, перец, зеленый и репчатый лук, мясной бульон.

Из туши свежесрезанного барана спустить кровь, смешать ее с молоком, солью, перцем, зеленым и репчатым луком. Полученной смесью наполнить обработанные тонкие кишки и завязать узлами концы.

Отварить хан в мясном бульоне, следя за тем, чтобы не переварить, вынуть, нарезать на порции и подать к столу.

Пальтен (1)



1½ стакана говяжьей или оленьей крови, 1½ стакана молока или кваса, ½ стакана свиного топленого сала, 1 луковица, немного сливочного или топленого масла, 1 стакан ржаной муки, ½ стакана ячменной муки, ½ ч. ложки черного молотого перца, 3 ч. ложки соли.

Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить. Кровь процедить через двойной слой марли и хорошо взбить в глубокой чашке. Долить туда молоко, посолить, поперчить, всыпать лук, добавить масло и в конце — муку, хорошо размешав до образования однородной массы.

Смазать глубокую сковороду маслом, влить в нее тестообразную смесь и запечь в умеренно нагретом жарочном шкафу. Если после выпечки пальтен будет жидковатым и распаренным, то надо плотно завернуть его в пергаментную или промасленную бумагу или в алюминиевую фольгу и слегка прогреть в духовке, чтобы он подсох.

Подавать пальтен с квашеной брусникой, клюквой, молочным соусом, холодным квасом (пивом) — на выбор, по вкусу.

Чтобы получился высокий, пышный пальтен, вроде кулича или бабы, то к тесту перед выпечкой подмешивают в самый последний момент дрожжи и сразу ставят в печь. В этом случае для приготовления пальтена лучше использовать не молоко, а квас или воду.

Пальтен (2)



0,5 л свиной крови, 1 стакан кваса (воды), 300 г ржаной муки, 50 г ячменной муки, 50 г пшеничной муки, соль, по ½ ч. ложки майорана и белого (черного) перца, 2 л мясного бульона.

Свежую кровь размешать, взбить, влить в нее квас и еще размешать. Затем смешать с тремя видами муки, солью, пряностями. Из этого теста сформовать бабашки.

Вскипятить в кастрюле готовый мясной бульон и сбланшировать в нем кровяные бабашки, вынимая их и откидывая на дуршлаг. Затем отварить их в мясном бульоне в течение 20 минут. Готовность можно проверить следующим образом: через 20 минут с момента начала варки вынуть одну бабашку, разрезать, и если в самой середине она будет темно-бурого цвета — значит, блюдо готово. Вынуть все пальтены из бульона, откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости.

Подавать горячими на разогретом блюде с квашеной брусникой, брусничным взваром или чесночными приправами (чесночным соусом) как горячее обеденное блюдо.

Пальтены всегда ели только горячими, с пылу, с жару, так как блюда, в состав которых входит кровь, плохо переносят разогревание, а остывшие, как правило, невкусны. Но если пальтены все же остались в холодильнике на следующий день, то, как показывает опыт, их следует разогревать только в кипящем молоке, чтобы восстановить первоначальный вкус.

Прейт



200 мл свиной крови, 40 г перловой крупы, 30 г репчатого лука, 20 г жирной свиной грудинки, 10 г свиного

сала, зубок чеснока, майоран, черный молотый перец, соль.

Крупную перловую крупу промыть и варить в подсоленной воде с куском сала.

Жирную свиную грудинку пропустить через мясорубку или нарезать маленькими кусочками, вытопить из нее жир и поджарить на нем измельченный репчатый лук.

Молотое мясо соединить с луком и смешанной с кровью кашей, посолить, заправить специями и, часто помешивая, тушить до тех пор, пока кровь не потемнеет.

Подавать к столу с отварным картофелем и квашеной капустой.

Виртырем



200 мл крови, 150 г перловой крупы, 100 г нутряного сала, 100 г репчатого лука, 300 мл бульона, чеснок, 900 г свиного желудка или 100 г кишок, соль, специи.

В горячий бульон ввести сырую кровь, крупу, мелко нарезанное нутряное сало, чеснок, специи, соль и полученным фаршем неплотно начинить подготовленный свиной желудок (или толстые кишки), завязав открытые концы.

Изделия отварить в мясном бульоне не менее часа, затем смазать жиром и запечь в духовке.

Подавать в горячем виде как второе блюдо с гарниром.

Кишка кровяная (1)



0,5 л крови, 1 кг легких, 0,5 кг мелко нарезанного сала, 5 луковиц, 4 кг гречневой крупы или 4 кг перловой крупы, молотый перец, 200 г соли, 15 г кардамона, 15 г майорана, 6 г гвоздики (перловую крупу, майоран и гвоздику использовать по желанию).

Крупу замочить в воде, добавить сало или смалец и запечь в духовке. Легкие сварить, сало и кровь добавить сырыми. Смешать все с пряностями и мелко порезанным луком.

Полученной начинкой набить тонкие говяжьи или толстые свиные кишки и варить их около часа.

Подавать на стол горячими.

Кишка кровяная (2)

Кровь, собранную при забое животного, необходимо взбить, посолить и процедить через сито или полотно. (Несвежую кровь использовать нельзя.) В начинку, кроме крови, добавить сердце, легкие, сало и гречневую крупу (пропорции — по вкусу). Все это сварить, мелко порезать и смешать с кровью.

Далее готовить, как в первом варианте.

Колбаски кровяные с рисом



1 кг жирной свинины, 1 кг риса, 500 мл крови, 70 г лука, обор, молотый черный перец, майоран, кардамон, соль по вкусу, кишки.

Рис перебрать, ошпарить кипятком, тщательно промыть в холодной воде, положить нарезанный лук, залить жирным обором и тушить. (Рис должен остаться целым и рассыпчатым.)

Мясо нарезать маленькими кубиками, вытопить из него жир, как из сала, смешать все с рисом, посолить, добавить процеженную кровь, перец, майоран и кардамон. Массу тщательно перемешать и заполнить ею подготовленные нарезанные толстые кишки, плотно закрутить их с двух сторон и закрепить с помощью деревянных палочек.

Отварить колбаски на медленном огне при температуре 90 °С в течение 10 минут. (Проткнув колбаску иглой, следует убедиться, что кровь свернулась.)

Готовые колбаски ненадолго опустить в холодную воду и переложить на доску, чтобы стекла вода. Затем запечь в духовом шкафу, предварительно проткнув их иглой и подливая горячую воду.

Колбаса кровяная с мясной обрезью



1 л крови, 0,5 кг мяса и сала, 20–25 г соли, 2 г перца черного молотого, 2 г смеси душистого и белого перца.

Сразу после забоя свиньи собрать кровь и охладить. При разделке туши появляется всевозможная обрезь — мясная, сальная. Вот она-то и идет в эту колбасу.

Крупные куски измельчить самым доступным способом, смешать со специями, пряностями и кровью.

Начинить толстые кишки, чистить которые следует особенно тщательно. При отсутствии титульной можно применить любую оболочку, за исключением свиной сетки. Готовую колбасу отварить в слегка кипящей воде.

Батоны не штриковать. Пока вода закипает, кровь свернется. И вот теперь можно несколько раз проткнуть батон во избежание разрыва оболочки. Время варки — 1,5–2 часа.

Колбаса кровяная со шкварой



2 кг шквары, 1 кг свиной печени, 1 кг жирных свиных черев и желудка, 1 кг свиной шкурки, 110 г соли, 10 г майорапа, 10 г гвоздики, 100 г жареного лука.

Сварить жирные свиные черева, кожу и желудок. Печень нарезать на крупные куски. Перемешать все сырье с солью и пряностями и пропустить через мясорубку с более крупной решеткой (4–5 мм).

Не туго набить фарш в узкие свиные черева, которые связать в виде кольца или подковы.

Кровяную колбасу варить в течение 40–60 минут в воде при температуре 70 °С.

Колбаса кровяная с ливером



Ливер, кровь свиная, сало, соль, яйца, перец черный молотый, майоран, колбасная оболочка.

Ливер — почки, печень, легкие — отварить. Почки необходимо варить отдельно: воду менять два раза после снятия пены и только в третьей варить 10–15 минут. Мелко или крупно (по вкусу) порезать ливер. Сало порезать помельче.

Для увеличения срока хранения кровь можно дефибринировать и подсолить, добавить сырое яйцо. Свежая кровь обладает хорошей сворачиваемостью и в нее яйцо добавлять не нужно. Напротив, ее можно развести водой. Соотношение ливера и крови выбирают на вкус, но крови должно быть не более половины.

Добавить специи и пряности. Проверить и еще раз промыть кишки (желательно тонкие свиные). Набить неплотно. Отваривать 30–40 минут.

Готовую и охлажденную колбасу нарезать (1,5–2 см) и обжарить. В фарш можно добавить гречневую кашу.

Берлинер



1 черствый белый хлеб, 1,5 кг дефибринированной крови, 1 кг внутреннего жира, 1,5 кг мякоти свиной головы, 110 г соли, 20 г черного перца, 20 г гвоздики, 20 г корицы.

Белый хлеб замочить в крови и растереть до получения густой массы. Мякоть свиной головы сварить, отделить от костей, охладить и нарезать кубиками в 1 см.

Внутренний жир пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Все сырье хорошо перемешать с солью и пряностями.

Если полученная масса слишком густая, можно еще добавить крови.

Полученный фарш неплотно набить в узкие свиные черева. Наполненные черева варить в течение 30–40 минут.

Колбаса кровяная из печени



3 части мяса (мякоть и подкожный жировой слой), 1 часть печени, 1,5 л свежей крови, 28 г соли, 2 г черного перца и 1 г натертого мускатного ореха.

Сырую печень вместе с мясом мелко нарезать, добавить кровь и специи и хорошо перемешать. Полученную смесь туго набить в тонкие говяжьи кишки, которые завязать бечевкой по две (как сосиски) и коптить в течение 2 суток или же повесить для сушки.

Перед едой колбасу варить в течение 15–20 минут.

Кровяной хлебец



1 л сырой пищевой крови, 1 кг каши (гречневой, перловой, рисовой, пшеничной или ячневой), 1 кг свинины, 80 г соли, 200 г лука, ½ ч. ложки перца.

Для приготовления кровяного хлебца взять сваренную рассыпчатую кашу, жареную жирную свинину, измельченную на мясорубке или мелко нарубленную ножом, жареный лук, перец, соль.

Эту массу тщательно перемешать, заполнить ею сковороду, миску или гусятницу, которые затем поместить в печь или духовку.

Готовность продукта определяется с помощью гладкой лучинки, вводя ее внутрь изделия. Кровяной хлебец считается готовым, если лучинка не окрашивается в красноватый цвет.

Готовый продукт хранить в холодном месте.

Колбаса кровяная с рисом



3 кг свиного переднего окорока, 3 кг свиного сала с хребта, 1–1,5 л свиной крови, соль и приправы (перец и гвоздика).

Сваренное до готовности мясо и ошпаренное кипятком сало (вместо него можно использовать грудинку) нарезать на мелкие кусочки. Промытый рис отварить до готовности, сполоснуть под проточной водой и оставить на дуршлаге, пока не стечет вся вода.

В подготовленную посуду положить порезанное мясо с салом, рис, посолить, заправить специями и перемешать, залить свиную кровь и вновь тщательно перемешать. Наполнить фаршем тонкие кишки, завязать концы колбас и варить их 15–20 минут при температуре воды 85–90 °С.

Сваренные кровяные колбасы ополоснуть холодной водой и разложить для охлаждения.

Колбаса кровяная с легкими



3,5 кг мяса со свиной головы, по 0,5 кг свиной вырезки, кожи и легких, 0,8–1 л свиной крови, 0,5 л жирного мясного бульона, 1 кг вареной крупы, 50 г лука, сало для его обжаривания, соль и приправы (перец, майоран, тмин).

Мясо, срезанное со свиной головы, и грудинку без костей отварить и измельчить в мясорубке. Отдельно отварить до готовности кожу, легкие и, остудив, также пропустить через мясорубку.

Сварить из любой крупы крутую рассыпчатую кашу, положить ее в чистую посуду, залить кровью, тщательно перемешать и добавить приготовленные мясо, кожу и легкие, обжаренный,

мелко изрубленный лук. Посолить, заправить пряностями, залить жирным процеженным бульоном и еще раз хорошо перемешать.

Полученным фаршем наполнить толстые свиные кишки. Завязанные на концах кровяные колбаски (по 200–250 г) варить 20–40 минут при температуре 85–90 °С, предварительно проколов тонкой иглой оболочку в нескольких местах, затем промыть их в холодной воде и разложить для охлаждения.

Свиная луканка



1 часть нежирного мяса на 1 часть мяса с салом, 25 г соли, 1 г селитры, сахар, 4 г молотого черного перца, 3 г толченого тмина, 1 г толченого душистого перца, 1 зубчик чеснока на 1 кг мяса.

Мясо нарезать кусками по 100 г, перемешать с 25 г соли, 1 г селитры и 3 г сахара (на 1 кг свинины) и поместить на сутки в поставленную под наклоном доску в холодном помещении с температурой 4 °С, давая возможность воде стечь. После этого мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой.

Фарш перемешать с приправами: 4 г молотого черного перца, 3 г толченого тмина, 1 г толченого душистого перца, 1 зубчик чеснока на 1 кг мяса. Вымешанный с приправами фарш снова пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

На следующий день готовым фаршем набить говяжьими широкими кишками, предварительно вымоченные в холодной воде и нарезанные кусками длиной 40 см.

Наполненные кишки завязать с двух концов крепким тонким шпагатом, проколоть иглой, чтобы удалить воздух, попавший в батон вместе с фаршем.

Луканку повесить в вентилируемом помещении и сушить в течение 60–90 дней. Через первые 4–5 суток луканку снимать вечером и складывать в кучу, чтобы она размякла, а наутро вальцовать скалкой. Вальцовку продолжать в течение двух недель, пока луканка не высохнет окончательно и не приобретет хорошую форму. Затем луканку прессовать три раза через каждые 7–8 дней; для этого луканку укладывать между досками и придавливать сверху грузом, оставляя на ночь. Затем сушить до тех пор, пока она не высохнет окончательно.

Свиная локанка может храниться до 6 месяцев в сухом и прохладном помещении.

Колбаса кровяная по-домашнему



200 г шкурки (хорошо обезжиренной), 2 л свежей свиной крови, 1 кг свиной грудинки (со шкуркой), 3 ст. ложки с верхом соли, 2 ст. ложки без верха перца черного молотого, 2 ч. ложки без верха имбиря молотого, 1 ч. ложка без верха гвоздики молотой, 1 ст. ложка без верха перца душистого молотого, 1 ст. ложка майорана.

Шкурку и грудинку варить 1 час. Затем свиную грудинку нарезать маленькими кубиками толщиной 1 см.

Шкурку измельчить на мясорубке (отверстия 3 мм), после чего добавить в кровь (подогретую).

Кубики грудинки залить горячей водой и процедить.

В смесь шкурки и крови добавить кубики свиной грудинки, все хорошенько перемешать, добавить пряности и соль.

Таким колбасным фаршем можно наполнять любую оболочку. Варить колбасу 1 час.

Колбаса кровяная диетическая



700 г постной свинины, 700 г телятины, 200 г шкурки свиной свежей, 200 г печени свиной, 0,5 л крови свиной, 1 ст. ложка с небольшим верхом соли диетической, 2 ч. ложки без верха перца сладкого, 1 ч. ложка перца душистого молотого, 1 ч. ложка без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка с верхом майорана.

Свинину, шкурку и телятину на 1 час положить в закипевшую воду. Печень ошпарить кипятком на протяжении 20 секунд для дезинфекции. Вареную свинину и телятину нарезать кубиками по 1 см. Ошпаренную печень и вареную шкурку пропустить через мясорубку (отверстия 4,5 мм).

Фарш соединить с кровью, предварительно подогретой до температуры, которую способна вытерпеть рука, и пряностями. Все компоненты хорошо перемешать.

Готовым фаршем набить колбасные оболочки типа «Трипан». Варить колбасы 1 час при температуре 80 °С, после чего резко охладить в холодной воде.

Колбаса кровяная с сердцем



1 кг сердца свиного, 700 г шкурок, 700 г шпика спинного (со шкуркой), 0,5 л крови свиной, 3 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 2 ст. ложки без верха перца душистого молотого, 1 ст. ложка без верха перца черного молотого, 2 ч. ложки майорана, 1 ч. ложка без верха ореха мускатного.

Спинной шпик и шкурки варить в течение 0,5 часа, после добавить туда разрезанное на 4 равные части сердце (хорошо промытое) и варить еще 0,5 часа.

Шкурку измельчить на мясорубке (отверстия 3 мм). Сердце нарезать кубиками по 1,5 см, а спинной шпик — кубиками по 1 см. Далее кубики шпика ошпарить кипятком.

Подогретую кровь, шкурку, пряности и 2 чашки бульона тщательно перемешать, довести до кипения и охладить.

Все смешать с кубиками шпика и сердца, посолить. Этот фарш подойдет для любой колбасной оболочки.

Варить колбасу 1 час.

Колбаса кровяная вареная



600 г шкурки свиной, пяточков, ушей, ножек свиных, 350 мл свежей крови, 300 г грудинки свиной, жирная свинина (можно мясо свиных голов), 35 г соли, 0,05 г нитрита натрия, 1 г перца черного молотого, 0,3 г корицы, 0,1 г гвоздики, говяжьи сишюги или круги.

Мясо свиных голов, грудинку и жирную свинину нарезать кусочками толщиной 2 см и залить водой (из расчета 1:1), растворить в ней 20 г соли и нитрит натрия, медленно довести до кипения и выдержать при этих условиях около 15 минут. После этого мясо охладить и порезать на кусочки по 6 мм.

Пятачки, уши, ножки, свиную шкурку зачистить, вымыть и варить 5–6 часов — пока не станут мягкими, после этого все кости удалить, а мякоть пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм).

Все готовые к использованию ингредиенты смешать, добавляя сырую кровь, специи и оставшуюся соль.

Получившийся колбасный фарш набить в оболочку, батоны варить 2,5 часа в воде при температуре 85 °С.

После того как варка закончилась, еще горячую колбасу уложить между двумя досками в один ряд и подпрессовать, в результате чего колбаса охлаждается до 4 °С.

Бахур



1 кг свиных легких, 1 кг свиного мяса (кровяного с зареза), 1 кг сала шейной части, 1 кг жирных свиных черев, 1 кг свиной шкурки, 110 г соли, 20 г черного перца, 10 г душистого перца.

Легкие бланшировать 10–15 минут, охладить и нарезать на кусочки в 10–15 мм. Отделить свиное мясо зареза, бланшировать 10–15 минут, охладить и нарезать на более крупные куски. Свиные жирные черева варить, затем нарезать на куски длиной в 1 см. Сало нарезать кубиками того же размера. Свиную шкурку хорошо проварить, затем пропустить через мясорубку с решеткой в 3 мм. Бульон, полученный при варке шкурки, также используется при приготовлении бахура.

Нарезанное, ошпаренное и сваренное сырье перемешать с пряностями и с 1–2 л бульона, полученного при варке свиной шкурки. Полученный фарш набить в свиные кудрявки.

Наполненные фаршем кудрявки варить от 1 до 2 часов, в зависимости от их толщины, и охладить.

Готовый продукт может сохраняться в прохладном и вентилируемом месте не дольше недели.

Бахур с рисом

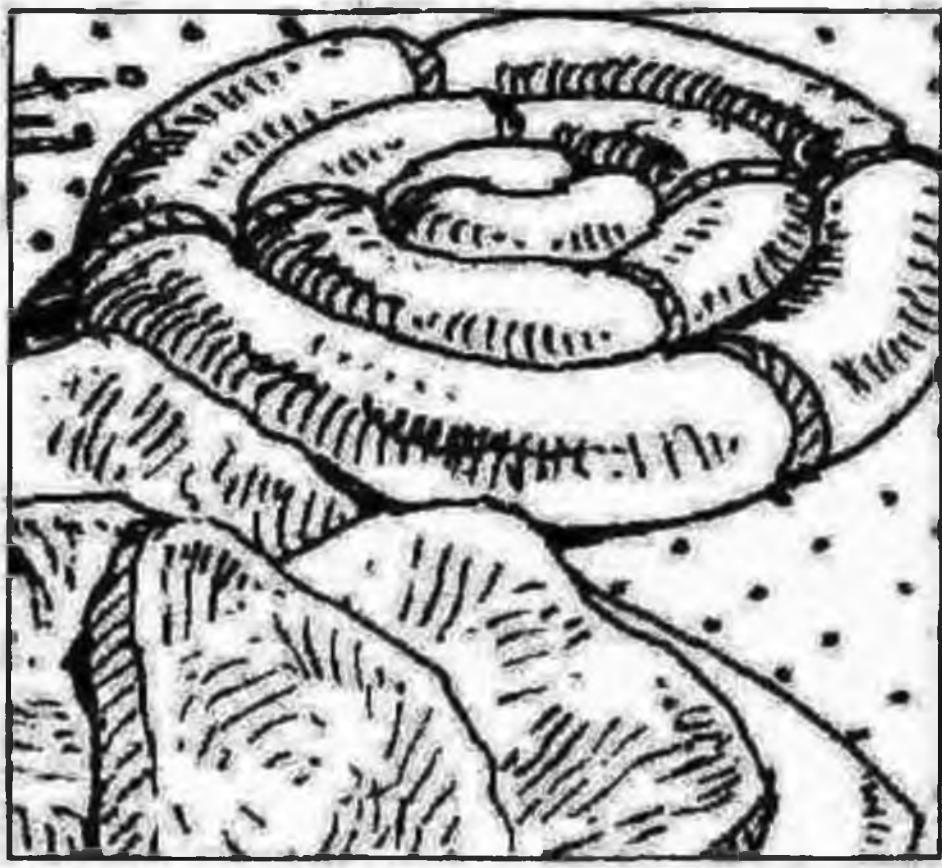


1,5 кг легких, 1,5 кг печени, 1 кг кровяного мяса с зареза, 750 г свинины нежирной, 250 г риса, 125 г соли, 15 г черного перца, 20 г душистого перца.

Легкие и печень, кровяное мясо и нежирную свинину нарезать на кусочки в 2–2,5 см. Рис перебрать и промыть.

Подготовленное сырье, рис, соль и пряности перемешать и полученным фаршем не туго набить свиные кудрявки.

Бахур варить в течение 60–90 минут в воде при температуре 75 °С.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖАРЕННЫХ КОЛБАС

Для приготовления жареной и гриль-колбас под рукой должны быть нож, мясорубка со съемными решетками с разными отверстиями, насадки к мясорубке, чтобы вытеснять фарш, свиные кишки, специи, шпагат, посуда для приготовления фарша, гриль или духовка.

Готовят колбасу следующим образом. Мясо нарезают кусочками $0,5-0,7 \text{ см}^3$, солят (2,5% соли от массы мяса), посыпают специями (молотый черный перец, чеснок), сахарный песок добавляют из расчета 1 чайная ложка на 10 кг мяса. Но сахар — на вкус изготовителя.

В некоторых рецептах в рубленое мясо рекомендуется добавлять немного крахмала (1–2 столовые ложки на 10 кг мяса).

Мясо тщательно перемешивают со специями, солью, крахмалом и водой, а в конце добавляют резаный кубиками по $0,3-0,5 \text{ см}^3$ шпик, равномерно распределяя его среди мяса.

Оболочку наполняют мясной смесью, завязывают и подвешивают для осадки на 0,5–1 час. В начале осадки колбасу штрикуют тонким шилом или иглой (но не вилкой!). Затем колбасу укладывают на сковороды или противни и жарят или запекают в жире, поместив для этого в русскую печь, духовку или на горячую плиту. (Можно колбасу варить в воде или на пару.)

В процессе термической обработки нужно следить, чтобы колбаса не пригорела, не порвалась оболочка, не было вздутий. Готовность определяют, прокалывая батон тонкой острой деревянной палочкой или шилом. Если изнутри колбасы вытекает прозрачный или белый (без крови) сок, она уже готова. Одновременно следят, чтобы на колбасе образовалась краси-

вая поджаристая коричневатая корочка, придающая ей аппетитный вид.

Гриль-колбасы поджаривают на решетке или на вертеле в сыром виде, жареные колбасы нагревают в духовке как в сыром виде, так и после варки в воде. Готовят этот вид колбас в самых различных технологических вариантах: например, мясо могут выдерживать в посоле и работать с охлажденным сырьем, при этом добавляя нитрит натрия вместе с солью, чтобы в результате получился розово-красный оттенок продукта, а можно делать такую колбасу и без применения нитрита натрия. Во втором случае колбаса будет серо-коричневого цвета.

Приступая к приготовлению колбас, мясо необходимо охладить до 4–8 °С. Составляющие фарша перемешивают не менее 5, но не более 8 минут; набивку оболочки и ее вязку выполняют в соответствии с рекомендациями для каждого отдельного рецепта.

Колбаса крестьянская



500 г свинины постной (с тазобедренной части или с лопатки), 300 г постной говядины, 200 г шпика лопаточного (или очень жирной свиной грудинки без шкурки), 1 ст. ложка с небольшим верхом соли, 1 ст. ложка молока, ½ ст. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка тертой лимонной корки, ½ ч. ложка без верха мускатного ореха молотого, ½ ч. ложки майорана.

Все мясные компоненты пропустить через мясорубку (отверстия 10–13 мм), смешать с солью, пряностями и молоком до получения вязкой массы.

Готовым фаршем набить тонкие свиные кишки и закрутить их.

Колбаса домашняя



600 г жирной говядины (или поровну со свининой), 10 горошин черного перца, ½ чашки бульона, ½ ч. ложки тмина, 5 крупных зубков чеснока, сода на кончике чайной ложки.

Мясо тщательно очистить от жилочек и пленок, пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, перец, давленный чес-

нок, бульон, соду. Хорошо вымесить и поставить для маринования в холодильник минимум на пару часов, а в идеале — на ночь.

Сформовать колбаски руками, для предотвращения прилипания смочить руки водой. Но холодный фарш хорошо формуется. Главное — не нагреть его в ладонях.

Положить колбаски на решетку и поставить на сильный огонь. Для исключения подгорания смазывать колбасу кисточкой или перышком, смоченным в соленом мясном бульоне и в подсолнечном масле.

Колбасу подавать со свежими помидорами, огурцами и луком, посыпав тертым чесноком и зеленью петрушки и сельдерея.

Колбаса жареная с мускатным орехом



500 г нежирной свинины, 300 г нежирной говядины, 200 г жирной свиной грудинки или шпика, 20 г соли, 1,5 г тмина, 1 г белого молотого перца, 1 г молотого мускатного ореха.

Мясные компоненты пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм). Соль и специи соединить и посыпать ими фарш. В течение 5–6 минут перемешать фарш, набить им оболочки, связать шпагатом и уложить готовую колбасу на противни для жарения. Готовить, периодически переворачивая, в духовке в течение 2,5 часа.

Колбаса диетическая



850 г телятины, 150 г шпика, 10 г соли диетической, 1 щепотка сахара, 2 ч. ложки без верха сладкого перца, 1 ч. ложка майорана, 1 ч. ложка мелко измельченного лука, ½ ч. ложки молотого мускатного ореха.

Телятину со шпиком пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм). Все пряности тщательно перемешать с фаршем и набить им свиную череву.

Колбаса жареная свино-говяжья



500 г постной свинины, 300 г постной говядины, 200 г шпика лопаточного (либо очень жирной свиной грудин-

ки без шкурки), 1 ст. ложка с небольшим верхом соли, ½ ст. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка тмина, ½ ч. ложки молотого мускатного ореха.

Говядину, свинину и шпик или жирную свиную грудинку пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить пряности и перемешать фарш в течение 5 минут. Набить фаршем оболочки и закрутить их на колбаски длиной 25 см.

Фарш можно консервировать в жестяных консервных банках, герметически закрыв их.

Продолжительность варки при консервировании — 120 минут для 400-граммовой банки.

Колбаса свиная



1 кг полужирной свинины, 18 г соли, 2 г сахара, 27 г чеснока, 1 г черного молотого перца, 0,005 г нитрита натрия.

Мясо нарезать на кубики размером 1–1,5 см, смешать со специями и солью. Полученным фаршем набить свиные кишки, перевязать шпагатом и формировать колбаски.

Продукт уложить кольцами на подогретые противни, смазанные свиным жиром, и жарить, переворачивая, в духовке около 2,5 часа.

Колбаса жареная с перцем

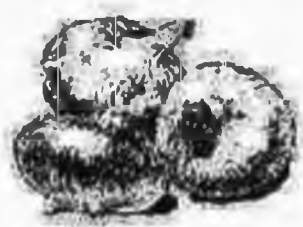


800 г нежирной свинины, 200 г жирной грудинки или шпика, 20 г соли, 2 г молотого белого перца, 2 г мускатного ореха, 1 г измельченного сладкого перца.

Мясные компоненты пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм), перемешать со специями и солью.

Фарш перемешивать 5 минут, заполнить им оболочку, связать шпагатом и уложить полученный продукт кольцами на смазанные жиром противни и жарить в духовке, переворачивая, в течение 2-х часов.

Колбаса телячья



250 г телятины, 250 г мяса птицы, 250 г мяса зайца, 125 г постной говядины, 125 г постной свинины, 1 ст. ложка

диетической соли, 1 ст. ложка молока, 2 ч. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка сахара.

Все мясные компоненты 2 раза пропустить через мясорубку, используя в первый раз решетки с отверстиями 4,5 мм, во второй — 8 мм. Соединить соль и пряности и посыпать ими фарш. Затем добавить молоко и руками все тщательно перемешать.

Свиную череву наполнить фаршем и закрутить. Готовую колбасу варить и поджаривать на сковороде или на решетке в течение 0,5 часа.

Колбаса с майораном



800 г постной свинины или телятины, 200 г постной свиной грудки (без шкурки), 10 г соли диетической, 2 ч. ложки без верха перца сладкого, 1 ч. ложка майорана, 1 ч. ложка мелко измельченного лука, ½ ч. ложки молотого мускатного ореха.

Мясное сырье измельчить на мясорубке (отверстия 10—12 мм). В фарш добавить пряности и все тщательно перемешать. Готовый фарш набить в свиную череву.

Перед подачей на стол колбасу поджарить в масле.

Колбаса ромовая



По 0,5 кг жирной и маложирной свинины, 1 луковица, 1 ч. ложка соли, щепотка перца, 1 ч. ложка тмина, 2 ст. ложки протертой сухой булки, 1 ст. ложка рома, овечьи кишки.

Мясо мелко порубить. Прибавить 1 луковицу, 1 чайную ложку соли, щепотку перца, 1 чайную ложку тмина, 2 столовые ложки протертой сухой булки (т. е. сухарей), 1 ложку рома. Все это тщательно перемешать. Фарш набить в маленькие овечьи кишки, перевязывая их в нескольких местах и по концам. Перед подачей на стол колбасу поджарить в масле.

Колбаски жареные



1,5 кг рубленого свиного мяса от переднего окорока, 0,5 кг жирного свиного мяса, 40 г соли, 13 г перца.

Взять 1,5 кг рубленого тощего свиного мяса от переднего окорока и смешать с 0,5 кг жирного свиного мяса. Прибавить 40 г соли, 13 г перца. Хорошо перемешав, фарш набить в тонкие свиные кишки. перевязать в нескольких местах, но концы не завязывать. Поджарить в масле и подать к столу.

Колбаса имбирная



0,8 кг молодой не очень жирной свинины, 1 ч. ложка соли, щепотка перца, имбиря, мускатного ореха, гвоздики, 1 булка, пиво.

К мясу добавить 1 чайную ложку соли, щепотку перца, имбиря, мускатного ореха, гвоздики, 1 вымоченную в пиве французскую булку. Все это порубить, растереть, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана пива. Перемешанную смесь набить в бараньи кишки.

Перед подачей к столу жарить в сливочном масле, подрумянивая.

Колбаса литовская



16 кг жирной молодой свинины, 10 кг говядины, 4 кг свиной грудинки, 1,2 кг соли, 100 г селитры, 50 г перца в горошинках, 2 мускатных ореха, 3–4 головки чеснока.

Свинину и говядину мелко порубить, грудинку нарезать кусочками. Смесь набить в тонкую кишку. Колбасу запечь, помещая ее поближе к топке, затем недолго варить.

Лучшие сорта литовской запеканки готовят без говядины, из одной свинины.

Колбаса молочная



1 кг свинины, 150 г твердого сала, $\frac{1}{2}$ стакана молока, чеснок, 3 г соли, свежемолотый черный перец, мускатный орех, майоран, тонкие свиные кишки.

На килограмм свинины взять 100–150 г твердого сала. Если такая колбаса готовится для немедленного употребления — прибавить $\frac{1}{2}$ стакана молока. Ввести чеснок, 3 г соли, пряности по вкусу — свежемолотый черный перец, мускат, майоран. Мелко порезать мясо, еще мельче — сало.

Роль воды выполнит молоко; если готовить без молока — прибавить 100 мл воды и чайную ложечку коньяка.

Набить фарш в тонкие свиные кишки. Обжарить (поштриковав) на небольшом огне на соломе (чтобы не прогорела оболочка).

Колбаса финская



700 г картофеля, 800 г говядины, 3 луковицы, 100 г масла, горошины черного перца, соль.

Очищенный картофель отварить целым до полуготовности (не более 5 минут). Горячим вместе с отваренным мясом посечь, полить жиром. Смешать с мелко нарезанным репчатым луком, толчеными горошинами черного перца и солью.

Наполнить подготовленные кишки не плотно во избежание разрывов. После получасового отваривания обсушить и подрумянить на сковороде в жиру с обеих сторон.

Колбаса куриная



680 г мяса птицы, 20 г манной крупы, 300 г шпика или грудинки, 100–200 мл холодной воды, 30–50 г измельченного чеснока, на кончике ножа молотый мускатный орех, 2 г черного молотого перца, 120–150 г соли, кишки свиные.

Мясо птицы тщательно отделить от шкурки, косточек, сухожилий. Половину мяса порезать кубиками размером 1,5×2 см, а остальное измельчить на мелкой решетке мясорубки. Шпиг порезать кубиками такой же величины или чуть мельче.

Сложить в миску мясо, шпиг, добавить соль, специи и хорошо перемешать, а затем добавлять понемногу холодную воду, перемешивая смесь. Мешать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Готовым фаршем наполнить кишку, завязать концы плотной ниткой (шпагатом) и положить колбасу в холодильник (не в морозилку) на 2–3 часа.

Затем переложить в емкость для запекания, сделать проколы иглой (булавкой) через 5–6 см и поставить в духовку при температуре 180–200 °С до готовности. Готовность определяется

с помощью градусника, температура в середине кольца (точнее, в центре диаметра кольца) должна быть 68–72 °С, при желаниии можно закрыть емкость фольгой.

Эту колбасу можно сварить. В емкость с кипящей водой положить колечко колбасы, ложкой поддеть ее, чтобы не прилипла ко дну, и варить на самом минимальном огне до готовности. А чтобы при варке специи не выварились, добавить в воду соль и немного специй (например, хмели-сунели или раздавленный горошек душистого перца).

Гриль-колбаски (1)



800 г нежирной говядины, 200 г полужирной свинины (или грудинки), 18 г соли, 1,2 г черного молотого перца, 1 г тмина.

Все мясные компоненты пропустить через мясорубку (отверстия 10–14 мм), смешать с солью и специями. Как только фарш станет гуще, заполнить им оболочки, связать шпагатом, формируя колбаски, положить на решетку гриля либо повесить на вертеле и обжарить в течение 1,5–2 часов.

Гриль-колбаски (2)



1 кг постной свинины, 500 г жирной свинины, 50 г соли, 0,05 г нитрита натрия (в растворе), 15 г измельченного чеснока, 3 г сахара, свиные черевы диаметром 4 см.

Свинину (и постную, и жирную) пропустить по отдельности через мясорубку (отверстия 3 мм), постное мясо измельчить 2 раза. Перемолотое мясо тщательно перемешать со специями в течение 5 минут. Чтобы колбаски получились более сочными, в них можно также добавить до 15% бульона или холодной воды. Оболочки набить фаршем и формировать батончики длиной 12–15 см.

Затем наполненные оболочки выложить в холодильник на 0,5–1 час.

После этого их навесить на палки и коптить в течение 1 часа при температуре 40–45 °С.

Затем копченые колбаски варить в масле либо жарить на гриле при температуре до 200 °С около 0,5 часа. Колбаски сле-

дует равномерно обжарить со всех сторон до приобретения ими красного цвета и до достижения в середине батона температуры 70–75 °С.

Гриль-колбаски (3)



850 г нежирной говядины, 150 г шпика, 15 г соли, 2 г сахара, 4 г лука репчатого измельченного, 2 г сладкого измельченного перца, 1 г мускатного ореха, 0,5 г майорана.

Все мясные компоненты пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм), смешать с солью и специями. Как только фарш станет гуще, заполнить им оболочки, связать шпагатом, формируя колбаски; положить на решетку гриля либо повесить на вертеле и обжарить в течение 2 часов.

Гриль-колбаса диетическая



1 кг фарша мясного смешанного (свинина и говядина), 1 ст. ложка с небольшим верхом соли, 2 ч. ложки перца белого молотого, 2 ч. ложки без верха сладкого перца, ½ ч. ложки без верха молотого мускатного ореха.

Все пряности смешать и посыпать ими готовый фарш. Все хорошо перемешать и наполнить фаршем оболочку — свиную череву.

Гриль-трубочки



600 г баранины, 400 г говядины, 1 ст. ложка с небольшим верхом соли, 5 зубчиков мелко измельченного чеснока, 3 ч. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка без верха молотого мускатного ореха.

Мясо измельчить на мясорубке (отверстия 4,5 мм). Предварительно измельченный чеснок поджарить в небольшом количестве масла и добавить в фарш вместе с остальными пряностями, тщательно все перемешать.

Из готового фарша формировать трубочки длиной около 5 см и толщиной 2 см, смазать маслом и поджарить на гриле или сковороде с обеих сторон.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Вареная колбаса — любимая колбаса многих. Вареные колбасы обладают специфическим тонким ароматом и сочной нежной консистенцией. Существует большое количество видов вареных колбасных изделий, в том числе сосисок и сарделек. Но, несмотря на рецептурные и технологические различия, этапы приготовления продукта остаются неизменными.

Изготовление вареной колбасы в домашних условиях начинается с подготовки сырья для будущего фарша. При этом используется разного рода мясо: говядина, свинина, курятина и т. д., а также их сочетание. Выбранное мясо выжиливается, очищается от лишней пленки и жира, после чего тщательно промывается водой.

По желанию, мясо можно предварительно замариновать — это придаст готовой колбасе особый вкус.

Далее следует приготовление фарша. При этом сырье измельчается вручную или на мясорубке. Чаще всего используется фарш мелкого помола, для получения которого сырье несколько раз пропускается через мясорубку. В зависимости от рецепта в колбасный фарш могут добавляться молочные продукты, яйца, чеснок, лед, желатин и, конечно, различные варианты приправ. Все ингредиенты начинки перемешивают до получения однородной массы.

Формуют фарш в оболочку, реже — в пищевую пленку. Исходя из консистенции фаршевой массы, набивка осуществляется с помощью ложки и ступки или путем шприцевания. В основном для вареных колбас используется оболочка большого диаметра.

Сформованные батоны завязывают с обоих концов шпагатом или нитками и протыкают в нескольких местах иглой.

Самым важным этапом приготовления является термическая обработка колбасных батонов. Длительность варки зависит от состава фарша. Температура воды при этом колеблется от 75 до 90 °С.

Не рекомендуется погружать батоны в кипящую воду — это может привести к разрыву оболочки.

Нередко используется двухфазная термообработка, при которой колбаса вначале подвергается горячему копчению, а затем варится.

Готовые изделия охлаждаются под душем и просушиваются.

Вареная колбаса употребляется в любом виде. Ее можно обжаривать на сковороде или открытом огне, запекать в духовке или на гриле. Продукт всегда уместен как на повседневном, так и на праздничном столе. Кроме того, изделие является незаменимым компонентом огромного количества горячих и холодных блюд и является наиболее потребляемым видом колбасы во всем мире.

Колбаса вареная (1)



½ части постной говядины, 2 части шпика хребтового, 1½ части свежей крови (либо растертых сгустков крови), 3 части пищевого льда (колотого), 2 части сухарей панировочных, 1 часть пашины говяжьей, 1 часть мяса говяжьих голов, ¼ части чеснока (растертого с солью), ½ части душистого перца, соль по вкусу.

Шпик измельчить на кусочки размером не более 3–5 мм, добавить в него половину льда кубиками размером 1 см³. Затем смесь нужно оставить для созревания на 1–2 суток, предварительно слегка перемешав.

Говядину, порезанную кусками по 50–100 г, положить на 1–2 суток для созревания, после чего измельчить на мясорубке с мелкой сеткой.

Сухари панировочные смешать с отваренным мясом говяжьих голов, кровью, пашинной, чесноком, специями и добавить в эту смесь вторую часть колотого пищевого льда.

Все компоненты смешать с кусочками шпика, после чего полученную массу оставить на 2–3 часа для созревания. Солить по вкусу и начинять этим фаршем кишечные оболочки.

Полуготовую колбасу оставить для осадки на 1–2 часа, после чего варить на пару (80 °С) 1–1,5 часа или в воде, разогретой до 80 °С (около 1 часа). В результате внутри батона должна быть достигнута температура 70–72 °С.

Колбасу охладить и слегка подкоптить холодным способом.

Колбаса вареная (2)



2½ части нежирной свинины, 2 части шпика хребтового, 1½ части свинины полужирной, 1 часть мяса говяжьих или свиных голов, 2 части дробленого пищевого льда, ½ части свежей или растертой крови, 1½ части панировочных сухарей, ¼ части чеснока (растертого с солью), ¼ части специй, соль по вкусу.

Сначала измельчить шпик, получая кусочки размером 1 см³, смешать с нежирной и полужирной свининой, предварительно измельченной на мясорубке (через мелкую сетку). Затем добавить половину всего пищевого льда и оставить созревать на 1 сутки.

Вареное мясо свиных и говяжьих голов измельчить через мясорубку (через мелкую сетку), смешать со свежей или растертой кровью, сухарями и специями.

После этого все аккуратно перемешать с кусочками льда и поставить на созревание на 1–2 часа. Теперь нужно смешать шпик со всей остальной массой, посолить по вкусу и через 0,5 часа начинить оболочки.

Начиненные колбасы проколоть шилом и оставить для осадки на 1–2 часа, после этого их варить до достижения внутри батона температуры 72–75 °С.

Запечь колбасу в печи на противне или жаровне вместе с жиром, прокалывая оболочку по мере ее вздутия. Желательно вареную колбасу подкоптить холодным способом.

Практически готовую колбасу повесить для стекания жира, после чего, обтерев чистой тканью, завернуть в кальку или пергамент.

Колбаса сельская (1)



500 г свинины с лопатки (постной), 500 г свиной грудки (очищенной от шкурки), 500 г спинного шпика (предварительно проваренного, без шкурки), 500 г телятины, 1 посоленный вареный свиной язык, 1 ст. ложка с верхом соли, 1 ст. ложка с верхом смеси для посолки, 1 ст. ложка без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка без верха ореха мускатного молотого, 1 щепотка кардамона, 1 ч. ложка без верха сельдерейной соли, 1 ч. ложка без верха кориандра молотого, 2 ч. ложки порошка «Магги».

Свиную грудку, телятину и свинину пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм). Заранее очищенный язык и шпик порезать на кубики толщиной 1 см, смешать с остальной массой. Затем добавить пряности, посолить.

Перемешать фарш не менее 5 минут, после чего заполнить им либо волокнистые оболочки «Капле-топ» (в этом случае колбасу сразу варить), либо оболочки «Натурин-Р2» (в этом случае батоны сначала коптить теплым дымом 1–2 часа, а уже потом варить).

Колбаса сельская (2)



5 частей нежирной свинины, 2½ части хребтового шпика, 1½ части свиной пашины, 1 часть панировочных сухарей, ½ части пищевого льда (колотого), 1 часть крови свежей (или протертых сгустков крови), ¼–½ части прочих добавок (например, муки или вареной крупы), специи, соль, чеснок.

Свинину и шпик измельчить на кубики размером 10×10 или 15×15 мм, очень быстро смешать с другими компонентами и также быстро начинить кишечные оболочки.

Жарить колбасу на сковородке (в гусятнице) на свином жире или варить в воде (можно на пару).

Также вареную колбасу можно после охлаждения немного прокоптить.

Хранится сельская колбаса довольно непродолжительно, рекомендуемая температура хранения — 2–4 °С.

Серый зельц



Свиная голова, обрезки мяса, сала, свиной кожи, соль, перец и специи по вкусу.

В состав серого зельца входят свиные головы и различные клееобразующие компоненты — например, обрезки свиной кожи, уши, свиные ножки.

Обрезь сала и мяса разрубить и варить до тех пор, пока мясо не отделится от костей и хрящей. Дать мясу остыть, после чего нарубить кубиками толщиной 0,5–1 см. Затем все клееобразующие компоненты тщательно варить и охладить до комнатной температуры, освободить от костей, пропустить через мясорубку и снова поместить в бульон от варки клееобразующих субпродуктов. Туда же добавить нарубленное мясо, специи и соль по вкусу.

Массу хорошо вымешать, наполнить заблаговременно тщательно вычищенные, протертые с солью и вымытые свиные пузыри. С этой целью в узкой части пузыря проделать маленькое отверстие. Пузырь плотно наполнить мясной смесью, а отверстие зашить льняной ниткой через край, после этого зашитый край необходимо собрать в пучок и туго перевязать.

Далее батон варить в подсоленной воде на медленном огне в течение 1,5–2 часов. Варку завершить, определяя степень готовности зельца — прокалывая его тонким шилом. Если сок прозрачный — значит, зельц готов. Его следует вынуть из воды, выложить в металлическую форму под груз (из расчета 1,5–2 кг груза на 1 кг зельца) и поместить в достаточно холодное помещение.

Колбаски вареные



1,2 кг постной свинины, 500 г говядины, 300 г шпика (без шкурки), 2 ст. ложки с большим верхом смеси для посолки, 1 чашка бульона, 1 ч. ложка с верхом сахара, 3 зубчика чеснока.

Мясо пропустить через мясорубку с отверстиями 4,5 мм, а шпик — с отверстиями 8 мм. Соединить пряности и вместе с бульоном добавить в фарш, тщательно все перемешивая. Наполнить фаршем свиную череву и перекрутить ее на 10-сантиметровые колбаски.

метровые колбаски. Выдержать их 0,5 часа в горячей воде при температуре 75 °С.

Колбаса говяжья



1,5 кг нежирной свинины, 500 г свиной грудинки, 40 г соли, 2 г перца белого молотого, 2 г перца черного молотого, 1 г чеснока, 1 г мускатного ореха, черевы диаметром 4–4,5 см или целлофан.

Сначала через мясорубку (диаметр отверстий 4 мм) пропустить говядину, затем свиную грудинку (диаметр отверстий 8 мм). Все сырье хорошо перемешать, добавить специи и посолить.

Когда фарш достаточно загустеет, заполнить оболочки и делать шпагатом перевязку батонов, которые навешивать на палки и варить в воде 1 час при температуре 75–80 °С до тех пор, пока температура в центре батона не достигнет 68–70 °С.

Колбаски бараньи



2,5 кг говядины (задняя часть), 1 кг баранины, 0,5 кг свиного шпика, 1 кг свиной шеи, 0,5 кг гречневой крупы, 0,5 кг грибов (лесных), 1 кг лука, 0,3 кг чеснока, имбирь, перец черный, соль, 0,1 кг петрушки, 0,2 кг кинзы.

Говядину, баранину, свинину и шпик мелко порубить, крупу гречневую хорошо разварить, остудить и пропустить через мясорубку вместе с луком (0,5 кг), чесноком, кинзой (0,1 кг) и петрушкой.

Смешать мясной фарш с гречневым, добавить немного теплой воды, соль, перец, имбирь.

Начинить этой массой кишки и положить в большую кастрюлю с холодной водой. Варить без крышки 30 минут, периодически переворачивая.

Растопить свиной жир (или шпик, или бекон), обжарить в нем оставшийся репчатый лук, кинзу и грибы, затем выложить туда же крупно нарезанные колбаски (можно и целиком, если они получились не очень крупные), добавить ½ стакана темного пива и потушить 5 минут.

Подавать в предварительно нагретых тарелках с отварным картофелем.

Колбаски из рубца



Желудок козы или овцы, толченый чеснок, рубленая зелень петрушки, соль, специи.

Желудок козы или овцы после тщательной обработки разрезать на прямоугольники размером 10×15 см и разложить на столе внутренней стороной кверху. Затем круто посыпать толченым чесноком, рубленой зеленью петрушки, посолить, поперчить, туго свернуть, чтобы получились колбаски.

Колбаски крепко перевязать ниткой и варить в слегка подсоленной воде при слабом кипении. С началом закипания бросить в воду специи.

Подавать их горячими с отварным картофелем или рассыпчатой кашей.

Колбаса из легких (1)



500 г свиных легких и сердца, 6 яиц, 1 стакан сметаны, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, по 5 горошин душистого и горького перца, соль по вкусу.

Подготовленные свиные легкие и сердце варить в подсоленной воде до готовности, два раза пропустить через мясорубку, хорошо смешать с сырыми желтками, сметаной, нарезанным пассерованным луком, солью, молотым душистым и горьким перцем.

Подготовленной массой наполнить кишки, положить их в кипяток и варить 30–40 минут при медленном кипении, не накрывая посуду крышкой. Охлажденную колбасу проколоть вилкой и поджарить на смальце или сливочном масле.

Колбасу подавать на стол с отварным картофелем или картофельным пюре.

Колбаса из легких (2)



500 г свиных легких и сердца, 6 яиц, 1 стакан сметаны или сливок, по 5 горошин молотого душистого и горького перца, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла.

Вкусную колбасу готовят из легких. Свиные легкие и сердце положить в горячую подсоленную воду и варить до готовности.

Потом 2—3 раза пропустить через мясорубку, добавить сырые желтки, сметану или сливки, молотый душистый и горький перец, мелко посеченный и слегка поджаренный в масле лук и посолить.

Все хорошо смешать, начинить тонкие кишки, завязать с обеих сторон и положить в кипяток. Варить при медленном кипении 30—40 минут.

Сваренную колбасу вынуть, охладить, проколоть вилкой и поджарить на сливочном масле или смальце.

Колбаса свино-говяжья



4 кг говядины, 4 кг свинины, 4 кг свиного сала, 1 л воды, 400 г соли, 25 г перца, 6 г селитры, 12 г гвоздики.

Взять 4 кг говядины, нарезанной тонкими ломтями, и 4 кг точно так же нарезанной свинины, выложить в какую-нибудь деревянную посуду и потолочь деревянным пестом до тех пор, пока вся смесь не станет светло-красной.

После этого все тщательно порубить сечкой и добавить в смесь 4 кг свиного сала (мелко нарезанного), 1 л воды, 400 г соли, 25 г перца, 6 г селитры, 12 г гвоздики.

Все это замешивать до тех пор, пока фарш не будет отлипать от рук. Затем полученную смесь прикрыть крышкой и поместить в холодное место на 1 сутки.

Перед набивкой оболочки (кишки) ее не рекомендуется обваривать слишком горячей водой — в этом случае она может порваться и не будет прозрачной.

Для того чтобы сделать кишки прозрачными, поступают следующим образом. На деревянной доске кишки выворачивают и скоблят при помощи деревянной лопаточки до тех пор, пока они не станут настолько тонкими, что можно будет через них увидеть начинку.

Колбаса домашняя



1 кг свинины, 2 м свиных кишок (по 15 см на каждую колбаску), 1 ст. ложка оливкового масла, по 1 г молотого черного перца, сухого чеснока, молотого мускатного ореха, сушеного майорана, измельченных семян

тмина, смеси «Приправа для курицы», 2 щепотки сахара, 2 ч. ложки соли.

Для гарнира: 1 кг картофеля, 100 г репчатого лука, 2 ст. ложки оливкового масла, свежий розмарин, помидоры черри, горчица.

Мясо нарезать мелкими кубиками таким образом, чтобы соотношение мяса и жира в фарше было примерно 4:1. Этой пропорции необходимо всегда придерживаться (к примеру, делая колбасу из более постного мяса, нежели свинина). Так, к говядине для этого можно добавить свиной жир; приготавливая колбасу из бедра курицы, можно добавить куриный жир.

Подготовить пряности и специи. Вовсе не обязательно использовать весь перечень специй и пряностей, приведенный в рецептуре. Необходимым минимумом можно считать молотый черный перец, чеснок и мускатный орех, а сухой чеснок можно заменить двумя рублеными зубчиками свежего.

Мясо приправить. В куриную колбасу помимо всего прочего рекомендуется добавить орегано, карри или паприку и соль. А для колбасы из дичи уместно будет добавление эстрагона, молотого кориандра или майорана.

К приправленному мясу добавить оливковое масло в пределах 1 столовой ложки. Все тщательно перемешать, чтобы фарш получился максимально мягким.

После этого мясо поставить в холодильник на 12 часов, в противном случае колбаса получится неоднородной по консистенции и сухой.

В посуду выложить кишки, залить холодной водой и полоскать. Эту же процедуру повторить в теплой воде. Затем конец кишки надеть на два пальца и, зачерпывая при этом воду, промыть кишки изнутри. Далее оболочку оставить на 2 часа в теплой воде, затем воду слить и снова залить холодной. Если вода останется прозрачной — это будет означать, что оболочка готова к использованию.

Теперь кишку надеть на специальную насадку для изготовления колбасы, оставив при этом 10 см свободными. В процессе заполнения оболочки фаршем мясорубку на большую скорость включать не рекомендуется. Оптимальная скорость для этого — средняя, так как в данном случае начинка будет не слишком туго распределяться в оболочке.

Мясо небольшими порциями выкладывать в мясорубку, постепенно спуская в оболочку получающийся фарш. Спускать фарш и в то же время снимать оболочку с насадки нужно равномерно, не допуская при этом образования воздушных полостей в кишке. На всякий случай фарш через мясорубку сначала можно пропустить без насадки, а уже потом для того, чтобы наполнить оболочку. После наполнения кишки ее концы завязывают.

На этом этапе наполненную фаршем оболочку перекрутить вокруг своей оси через каждые 15 см. Для гарантии можно перекрутить колбасу, перевязав ее шпагатом. Получившиеся колбаски перерезать острым ножом. Если же образования больших воздушных пузырей в колбасе избежать не удалось, их нужно проколоть иголкой. После этого колбасу на 12 часов убрать в холодильник.

Для гарнира картофель тщательно промыть, почистить и варить до готовности, после чего слить воду и остудить. Порезать на кусочки среднего размера. Очистить лук и нарезать маленькими кубиками, затем обжарить на оливковом масле, периодически помешивая (около 4-х минут). Туда же добавить кусочки вареного картофеля и жарить еще в течение 3 минут.

Воду нагреть приблизительно до 70 °С, не допуская при этом кипения, в противном случае колбаски полопаются. Сырые колбаски опустить в воду и варить на среднем огне 20–25 минут. Если колбаса стала упругой — это означает, что она готова.

Колбасу хранить в холодильнике до 3-х дней, а непосредственно перед подачей на стол поджарить.

Вареные колбаски переложить на не очень горячую сковороду и жарить на оливковом масле в течение 6–7 минут до приобретения ими золотистого оттенка. После этого колбаски выложить на тарелку, дополнить гарниром, помидорами черри, горчицей и свежим розмарином. Также к ним можно подать соус из смеси натурального йогурта, свежего чеснока и укропа.

Колбаса украинская



1 кг свинины, ¼ ч. ложки молотого (лучше смесь черного и душистого) перца, 1 зубок чеснока, 15–20 г соли (неполная столовая ложка).

Мясо порезать на кусочки весом по 10—20 г, смешать с солью, измельченным чесноком, молотым перцем и набить в оболочку, лучше в толстые свиные кишки. Завязанные с концов батоны колбас наколоть булавкой для удаления пузырьков воздуха.

Далее колбасы варить в воде, а затем обжарить на сковороде или запечь до готовности в печи.

Свиную домашнюю колбасу хорошо подавать к столу с тушеной капустой.

Колбаса говяжья с картофелем



1 кг мяса, 1 кг картофеля, 3 головки лука, 50 г жира, душистый перец, поваренная соль, кишки.

Свежую говядину отварить в течение 1,5 часа. После достижения готовности мясо мелко изрубить сечкой.

Очистить картофель, опустить его в кипяток, не нарезая, кипятить в течение 5 минут при очень сильном кипении, мелко изрубить сечкой, не давая остыть, и тотчас же смочить измельченным жиром. Лук мелко нарезать, перец дробить (не растирать).

Все компоненты смешать и посолить.

Начинкой набить кишки и завязать, но не туго. Колбасу отварить в воде, сдобренной солью и перцем, в течение 30 минут.

Салями вареная



1 кг постной свинины, 600 г постной говядины, 400 г шпика лопаточного или спинного (без шкурки), 2 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 1 ст. ложка без верха перца белого молотого, 2 зубчика чеснока (тертых), 1 ч. ложка без верха тмина молотого.

Свинину и шпик пропустить через мясорубку с отверстиями решетки 8 мм, а говядину через более мелкую решетку (диаметр отверстий 4,5 мм).

Перемешать вместе пряности и соль и посыпать ими фарш. После этого фарш смешать со всеми компонентами и наполнить им (достаточно плотно) волокнистые оболочки «Каплетоп» и варить.

Также колбасным фаршем этого сорта можно наполнить и дымопроницаемые оболочки «Натурин-Р2» и непосредственно перед варкой коптить в течение 1 часа.

Колбаски постные



1,5 кг постной свинины, 400 г свиной грудинки жирной (без шкурки), 200 г говядины постной, 2 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 2 ст. ложки без верха перца острого розового, 1 ч. ложка без верха имбиря молотого, 1 ч. ложка с верхом майорана, 1 ч. ложка без верха мускатного ореха молотого.

Мясо пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм), добавить пряности и все тщательно перемешать. Свиную череву наполнить получившимся фаршем и перекрутить ее на колбаски длиной приблизительно по 20–25 см.

Батоны сначала коптить теплым дымом в течение 1 часа, а после этого варить при температуре 72 °С в течение 30 минут.

Колбаса ветчинная



6 кг полужирной свинины, 4 кг говядины (1-й сорт), 300 г соли, 10 г сахара, 6,5 г чеснока, 5 г черного молотого перца, 5 г кориандра, 0,5 г нитрита натрия, толстые говяжьи кишки или искусственные оболочки (5–9 см в диаметре).

Предварительно охлажденную говядину пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм), смешать с 0,2 г раствора нитрита натрия и 120 г соли, выдержать 20–24 часа в посоле при температуре 4–6 °С.

Свинину разрезать на кусочки размером 16–20 мм, после чего перемешать с оставшейся солью и нитритом натрия и оставить на посол при тех же условиях.

Когда говядина созреет, измельчить ее на куттере в течение 6–8 минут, одновременно вливая 1 л холодной воды (или можно 4 раза пропустить через мясорубку).

После этого гомогенизированную массу смешать с кусочками свинины и специями, наполнить фаршем оболочку и связать шпагатом батоны длиной 25–40 см.

Батоны вешать на палки, в течение 1 часа обрабатывать горячим воздухом или дымом при 70–110 °С, после чего проваривать в воде при температуре 75–85 °С в течение 1–2 часов.

Колбаса готова, когда температура внутри батона составляет 68–70 °С.

В завершение сваренную колбасу охладить водой около 40 минут и поместить в холодильник.

Колбаса вареная к завтраку



800 г нежирной говядины, 800 г нежирной свинины, 400 г шпика, 50 г соли, 5 г перца белого молотого, 3 г чеснока, 1 г мускатного ореха, 1 г майорана, свиные черевы.

Сначала измельчить на мясорубке говядину (диаметр отверстий 4 мм) и шпик (диаметр отверстий 8 мм). Затем все тщательно перемешать (5–8 минут) и медленно ввести в фарш специи и соль.

Оболочку наполнить фаршем, перевязать шпагатом, формируя батоны по 20–25 см, после чего навесить на палки и подвергнуть горячему копчению в течение 1 часа при температуре 70–90 °С. После этого варить в воде при температуре 75 °С, пока температура в середине колбасы не достигнет 68–70 °С.

В завершение колбасу охладить водой (20–30 минут), а затем положить в холодильник.

Колбаса языковая



400 г говядины (1-й сорт), 400 г грудинки свиной, 400 г говядины (высший сорт), 400 г заранее сваренного хребтового шпика (без шкурки), 400 г языка соленого (без шкурки), 45 г соли, 3 г перца белого молотого, 2 г перца черного молотого, 1 г мускатного ореха, 1 г кориандра, 0,1 г нитрита натрия, черевы диаметром 4–4,5 см или целлофан.

Предварительно языки засолить и варить в кипящей воде около 1 часа. После этого их охладить, снять шкурку и нарезать кубиками по 1 см. Хребтовый шпик варить в течение 40 минут, также сперва охладить, а после этого порезать на кубики толщиной 1 см.

Говядину и свиную грудинку пропустить через мясорубку (диаметр отверстий 8 мм). Соединить с посолочными веществами, шпиком, языками и специями и перемешать 5–7 минут.

Получившимся фаршем наполнить оболочки, перевязать шпагатом, формируя батоны по 40 см, затем навесить их на рамы и коптить в течение 1–2 часов густым дымом при температуре 35–45 °С, после этого варить 50 минут в воде с температурой 75–80 °С, пока в центре батона не будет 68–70 °С.

Колбасу сначала охладить в течение 30–40 минут под водяным душем, а затем поместить в холодильник.

Колбаса вареная из соленого окорока



1 кг соленого окорока (постного), 600 г говядины постной, 400 г шпика (без шкурки), 2 ст. ложки с большим верхом смеси для посолки, 2 ст. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка без верха перца душистого молотого, 1 ч. ложка без верха ореха мускатного молотого, ½ ч. ложки без верха цвета мускатного.

На мясорубке измельчить свинину со шпиком (отверстия 10 мм) и говядину (отверстия 4,5 мм). Смесь для посолки соединить со всеми пряностями и посыпать полученным составом фарш. Все быстро, в течение 5 минут, перемешать.

После этого фаршем плотно набить волокнистые оболочки типа «Капле-топ» и варить.

При предполагаемом горячем копчении колбас колбасным фаршем наполнить оболочки типа «Натурин-Р2», после чего колбасу варить в течение 1 часа.

Колбаса субпродуктовая



5 кг говяжьих голов (только мясо), 3 кг селезенки, губ говяжьих, мясной обрести, рубца, 1,5 кг мяса с пищевода, 0,9 кг легких, 2 л бульона костного (мясного), 0,8 кг риса, 250 г лука репчатого, 250 г соли, 12 г перца черного молотого, 10 г кориандра, 4 г перца красного слабожгучего, оболочка кишечная диаметром 5–6 см.

Все используемые в рецептуре субпродукты зачистить, удалить хрящи и кости. Мясо говяжьих голов, губы, рубец, мясную обресть, селезенку варить около 1 часа при температуре 95 °С.

Затем промыть в холодной воде рис и бланшировать 4–6 минут в кипятке (при соотношении воды и крупы 1:2). Лук мелко порубить на мясорубке (отверстия 2–3 мм), после чего на этой же решетке измельчить все невареные и бланшированные мясные компоненты. Все перемешать, постепенно добавить рис, бульон и специи.

Готовым фаршем заполнить оболочки, перевязывая шпагатом и формируя батончики длиной 10–15 см, затем навесить на палки и, поместив в воду, варить 2,5 часа при температуре 90 °С. В итоге конечная температура в середине батона должна составить 72 °С.

В заключение готовую колбасу охлаждать в воде или на воздухе при температуре 6–8 °С внутри батона.

Колбаса домашняя с сухарями



2,4 кг свежей свинины, 400 г вареного шпика, 3½ стакана измельченных сухарей, 2–4 сырых яйца, ½ стакана сливок, корица, мускатный орех, лимонная цедра, сахар.

Мелко порубить 2,4 кг свежей свинины и 400 г вареного шпика. В фарш всыпать 3½ стакана измельченных сухарей, вбить 2–4 сырых яйца, ½ стакана сливок, корицу, мускатный орех, лимонную цедру и сахар. Смешать, набить кишки, варить 30 минут на сильном огне.

Колбаса детская домашняя



Телятина, топленое масло, ароматные пряности, 1 зубок чеснока.

Отбить до состояния пюре кусочек нежного мяса, добавить крошеное топленое масло, ароматные пряности и немного чеснока.

Оболочкой могут быть, кроме кишок, бязь, марля, пищевая пленка. Пропарить 20 минут до готовности.

Колбаса домашняя баранья



1,5 кг мяса, 1 говяжья кишка (или 2 бараньи), соль и тмин по вкусу.

Баранину (можно использовать и другое мясо) порезать на кубики размером 0,5—0,8 см. Добавить полуторную (35 г на 1 кг мяса) норму соли, перец черный свежемолотый, тмин. Очень тщательно вымешать фарш и выдержать в холодильнике сутки.

Говяжьи или бараньи проходные кишки промыть, вывернуть, при этом оставляя жирный слой внутри. Сверху кишки промыть холодной водой, соскоблить слизь, промыть еще 3—4 раза. Один конец завязать ниткой и заполнить кишки фаршем. Если кишки плохо заполняются, следует убрать с них лишний жир.

Заполненные кишки завязать с другой стороны, вытереть чистым полотенцем, уложить на доску. Через день колбасу повесить на сквозняке в тени. При низкой влажности и температуре 6—10 °С достаточно 20 дней.

Снять, слегка протереть и хранить в холодильнике до шести месяцев.

Перед употреблением колбасу отварить или поджарить. Отваривать 1 час без кипения.

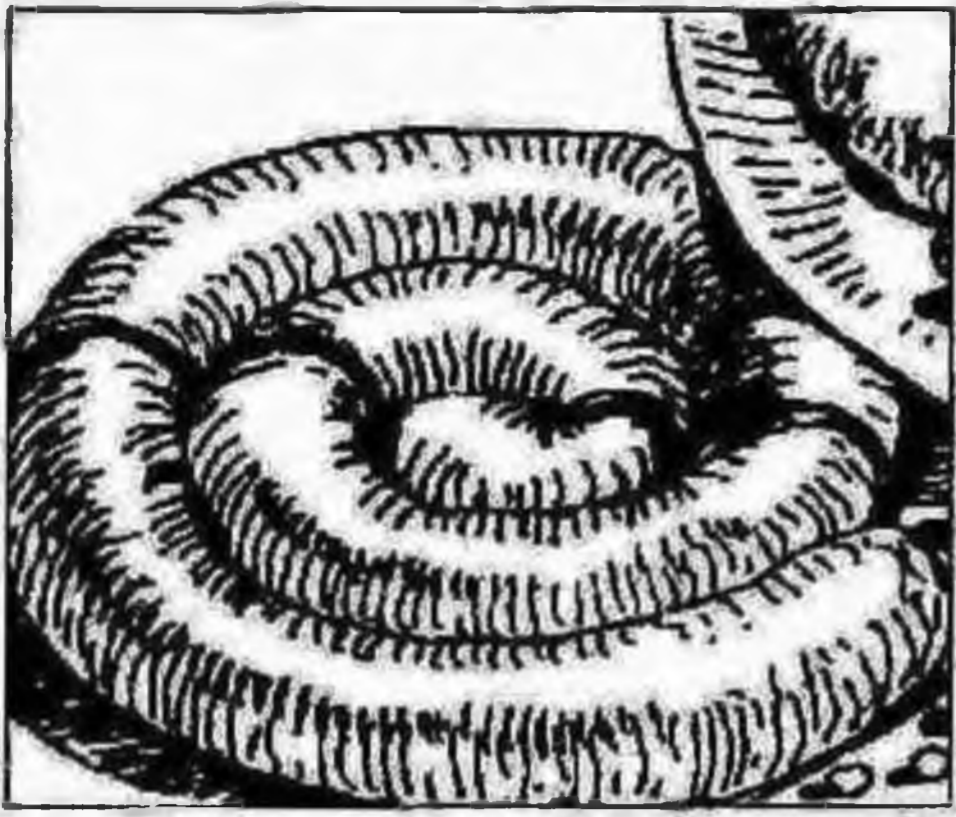
Колбаса миндальная



680 г мяса свиной лопатки, 450 г жира со свиной грудинки, 15 г соли, 1 ч. ложка миндаля, ½ ч. ложки белого перца (молотого мелко), ½ ч. ложки мускатного ореха, ½ ч. ложки свежих листьев шалфея (мелко порезанных), ½ ч. ложки свежего тимьяна (мелко нарезанного), 3 м колбасных оболочек.

Свинину порезать очень мелко или пропустить через мясорубку. Смешать все ингредиенты очень тщательно, чтобы приправы были равномерно распределены.

Готовые колбаски отварить или обжарить.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК И ЛИВЕРНЫХ КОЛБАС

Сосиски и сардельки являются разновидностью вареных колбас. Сосисочный фарш рубят особенно мелко и очень тщательно размельчают. В его состав входят преимущественно свинина, лучшие сорта говядины и телятина. Когда свинина недостаточно жирная, в фарш добавляют необходимое количество шпика и смальца. Чтобы сделать фарш более жидким, в него вместо воды можно добавлять молоко, яйца, муку.

Для сосисок фарш набивают в оболочку (кишки) не очень туго, но не допуская образования воздушных пузырьков. Кишки не должны быть толще 1,5 см.

Баранью череву, длина которой может достигать 17 м, набивают фаршем, после чего через каждые 15 см колбаски перекручивают вокруг своей оси или попарно связывают суровой ниткой.

Затем колбаски развешивают на палки и обсушивают до тех пор, пока они не покраснеют; потом их варят в горячей воде (но не в кипятке) с добавлением котловой краски в течение 6—10 минут.

Ливером называют продукт, получаемый из печени, легких, сердца, селезенки убойных животных. Основное, что входит в рецептуру ливерных колбас, — это говяжий и свиной ливер, а в высшие сорта добавляют свиное сало, сливочное масло, яйца.

По технологии, перед тем как фаршировать оболочку, мясо немного бланшируют или слегка обжаривают.

Нередко обжаривают или отваривают и другие компоненты колбасы: пассеруют лук, чеснок, варят яйца. Дальше фарш в оболочке варят в течение 1—2 часов.

Сосиски домашние



48 кг телятины, 16 кг жирной молодой свинины, 400 мл молока, 200 м свиных или бараньих черев, 300 г соли, 100 г толченого перца, 50 г мускатного тертого ореха, 30 г селитры.

Мясо нарубить как можно мельче. Смешать фарш со специями. После этого все набить в бараньи кишки, связать пачками по 20—30 штук, сушить в поджарке до покраснения и после этого коптить в горячем дыму в течение 1,5 часа, после чего 6—7 минут варить.

Сосиски свиные



8 кг жирной свинины, 4 кг говяжьей мякоти (1-й сорт), 1,2 кг картофельной муки, 100 м кишок бараньих (черев), 200 г соли, 10 г чеснока, 10 г селитры, 10 г перца порошкового.

Мясо нарубить как можно мельче. Смешать фарш со специями. После этого все набить в бараньи кишки, связать пачками по 20—30 штук, сушить в поджарке до покраснения и после этого коптить в горячем дыму в течение 1,5 часа, после чего 6—7 минут варить.

Шпикачки домашние



4 кг говядины (высшего сорта), 3 кг шпика хребтового, 2 кг жирной свинины, 1 кг нежирной свинины, 0,05 г пикриата натрия, 250 г соли, 10 г сахара, 15 г чеснока, 3 г мускатного ореха, 0,15 г перца черного молотого, говяжьих черевы диаметром около 4 см.

Свинину и говядину измельчить на куттере или 4 раза пропустить через мясорубку (отверстия 2—3 мм), последовательно добавить соль, раствор нитрита натрия, 2 л холодной воды и специи.

В полученный таким образом гомогенизированный фарш внести (постоянно перемешивая) шпик, измельченный на кубики по 4 мм.

Когда фарш загустеет, наполнить им оболочку и перевязать шпагатом, формуя батончики длиной около 6 см.

Термообработка производится точно так же, как и при приготовлении свиных сосисок.

Сосиски свино-говяжьи



32 кг жирной молодой свинины, 16 кг мясной говяжьей мякоти (1-й сорт), 30 яиц, 200–300 мл воды, 500 м кишок бараньих (черев), 400 г соли, 100 г селитры, 100 г толченого перца, 20 г чеснока.

Говяжью мякоть порубить как можно мельче, а свинину несколько крупнее. После этого фарш набить в бараньи кишки, связать пачками по 20–30 штук, сушить в поджарке до покраснения и после этого коптить в горячем дыму в течение 1,5 часа, после чего 6–7 минут варить.

Свиные сосиски



10 кг полужирной свинины, 250 г соли, 10 г сахара, 5 г белого молотого перца, 3 г мускатного ореха (или шаффея), 0,5 г нитрита натрия, свиные или бараньи черевы диаметром около 2,5 см.

Свинину 4 раза пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм) и постепенно ввести в состав соль, раствор нитрита натрия, 1 л холодной воды и специй.

Готовый фарш набить в оболочку, открутить либо перевязать шпагатом батончики длиной 10–12 см. Затем сосиски навесить на палки и обжарить дымом или горячим воздухом при плавном повышении температуры до 80 °С в течение 1 часа.

Обжаренные таким образом сосиски 0,5 часа варить в воде при температуре 80 °С до тех пор, пока внутри продукта не будет достигнута температура 68–70 °С.

В завершение сосиски охладить водой в течение 0,5 часа и поместить в холодильник.

Сосиски по-деревенски



16 кг нежирной свинины, 16 кг мякоти мясной говяжьей (1-й сорт), 4 кг шпика, 200 м свиных кишок (черев), 500 г соли, 100 г селитры, 50 г чеснока, 5 г красного стручкового перца, 5 г кардамона, 5 г мускатного ореха.

И говядина, и свинина должны быть достаточно клейкими. Мясо и шпик мелко порубить.

Фарш набить в более широкие свиные или бараньи черевки и перекрутить так, чтобы на 400 г продукта приходилось 8 готовых вареных сосисок.

После обжаривания эти сосиски не варить, а коптить в холодном дыму.

Сосиски сырые



4 кг говядины (высший сорт), 3 кг шпика хребтового, 2 кг жирной свинины, 1 кг нежирной свинины, 0,05 г нитрита натрия, 250 г соли, 10 г сахара, 5 г мускатного ореха, 5 г перца белого молотого, свиные черевы.

Свинину пропустить через мясорубку (отверстия 15–20 мм), смешать с солью и сахаром в течение 5–7 минут, после чего постепенно добавить воду, муку, специи. После того как фарш приобретет липкие свойства, его набить в оболочку, связать шпагатом, формируя батончики.

Сырые сосиски можно заморозить при температуре 12–18 °С и таким образом хранить на протяжении 3-х месяцев.

Сосиски обычные



1,4 кг нежирной свинины, 900 г сала (из спинной части), 1 ст. ложка соли, 10 г молотого перца, ½ ст. ложки мускатного ореха (молотого), 3 листика шалфея, 3 ч. ложки тимьяна, оболочки для сосисок.

Промыть оболочки для сосисок снаружи и внутри, убедиться, что они нигде не протекают. На время, пока готовится фарш, заполнить их водой.

Для фарша нарезать свинину, затем свиное сало. Добавить к ним соль, травы и другие специи по вашему выбору. Все тщательно перемешать, однако не настолько, чтобы фарш стал однородным.

Сделать небольшую лепешку из фарша и попробовать ее приготовить в кастрюле. Проверить количество специй, и если их недостаточно, добавить в исходный фарш. Повторить еще раз, пока результат не будет вас устраивать.

Заполнить оболочки фаршем. Не слишком плотно, иначе они порвутся. Затем полученные сосиски повесить в прохладном месте на 24 часа.

После их можно хранить в холодильнике, либо сразу же жарить и подавать на стол.

Сосиски «Любимые» (1)



0,6 кг жирной говядины, 0,6 кг свинины, 0,2 кг говяжьего сала, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки размолотого круглого перца, 1–2 головки мелко изрубленного лука.

Порубить говядину, свинину и говяжье сало. Добавить 1 чайную ложку соли, ½ чайной ложки размолотого круглого перца, 1–2 головки мелко изрубленного лука. Затем фарш набить в кишки.

Перед употреблением сосиски варить или жарить.

Сосиски «Любимые» (2)



6 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины, 12–14 г селитры, 100 г соли, 30 г перца.

Мясо пропустить через мясорубку. Прибавить 12–14 г селитры, 100 г соли, 30 г перца. Все это мелко потолочь, смешать с фаршем и набить плотно кишки.

Затем крепко перевязать, вывесить на сутки в прохладное место, после этого коптить в течение 10 дней.

Сосиски из раков



50 раков, 200 г мяса, 1 белая булка, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 2 желтка, соль, перец, мускатный орех, сухари молотые, 2 ст. ложки сливок, молоко с водой для отваривания сосисок, масло сливочное для поджаривания сосисок.

Сварить раков в соленой воде (можно с добавлением пряных трав). Мясо шеек и клешней изрубить с 200 г мяса, добавить 1 белую булку, вымоченную в молоке и выжатую, 3 ложки масла, целое яйцо и 2 желтка, приправить фарш солью, перцем, мускатным орехом, добавить по вкусу сухари и сливки.

Все это размешать, нафаршировать свиную кишку, перевязать нитками (чтобы образовалось 6—8 небольших сосисок длиной 8—10 см), сварить в кипятке пополам с молоком, поджарить в масле и подавать к капусте и зеленому горошку.

Сосиски из рыбы



2 кг щуки, ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки перца, мускатный цвет по вкусу, 1,2 кг сливочного масла, 3 яйца, ½ стакана сливок, сухари тертые, 1 белая булка.

Мясо щуки (окуня, судака) измельчить, прибавить соль, перец, мускатный цвет. Размять сливочное масло, соединить с рыбой, также добавить яйцо, сливки, ½ горсти сухарей и мякиш белой булки, намоченной в молоке.

Набить смесью тонкие кишки, сварить слегка в воде и обжарить в масле.

Сосиски из мозгов



Телячьи мозги, 100 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, хлеб, сливки, яйцо (желток) по вкусу.

Отварить в соленой воде телячьи мозги. Изрубить их с хлебом, размоченным в сливках и выжатым. Прибавить в смесь 100 г сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, растереть все до белого состояния массы, положить 8 желтков, сливки, в которых мочила булка.

Все размешать и набить кишки, отварить в молоке пополам с водой, поджарить на сливочном крестьянском масле.

Сосиски «Праздничные»



170 г свиного сала (из спиной части), 450 г свиной лопатки, 2 ст. ложки молотых сухарей, ½ ломтика копченого бекона, 1 щепотка соли, 1 щепотка перца, 2 щепотки мускатного ореха.

Свинину очистить от кожи и удалить кости. Порубить мясо и сало, после чего смешать их. К хлебным крошкам добавить 8 столовых ложек воды, соединить с фаршем. Все хорошо перемешать, добавить специи и соль.

Для пробы взять ложку получившегося фарша и поджарить его, чтобы убедиться, что специй достаточно. Если все нормально, можно заполнять кишки фаршем. Следует нанести несколько уколов в оболочку, перед тем как обжаривать.

Готовить сосиски можно в духовке при температуре 180 °С до коричневатого цвета. Через 20 минут их перевернуть; если они подходят слишком медленно, следует увеличить температуру.

Сосиски с фенхелем



450 г свиного фарша, 1¼ ч. ложки соли, 1¼ ч. ложки семян фенхеля, ½ шт. красного перца.

Для фарша смешать имеющиеся компоненты и начинить ими оболочку для сосисок. Можно слепить из фарша лепешки или сделать сосиски другой формы.

Подготовленные сосиски обжаривать до тех пор, пока они не станут коричневатыми.

Готовые сосиски можно подать к спагетти или использовать для начинки пиццы.

Некоторое время сосиски могут храниться в холодильнике.

Сосиски имбирные



700 г нежирной свинины, 250 г свиного сала, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка шалфея или майорана (сушеных), 2 ст. ложки белых сухарей, молотые имбирь, мускатный орех, гвоздика и кайенский перец, свежемолотый перец, смесь специй по вкусу.

Хорошо порубить мясо и сало. Все перемешать и добавить специи. Обжарить до тех пор, пока не пойдет пряный аромат. По ходу жарки добавлять необходимые травы, специи и хлебные крошки. Полученной массой начинить кишки.

Сосиски из печени



20 шт. гусиных печенок, ¼ белой булки, 2 ст. ложки оливкового масла, ¾ стакана красного вина, 1 лук-шалот, 4 яйца (желток), ¼ стакана сливок, соль, мускатный орех, майоран, мясной бульон.

Протереть на терке гусиную печень, всыпать в них тертую булку. Добавить сливки, соль, мускатный орех, майоран и оливковое масло. Влить красное вино, положить обжаренный лук-шарлот, 4 яичных желтка, все размешать. Затем набить кишки.

Варить в мясном бульоне около 1 часа, промыть в холодной воде и поджарить.

Сосиски из индейки



450 г фарша из грудки индейки, 400 г яблок, 1 небольшая луковица, 1 стакан белых сухарей, 2 яйца, ½ ч. ложки соли, 1 ч. ложка шалфея, ½ ч. ложки черного перца (крупно помолотого), 1 ст. ложка петрушки (сушеной), специи для птицы по вкусу.

Яблоки и лук мелко нарезать, выложить на небольшую сковороду и обжаривать их, непрерывно помешивая, в течение 4 минут. Затем охладить пассерованную массу в отдельном сосуде.

Смешать фарш из индейки с хлебом, зеленью и специями, добавить охлажденные пережаренные лук и яблоки и все тщательно перемешать.

Начинить свиную кишку и перевязать так, чтобы получилось 6—8 сосисок. Перед подачей сосиски обжарить или сварить.

Сосиски на пару



2,3 кг говядины, 2 ст. ложки соли, ½ ч. ложки селитры для придания красноватого оттенка сосискам (по желанию), 2½ ч. ложки цельных семян горчицы, 2½ ч. ложки молотого черного перца, 2½ ч. ложки чесночной соли, 1 ч. ложка порошка копченого гикори.

Смешать все ингредиенты и заморозить на 8—12 часов для лучшего соединения компонентов.

Из полученного фарша скатать 4 рулета одинаковой формы и размера. Завернуть каждый рулет в алюминиевую фольгу и уложить в корзину пароварки.

Готовить 1 час 15 минут. Вода в основании пароварки должна хорошо кипеть.

Остудить, нарезать тонкими пластиками. Должно получиться 2,3 кг сосисок.

Сосиски куриные (1)



1,5 кг куриных бедер без костей (порезанных на кусочки), 675 г свиного жира (порезанного на кусочки), 40 г морской соли, 3 г молотого черного перца, 10 г мелко порезанного чеснока, 50 г мелко порезанного свежего базилика, 100 г свежих томатов (семена выпутать, мелко порезать кубиками), 60 г вяленых томатов (порезанных на мелкие кусочки), 60 мл красного винного уксуса, 60 мл красного вина, 60 мл оливкового масла, 3 м тонких свиных кишок.

Как минимум за полчаса до начала наполнения сосисок кишки надо промыть и замочить в теплой воде.

Смешать все ингредиенты, кроме вина, масла и уксуса, в большой емкости и хорошо охладить в течение 2 часов, можно охлаждать до 24 часов. Можно поместить в морозильную камеру на 30 минут.

Перемолоть мясо с помощью мясорубки. Смешать с помощью деревянной лопатки мясо, вино, масло и уксус. Быстро вымесить до однородности, пока жидкость не впитается. Смесь будет выглядеть немного липкой.

Обжарить маленький кусочек фарша, при необходимости добавить специи по вкусу.

Замоченные заранее кишки промыть под струей теплой проточной воды, одеть на насадку для заполнения сосисок, прикрепленную к мясорубке, и заполнить их мясом, перекручивая каждые 15 см или по тому размеру, который удобен вам.

Сосиски куриные (2)



700 г куриных ножек без костей, 250 г утиного сала (можно заменить на несоленое свиное сало), 2½ чашки ледяной воды, 3 ч. ложки соли, ½ ч. ложки белого перца, 1 ч. ложка кориандра (молотые семена), 1 ч. ложка порошка паприки (придаст розоватый цвет сосискам), 3 ч. ложки сухого лука (лукового порошка (onion powder)), 1 ч. ложка сухой горчицы, ½ чашки сухого молока, 1 ст. ложка крахмала (не позволяет сосискам «сдуваться» после приготовления), натуральная или желатиновая колбасная кишка.

Все ингредиенты взбить в однородный мусс в процессоре с ножами (взбивать 15 минут).

Промытую кишку нанизать на специальную колбасную насадку на мясорубке (электрическая мясорубка значительно упрощает процесс). Конец кишки завязать узелком. Наполнить кишку фаршем. Следить, чтобы сосиски получались хорошо наполненными, но и сильно наполнять их не стоит, могут лопнуть. Через 15 см кишку защипать и закрутить от себя несколько раз. Следующую сосиску также защипать через 15 см и закрутить теперь на себя.

В каждой сосиске сделать множественные проколы иглой, чтобы сосиски не лопнули при отваривании.

В кастрюле вскипятить воду с добавлением лука, корней, стеблей сельдерея, перца-горошка, лаврового листа и зелени петрушки.

Опустить в кипящую воду сосиски и варить почти без кипения 25–30 минут.

Сосиски конские



400 г конины, 40 г конского жира, 40 г конских кишок, соль, перец и другие пряности по вкусу.

Мясо, срезанное с ребер, и конский жир посолить. Подготовленные кишки нарезать кусками длиной 45 см. Один конец каждого отрезка завязать шпагатом, вложить мясо и жир одновременно двумя слоями, а концы батона связать. Колбасу положить в холодную воду и варить на слабом огне.

Сосиски из сала



1 кг свежего сала (подчеревки), 8 яиц, 2 стакана молока, 2 стакана муки, соль, перец по вкусу, тонкие кишки (как на колбасу).

С сала снять шкурку. Перемолоть его на мясорубке. Яйца немного взбить с солью и перцем. Все продукты смешать. По консистенции фарш должен быть как густая сметана.

Вставить в мясорубку рожок для начинки колбасы. Наполнить кишку наполовину. Перевязать кишку нитками по размеру сосисок.

В кипящую воду положить сосиски и варить 15 минут, периодически прокалывая их иглой, чтобы вышел воздух.

Готовые сосиски обжарить с двух сторон. Подавать горячими. Проваренные сосиски можно хранить в морозильной камере и использовать по мере надобности.

Сосиски вегетарианские



1 чашка консервированной белой фасоли, 2 чашки воды, ¼ чашки масла (лучше оливкового), 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки паприки, 2 ч. ложки лука в порошке (или 4 ч. ложки пассерованного, мелко порезанного), 1 ч. ложка давленого чеснока, ¼ ч. ложки молотого желтого имбиря, 1 ч. ложка молотого фенхеля (можно заменить укропным семенем или анисом-тмином), 1 ч. ложка шалфея, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка перца, 2¼ чашки пшеничной клейковины.

Положить все ингредиенты, кроме клейковины, в блендер и получить однородную массу. Перелить в миску. Добавить клейковину и замесить тесто.

Раскатать тесто в колбаску и завернуть в фольгу на несколько оборотов. Концы завернуть. Подержать 1 час в пароварке.

Разогреть духовку до 350 °С в течение последних 15 минут пребывания колбасы в пароварке. Запекать 45–60 минут. Колбаса набухнет и может порвать фольгу.

Остудить и нарезать столько ломтиков, сколько необходимо для бутербродов. Эта колбаса хорошо держит форму и может быть очень тонко нарезана. Хранить в холодильнике.

Эту колбасу можно заморозить, но перед этим желательно порезать на ломтики необходимой толщины.

Колбаса ливерная с луком



2 кг грудинки свиной, жирной (со шкуркой), 500 г печени свиной, 300 г телятины, 250 г лука репчатого, 2 чашки бульона, 3 ст. ложки с небольшим верхом соли, 3 ст. ложки без верха перца белого молотого, 1 ст. ложка майорана, 1 ст. ложка без верха перца душистого молотого, 1 ч. ложка имбиря, 1 ч. ложка корицы молотой, 1 ч. ложка без верха ореха мускатного молотого.

Сначала сварить свиную грудинку в течение 70–80 минут, потом сварить телятину и печень в течение 5 минут. Нарезать лук и слегка поджарить. Все измельчить через мясорубку (отверстия 3 мм), после чего смешать с пряностями и солью, постепенно добавляя бульон.

Оболочки наполнить колбасным фаршем.

Колбаса ливерная с яйцами



600 г печени свиной или говяжьей, 340 г свиных голов (только мясо), 250 г свинины нежирной или говядины, 20 яиц, 20 г пшеничной муки, 1 луковица, 50 мл молока, 100 мл бульона, 20 г соли, 0,5 г черного молотого перца, круга или черева диаметром 3–5 см.

Все используемое мясо тщательно зачистить, порезать на куски толщиной около 1 см, положить в кипящую воду на 20 минут до потери цвета. Далее бланшированное таким образом сырье охладить до 10–12 °С.

Мелко порезать лук и обжарить его на свином жире.

Готовое сырье два раза измельчить на мясорубке с диаметром отверстий решетки 2–3 мм, добавить яйца, муку, молоко, соль, лук, бульон и специи. Соединенную массу перемешивать 5–6 минут.

Фаршем набить оболочку, связать шпагатом, формируя батонны, и варить в воде при температуре 80 °С до достижения в центре продукта температуры 70–72 °С.

Затем колбасу вынуть, охладить под душем в течение 0,5 часа, а затем поместить для полного охлаждения в холодильник.

Колбаса ливерная со шпиком



500 г почек или печени вареных, 350 г лутового сустава, свиной шкурки, свиных ножек, губ, ушей, 300 г отварной говядины, 100 г говяжьих семенников, 150 мл бульона (после варки субпродуктов), 100 г шпика свиного, 50 г пшеничной муки, 20 г соли, 1 г перца черного молотого, 1 г перца душистого (или кориандра), свиные или говяжьи черевы.

Мясное сырье для колбасы зачистить, нарезать кусочками и варить в воде в течение 2–3 часов. Губы, уши, шкурку, мясо-

костное сырье варить в воде в течение 4—6 часов, затем отделить кости и охладить. Шпик нарезать кусочками по 4—8 мм. Мясное сырье перемолоть на мясорубке 2 раза (отверстия 2—3 мм). В общую массу добавить измельченный шпик, соль, бульон, специи и все хорошо перемешать в течение 5—8 минут.

Полученным фаршем набить оболочку, перевязать шпагатом, формуя батоны, которые потом варить в воде при 80 °С до тех пор, пока температура в середине батона не достигнет 70—72 °С.

Готовую колбасу охладить в проточной воде 0,5 часа и поместить для полного охлаждения в холодильник.

Колбаса ливерная с сельдереем



1 кг свиной головы (мясо), 1 кг грудинки жирной свиной (со шкуркой), 1 кг свиной печени, половина корня средних размеров сельдерея, 2 моркови, 2 луковицы, 1 средний пучок зеленого лука, 60 мл бульона, 3 ст. ложки соли, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки майорана, 2 ст. ложки черного молотого перца.

Взять половину свиной головы (примерно 1 кг мяса), грудинку, сельдерей и морковь и варить около 2 часов. Мясо отделить от кости. Почистить чеснок, лук и недолго тушить на горячем масле до степени прозрачности.

После этого все пропустить через мясорубку (с отверстиями в решетке 4,5 мм). Добавить пряности, бульон и все хорошо перемешать.

Фарш набить в колбасные оболочки. Колбасу варить 1 час.

Колбаса ливерная копченая



850 г свиных вареных голов (только мясо), 750 г печени свиной или говяжьей, 20 г репчатого лука, 20 г соли, 0,5 г перца черного молотого, 0,5 г перца душистого, говяжьих черевы.

Подготовка ингредиентов, приготовление фарша, варка колбас осуществляются точно так же, как и при изготовлении колбасы ливерной яичной. После охлаждения готовой продукции оболочку колбасных батонов сушить и коптить в течение 40 минут холодным дымом при температуре 25—27 °С.

Колбаса ливерная деревенская



2 кг грудинки жирной свиной (со шкуркой), 800 г печени свиной, 800 г свинины постной, 2 луковицы, 2 чашки бульона, 3 ст. ложки с небольшим верхом соли, 3 ст. ложки без верха перца белого молотого, 2 ст. ложки майорана, 1 ст. ложка без верха мускатного ореха молотого, 1 ст. ложка без верха имбиря молотого.

Только что ошпаренную кипятком печень как можно быстрее пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм). Свиную грудинку и постную свинину варить в течение 1 часа, после чего пропустить вместе с нарезанным луком через мясорубку (отверстия 4,5 мм). Добавить соль, пряности и, быстро перемешивая, постепенно влить бульон.

Фарш набить либо в оболочки типа «Натурин-трипан» (для колбас без копчения), либо в оболочки «Натурин-Р2» (для колбас с копчением).

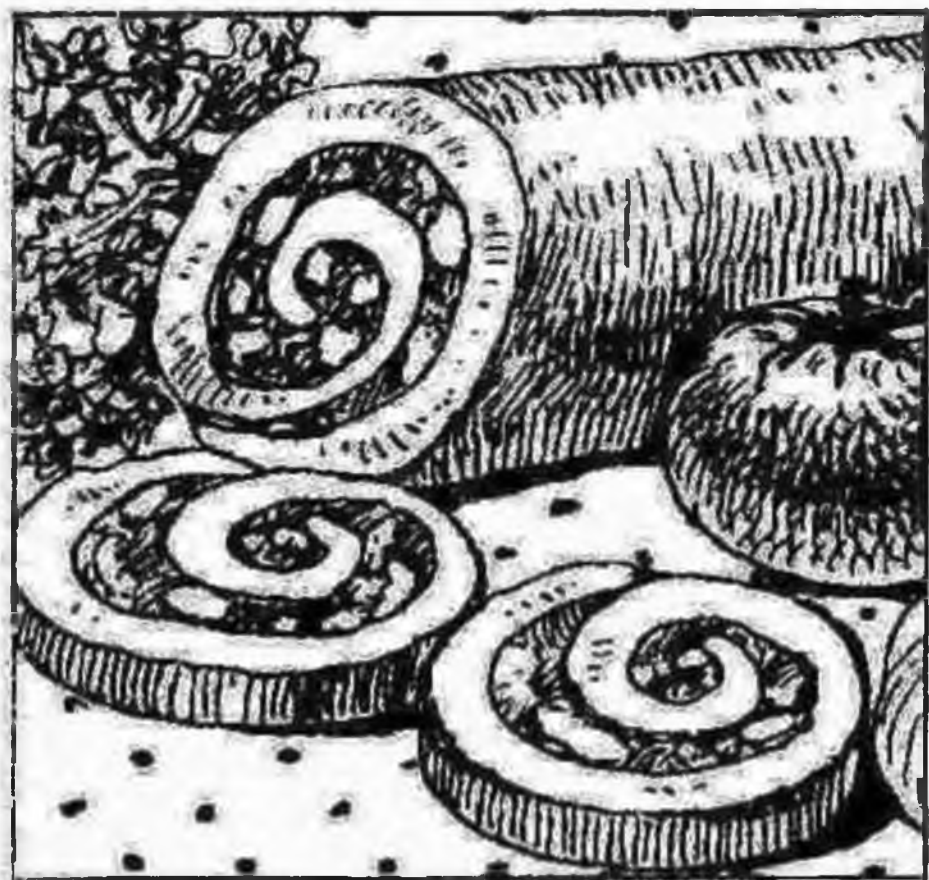
Колбаса ливерная миндальная



2 кг телятины, 500 г свиной печени, 800 г шпика, 300 г белого хлеба, 200 г чищенного и мелко рубленного миндаля или лесных орехов, 100 г соли, 30 г черного перца, 20 г корицы.

Печень и телятину бланшировать в кипящей воде, пока они не потеряют своего натурального цвета. Хлеб замочить в воде и отжать. Все сырье пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить орехи, пряности и массу хорошо вымесить.

Фарш набить в узкие свиные черева, которые равномерно перевязать, и варить 15–25 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРШИРОВАННЫХ КОЛБАС

Фаршированные колбасы — наивысший сорт вареных колбас, самых изысканных и тонких по вкусу.

На мясокомбинатах такую колбасу изготавливают лучшие мастера из отборного телячьего мяса, нежирной свинины, шпига, языка, с добавлением молока, масла, яиц, фисташек. По форме — это очень толстые, широкие колбасы с начинкой в виде звезды, шахматной доски, елочки и т. п.

К числу фаршированных принадлежат и языковые колбасы, в них содержатся молодая нежирная свинина, телятина, жирная свинина, шпиг свиной полутвердый, вареный говяжий язык, несоленое сливочное масло, свежие яйца, молоко, пшеничная мука, перец, мускатный орех, соль.

Колбаса фаршированная



2,5 кг нежирной свинины, 2,5 кг нежирной говядины, 2,2 кг жирной свинины, 1,2 кг шпика свиного (полутвердого), 1,2 л воды, 800 г языков говяжьих вареных, 800 мл молока, 200 г сливочного масла, 200 г пшеничной муки, 12 яиц, 200 г соли, 10 г перца белого молотого, 5 г мускатного ореха, 0,5 г нитрита натрия, глухие концы говяжьей слепой кишки диаметром около 12 см для оболочки.

Говяжьи языки предварительно залить охлажденным рассолом (готовится из расчета: на 10 л воды 1,8 кг соли, 50 г сахара и 0,5 г нитрита натрия) и выдержать в течение 12 дней. Затем посоленные языки варить в кипящей воде 50–60 минут, снять с них кожицу и разрезать вдоль на 4 равные части.

Говядину и нежирную свинину нарезать пластинами толщиной не более 2 см и весом около 100 г, после чего поместить в кипящую воду на 10 минут, охладить до 10 °С и пропустить через мясорубку (диаметр отверстий 2–3 мм). Сырую жирную свинину измельчить на мясорубке (диаметром отверстий 2–3 мм) отдельно.

После этого говядину и свинину подвергнуть четырехкратному измельчению на мясорубке, добавляя воду, половину молока и соль, перемешать в однородную массу с подготовленной жирной свининой, мукой, яйцами, маслом, специями и второй половиной молока.

Соединение ингредиентов в единую массу осуществляется приблизительно за 7–8 минут до того, как фарш загустеет, после чего его нужно поставить на 12–15 минут в холодильник.

Свиной шпик нарезать пластинками толщиной 4 мм, длиной 30 см, шириной около 20 см. Далее на пластинку шпика наложить слой охлажденного фарша толщиной 5 см. Куски языка, разрезанные вдоль и заранее обернутые слоем шпика, поместить в середину фарша. Вместе с фаршем слоеный шпик свернуть, придавая ему форму батона. После этого его аккуратно поместить в говяжью оболочку или завернуть в целлофан (3–4 слоя).

Батон связать шпагатом через каждые 5 см, а на завязанных концах устроить петельку. Батоны колбасы в кишечной оболочке проколоть иглой или шилом в нескольких местах для удаления скопившегося воздуха.

Варить батоны в воде в подвешенном состоянии при температуре 70–80 °С на протяжении 2 часов. Степень готовности можно определить по достижении в центре батона температуры порядка 70 °С.

Колбасу сначала охладить в холодной воде в течение 20 минут, а затем в холодильнике при 5 °С в течение 10 часов.

Фаршированную колбасу можно хранить до 5 суток в холодильнике при температуре 4–8 °С.

Колбаса фаршированная чесночная



Любое полужирное мясо, свиное твердое сало в пропорции 80:20, молотая сладкая паприка, фенхель, чеснок.

дробленые фисташки, черный молотый перец, сухой майоран, мускатный орех, соль по вкусу.

Приготовить фарш со специями и пряностями по своему вкусу. Если желаете получить что-то типа венгерской колбасы — можно добавить молотую сладкую паприку; итальянский вкус дадут фенхель и дробленые фисташки. Ну а наше национальное — это, конечно, чеснок. Свежий черный молотый перец, майоран сухой, мускатный орех — на любителя.

Мясной фарш делают так: нарезать длинные тонкие полоски диаметром до 1 см — 20–30% от всей массы мяса. Такие же «карандашики» сделать из сала. Остальное мясо пропустить через мясорубку. Теперь все смешать, добавить столовую ложку коньяка или водки на килограмм фарша и отправить в холодильник на пару дней.

Тщательно промыть свиную сетку, нарезать на квадраты с диагональю 20–25 см, подсолить и держать рядом с фаршем.

Извлечь маринованное мясо, добавить воду, вымешать. Отложить отдельно «карандашики». На сетку наложить фарш и красиво выложить по всей длине мясные и салые полоски. Сформовать колбаску диаметром 5–6 см, туго обернуть сеткой, завязать концы. Поставить ее в духовку на 1 час до подрумянивания.

Колбаса языковая



400 г говядины 1-го сорта, 400 г свиной грудинки, 400 г говядины высшего сорта, 400 г предварительно сваренного хребтового шпика (без шкурки), 400 г языка соленого, сваренного без шкурки, 45 г соли, 0,1 г нитрита натрия, 2 г перца черного молотого, 3 г перца белого молотого, 1 г мускатного ореха, 1 г кориандра, черевы диаметром 40–45 мм или целлофан.

Языки предварительно засолить и варить в кипящей воде 45–60 минут. Затем охладить, снять с них шкурку и нарезать на кубики со стороной 1 см.

Шпик хребтовый варить в воде 30–40 минут, охладить, порезать на кубики по 1 см.

Свиную грудинку и говядину измельчить на мясорубке с диаметром отверстий решетки 8 мм. Смешать с посолочными

веществами, нарезанными языком и шпиком и со специями. Перемешивание длится 5—7 минут.

Загустевшим фаршем наполнить оболочки, связать шпагатом батоны длиной до 40 см, навесить их на рамы и коптить густым дымом при температуре 35—45 °С в течение 1—2 часов, затем варить 45—50 минут в воде при температуре 75—80 °С до достижения в центре батона 68—70 °С.

Охладить колбасу сначала под водяным душем (30—40 минут), а затем в холодильнике.

Колбаса телячья

| Постная телятина, жирная свинина, шпик, соль, кишка.

Телятину и постную свинину вымочить 6—12 часов, бланшировать до потери красного цвета, охладить, затем пропустить через волчок и куттер. На куттере к массе прибавить свежую свинину или шпик.

Всю массу после смешивания разложить тонким слоем на противне и быстро охладить при температуре —1 °С в течение 1—2 часов, после чего вложить в оболочку.

Вкладывание в оболочку производится следующим образом: из пласта засоленного хребтового шпика или высоленной грудинки нарезать листы толщиной 2—3 мм, длиной 350 мм и шириной, равной половине окружности оболочки, т. е. 150—180 мм.

Лист жира положить на стол, на него наложить слой фарша и покрыть его вторым листом жира. Всю массу закрутить в ролик. Жир смазать водой и ролик вручную вдеть в кишку (говяжьё синюгу, широкую или экстра). Кишку завязать, колбасу зашнуровать.

Колбасу не стоит обжаривать, а после шнуровки и осадки ее нужно сварить.

Колбаса свино-говяжья



| Телятина, говядина, постная свинина, шпик, соль, селитра.

Телятину и постную свинину засолить в форме шрота или измельченной на куттере эмульсии с добавлением 5% льда за

48 часов до приготовления смеси. В день изготовления продукта шрот или эмульсию снова измельчить на куттере, затем смешать в мешалке со шпиком и вручную вложить в говяжью синюгу. Затем продукт зашнуровать, выдержать, слегка обжарить и варить.

В колбасную массу входит селитра. Продолжительность выдерживания — 3—4 часа в охлаждаемой камере и 2 часа в помещении перед обжаркой до полного окрашивания фарша.

Испанскую красную колбасу лучше всего выдерживать после шприцовки в осадочной с температурой 3 °С до следующего дня, т. е. не менее 12 часов.

Колбаса фаршированная по-деревенски



Телятина, говядина, постная свинина, шпик, язык, соль, селитра.

К общей массе примешивают засоленный, сваренный, очищенный, нарезанный кубиком или цельный, завернутый в шпик язык и нарезанный кубиками шпик. Колбасную массу уложить на слой шпика, покрыть другим слоем, вложить в кишку вручную; в дальнейшем процесс тот же, что и в предыдущих рецептах. В колбасную массу входит селитра.

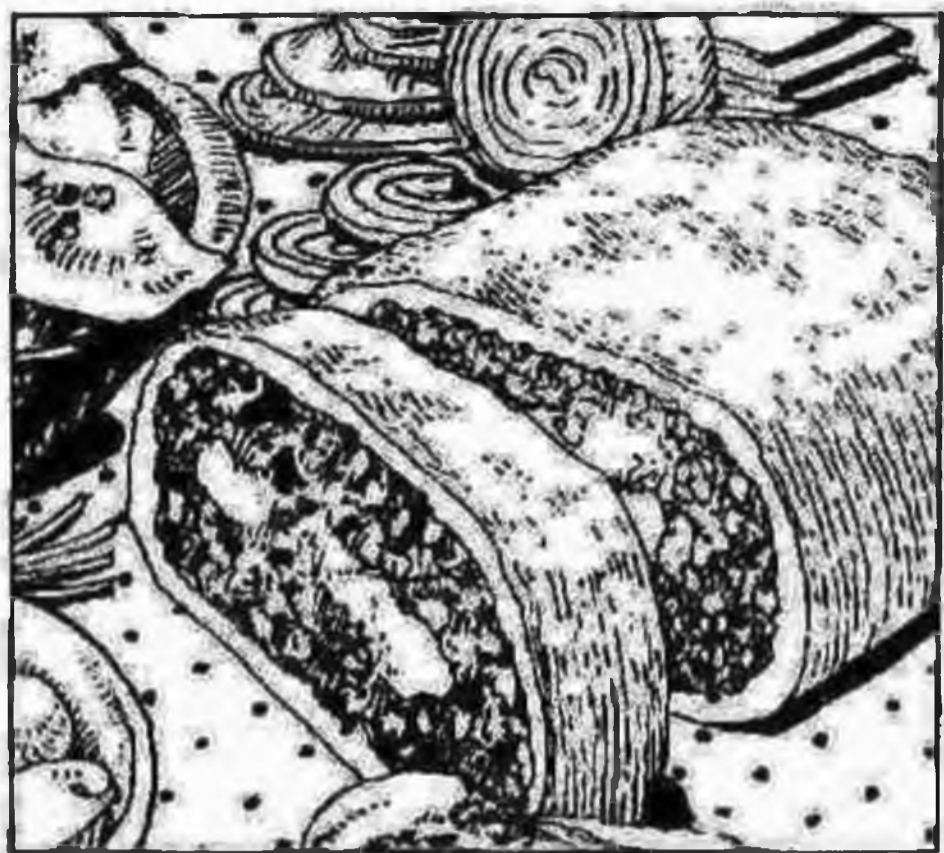
Слойка ветчинная

| Ветчина, шпик, языки, соль.

Шпик порезать листками. Кроме шпика пластами порезать малосоленную сваренную ветчину и засоленные, сваренные и очищенные языки. Толщина пласта шпика — 2 мм, ветчины и языка — 3—5 мм. Фарш готовить так же, как для испанской красной колбасы, но без шпика.

Укладка производится следующим образом: на стол положить слой жира, на него слой фарша толщиной 6—10 мм, затем слой языка или ветчины, снова слой фарша и жира и т. д., причем сверху должен быть слой жира. Всю массу свернуть в ролик, вручную вложить в кишки.

Колбасу шнуровать и в дальнейшем обрабатывать так же, как испанскую красную колбасу, но слойку ветчинную обязательно после варки надо прессовать в горячем виде и охлаждать.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗЕЛЬЦА

Основным сырьем для свиного зельца является мясо свиных голов и так называемые клейдающие продукты: свиные шкурки, ножки и уши.

Свиные головы отваривают до готовности, очищают от костей и после остывания нарезают кусочками (кубиками и брусочками). Клейдающие продукты после варки и освобождения от костей пропускают через мясорубку.

Далее все составные части зельца смешивают, добавляя крепкий бульон, оставшийся после варки клейдающих. Полученной массой наполняют свиные и говяжьи пузыри. В узкой части пузыря предварительно делают отверстие, не широкое, но достаточно удобное для заполнения пузыря фаршем.

Заполнив пузырь доверху, отверстие зашивают через край суровой ниткой или тонким шпагатом, чтобы не вытекала масса, затем собирают зашитый конец в один пучок и туго ее перевязывают.

Подготовленные указанным способом пузыри с содержимым варят на небольшом огне (при чуть заметном вздрагивании поверхности воды) в течение 2—4 часов, в зависимости от размеров пузыря. Готовность зельца определяют путем прокола пузыря тонкой спицей или иглой. Зельц считается готовым, если в месте прокола будет вытекать прозрачный бульон. После варки зельц кладут под пресс (доска с небольшим грузом) в холодном месте до полного остывания (на это потребуется около 10 часов).

Готовый зельц имеет плотную консистенцию. Для длительного хранения зельц необходимо законсервировать (см. «Изготовление мясных консервов»).

Зельц (1)



16 кг свиной головизны (без костей), 8 кг щковины и губ бычьих, 2 кг языков, 8 кг бульона телячьего густого, 300 г вязки, 20 свиных желудков или пузырей, 8 головок лука мелкорубленого, 100 г соли, 100 г перца толченого, 5 г майорана.

Зельц чаще всего приготавливается посредством вываривания голов или ножек свиньи, теленка или быка. Предварительно все засолить с селитрой на 1,5–2 недели, после чего готовить наподобие студня до освобождения мяса от костей.

Очищенное от костей мясо порубить ножом и смешать с вываренным из них бульоном, добавить специи, в некоторых случаях — уксус, лимонный сок или белое вино. Затем продукту дать покипеть, немного остыть и уже после этого начинать выкладывать массу в мочевые пузыри, свиные желудки или короткие обрезки слепой кишки.

После этого завязать батоны и снова варить около 1,5 часа. Затем уложить под пресс, заблаговременно сделав несколько проколов тонким шилом для излишков воздуха и бульона.

Зельц (2)



1,4 кг мяса свиных голов (соленого), 150 г свиной шкурки, пяточков и ушей, 60 мл бульона, 20 г соли, 0,8 г перца черного молотого, 0,3 г корицы, 0,2 г гвоздики, пузыри для оболочки.

Мякоть свиных голов зачистить и залить рассолом с 9% поваренной соли, 0,05% нитрита натрия и 0,5% сахара. Мясо солить при температуре 2–4 °С на протяжении 4–5 суток. Посоленное мясо извлечь из рассола, положить в воду и варить 2–3 часа, после чего охладить, порезать кубиками по 2 см.

Свиную шкурку, пяточки и уши зачистить, тщательно вымыть и варить при 95 °С в течение 5–6 часов до полного размягчения, после чего пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм).

Получившийся от варки бульон профильтровать. Все подготовленные мясные ингредиенты тщательно перемешать, одновременно добавляя остаток соли, бульон и специи.

Готовым фаршем набить оболочку, зашить крепкой ниткой либо перевязать шпагатом свободный конец и в течение 2 часов варить в воде при 90 °С.

Далее вареные зельцы охладить 1–2 часа, поместить между двумя досками, подпрессовать и выдержать для окончательного охлаждения еще некоторое время.

Зельц (3)



16 кг шпика, 16 кг языков бычьих (солено-вареных), 30 шт. кишок (синюг бычьих), 100 г селитры, 100 г соли, 100 г перца белого толченого, 50 г мускатного ореха, 50 г гвоздики, 50 г корицы.

Шпик и языки нарезать на продольные полосы толщиной 2 см и сложить в ряд поочередно, пересыпая пряностями. Потом всю массу выложить в бычью синюгу, туда же долить 400 мл расплавленного лянспика. Кишку перевязать несколько раз, обернуть холстом, снова перевязать и варить в бульоне около 3 часов.

После этого продукт положить под пресс на 12 часов, затем холст снять.

Зельц домашний



1 кг свинины с лопатки (со шпиком и шкуркой), 800 г мяса со свиной головы или свиной грудинки (со шкуркой), 400 г свиной шкурки, 2 ст. ложки с верхом соли или смеси для посолки, 40 г репчатого лука, ½ ст. ложки перца белого молотого, 1 ч. ложка без верха ореха мускатного молотого (или мускатного цвета), 1 ст. ложка порошка «Магги», 1 ч. ложка без верха перца душистого молотого, 1 ч. ложка с верхом тмина.

Все мясные компоненты и шкурку выложить в кипящую воду и варить в течение 1 часа.

Мясо с лопатки разрезать на полоски длиной 4 см и толщиной 5 мм.

Мясо с головы (или грудинку) и шкурку измельчить вместе с луком на мясорубке (отверстия 4,5 мм).

В полученную массу добавить полоски мяса и пряности. После этого все хорошо перемешать.

Готовым фаршем набить искусственные оболочки. Длительность варки колбас — 1 час.

Зельц красный



320 г шпика свиного хребтового, 300 г шкурки свиной, 200 г языков свиных или говяжьих, 120 г печени свиной или говяжьей, 300 мл крови, 35 г соли, 0,05 г нитрита натрия, 0,6 г перца черного молотого, 0,4 г корицы, 0,2 г гвоздики, пузыри для оболочки.

Натереть сухой солью шпик, после чего нарезать его на кубики по 1 см. Затем варить языки около 50 минут, снять кожицу, охладить и также нарезать на куски по 1 см.

Печень порезать на куски толщиной 10–12 мм, хорошо промыть и в течение 10–15 минут бланшировать в кипящей воде.

Свиную шкурку почистить и варить 5 часов (в соотношении с водой 1:1).

Вареные шкурку и печень 2 раза пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм).

Готовые мясные компоненты перемешать 6–8 минут, постепенно добавить свежую кровь, кусочки шпика, языка, специи, посолочные вещества, соль.

Готовым фаршем наполнить пузыри, завязать шпагатом или зашить свободный конец прочной ниткой, варить в воде в течение 3 часов при средней температуре 90 °С, после чего охладить и прессовать точно так же, как белый зельц.

После прессования зельц рекомендуется опустить на 2–3 минуты в кипящую воду для очистки поверхности от желе и жира.

Зельц свиной



На 5 кг сырья 4,5 кг мяса свиных голов, 1,5 кг клейдающих продуктов, 2 стакана упаренного бульона, 180 г соли, 3 г перца, 1,5 г корицы, 1,5 г гвоздики.

Основным сырьем для свиного зельца является мясо свиных голов и так называемые клейдающие продукты: свиные шкурки, ножки и уши.

Свиные головы отварить до готовности, очистить от костей и после остывания нарезать кусочками (кубиками и брусочка-

ми). Клейдающие продукты после варки и освобождения от костей пропустить через мясорубку.

Далее все составные части зельца смешать, добавляя крепкий бульон, оставшийся после варки клейдающих продуктов. Полученной массой наполнить свиные и говяжьи пузыри. В узкой части пузыря предварительно сделать отверстие — не широкое, но достаточно удобное для заполнения пузыря фаршем.

Заполнив пузырь доверху, отверстие зашить через край суровой ниткой или тонким шпагатом, чтобы не вытекала масса, затем собрать зашитый конец в один пучок и туго ее перевязать.

Подготовленные указанным способом пузыри с содержимым варить на небольшом огне (при чуть заметном вздрагивании поверхности воды) в течение 2—4 часов, в зависимости от размеров пузыря.

Готовность зельца определять путем прокола пузыря тонкой спицей или иглой. Зельц считается готовым, если в месте прокола будет вытекать прозрачный бульон.

После варки зельц положить под пресс (доска с небольшим грузом) в холодном месте до полного остывания (на это требуется около 10 часов).

Готовый зельц имеет плотную консистенцию.

Зельц кровяной



На 1 кг сырой свиной или говяжьей крови 1 кг шпика, нарезанного кусочками, 750 г вареного языка, 500 г свиной вареной шкурки, 85 г соли, $\frac{2}{3}$ ч. ложки молотого перца.

Кровяной зельц готовить так же, как и обычный свиной зельц.

Зельц из головы поросенка



2 кг головы поросенка, 4 шт. лаврового листа, 1 морковь, 10 шт. перца черного горошком, 6 зубчиков чеснока.

Голову варить 5 часов. За час до готовности добавить специи: черный перец горошком (можно немного молотого), лавровый лист и морковь. Через 5 часов отделить мякоть от костей, мелко нарезать.

Для красоты можно добавить зелень петрушки, морковь (которая варилась с мясом). Выдавить чеснок по вкусу. Все перемешать, сложить в марлю, завязать и поставить под пресс (в миску положить мясо в марле, сверху — еще миску, а в нее — ведро с водой) на ночь. Утром зельц готов. Из этого количества продуктов получается 1 кг готового зельца.

Зельц с языком и сердцем



2 кг головы свиной с ухом, 1 говяжий язык, 500 г говяжьего сердца, 1 свиной желудок, 2 яйца, 2 головки лука репчатого, 1–2 головки чеснока, перец, кориандр, лавровый лист, соль по вкусу.

Свиную голову (желательно не меньше половины) с ухом порубить и вымачивать 2–3 часа. Ножом соскрести кожицу до белизны, сполоснуть в слабом растворе марганцовки, потом промыть в проточной холодной воде.

В высокой кастрюле вскипятить 2 л воды. Заложить в кастрюлю куски головизны, говяжий язык, сердце. Когда вода закипит, все время снимать пену, можно слить первый бульон. Положить в бульон лук, пару листиков лаврового листа, немного соли. Варить 2–3 часа — до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от кости.

Все вынуть из бульона, горячим отделить мясо от кости, мелко порубить. Можно пропустить через мясорубку с крупноячеистой решеткой. Посолить, мелко нарубить чеснок, взбить яйца, добавить специи и, по желанию хозяйки, все, что идет к мясу. Влить в фарш один стакан бульона, в котором все варилось.

Желудок почистить, ополоснуть в слабом растворе марганцовки, промыть проточной водой. Влить фарш в желудок. Тщательно зашить двойным швом, чтобы не осталось даже крошечных отверстий, через которые мог бы вытечь фарш.

В оставшийся бульон долить воды, вскипятить и опустить туда начиненный желудок. Варить 1,5 часа, снимая пену. Вынуть, положить в плоскую посудину, накрыть плоской тарелкой или разделочной доской. Сверху поставить гнет — трехлитровую банку или кастрюлю с водой. Держать 2–3 часа. Потом поставить в холодильник, чтобы зельц застыл. Подавать как закуску или с мясным ассорти.

Зельц из сердца



Наиболее мясистые части свиной головы, щеки, тщательно очищенные уши, кусочки шкурок, язык, сердце, 2—3 лавровых листа, соль, черный горький и душистый перец, кориандр.

Все продукты хорошо промыть, положить в кастрюлю с холодной водой, добавить 2—3 лавровых листа, немного соли и поставить варить.

Сваренные почти до полной готовности продукты после остывания нарезать длинными тонкими ломтиками. Смешать все в миске, куда добавить несколько чашек бульона, а также пряности (черный горький и душистый молотый перец, кориандр) по вкусу.

Заранее приготовить, тщательно очистив и промыв, свиной желудок, который затем и заполнить полученной массой. При этом более крупные куски уложить в продольном направлении для придания готовому зельцу более красивого вида.

После наполнения желудок зашить и варить на слабом огне около 45 минут в оставшемся бульоне.

Сваренный зельц поставить на стол, поверх него положить доску и небольшой груз и выдержать до полного остывания.

При желании такой зельц можно коптить несколько часов холодным дымом.

Зельц куриный



1 кг куриных окорочков, 1 морковь, 20 г желатина, соль, специи.

Окорочка помыть и порезать на произвольные куски. Поставить тушить их в толстостенной кастрюле. Крышку у кастрюли плотно закрыть. Воду в процессе тушения подливать не нужно. Добавить к окорочкам почищенную морковь, посолить и поперчить их в процессе тушения.

Тушить окорочка нужно около часа. Если они готовы, мясо должно легко отделяться от костей.

Пока тушатся окорочка, замочить желатин в $\frac{3}{4}$ стакана холодной воды.

По истечении часа достать из кастрюли окорочка, отделить мясо от костей, мясо измельчить. Смешать куриное мясо, мел-

ко порубленную морковь и замоченный желатин (его нужно распустить на водяной бане или в микроволновке) и оставшийся в кастрюле куриный сок.

Взять 1,5-литровую пластиковую бутылку, вымыть, отрезать горлышко и залить внутрь получившуюся куриную массу. Поставить в холодильник до полного застывания.

Далее разрезать бутылку при помощи острого ножа, освободить зельц. Нарезать и подать к столу, украсив зеленью.

Зельц из печени



Печень индюшиная, свиные шкурки, лук, морковь, перец, соль, кориандр, чеснок.

Свиные шкурки отварить в течение 1,5 часа. За 20 минут до готовности добавить куски печени, нарезанный лук и морковь. Остудить.

Шкурки и печень нарезать небольшими кусочками, растолочь несколько зубчиков чеснока. Выложить в емкость, залить бульоном, посолить, поперчить, добавить специи. На 2 часа поставить в холодильник.

Перед подачей нарезать на куски.

Зельц печеночный



0,5 кг любой печени, 0,4 кг сала (или шпика), 5 ст. ложек манной крупы, 3 сырых яйца, 4 вареных яйца, 4 зубчика чеснока, 1 морковь, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени, 1 ст. ложка мелкой соли «Экстра», перец черный молотый, пряности.

Сырую печень (любую) мелко нарезать. Сало или шпик тоже мелко нарезать. Сложить все ингредиенты в глубокую миску. Добавить сырые яйца, манную крупу (5 столовых ложек с горкой). Все тщательно перемешать, посолить, поперчить.

Морковь сырую очистить и натереть на терке, добавить к общей массе. Лук зеленый, чеснок, зелень петрушки и укропа мелко-мелко порубить и тоже добавить в общую массу. Тщательно вымесить, можно дать массе настояться 30–60 минут.

Отварить и очистить яйца. Взять целый целлофановый пакет и ложкой выложить в него печеночную массу (одну чет-

верть), сверху положить в ряд два вареных яйца, а сверху опять четверть печеночной массы. Завязать пакет, удаляя из него воздух, и завернуть зельц еще в один пакет и также завязать.

Половина массы израсходована, с оставшейся половиной поступить так же.

Уложить два пакета на дно пустой кастрюли, залить холодной водой и варить с момента закипания 2,5 часа.

Если в пакетах останется немного воздуха — не страшно, в процессе варки нужно переворачивать пакеты с зельцем и при необходимости доливать кипятком.

Когда зельц готов — достать его шумовкой и выложить на плоскую тарелку.

Зельц из говяжьих ушей



1 кг говяжьих ушей.

Для бульона: 1 луковица, 1 морковь, 3 горошины душистого перца, 1 ч. ложка черного перца горошком, соль по вкусу.

Уши опалить, если нужно, вымыть, вычистить и замочить на ночь. С утра поставить варить, залив водой и добавив специи по вкусу. Довести до кипения, снять пену и убавить огонь, чтобы только слегка подрагивала поверхность. Варить 6—7 часов.

Вечером достать уши из бульона, нарезать полосками, уложить в форму, влить столько бульона, чтобы масса впитала его в себя, и оставить на ночь в холодильнике, чтобы зельц застыл. Можно накрыть массу пленкой и положить легкий пресс.

Перед подачей к столу форму опустить на несколько секунд в горячую воду, опрокинуть на блюдо. Украсить зельц долька-ми лимона, свежими овощами и зеленью.

Зельц из нутрии



2—2,5 кг мяса нутрии, 2 кг свиных голов, 6 долек чеснока, головка репчатого лука, 10 г кореньев, соль, перец по вкусу.

Подготовленную тушку нутрии и свиную голову варить в небольшом объеме воды в разной посуде в течение 1 часа. Как только мясо начнет легко отделяться от костей, вынуть его и

нарезать на куски желаемых размеров. Далее используется лишь бульон от свиной головы, а бульон от мяса нутрии можно слить.

Мясо нутрии залить свиным бульоном, добавить растертый чеснок, коренья и слегка поджаренный лук. Бульона налить столько, чтобы заполнить пространство между кусками мяса.

Все смешать и готовой массой набить пергаментный пакет. Оба конца пакета завязать и затем 1—1,5 часа варить, после чего пакет с зельцем зажать между двумя дощечками, затянуть шпагатом и охладить.

Зельц грибной



200 г свежих грибов (боровиков, маслят и др.), 2 луковицы, 1 морковь, 5 яиц, 100 г корейки, 1 ст. ложка растительного масла, соль, молотый перец, 1 ч. ложка тмина.

Грибы промыть, отварить. Сварить вкрутую 5 яиц.

Накрошить грибы и яйца, добавить к ним мелко нарезанный и спассерованный в растительном масле лук, мелко нарезанную корейку, обжаренную морковь, вбить сырое яйцо, посолить, поперчить, добавить тмин. Хорошо все перемешать, выложить в марлю, связать концы и пустить в кипящую воду на 10—15 минут. Затем вынуть из воды, поместить между двумя дощечками, поставить под гнет и оставить на сутки в холоде.

Подавать со сметаной, кефиром, майонезом.

Серый зельц



Свиная голова, обрезки мяса, сала, свиной кожи, соль, перец и специи по вкусу.

В состав серого зельца входят свиные головы и различные клееобразующие компоненты — например, обрезки свиной кожи, уши, свиные ножки.

Обрезь сала и мяса разрубить и варить до тех пор, пока мясо не отделится от костей и хрящей. Дать мясу остыть, после чего нарубить кубиками толщиной 0,5—1 см. Затем все клееобразующие компоненты тщательно варить и охладить до комнатной температуры, освободить от костей, пропустить через мясорубку и снова поместить в бульон от варки клееобразующих субпродуктов. Туда же добавить нарубленное мясо, специи и соль по вкусу.

Массу хорошо вымешать, наполнить заблаговременно тщательно вычищенные, протертые с солью и вымытые свиные пузыри. С этой целью в узкой части пузыря проделать маленькое отверстие. Пузырь плотно наполнить мясной смесью, а отверстие защитить льняной ниткой через край, после этого защитный край необходимо собрать в пучок и туго перевязать.

Далее батон варить в подсоленной воде на медленном огне в течение 1,5–2 часов. Варку завершить, определяя степень готовности зельца — прокалывая его тонким шилом. Если сок прозрачный — значит, зельц готов.

Зельц следует вынуть из воды, выложить в металлическую форму под груз (из расчета 1,5–2 кг груза на 1 кг зельца) и поместить в достаточно холодное помещение.

Пресскопф



16 кг свиной головизны, 6 кг свинины маложирной, 3,2 кг свиных языков, 300 г вязки, 15 бычьих синюг или мочевого пузыря, 600 г соли, 100 г перца белого толченого, 100 г чеснока рубленого, 50 г корицы, 50 г ореха мускатного, 50 г гвоздики.

Языки и головизну нарезать на продольные полоски, а свинину порубить крупными кусками.

Полученную мясную массу заправить пряностями и набить вручную в мочевой пузырь или бычью синюгу. Затем все это перевязать, варить в течение 1–2 часов и положить под пресс.

В завершение продукт подвергнуть холодному копчению.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЕТЧИНЫ, ПРОШУТТО

Ветчина — это всеми любимое лакомство. Она подходит для приготовления салатов, бутербродов, пиццы и всевозможных закусок.

Для приготовления ветчины используют лучшие части свинины — задние и передние ноги. Мясо засаливают через два дня после убоя свиньи. На 1 кг свинины берут: 100 г соли, 100 г воды, 5 г селитры, 10 г сахара, 0,3 г гвоздики, 0,3 г корицы, 0,2 душистого перца и 0,2 г лаврового листа.

Засол мяса производят следующим образом. Вначале соль смешивают с селитрой и сахаром и натирают ею поверхность свинины. После этого мясо укладывают в деревянную кадку внутренней частью вверх. Оставшуюся смесь высыпают сверху на свинину и оставляют в холодном месте на десять-двенадцать дней.

По окончании этого времени берут нужное количество воды с пряностями и доводят до кипения, охлаждают и заливают ею ветчину, при этом размешивая соль, чтобы она полностью растворилась и окорок был весь покрыт рассолом. Свинину выдерживают в рассоле в течение 15–20 дней (в зависимости от размера окороков).

После этого ее достают из рассола и подвешивают для просушки. После того, как окорок просушился, его можно прокоптить, а можно оставить некопченым (провесным, кому как больше нравится) и повесить в холодном, сухом и проветриваемом помещении.

При посолке солонины в рассол экстрагируются растворимые части мяса, поэтому рассол рекомендуется использовать

несколько раз. В таком случае из мяса в рассол уйдет меньше растворимых компонентов, которые придают ветчине специфический и ароматный вкус. Только нужно не забывать следить за рассолом, чтобы он не испортился. В этом случае появляется неприятный запах и мутный темный цвет.

Прошутто — это итальянское слово, обозначающее «ветчина». Слово *prosciutto* почти всегда употребляют по отношению к сухой консервированной ветчине, которая обычно подается в свежем виде, порезанной тонкими ломтиками. Такой вид прошутто называется *prosciutto crudo* («сырое»), которое отличается от *prosciutto cotto* («вареное»). Чаще всего прошутто связано с такими регионами Италии как Тоскана и Эмилия-Романья. Однако самое известное и дорогое прошутто родом из центральной и северной Италии. Прошутто хорошо известно и в Хорватии (в Далмации, хорватском побережье и на Истрии), в западной части Словении (Крас и Випавская долина) и Черногории (Негуши), где эта ветчина известна под названием *pršut*.

Прошутто готовят из свиной ноги или бедра дикой лошади. Процесс приготовления прошутто может занять от девяти месяцев до двух лет в зависимости от размера ветчины.

В наши дни ветчину сначала чистят, солят и оставляют примерно на девять месяцев. На это время мясо ставят под пресс — постепенно и аккуратно, чтобы не сломать кость и дать стечь всей крови, оставшейся в мясе. Затем ветчину несколько раз промывают, чтобы смыть соль, и подвешивают в темное, хорошо проветриваемое место. Окружающий воздух очень важен для качества продукта, наилучшие результаты достигаются в холодной среде. Таким образом ветчина хранится, пока не станет сухой. Время вяления различно — в зависимости от климатических условий и размера ветчины. Когда ветчина полностью высохнет, ее на 18 месяцев подвешивают в комнатной температуре. В основном при приготовлении прошутто используется морская соль, но не во всех регионах. В некоторых регионах разрешено использовать нитрит.

Нарезанное прошутто может находиться в холодильнике 1—2 дня. Если же ненарезанное, то 30 дней, если обернуть кухонным полотенцем, давая возможность прошутто дышать. Нельзя замораживать.

Лучше всего вкус прошутто можно почувствовать с фигами или с дыней. Оно прекрасно как аккомпанемент к спарже или

молодому горошку. Его используют для фаршировки телятины, а также как начинку для пиццы.

Копчение сырой ветчины

- При выполнении любых технологических процедур по приготовлению ветчины в первую очередь важно соблюдать правила гигиены.

- Для приготовления продукта используют только здоровое, высококачественное мясо.

- Непосредственно перед посолом свинина должна быть «однодневной» или «двухдневной» давности, говядина или дичь — 3–4-дневной давности.

- Разделку тазобедренной части лучше доверить мяснику из магазина.

- Непосредственно перед посолом мясо хорошо охладить в течение 6 часов.

- Осуществляя сухой или мокрый посол, важно соблюдать концентрацию смеси нитритов с солью.

- Важно с большой точностью выдерживать время посола.

- После сухого посола ветчину отмачивают в воде в течение 14 часов, после чего обмывают теплой водой.

- Солонину сушат 1–2 суток в хорошо проветриваемом чистом помещении.

- Копчение ветчины повторяют ежедневно или через день (по 1 разу 10–15 раз) до тех пор, пока она не приобретет нужный оттенок.

Ветчина с можжевельником сухого посола



1 кг мяса, 50 г смеси нитритов и соли, 4 ч. ложки без верха ягод можжевельника, 1 ч. ложка сахара.

Сначала тщательно потолочь ягоды можжевельника, смешать с сахаром и смесью нитритов с солью. Полученной смесью хорошо натереть куски мяса со всех сторон.

Затем мясо выложить в емкость для посола (шкурой вниз), емкость закрыть и поставить в прохладный подвал. Оставить куски ветчины в емкости для посола на 20 дней. На протяжении этого периода куски ветчины переложить через каждые 3 дня, по-прежнему оставляя их шкурой вниз.

По прошествии 20 дней появившийся рассол слить, после чего оставить ветчину еще на 4 дня в той же емкости. Куски ветчины залить холодной водой и отмочить на протяжении 14 часов, благодаря чему ослабляется вкус соли.

После этого ветчину обмыть теплой водой, обсушить в течение 1 дня, подвешивая на мясном крюке, в хорошо проветриваемом помещении.

Далее продукт коптить дымом при низкой температуре. В процессе каждого копчения на древесные опилки рекомендуется насыпать 1 чайную ложку ягод можжевельника.

Ветчина с чесноком мокрого посола



1 кг мяса, 50 г смеси нитритов и соли, 1 ч. ложка без верха сахара, 2 (мелко нарезанных) зубчика чеснока.

Все ингредиенты смешать и тщательно натереть ими со всех сторон охлажденные куски ветчины. Затем мясо уложить в емкость для посола шкурой вниз, закрыть и поставить в прохладное место. Куски ветчины переложить через каждые 3—4 дня, оставляя шкурой вниз.

По прошествии 20 дней рассол слить, ветчину оставить в сухом виде на 4 дня. После этого залить ее холодной водой и отмочить в течение 14 часов.

Ветчину вынуть из воды, обмыть теплой водой и повесить для просушки. Через сутки приступить к копчению и коптить до получения желаемого цвета.

В процессе каждого копчения на древесные опилки рекомендуется класть несколько веточек сосны либо сухих еловых или сосновых шишек.

Ветчина с тмином сухого посола



Для рассола: 1 л воды, 120 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 2 ч. ложки с верхом тмина.

Предварительно охлажденные куски ветчины поместить в посолочную емкость. Нитриты с солью и сахар растворить в воде, тмин добавить в рассол. Куски ветчины полностью залить рассолом. Закрытую посолочную емкость установить в прохладном помещении.

Через 2 недели ветчину вынуть из рассола, обмыть теплой водой и просушить 1 день на свежем воздухе. После этого 1 раз в день коптить дымом с низкой температурой. Также на каждое копчение необходима 1 чайная ложка тмина, которую нужно высыпать сверху на древесные опилки.

Ветчина с кориандром мокрого посола



Для рассола: 1 л воды, 1 ч. ложка без верха сахара, 120 г смеси нитритов с солью, 2 ч. ложки с верхом кориандра (цельные зерна).

Предварительно охлажденные куски ветчины сложить в посолочную емкость. В воде растворить нитриты с солью, сахар и добавить кориандр.

Куски ветчины полностью залить рассолом, емкость закрыть и поставить в прохладное место.

Спустя 2 недели ветчину из рассола достать и обмыть теплой водой. Просушив продукт в течение 1 дня, коптить холодным дымом.

При каждом копчении на древесные опилки высыпать зерна кориандра (1 чайную ложку).

Ветчина «Шварцвальд» мокрого посола



1 кг мяса, 50 г смеси соли с нитритами, ½ ч. ложки без верха сахара, кориандр.

Для рассола: 1 л воды, 1 ч. ложка без верха сахара, 120 г смеси нитритов с солью, 2 лавровых листа, ½ зубчика чеснока (рубленного).

Предварительно охлажденные куски ветчины сложить в посолочную емкость. В воде растворить нитриты с солью, сахар и добавить кориандр.

Куски ветчины полностью залить рассолом, емкость закрыть и поставить в прохладное место.

Спустя 2 недели ветчину из рассола достать и обмыть теплой водой. Просушив продукт в течение 1 дня, коптить холодным дымом.

При каждом копчении на древесные опилки высыпать зерна кориандра — 1 чайную ложку.

Копченая грудинка «Шварцвальд» сухого посола



Свиная грудинка.

На 1 л рассола: 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка зерен кориандра, ½ зубчика чеснока, 4 ч. ложки с верхом ягод можжевельника.

Свиную грудинку нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 чайную ложку без верха сахара, 1 чайную ложку зерен кориандра, ½ зубчика чеснока и 4 чайные ложки с верхом можжевельниковых ягод.

Предварительно охлажденные куски грудинки тщательно натереть со всех сторон полученной смесью (особенно со стороны шкурки), сложить куски в емкость для посола шкуркой вниз, закрыть крышкой и поставить в прохладный погреб. Время посола грудинки — 14 дней. Каждые три дня куски грудинки перекладывать, но обязательно шкуркой вниз.

По истечении времени посола слить образовавшийся собственный рассол, а грудинку оставить еще на 3—4 дня в сухом виде в емкости для посола. Затем емкость наполнить холодной водой и оставить в ней свиную грудинку ровно на 12 часов, после чего ее вынуть, обмыть теплой водой и повесить для просушки. Через день следует начать холодное копчение (по одному разу ежедневно).

Копченую грудинку «Шварцвальд» рекомендуется коптить до получения насыщенного темного цвета. Во время каждого копчения на древесные опилки следует класть 1—2 еловые или сосновые шишки.

Ветчина виноградаря сухого посола



1 кг мяса, 50 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка кориандра, ½ зубчика чеснока (рубленного).

Сначала ветчину нужно солить в течение 20 дней. Образовавшийся рассол слить, а куски мяса оставить в сухом виде еще на 4 дня все в той же емкости. После этого емкость заполнить холодной водой и отмочить продукт в течение 14 часов, затем куски вынуть и обмыть теплой водой.

Далее ветчину просушить в хорошо проветриваемом помещении и подвергнуть копчению.

Для копчения использовать опилки из бука, и при каждом копчении на них положить немного виноградной лозы (можно виноградные листья).

Ветчина «Пастушья» сухого посола



1 кг мяса, 50 г нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, ½ зубчика чеснока (мелко рубленного).

Куски мяса небольшого размера, вырезанные из тазобедренной части овцы, натереть смесью для посолки и солить в течение 20 дней.

Затем мясо отмочить в воде в течение 10 часов, просушить и около 10 раз коптить холодным дымом.

Ветчина с можжевельником мокрого посола



Для рассола (1 л): 1 л воды, 120 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 6 ч. ложек с верхом ягод можжевельника.

Куски мяса уложить в посолочную емкость.

Смесь соли с нитритами и сахар растворить в воде. Ягоды можжевельника потолочь и также добавить в рассол.

Ветчину залить таким образом, чтобы она погрузилась в рассол полностью. Далее емкость для посола накрыть материей или чистой крышкой и поставить в прохладное место.

Спустя 2 недели ветчину извлечь из рассола и обмыть слегка теплой водой. Подвесить на мясных крюках и просушить 1 день в хорошо проветриваемом помещении.

В процессе каждого копчения на древесные опилки рекомендуется насыпать 1 чайную ложку ягод можжевельника.

Ветчина с перцем



1 кг мяса, 50 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, ½ зубчика чеснока (рубленного), 1 ч. ложка с верхом перца черного молотого, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка с верхом перца белого молотого.

Сначала смешать все ингредиенты. Смесью натереть со всех сторон куски мяса и уложить их в емкость для посола жировой частью вниз, после чего закрыть и поставить в прохладное место.

Посол продолжается 20 дней, а через каждые 3–4 дня куски нужно обязательно перекладывать. Затем рассол слить, оставляя ветчину в сухом виде еще на 4 дня.

Потом ветчину залить холодной водой на 14 часов, достать, обмыть слегка теплой водой и протереть чистой материей. Посыпать смесью молотого черного и белого перца.

После необходимой просушки (1 день) ветчину можно коптить при низкой температуре дыма. При каждом копчении нужно высыпать на древесные опилки 1 чайную ложку черного перца.

Ветчина с тмином мокрого посола



1 кг мяса, 50 г смеси для посолки, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка с верхом тмина.

Смешать все ингредиенты. Предварительно охлажденные куски мяса натереть смесью со всех сторон как можно более равномерно.

Куски ветчины сложить в чистую посолочную емкость, обязательно шкурой вниз. Затем емкость закрыть и оставить в помещении для посола. Каждые 3–4 дня куски ветчины перекладывать, при этом неизменно оставляя шкурой вниз.

Образовавшийся спустя 20 дней собственный рассол слить, а ветчину оставить в емкости для посола еще на 4 дня. После этого емкость наполнить водой, в которой продукт оставить на 14 часов.

Далее ветчину вынуть, обмыть теплой водой, повесить и сушить. После этого 1 раз в день коптить дымом с низкой температурой. Также на каждое копчение необходима 1 чайная ложка тмина, которую высыпать сверху на древесные опилки.

Ветчина с пряностями мокрого посола



Для рассола: 0,8 л воды, 120 г смеси нитритов с солью, 100 мл красного вина, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка с верхом ягод можжевельника, 1 лавровый лист, ½ зубчика чеснока, 1 ч. ложка порошка «Магги».

Предварительно охлажденные куски ветчины сложить в посолочную емкость. В воде растворить нитриты с солью, сахар и добавить пряности.

Куски ветчины полностью залить рассолом, емкость закрыть и поставить в прохладное место.

Спустя 2 недели ветчину из рассола вынуть и обмыть теплой водой.

Просушив продукт в течение 1 дня, коптить холодным дымом. При каждом копчении на древесные опилки высыпать зерна кориандра (1 чайную ложку).

Ветчина из шейки мокрого посола



Для рассола: 1 л воды, 120 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 1 ч. ложка перца белого цельного.

Куски свиной туши (шейной части) выложить в емкость. Мясо полностью залить заранее приготовленным рассолом.

Посолочную емкость поставить в прохладное место на 14 дней. Затем ветчину вынуть из рассола, повесить на крюк и дать просушиться 2 дня.

После этого продукт коптить низкотемпературным дымом до получения необходимого оттенка.

Ветчина говяжья сухого посола



1 кг мяса, 50 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка ягод можжевельника.

Взять куски костреца (нижняя часть бедра коровы), натереть посолочной смесью и солить в течение 20 дней. После этого отмочить в воде в течение 14 часов, просушить и коптить через каждые 2 дня (всего около 10 раз) холодным дымом.

Свиной рулет сухого посола (1)



1 кг спинной части свиной туши, 50 г посолочной смеси, 1 ч. ложка сахара, ½ зубчика тертого чеснока.

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 чайную ложку без верха сахара и ½ зубчика тертого чеснока. Отделить

спинную часть свиной туши весом 1 кг и натереть ее приготовленной смесью со всех сторон.

Дальнейшая обработка осуществляется в соответствии с общими рекомендациями.

Продолжительность посола — 7 дней.

Свиной рулет сухого посола (2)



1 кг спинной части свиной туши, 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка цельных зерен кориандра, 1 ч. ложка душистого перца, ½ лаврового листа.

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 чайную ложку без верха сахара, 1 чайную ложку цельных зерен кориандра, 1 чайную ложку душистого перца, ½ лаврового листа.

Кусок лопаточной части весом 1 кг натереть со всех сторон приготовленной смесью, свернуть в рулет и зашнуровать шпагатом. Ветчину, свернутую рулетом, обработать в соответствии с общими рекомендациями.

Продолжительность посола: на 1 кг мяса затрачивается время, равное одной неделе сухого посола.

Свиной рулет можно посолить и мокрым способом. В этом случае продолжительность посола уменьшается на 2 дня на каждый килограмм мяса.

Прошутто



Свиная нога.

Смесь для консервации: морская соль, коричневый тростниковый сахар, молотый черный перец, сушеные ягоды можжевельника, чесночный порошок, консерванты (нитрат натрия, нитрит натрия).

Охладить мясо ночь в холодильнике. Натереть мясо половиной смеси для консервации.

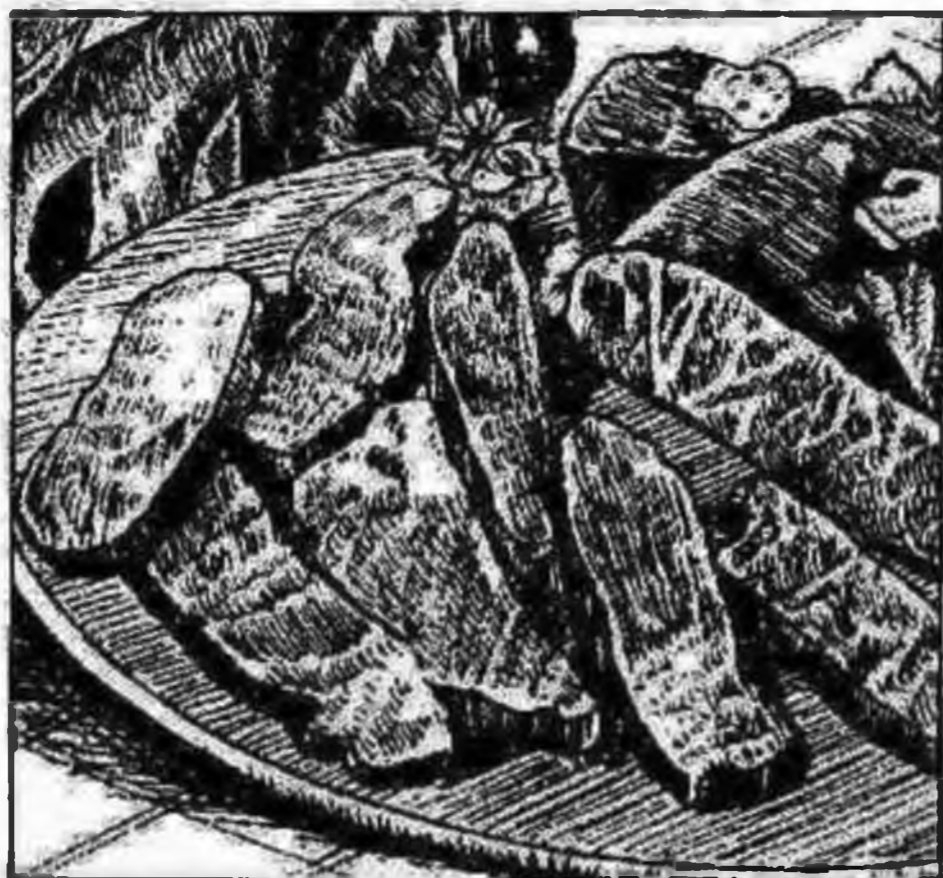
Обернуть мясо плотно (для того, чтобы выделяющийся сок не вытекал; получается средний — между сухим и мокрым — способ соления мяса) пищевой пленкой или запечатать в вакуумную упаковку. Оставить в холодильнике на 15 дней. Достать мясо и натереть его частью смеси для консервации.

Оставить мясо для консервации в холодильнике еще на 15 дней.

Вынуть мясо и выложить в теплую воду на полчаса, чтобы отмыть от соли. Повесить ветчину на 6 часов в холодильник или сквозняк в прохладной комнате.

Далее ветчину нужно повесить в теплом помещении на 3 дня. Идеально подходит сушильный шкаф.

Тщательно намазать мясную сторону ветчины смесью сала и черного перца и повесить ветчину минимум на 30 дней при температуре 15 °С и относительной влажности 70%.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БАСТУРМЫ

Бастурмой называют вяленую вырезку из говяжьего мяса. Согласно легенде, своим появлением на свет это вяленое мясо обязано мужественным воинам Чингисхана, бравшим с собой в военные походы запасы провизии, включая мясо. А чтобы последнее сохранялось без порчи, его нарезали тонкими ломтиками и помещали под седло лошади, где оно хорошо просаливалось потом животного, а излишняя влага выходила из него под прессом всадника и седла.

В древности бастурмой питались кочевники. А так как они не имели холодильников, то вынуждены были придумывать способы, как хранить мясо в условиях жаркого климата. Выход был найден, и достаточно простой.

Итак, нужно взять говяжье мясо — оно грубее, чем свинина или баранина. Для приготовления используются филейная часть или мышцы огузка, наиболее нежное мясо. От филейной части отрезать поясничную мышцу со слоем жира. Куски мяса должны быть не более 3 см в толщину, их следует натереть солью и уложить в деревянную посуду на слой соли, накрыть деревянной крышкой и поставить гнет. Через неделю мясо пустит сок, надо следить, чтобы рассол покрывал мясо полностью.

Держать мясо в рассоле 21 день. После этого извлечь его и вымочить в воде в течение 2—3 дней, оно станет мягче и будет не такое соленое. Затем мясо обработать специями, это могут быть красный перец, кориандр, тмин. Их нужно сильно втереть в мясо, а напоследок обвалить в этих же специях. Далее обвязать шпагатом и повесить сушиться, желательно на сквозняке под навесом, время от времени вальцуя доской. Процесс сушки займет еще 20 дней.

Это классический вариант приготовления бастурмы. На самом деле их множество, и время приготовления этого замечательного домашнего продукта может варьироваться.

Технология приготовления вяленой говядины, при которой используются только низкие температуры, способствует сохранению в ней почти всех минералов, витаминов и других ценных веществ. Это мясо богато незаменимыми аминокислотами, витаминами РР, А, С и группы В, также железом, калием, цинком, магнием, кальцием, фосфором и натрием. Оно помогает преодолевать усталость и полезно при железодефицитной анемии. А за счет содержания минимального количества жиров бастурма превосходно подходит для диетического меню.

Находящиеся в пряной обмазке специи, в частности чеснок, острый перец и тмин, обладают антибактериальными, противоопухолевыми, противовоспалительными и стимулирующими качествами.

Бастурма (I)



1 кг говяжьей вырезки, 1 л сухого красного вина (можно домашнего), 6 ст. ложек соли, 2 ч. ложки молотого красного горького перца, 2 ч. ложки чамана, 2 ч. ложки сумач (сушеный молотый гранат), 1 ч. ложка ореховой травы (можно и без нее), 4 зубчика чеснока.

Для обмазывания бастурмы перед вяленьем: 150 мл сухого красного вина, 3 ч. ложки соли, 1 ч. ложка чамана, 3 ч. ложки сумача, 2 ч. ложки красного горького молотого перца, мука (такое количество, чтобы замесить тесто чуть гуще, чем для оладьев).

Соль, чаман, сумач и горький перец потребуются еще и для обваливания бастурмы.

Сначала в кастрюле сделать маринад на основе сухого красного вина, добавив туда соль, измельченный чеснок, чаман, сумач, ореховую траву.

Затем погрузить туда вырезку, расположив ее таким образом, чтобы вся была покрыта маринадом, поставить гнет. Накрыть крышкой и оставить на семь дней.

По окончании срока достать промаринованное вином и пряностями ароматное мясо, дать стечь (около 1 часа).

Намазать мясо приготовленным чуть раньше «тестом» на основе вина, соли, приправ и муки. Толщина слоя должна быть около 2—3 мм.

После обмазывания обвалить бастурму в смеси пряностей с солью. Затем, нанизав на нитку или крючок, повесить в сухом прохладном, хорошо проветриваемом месте для вяленья не менее чем на 10 дней. Можно и больше.

По окончании вяленья бастурма по твердости похожа на сырокопченую колбасу.

Бастурма (2)



1 кг мяса лося, оленя, косули, 150 г соли, перец красный, сухая кинза, кориандр, хмели-сунели.

Для бастурмы лучше взять мясо лося, оленя, косули. Годится только филейная часть туши, являясь самым нежным мясом. Продолговатые куски мяса должны быть не толще трех сантиметров. Мясо нужно хорошо натереть солью и плотно уложить на сплошной слой соли в тару (кадку, таз и т. п.) под тяжелый гнет. Мясо выделит сок, который должен покрывать содержимое в течение трех недель.

После этого надо извлечь мясо из рассола, вымочить в проточной воде в течение двух суток, пока оно не размягчится и не станет менее соленым. Можно взять пробу, поджарив кусочек приготовленного мяса.

Затем выложить куски на чистый стол (доску) и обработать специями: красным перцем, кинзой, тмином, хмели-сунели и т. п. Специи нужно последовательно втереть в мясо, а затем обвалить куски мяса в смеси специй (как котлеты в панировке). После этого куски бастурмы обвязать крест-накрест шпагатом и развесить в хорошо проветриваемом помещении для сушки на 15—20 дней. В сухом и холодном месте бастурму можно хранить до полугода.

Бастурма (3)



1 кг говяжьей вырезки, 2 стакана соли, 90 г пажитника или хмели-сунели, 90 г красного перца (чили и паприки), 10 г кориандра, 45 г чеснока (по желанию).

Традиционный рецепт приготовления бастурмы преимущественно использует говяжье мясо. Мышечные волокна в нем грубее, чем в свинине или баранине, а тонкий слой говяжьего жира делает бастурму вкуснее и привлекательнее. Поэтому следует взять только внешнюю поясничную мышцу вместе с подкожным жиром из филейной части. Стараясь не повредить мышцы, освободить мясо от пленок, сосудов, зачистить со всех сторон и нарезать продолговатыми брусками.

Натереть мясо солью, плотно уложить на сплошной слой соли и засыпать полностью солью в деревянной кадке, накрыть деревянной крышкой-кружком (придавить сильным гнетом). Мясо нужно выдержать неделю (можно оставить до трех недель), следя за тем, чтобы рассол покрывал мясо полностью и уровень рассола был выше крышки.

После этого заготовленное мясо вымочить в воде 2–3 суток, меняя воду несколько раз в день (или под проточной водой). Мясо размягчится и не будет таким соленым.

Затем в куски бастурмы последовательно втереть молотые пряности (чаман (пажитник), кориандр, перец красный и пр.). Хорошо обвалить мясо в смеси пряностей, как в муке.

В заключение бастурму подвесить на шпагате или нитке (обвязать наподобие посылки или просто продеть шпагат через мясо) в прохладном месте (на сквозняке) и сушить 15–20 дней. Можно время от времени снимать бастурму и вальцевать (формовать) ее доской.

В сухом, прохладном и вентилируемом помещении бастурма может храниться 6–7 месяцев.

Подают ее к столу, не зачищая от толстого слоя пряностей и нарезаая тонкими, просвечивающимися кусочками.

Бастурма (4)



10 кг говядины без костей, 600 г чеснока, 1 кг соли, 13 г селитры, 500 г тмина, перец красный молотый по вкусу.

Вырезку и мякоть спинной части говяжьей туши разрезать на куски длиной 30 см, шириной 12 см и толщиной 6 см. Куски мяса уложить рядами в посуду, пересыпать смесью соли и селитры, покрыть тканью и оставить на 2 дня, а затем переложить мясо так, чтобы верхний слой оказался внизу, и снова оставить

на 2 дня. Затем мясо слегка обмыть холодной водой и обсушить на деревянной решетке.

Подготовленное мясо положить рядами на застланный пористой тканью стол, края ткани туго стянуть, на ткань положить доску, а на нее какую-либо тяжесть. Оставить на 5 часов, затем сменить ткань и оставить еще на 12 часов.

По окончании прессования куски мяса крепко обвязать шпагатом и повесить в тени на 12 часов для обсушки (мясо на ощупь должно быть сухим).

Семена тмина (чамана) перебрать, промыть и растолочь. Чеснок очистить и растолочь. Тмин, чеснок, молотый красный перец перемешать и добавить воду, чтобы смесь имела консистенцию жидкой сметаны.

Куски обсушенного мяса покрыть тонким слоем подготовленной смеси, уложить рядами в емкость и выдержать 4 дня.

После этого мясо вынуть, вновь покрыть смесью, уложить в посуду и выдержать 3—4 дня. Эту операцию повторить 3 раза.

Подготовленное мясо вынуть и развесить в тени для просушки. Вяленое мясо готово через 10 дней.

Бастурма (5)



10 кг говядины без костей, 1 кг соли, 13 г селитры, 500 г тмина, 600 г чеснока, перец красный молотый по вкусу.

Вырезку и мякоть спинной части говяжьей туши разрезать на куски размером 30×12×6 см, уложить рядами в посуду, пересыпать смесью соли и селитры, покрыть тканью и оставить на 2 дня. Затем переложить мясо так, чтобы верхний слой оказался внизу, и оставить еще на 2 дня.

Мясо слегка обмыть холодной водой и обсушить на деревянной решетке.

Подготовленное мясо выложить рядами на застланный пористой тканью стол, края ткани туго стянуть, на ткань положить доску, а сверху придавить гнетом. Оставить на 5 часов, затем сменить ткань и оставить еще на 12 часов.

По окончании прессования куски мяса крепко обвязать шпагатом и повесить в тени на 12 часов для обсушки (мясо на ощупь должно быть сухим).

Семена тмина перебрать, промыть и растолочь. Чеснок очистить и растолочь. Тмин, чеснок, молотый красный перец перемешать и добавить воду, чтобы смесь имела консистенцию жидкой сметаны.

Куски обсушенного мяса покрыть тонким слоем подготовленной смеси, уложить рядами в емкость и выдержать 4 дня.

После этого мясо вынуть, вновь покрыть смесью, уложить в посуду и выдержать 3—4 дня. Эту операцию повторить 3 раза.

Подготовленное мясо вынуть и развесить в тени для просушки в течение 10 дней.

Бастурма (6)



500–700 г филе говядины, 1 ст. ложка чамана (приправа), 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки красного молотого сладкого перца, 1 ст. ложка черного молотого перца, 2–3 ст. ложки теплой воды, 2 головки чеснока, соль.

Мясо помыть, обсушить, хорошо помять руками и посолить очень тонким слоем соли (0,5 см). Положить на доску, прижать гяжелым прессом. Оставить под наклоном в прохладном месте на трое суток, чтобы свободно стекала жидкость.

Чаман смешать с мукой, красным молотым сладким перцем и черным молотым перцем, разбавить теплой водой и поставить на слабый огонь на 2–3 минуты. Получится жидкая вязкая масса. Снять с огня, добавить чеснок, пропущенный через чесночницу.

Мясо проколоть в нескольких местах ножом, продеть в одно отверстие веревочку и завязать узлом.

Мясо хорошо обмазать со всех сторон жидкой вязкой массой, подождать, пока она подсохнет, и повесить сушить в теплом, хорошо проветриваемом помещении на три дня.

Готовую бастурму нарезать тонким ножом в виде продолговатых язычков.

Хранить бастурму можно три месяца в холодильнике.

Бастурма (7)



2 кг говяжьей вырезки, 3 головки репчатого лука, 100 мл винного уксуса, 50 г зелени петрушки, лавровый лист, перец черный молотый, перец душистый горошком, соль.

Говяжью вырезку зачистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками весом по 25–30 г, сложить в керамическую или эмалированную посуду, посыпать черным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2–3 дня.

Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически поворачивая вертел.

Бастурма (8)



200 г говядины (вырезка), 30 г репчатого лука, 30 мл винного уксуса, 40 г зеленого лука, лимон, базилик, кинза, перец, соль.

Мясо нарезать кусками весом по 30–40 г, положить в посуду, посыпать солью, перцем, рубленым репчатым луком, залить уксусом и мариновать на холоде 5–6 часов. Затем мясо жарить на шампуре над раскаленными углями.

Бастурму подавать с зеленым и маринованным луком, зеленью и лимоном.

Бастурма (9)



1 кг баранины, 700 г помидоров, 200 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 50 мл 3%-ного уксуса, 50 г жира, соль и перец по вкусу.

Баранину (корейка или задняя нога) промыть, очистить от пленок и нарезать из расчета по два кусочка на порцию в виде широкой ленты.

Мясо слегка отбить, посолить, посыпать перцем, добавить нарезанный тонкими кольцами лук, залить уксусом и поставить в холодное место на 3–4 часа.

По истечении назначенного срока на середину маринованного мяса уложить нарезанные дольками помидоры и репчатый лук, с которым мариновали мясо.

После этого мясо свернуть в виде колбаски. Нанизать на шпажки сначала целый помидор, затем мясо и вновь целый помидор. Жарить над раскаленными углями, периодически смазывая жиром.

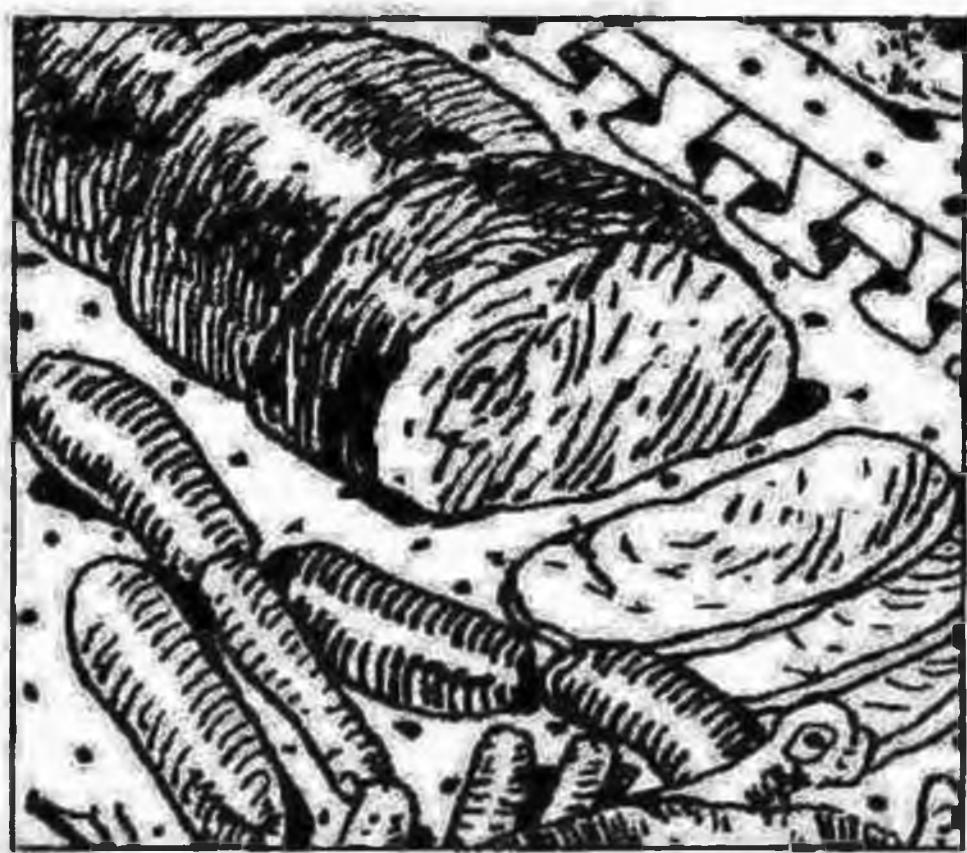
Бастурма (10)



1 кг говяжьей вырезки, 4 луковицы, 4 ст. ложки винного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, перец черный молотый, перец горошком, соль по вкусу.

Говяжью вырезку очистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками по 25–30 г, уложить в керамическую (или эмалированную) посуду, посыпать черным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец. Подготовленную массу перемешать и выдержать в холодном месте 2–3 дня.

Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени, периодически поворачивая.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЖЕНИНЫ

Буженина — это довольно распространенное в украинской, русской и молдавской кухнях кушанье, которое представляет собой свинину (реже баранину или медвежатину), запеченную большим куском, как правило, без кости.

Для приготовления буженины чаще всего берут свинину, а именно заднюю часть, ошеек или окорок, реже — биток с косточкой (он может получиться несколько суховатым). Мясо должно быть с прожилками и жирком, если оно с костью, то ее желательно аккуратно удалить.

Любителям готовить это блюдо из телятины или говядины рекомендуют обложить кусок этого мяса тонкими ломтиками сала, а надрезы в нем сделать поглубже, чтоб в них поместились небольшие кусочки сала и чеснока.

Кроме того, чтобы говядина сохранила свой мясной сок, не будет лишним обжарить ее со всех сторон. Важно помнить, что время запекания телятины и говядины меньше, чем у свинины.

Время запекания буженины зависит от температурного фактора и веса мясного куска. Обычно ее запекают из расчета 1 час на 1 кг мяса, хотя готовить ее можно разными способами: 60–120 минут при 220 °С или 4–5 часов при температуре 150–180 °С.

Запекать мясо можно в фольге, эмалированной или чугунной посуде, на противне, в специальном рукаве и даже в тесте.

Кстати, готовить буженину желательно за пару дней до праздничного стола — за это время мясные соки успеют равномерно распределиться по большому куску.

Буженина в горчичном маринаде



1 кг свиной вырезки или окорока, 8 зубчиков чеснока, 4 ч. ложки горчицы, 1 щепотка базилика, 1 щепотка орегано, 4 ч. ложки растительного масла, соль, перец.

Вымыть свиную вырезку. Очистить зубчики чеснока. Если дольки большие, разрезать их на две-три части.

В свиной вырезке сделать небольшие надрезы. Чеснок окунуть в соль и вставить в надрезы.

Смешать горчицу и растительное масло. Добавить базилик, орегано, соль, перец.

Обмазать мясо со всех сторон приготовленной смесью. Уложить в пакет для запекания и оставить в холодильнике на пару часов.

Затем запекать буженину в пакете в духовке при температуре 180–190 °С около часа.

Буженина из индейки



1 кг филе бедра индейки, соль, перец, 6–9 зубчиков чеснока, специи, можно пару тонких кружочков лимона — по желанию и по вкусу.

Отличный вариант буженины для тех, кто не ест свинину, либо находится на диете.

Филе бедра индейки разморозить (если замороженное), вымыть, вырезать жилки.

Чеснок очистить, часть чеснока нарезать кусочками (для шпиговки), несколько долек натереть на мелкой терке.

Индейку положить в миску, посолить и поперчить по вкусу, сделать острием ножа надрезы в мясе и нашпиговать чесноком. Тертый чеснок частично добавить на этой стадии, частично при заворачивании в фольгу.

Разделить мясо на две части. Фольгу расстелить, каждую часть мяса плотно утрамбовать и завернуть в несколько слоев фольги.

Духовку разогреть до 190–200 °С. Брикет положить в форму для запекания (или на противень) и запекать в течение часа.

После полного остывания убрать буженину из индейки в холодильник.

Чем плотнее утрамбована буженина, тем меньше шансов, что при разрезании она будет разваливаться на кусочки.

Буженина, маринованная в квасе



1 кг свинины, 3 зубчика чеснока, 7 ст. ложек свиного растопленного сала, соль, 1 пучок петрушки.

Для маринада: 0,5 л хлебного кваса, 1 луковица, лавровый лист, 2 красных стручковых перца.

Свинину нарезать ломтиками, положить в керамическую посуду, добавить лавровый лист, красный стручковый перец, нарезанный кольцами лук, залить квасом и поставить на 48 часов в прохладное место.

Затем мясо обсушить с помощью салфетки, смазать растертым с солью чесноком, положить на решетку и жарить около 50 минут, периодически поливая растопленным салом.

Посыпать готовое мясо зеленью петрушки.

Буженина, запеченная в фольге



2 кг свиной окорок, 5 зубчиков чеснока, перец душистый горошком, перец черный молотый, соль.

Свиной окорок вымыть, обсушить салфеткой. Обрезать кожу, оставив тонкий слой сала. Острым ножом сделать в мясе глубокие дырочки и положить туда половинку зубчика чеснока и горошину душистого перца в каждую.

Затем обмазать окорок солью и черным перцем, завернуть в фольгу. Поставить окорок в фольге в сильно нагретую духовку на 2 часа.

Подавать буженину, запеченную в фольге, с красным вином.

Буженина на вертеле



1,5 кг свинины, 4 зубчика чеснока, перец красный молотый, соль.

В продолговатом куске свинины с прожилками жира сделать острым ножом глубокие проколы (10–12 раз) и вложить туда кусочки чеснока. Посолить, густо обсыпать красным перцем, увязать шпагатом (наподобие копченой колбасы), чтобы

мясо не перегибалось во время жаренья. После этого насадить мясо на вертел и жарить на среднем огне 1,5 часа. Готовность мяса проверяется уколом тонкого острого ножа. Если из прокола не будет вытекать мясной сок, то буженина готова.

Жаренная на вертеле буженина покрыта коричневой корочкой и имеет исключительный аромат.

К буженине можно подать отварной или печеный картофель, свежие овощи, отварную репу.

Таким же образом можно изжарить и бараний бок. Для образования вкусной корочки рекомендуется за 20–30 минут до окончания жаренья облить мясо жиром и обсыпать мукой, перемешанной с мелко толченными сухарями. При подаче предложить тертый хрен.

Мясо в духовке



500 г молодой баранины или говядины (телятины), или свиины, 2 головки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка черного молотого перца.

Вымыть мясо. Весь чеснок очистить. Разрезать каждую дольку одной головки чеснока на 2–3 части. Кусок мяса вымыть, обсушить и нашпиговать чесноком, прорезая для этого в мясе небольшие отверстия. Другую очищенную головку чеснока нарезать мелкими кусочками. Добавить соль, перец. Залить все подсолнечным маслом и перемешать.

Количество масла зависит от размера куска мяса, но его должно быть достаточно, чтобы полностью полить мясо. Поместить нашпигованный кусок мяса в глубокую посуду или в конверт из фольги, полить с двух сторон маслом с чесноком, накрыть фольгой и оставить в холодильнике на ночь.

Разогреть духовку. Запекать мясо в духовке в той же посуде или в фольге (мясо уложить жирной стороной вниз). Общее время запекания — 2–3 часа. Первый час запекать мясо при низкой температуре (175–180 °С), чтобы оно стало мягким, затем увеличить температуру духовки (до 200 °С) и запекать еще 0,5–1 час.

Через 1,5–2,5 часа после начала запекания мясо открыть и последние 20–30 минут еще немного увеличить температуру (до 220 °С), чтобы мясо подрумянилось.

Достать мясо из духовки, охладить.

Буженина из индейки в паприке



800 г филе индейки.

Для маринада: 1 стакан воды, 1 ст. ложка соли, ½ ст. ложки сахара.

Для обмазывания: 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки паприки, 1 ст. ложка оливкового масла.

Приготовить маринад. Размешать соль и сахар в воде до полного растворения и залить маринадом мясо. Сверху желательно накрыть тарелкой и поставить небольшой груз. Мясо должно быть полностью в маринаде. Оставить мясо на 2 часа.

Подавить чеснок. Добавить паприку, соль и оливковое масло.

Мясо достать из маринада и обсушить салфетками. Чтобы мясо имело лучшую форму, обвязать его кулинарной нитью или шпагатом. Потом натереть приготовленной смесью. Духовку разогреть до 250 °С.

Мясо выложить на противень, застеленный пергаментом. Противень поставить на нижний уровень разогретой духовки.

Запекать мясо 20–25 минут (время зависит от величины кусочков мяса). Духовку выключить, но не открывать! Держать в ней мясо 2 часа до полного остывания, не открывая духовку.

С готового мяса снять шпагат. Буженина из индейки уже готова к употреблению. Ее можно нарезать тонкими кусочками. Но она будет еще лучше, если ее накрыть разделочной доской и поставить сверху небольшой груз. За два часа из мяса вытечет немного лишней жидкости или сока. Вот теперь все. Нежнейшая буженина из индейки готова.

Буженина по-одесски



800 г свиного яблока, 6 зубчиков чеснока, 50 г сала, 5 шт. лаврового листа, соль.

Мясо помыть и обсушить. Чеснок очистить, крупные зубки разрезать пополам.

Свиное яблоко шпиговать чесноком (делать ножом надрезы и в эти надрезы вставлять чеснок), натереть солью и оставить на сутки в холодильнике.

Подготовленное мясо положить в казан, налить воды примерно до середины куска мяса, варить около 1,5 часа.

Когда вода почти полностью выкипит, добавить сало, лавровый лист. Тушить мясо, регулярно проверяя, чтобы оно не подгорело. Затем, когда вода выкипит, а сало растопится, обжарить буженину со всех сторон.

Буженина «Леонидовская»



2 кг свиной мякоти одним куском, сыр чеддер, чеснок, перец красный молотый, соль, перец.

Мясо тщательно вымыть, обсушить, нанести глубокие продольные разрезы, вложить в них смесь чеснока и перца. Мясо смазать большим количеством горчицы, завернуть в фольгу.

Запекать в горячей духовке на сильном огне в течение 1,5 часа. После этого фольгу развернуть, мясо обильно посыпать тертым сыром. Фольгу завернуть и поставить мясо в духовку еще на 10 минут. Затем огонь выключить и держать буженину в духовке, пока она не остынет.

Готовую буженину развернуть, остудить, нарезать порционными кусками.

Чтобы придать мясу более пикантный вкус, его можно перед приготовлением на сутки замочить в томатном соке с репчатым луком и зеленью.

Буженина, запеченная в фольге



1 кг свиной мякоти со шкуркой, 3 зубчика чеснока, 2 моркови, 2 лавровых листа, 1 лимон, ½ пучка петрушки, ½ пучка зелени укропа, соль, перец.

Свинину промыть, обсушить салфеткой и натереть солью и перцем. Чеснок и морковь очистить, нарезать узкими кусочками. С помощью острого тонкого ножа сделать в куске свинины надрезы и нашпиговать свинину чесноком и морковью. После этого завернуть мясо в фольгу и готовить на решетке над углями 1–1,5 часа.

Затем буженина в фольге должна остыть, при этом мясо не разворачивают.

Готовую буженину нарезать поперек волокон порционными кусками, выложить на блюдо, украсить дольками лимона и веточками петрушки и укропа.

Буженина в квасе



1 кг свинины, 500 мл хлебного кваса, 1 луковица, 2 красных стручковых перца, 2 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, 7 ст. ложек свиного топленого сала, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец.

Свинину промыть, нарезать ломтиками и сложить в керамическую миску. Добавить лавровый лист, нарезанный кольцами лук и стручковый перец, залить квасом и поставить на 48 часов в прохладное место.

Затем мясо вынуть, обсушить с помощью салфеток, смазать растертым чесноком, смешанным с топленым салом, посолить, поперчить и жарить на решетке над раскаленными углями до готовности.

Готовую буженину выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и подавать к столу.

Буженина, запеченная на вертеле



1 свинины, 100 г сала, 3 ст. ложки растительного масла, 100 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка имбиря, 1 ч. ложка черного перца, соль.

Мясо вымыть, очистить от пленок, жил и жира. Свиное сало нарезать очень тонкими брусочками, посолить, посыпать специями и нашпиговать им свинину.

Подготовленное мясо завернуть в фольгу и держать на холоде до приготовления.

Запекать мясо одним куском на вертеле, смазывая сметаной. За 5 минут до окончания жаренья обсыпать мукой и полить собственным соком.

Буженина в горчице



1 кг свиного окорока, 1 ст. ложка муки, 1 кг картофеля, 250 мл мясного бульона, 3 зубчика чеснока, 1 пучок базилика, 1 пучок петрушки, 1 ст. ложка горчицы, 5 ст. ложек молотого фундука, 1 желток, соль, перец.

Нагреть духовку до 180 °С. Чеснок очистить, раздавить плоской стороной лезвия ножа и мелко порубить. Зелень вымыть и,

стрягнув капли воды, измельчить. Смешать с чесноком, горчицей, орехами и желтком, посолить и поперчить.

Окорок вымыть, обсушить бумажным полотенцем и натереть молотым черным перцем. Мясо обвалить в муке, равномерно обмазать пряной горчичной смесью, положить в форму для запекания и поставить в духовку.

Картофель очистить, вымыть и разрезать на четвертушки. Через 15 минут после того, как мясо начнет запекаться, разложить вокруг него картофель. Влить бульон и еще 60 минут готовить все вместе.

Мясо нарезать ломтиками и подать вместе с картофелем.

Буженина обыкновенная



1 кг свинины, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка уксуса, 3 лавровых листа, гвоздика, перец черный горошком, перец молотый, вино белое.

Все компоненты для маринада залить 0,5 л воды, вскипятить. Залить горячим маринадом мясо и поставить в холодное место на сутки.

Далее свинину нашпиговать чесноком и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Вниз, под противень, поставить сковороду с водой. Когда мясо покроется корочкой, подлить в сковороду, где оно запекается, маринад.

Во время запекания кусок нужно периодически переворачивать. Запекать примерно 2 часа.

Буженина с темным пивом



1,5 кг свинины, 600 мл темного пива, коренья по вкусу, перец душистый горошком, перец черный горошком.

Вымыть кусок свинины от заднего окорока, завязать в салфетку, опустить в кастрюлю с холодной водой, вскипятить раз-другой, затем вынуть свинину из салфетки, положить ее в кастрюлю, всыпать по 5—10 горошин душистого и черного перца, 2—3 лавровых листа, всех кореньев по штуке, залить темным пивом, накрыть крышкой, тушить до готовности.

Подавая, полить тем же соусом, с которого снят жир и который можно заправить мукой.

Буженина с картофелем



1 кг свинины, 50 г сливочного масла, 10 картофелин, 4 луковицы, лавровый лист, перец горошком, соль, чеснок.

Целый кусок свинины обмыть в холодной воде и, не обсушивая, положить на противень. Чтобы свинина не касалась противня, его следует выложить березовыми лучинами. Сделать в мясе проколы ножом и вставить в них кусочки чеснока и горошины перца. Обсыпать мясо солью, измельченным лавровым листом. Влить в противень $\frac{1}{2}$ стакана воды и поставить его в разогретую духовку.

После того как мясо зарумянится, положить на противень очищенный картофель и луковицы и полить все соком, который выделится из мяса.

Запекать до готовности всех продуктов.

Готовую свинину нарезать кусками, уложить на блюдо вместе с картофелем и луком, обсыпать зеленью.

Буженина, шпигованная чесноком и луком



1 кг свинины, 10 луковиц, чеснок, зелень петрушки, черный молотый перец, лавровый лист, 3%-ный уксус, мята по вкусу, квас, картофель, соль.

Свиной окорок освободить от костей, нашпиговать чесноком и луком, посыпать молотым перцем, натереть солью, уложить в керамическую или эмалированную посуду, залить хлебным квасом с добавлением уксуса, положить сухую мяту и лавровый лист и выдержать на холоде в течение 12 часов.

Затем окорок вынуть и поджарить на противне до готовности в жарочном шкафу.

Подавать нарезанным ломтями, с жареным картофелем, полив соком, в котором буженина жарилась, и посыпав зеленью петрушки.

Буженина с яблоком



1,5 кг свинины, 10 луковиц или луковиц-шалот, перец черный горошком, перец душистый горошком, 3 лавровых листа, 2 яблока, уксус эстрагон или мадера.

Ставя в разогретую духовку, буженину надо смазать маслом, посыпать специями и мелким луком-шалотом, подлить 2—3 ложки воды, проколоть в нескольких местах. Когда мясо поджарится со всех сторон, уменьшить жар и начать поливать стекшим соком каждые 10—15 минут, прокалывая свинину вилкой.

Жарится буженина 1,5—2 часа, в зависимости от величины куска; некоторые поливают ее уксусом-эстрагоном, или, дожарив свинину и сняв с соуса жир, обливают ее мадерой, или кладут в соус 2—3 мелко нарезанных яблока, чтобы вместе с ним прожарились и были протерты с соусом. Соус надо подавать очень горячим.

Подается с отварным картофелем и цельным луком, который жарится одновременно в соку.

Буженина жареная



1 кг свинины, 100 мл воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 8 картофелин, 4 луковицы, укроп по вкусу, петрушка, лавровый лист, перец горошком, соль, чеснок.

Свинину (целый кусок) обмыть в холодной воде и, не обсушивая, положить на противень. Чтобы свинина не касалась противня, его дно предварительно выложить березовыми лучинами. Сделать в мясе проколы ножом и вставить в них зубчики чеснока, горошины перца. Обсыпать мясо солью, измельченным лавровым листом, полить маслом. Вылить на противень нагретую воду и поставить его в разогретую духовку.

После того, как мясо зарумянится, положить на противень очищенный картофель и луковицы. Время от времени поливать все соком, который выделяется из мяса. Запекать до готовности всех продуктов.

Готовую свинину нарезать на куски, уложить на блюдо вместе с картофелем и луком, обсыпать зеленью.

Буженинка с огурцом



1 кг свиного окорока, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 100 г жира для жарки, 200 г огурца, 500 мл кваса, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, перец красный молотый, зелень петрушки.

Свиной окорок освободить от костей, нашпиговать чесноком и луком, посыпать молотым перцем, натереть солью, уложить в керамическую или эмалированную посуду, добавить лавровый лист. Залить мясо хлебным квасом с добавлением уксуса, положить мяту и выдержать на холоде 12 часов для маринования. Каждые 3—4 часа поворачивать мясо с одного бока на другой, затем окорок вынуть из маринада и поджарить до готовности в духовке.

Готовую буженину остудить, нарезать ломтиками, уложить на блюдо, гарнировав кружочками свежих или маринованных огурцов, украсив зеленью.

Буженина по-домашнему



1 кг свиного окорока, перец красный, перец черный горошком, лавровый лист, уксус столовый, чеснок, овощи маринованные, фрукты.

Свиной окорок или шейную часть натереть солью, перцем, положить в глубокую посуду, добавить перец горошком, лавровый лист, залить уксусом, разведенным в воде. Накрыть посуду крышкой и поставить на 1 сутки в холодильник. За это время мясо нужно несколько раз перевернуть.

Маринованное мясо нашпиговать чесноком, слегка обжарить на сковороде со всех сторон. После чего завернуть мясо в фольгу или обмазать пресным тестом и запечь на противне в духовке при температуре 170—180 °С до готовности.

Готовую буженину охладить, нарезать ломтями и уложить на блюдо.

Подать со свежими, солеными или маринованными овощами и фруктами.

Буженина по-венгерски



2 кг свинины, 2 моркови, 2 головки чеснока, перец красный, соль, ½ стакана кориандра, сметана по вкусу, перец душистый.

Для буженины лучше подойдет парное мясо. Его следует нашпиговать разрезанными на половинки зубчиками чеснока, морковью, нашинкованной соломкой. Затем натереть мясо со-

лью, перцем, кориандром, обвязать кулинарным шпагатом, как почтовую посылку, и положить на ночь под гнет.

Утром перенести свинину на решетку, установленную на противень. Не снимая шпагата, вылить на противень $\frac{1}{2}$ чашки горячей воды, и, обмазав мясо сметаной, задвинуть противень в горячую духовку.

Периодически на противень доливать воду и поливать мясо соусом, образовавшимся во время жарения. Через два с половиной — три часа буженина будет готова. Чтобы убедиться в этом, нужно проткнуть ее как можно глубже шпиговочным ножом: если красноватый сок не выступает, значит, все в порядке, шпагат можно снимать.

Подавать буженину горячей на керамическом блюде (лягане) с моченой брусникой и обжаренным в духовке молодым картофелем. Но можно — и холодной, порезанной на ломтики, с майонезом или соусом из кетчупа и сметаны.

Буженина с розмарином

| 1,5 кг окорока свиного без кожи, розмарин, соль, перец.

Окорок или его часть вымыть, обсушить, натереть солью и перцем.

Положить в сотейник жирной стороной кверху, полить 100—150 мл воды, посыпать измельченным розмарином.

Поставить в нагретую духовку и довести до готовности, периодически поливая выделившимся соком (обычно для приготовления буженины достаточно 1,5—2 часа).

Важно не пересушить верхнюю корочку, для этого можно в конце жарения прикрыть мясо фольгой.

Буженина чесночная



| 1 кг свиной мякоти, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, соль, пряности.

Хорошо промыть мясо и обсушить.

Очистить зубчики чеснока и разрезать продольно каждый зубчик на 2—3 дольки.

Острием ножа сделать надрезы на мясе в нескольких местах и вставить в них кусочки чеснока.

Смазать мясо тонким слоем растительного масла, выложить на сковороду с высокими бортами (или в другую соответствующую посуду), влить полстакана кипятка и поместить в хорошо разогретую духовку.

Через 10 минут (не больше, чтобы мясо не подгорело) уменьшить огонь. Запекать свинину в собственном соку на маленьком огне в течение примерно 1,5–2 часов. При этом через каждые 15 минут поливать мясо со всех сторон образовавшимся соком, чтобы верхняя корочка не пересохла и красиво подрумянилась. Если нужно, добавить немного воды.

В конце запекания мясо посолить, посыпать его молотыми пряными травами (немного) и снова полить соком.

Проверить готовность мяса. Это можно сделать, например, чисто вымытой металлической спицей. Если мясо прокалывается свободно, буженина готова.

Готовую буженину остудить. На мясо можно установить плоскую тарелку с небольшим грузом. Так мясо получится аппетитнее и ровнее.

Когда буженина полностью остынет, острым ножом нарезать ее наискосок, ровными ломтиками.

Буженинка



1 кг свинины, 8 зубчиков чеснока, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец.

Кусок свинины хорошенько обмыть, обсушить полотенцем, начинить чесноком, натереть солью и перцем, завернуть в фольгу и запекать в духовке в течение 1 часа при температуре 220–240 °С. Затем фольгу снять, мясо смазать сметаной и запечь в духовке до образования золотистой корочки.

Подавать в охлажденном виде с солеными огурцами, соусом из хрена или горчицей.

Буженина со шпигом

| Свинина, шпиг, соль, перец, чеснок.

Большой кусок свинины заранее вымыть, очистить от пленок или лишнего жира, натереть солью, перцем и чесноком. С помощью острого ножа сделать глубокие надрезы в куске и в

каждый вложить дольки чеснока, обваляв их в соли и перце, а также кусочки шпига. Оставить на ночь в прохладном месте. Затем поставить в духовку жировым слоем вверх и жарить, поливая вытапливающимися соком и жиром.

Жарить кусок необходимо столько часов, сколько в нем веса (1 кг — 1 час и т. д.). Готовность проверяется вилкой. Если при прокалывании из мяса начнет выделяться светлый сок, а мясо легко поддается нажатию вилкой, значит, буженина готова.

На гарнир можно подать отварной или обжаренный целиком некрупный молодой картофель

Буженина, запеченная под майонезом

| Свинина, майонез, соль, перец.

Мясо вымыть, обсушить, вырезать кость (по желанию), посолить и поперчить. Положить на слегка смазанную жиром сковороду и обмазать мясо со всех сторон майонезом, слоем 5—7 мм. Сало не смазывать!

Запекать в духовке при температуре 220 °С.

Готовность проверить, протыкая мясо острым ножом, нож должен входить легко, сок из прокола должен выделяться прозрачный или не выделяться совсем.

Готовое мясо нужно сразу вынуть из духовки, чтобы не пересохло, и снять с противня, чтобы не впитало лишний жир (это очень ухудшает вкус мяса).

Снять с мяса слой майонеза и охладить, накрыв большой миской, что сделает мясо мягче.

Буженина деревенская



| 1 кг нежирной свинины, 6 зубчиков чеснока, черный молотый перец, соль, специи.

Мелко нашинковать чеснок, обвалять его в соли и в молотом черном перце. Взять кусок свинины, острым ножом проделать отверстия в разных местах куска и поместить туда кусочки чеснока. Посыпать мясо специями по вкусу, завернуть в фольгу, поставить на противне в горячую духовку.

Через 1 час проколоть мясо ножом или вилкой. Если появится прозрачный сок — буженина готова.

Буженина мятная



1 кг свинины, 6 зубчиков чеснока, 8 стаканов кваса, лавровый лист, перец горшком, мята, соль, перец черный молотый.

Свинину промыть, нашпиговать чесноком, посыпать молотым перцем, натереть солью, положить в эмалированную посуду, запить квасом, добавить лавровый лист, мяту, перец горшком, накрыть и вынести на холод на сутки.

Затем переложить в сотейник и запечь в духовке до румяного цвета. Подавать с горчицей или тертым хреном.

Буженина жареная с репой



1 кг свинины, 4 ст. ложки растительного масла, 5 шт. моркови, 2 репы, 3 корня петрушки, 4 луковицы, перец, лавровый лист, соль, чеснок, зелень укропа.

Свинину (целый кусок) вымыть в холодной воде, сделать в мясе проколы ножом и вставить в них кусочки чеснока, горошины перца. Обсыпать мясо солью, измельченным на кофемолке лавровым листом, полить маслом.

Положить мясо на решетку, установленную в противень, для того, чтобы мясо не касалось противня.

Вылить на противень $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды и поставить его в разогретую духовку.

После того, как мясо зарумянится, положить в противень нарезанные кубиками коренья моркови, петрушки, репы, шинкованный лук, полить все соком, который выделяется из мяса. Запекать до готовности всех продуктов.

Готовую свинину нарезать на куски, уложить на блюдо вместе с овощами и луком, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Буженина в сенной трухе с пивом



3 кг свиного окорока, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 1 репа, 500 мл пива, лавровый лист, перец черный молотый.

Взять задний окорок молодой свиньи, завязать в салфетку, опустить в большую кастрюлю с холодной водой и свежей, ду-

шистой сенной трухой (мятник луговой, полынь, чабрец, порей, овсяница, клевер и другие травы). Вскипятить 2–3 раза, вынуть свинину из салфетки, положить в кастрюлю, всыпать черный и красный перец, лавровый лист, все корни, залить крепким пивом (лучше пивным суслом), тушить до готовности. Облить буженину образовавшимся при тушении соусом.

Буженина с базиликом



1 кг свинины, 200 г сметаны, 7 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ст. ложка сушеного базилика, масло растительное, перец душистый, перец красный молотый, перец черный молотый.

Свинину промыть и обсушить салфеткой. Чеснок очистить и разрезать каждую дольку вдоль на 3–4 части. Острым ножом сделать в куске мяса проколы и положить в них кусочки чеснока. Затем свинину натереть солью, красным и черным перцем, сушеным базиликом, положить в смазанную маслом форму и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления соуса сметану смешать с тертым хреном и душистым перцем.

Готовую буженину остудить, затем нарезать ломтиками и подавать к столу со сметанным соусом.

Буженина «Вкусная»

1 кг говядины, лук, чеснок, перец, соль, специи.

Мясо куском обжарить со всех сторон до румяной корочки в небольшом количестве жира или без него (если сковорода с тефлоновым покрытием). Мясо переложить в кастрюлю, добавить $\frac{1}{2}$ стакана воды и тушить мясо на медленном огне при закрытой крышке 45–50 минут. Затем добавить мелко порезанный лук, чеснок, перец и любые специи по вкусу. Тушить еще 10–15 минут.

Не вынимая мясо из кастрюли, оставить его в образовавшемся соусе на 5–6 часов. Затем вынуть мясо из соуса, густо посолить со всех сторон, обсыпать специями и положить в сухую посудину. Закрыть крышкой. Через 5–6 часов мясо готово к употреблению.

Образовавшийся соус можно использовать в качестве подливы к картофелю, рису, можно добавлять в супы в качестве заправки.

Буженина рыбная



16 кг рыбы, 12 л уксуса, 100 г перца, 50 головок чеснока, имбирь, травы пряные, 2 горсти соли.

Пластовать рыбу на звенья. Для этого разрезать рыбу на две половины (два звена) со стороны спины — точно по центру, по направлению от головы к хвосту.

Вымыть в холодной воде, опустить в котел с кипятком и варить на огне до тех пор, пока позвонки не отопреют. Вырезать все хрящи и позвонки.

Вскипятить ведро уксуса, добавить в него толченый перец, имбирь, душистые травы и мелко нарезанный чеснок.

Опустить в уксус звенья рыбы, довести до кипения, понемногу добавить соль и варить до тех пор, пока рыба не сварится полностью. Вынуть ее из котла, переложить горячей в кадку, облить уксусным отваром, вынув из него только травы. Накрыть кадку кружком и поставить в прохладное место (погреб) до употребления.

Буженина с маслинами

| Окорок, соль, перец, чеснок.

Окорок желательно посолить и оставить на одни сутки. Небольшие куски мяса на буженину посолить за час до жаренья. Кожу окорока надрезать острым ножом клетками, натереть солью и перцем, нашпиговать дольками чеснока, положить на противень, налить 125 мл воды и поставить в прогретую духовку. Когда верхняя часть окорока хорошо зарумянится, перевернуть его и, периодически поливая выделившимся соком, довести до полной готовности. Важно не пересушить верхнюю корочку, для этого нужно мясо прикрыть плотной бумагой или фольгой.

Подавать как в горячем, так и в холодном виде с маслинами, моченой брусникой, огурцами, свежими салатами, зеленью. Отдельно подать хрен, кетчуп, горчицу.

Буженина, шпигованная чесноком и луком



500 г свиного окорока, лук, чеснок, зелень петрушки, уксус, мята, квас хлебный, лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Свиной окорок освободить от костей, нашпиговать чесноком и луком, посыпать молотым перцем, натереть солью, уложить в керамическую или эмалированную посуду, залить хлебным квасом с добавлением уксуса, положить сухую мяту и лавровый лист и выдержать на холоде в течение 12 часов.

Затем окорок вынуть и поджарить на противне до готовности в жарочном шкафу.

Подавать окорок нарезанным ломтями, с жареным картофелем, полив соком, в котором буженина жарилась, и посыпав зеленью петрушки.

Заливная буженина



500 г буженины, 1 кг свиных костей, 3 моркови, 1 корень сельдерея, 2 помидора, 2 огурца, 1 перец сладкий, 40 г желатина, 50 г укропа, 2 ст. ложки горчицы, 1 ст. ложка уксуса, 2 лавровых листа, 1 гвоздика, перец черный горошком, перец черный молотый.

Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками. Корень сельдерея очистить, вымыть, крупно нарезать, сбрызнуть уксусом. Лук нарезать колечками.

Желатин размочить в едва теплой воде.

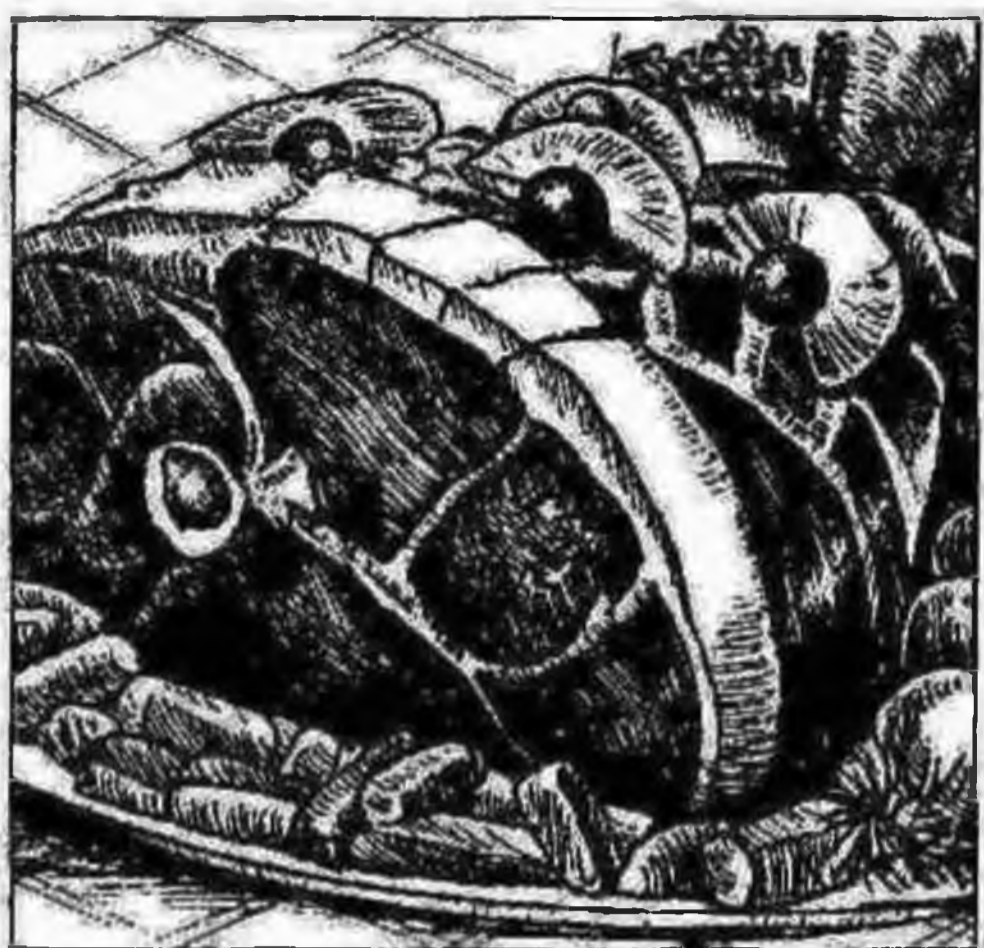
Кости вымыть, залить холодной подсоленной водой. Варить в течение 2 часов, время от времени снимая пену, затем положить морковь, корень сельдерея и лук. Варить еще в течение 20 минут. После этого кости, лук и коренья извлечь из бульона.

Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком и гвоздику. Прокипятить на слабом огне в течение 10 минут, а затем снова процедить. Соединить его с разбухшим желатином, довести до кипения и снять посуду с огня.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать колечками. Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками.

Буженину нарезать порционными кусками, выложить их в один ряд в форму, сверху разместить лук, корень сельдерея, морковь. Залить бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов, пока желе не застынет.

Готовое заливное разрезать, поперчить по вкусу, смазать горчицей. Украсить помидорами, перцем, огурцами, посыпать укропом.



ОКОРОК, КАЗЫЛЫК, КАЗЫ, ЛЮЛЯ-КЕБАБ, МЯСНОЙ ХЛЕБ

ОКОРОК

Для того чтобы приготовить вареный окорок, вовсе не обязательно разделывать всю тазобедренную часть целиком. Вполне достаточно небольшого количества мяса — в пределах 3 кг. Только что приготовленный окорок необходимо как можно быстрее употребить в пищу либо положить в морозильную камеру.

Самым подходящим временем для ускоренного или мокрого посола мясного сырья, применяемого при изготовлении вареного окорока, является день убоя животного, так как чем раньше после убоя будет выполнен посол, тем выше будут рН (кислотность) и влагоемкость мяса. Но для приготовления отличного окорока допустимо использовать и мясо одно- или двухдневной свежести.

Готовят вареный окорок в течение всего года, в том числе и летом, когда тепло. Существуют медленный мокрый посол и так называемый ускоренный посол (шприцеванием), который занимает значительно меньше времени.

Мокрый посол

Мясо (кусками) помещают в 10%-ный (по весу) рассол (100 г смеси соли с нитритами растворяют в 1 л воды).

Требования к помещению для посола в данном случае не такие жесткие, как в случае с приготовлением ветчины. Летом, если в погребе чересчур тепло, посол окорока можно произвести и в холодильнике.

По окончании посола ставшие более мягкими куски спинной части свиной туши сворачивают, туго обматывают конопляным шпагатом и не менее крепко перевязывают.

После этого ветчину, свернутую в трубочку, устанавливают в жестяной бачок для варки окорока и наполняют водой до уровня 5 см от края бачка. Закрыв крышку бачка, натягивают пружину и вдавливают резиновую пробку в середину крышки. Далее бачок для варки ветчины ставят в сильно кипящую воду на 15 минут. Спустя указанное время температуру понижают до 80 °С и оставляют бачок в воде при этой температуре на какое-то время.

Ориентировочное время варки:

- 1) для окорока весом 2 кг — 2 часа 15 минут;
- 2) для окорока весом 3 кг — 2 часа 45 минут;
- 3) для окорока весом 4 кг — 3 часа 15 минут.

После варки бачок с окороком охлаждают в течение 3—4 часов в холодной воде. Затем бачок следует поставить на 1 день в холодильник и только после этого вареный окорок можно считать готовым.

Когда осуществляется посол **способом шприцевания** (ускоренный), вся процедура занимает не более двух дней, поскольку рассол вводят в окорок при помощи шприца для рассола. После этого куски окорока кладут еще на 2 дня в рассол.

В результате посол производится одновременно как снаружи, так и изнутри.

Готовят 10%-ный по весу рассол (100 г смеси соли с нитритами на 1 л воды). Берут специальный ручной шприц для посола и опускают всасывающий шланг в бачок с рассолом. Нагнетание рассола производится до того момента, пока он не польется из боковых отверстий иглы шприца. После этого через каждые 5 см мясо прокалывают иглой поперек мышечного волокна и вводят раствор плавным нажатием. Иглу медленно вынимают из мяса, обеспечивая таким образом максимально равномерное распределение рассола в мясе.

Если давление рассола чересчур сильное, это может привести к разрыву мышечных волокон. Должно быть введено около 20% рассола от веса мяса.

Шприцованные куски мяса кладут на 2 дня в 10%-ный рассол, затем сворачивают, туго перевязывают и уваривают в жестяном бачке.

Вареный окорок становится вкуснее, если после посола, перед варкой, его прокоптить в течение 20 минут в самодельной печи для горячего копчения. В этом случае окорок приобретает аромат дымка.

Копчение вареного окорока

- Рекомендуется использовать исключительно мясо 1–2-дневной давности.
- Готовить окорок лучше небольшими порциями.
- Используют только тазобедренную и лопаточную части свиной туши.
- С мяса не удаляют шкуру и жировую часть.
- Посол вареного окорока лучше всего осуществлять методом шприцевания.
- Посол осуществляется 10%-ным рассолом (на 1 л воды — 100 г смеси соли с нитритами).
- В значительной степени улучшает вкусовые качества окорока горячее копчение в течение 20 минут.
- Вареный окорок доводят до готовности в жестяном бачке при температуре 80 °С.
- Бачок охлаждают в течение 4 часов в холодной воде, затем в течение последующих суток в холодильнике.

Окорок свиной вареный домашний (мокрый посол)



Лопаточная часть свиной.

Для рассола: 1 л воды, 100 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка глутамината.

Взять мягкие куски лопаточной части свиной (без костей), поместить в посолочный бачок и залить рассолом. По прошествии 1 недели в прохладном помещении лопаточную часть извлечь из рассола и 12 часов просушивать в подвешенном состоянии на крюке.

Также, по желанию, мясо в течение 20 минут можно коптить высокотемпературным дымом.

После этого свернуть его и туго обмотать конопляным шпагатом. Далее свернутый окорок поместить в бачок для варки и заполнить свободное пространство между окороком и стенкой

бачка 3%-ным соляным раствором. В результате уровень рассола не должен доходить до края бачка на 5 см. Закрывать бачок и приступить к варке.

Окорок вареный



Задняя или передняя часть свиной туши вместе со шкурой, без шкуры или со шкурой, оставленной частично. Для рассола: на 100 л воды 8 кг соли, 5 г нитрита натрия и 150 г сахара.

Взять заднюю или переднюю часть свиной туши вместе со шкурой, без шкуры или со шкурой, оставленной частично. Слой шпика на окороке не должен превышать 4 см.

Окорок отделить по бедренному суставу от туши, затем удалить ножку в скакательном суставе, заровнять края, зачистить поверхность. Взять шприц и через выходящие на срезе окорока кровеносные сосуды ввести в толщу приготовленный охлажденный рассол (10–15% от общего веса сырья) из расчета на 100 л воды 8 кг соли, 5 г нитрита натрия и 150 г сахара.

После этого окорок положить в емкость, залить остатком рассола (40–50% от веса окорока), выдержать 1 неделю при 2–4 °С, подвесить на 2 часа и варить. По завершении варки температура в центре окорока должна достигнуть 70–72 °С.

Охлажденный окорок хранить максимум 3 суток при температуре 0–4 °С.

Окорок, запеченный в тесте



5 кг окорока, 1 кг пшеничной муки, 2–3 буханки ржаного хлеба, 1 стакан соли, 1 головка чеснока, 25 горошин перца, 5 лавровых листов, 3 гвоздики.

Все специи мелко потолочь, смешать с солью и полученным составом тщательно натереть поверхность предварительно зачищенного окорока. Вдоль кости сделать либо глубокие проколы, либо маленькие (по 1 см) прорези, куда и всыпать полученную смесь.

Далее окорок поместить в емкость, накрыть доской, поставить на нее груз и выдержать при температуре 8–10 °С в тече-

ние 3–4 суток. После завершения посола окорок промыть от специй и соли и подсушить.

Тем временем хлеб замочить в воде, отжать и замесить вместе с мукой. Половину полученного теста разложить на дне глубокого противня, на него положить завернутый в пергамент окорок, а на сам окорок — вторую половину теста. Края листов теста соединить мокрыми руками и обмазать окорок тестом как можно более равномерно со всех сторон.

Запекать продукт в предварительно разогретой духовке на протяжении 3 часов при температуре 160–180 °С, после чего температуру понизить до 100–120 °С и продолжить запекание до достижения температуры 70 °С в середине окорока.

После такой термообработки окорок охладить до 30–40 °С, снять с него верхнюю часть тестового покрытия и удалить пергамент.

Окорок вареный пряный (мокрый посол)



Для рассола: 1 л воды, 100 г смеси нитритов с солью, 2 ст. ложки красного вина, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложка глутамината, ½ ч. ложка ягод можжевельника, 1 ч. ложка порошка «Магги», 2 гвоздики, ⅓ части лаврового листа, ¼ рубленого зубчика чеснока.

Для получения рассола смешать все ингредиенты. Куски мяса (лопаточной или тазобедренной части) выложить в рассол и оставить на 1 неделю.

После этого мясо извлечь из рассола и просушить в течение 12 часов. Далее ветчину свернуть, зашнуровать и варить в специальной емкости.

Затем емкость охладить в холодной воде, при этом вареный окорок извлечь только на следующий день. В заключение ветчину просушить и коптить холодным дымом 2 раза.

Окорок запеченный



Задние окорока в шкуре с толщиной шпика, не превышающей 3 см.

Для рассола: 1 л воды, 100 г смеси нитритов с солью, 2 ст. ложки красного вина, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложка глутамината, ½ ч. ложка ягод можжевельника, 1 ч.

ложка порошка «Магги», 2 гвоздики, $\frac{1}{3}$ части лаврового листа, $\frac{1}{4}$ рубленого зубчика чеснока.

Взять задние окорока в шкуре с толщиной шпика, не превышающей 3 см. Вес сырого окорока должен быть в пределах 3–8 кг. Сначала окорок отделить от туши, потом от отруба отрезать ножку в скакательном суставе (тазовую кость удалять не нужно).

Приготовить рассол и шприцевать окорок точно так же, как при приготовлении окорока вареного (15% от веса мяса). После этого продукт подвесить в помещении с температурой 8–15 °С и оставить на 4 часа для впитывания рассола.

Посоленный окорок коптить в течение 12 часов при 40–50 °С и до достижения в толще температуры 30 °С, потом его варить в подсоленной воде (2,5% соли).

Окорок консервированный копченый



Передняя часть окорока (лопаточные части) либо куски тазобедренной части.

Взять переднюю часть окорока (лопаточные части) либо куски тазобедренной части. Солить методом мокрого или ускоренного посола. Просушить в течение полудня и коптить 20 минут высокотемпературным дымом до того момента, пока шкура не станет желтого цвета.

Окорок разрезать на куски, уложить в банки, залить водой и герметично закрыть. Варить продукт в течение 2 часов (банка массой 400 г).

КАЗЫЛЫК

Казылык (домашняя вяленая колбаса) — старинное блюдо болгар. Для его приготовления лучше всего взять брюшную часть и мякоть свежей жирной говядины или конины (свежее мясо хорошо впитывает перец и соль).

Мясо мелко нарезать, круто заправить солью, черным перцем, перемешивая, хорошо втереть соль и перец в мясо. Подготовленную таким образом начинку положить в кастрюлю, накрыть салфеткой и выдерживать на холоде от 15 часов до 1,5 суток.

Конские или говяжьи кишки промыть холодной водой, вывернуть, соскоблить слизь, еще три-четыре раза промыть холодной водой, снова вывернуть и один конец перевязать ниткой.

Наполнить кишки подготовленной начинкой, чередуя кусочки мяса и сала. Следует учесть, что жирность мяса для казылыка должна составлять примерно 30%. При большой жирности начиненные кишки прокалывают в нескольких местах иглой, чтобы дать излишнему жиру вытечь.

Заполнив кишки, перевязать открытые концы и вывесить колбасу на несколько дней на солнце и ветер. Затем на 2–2,5 месяца подвесить в темное прохладное место для созревания. Готовый кызылык сохраняется 4–5 месяцев, его можно употреблять как в сыром, так и вареном виде.

Для приготовления отварного кызылыка нужно положить колбасу в кастрюлю, залить теплой водой и поставить на медленный огонь. Когда вода закипит, в нескольких местах проколоть колбасу иглой и продолжить варку.

Отварной кызылык можно употреблять в холодном и горячем виде.

Перед подачей на стол кызылык (и сырой, и отварной) нарезают так же, как колбасу промышленного приготовления, но более толстыми кусочками, чтобы сохранить жир.

Казылык вареный



Говядина или конина, чеснок, лук, соль, лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, говяжья кишка.

Мясистый, жирный кусок говядины или конины (желательно брюшины) нашинковать небольшими кусочками чеснока величиной с лесной орех или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить соль, перец, перемешать и поставить в холодное место на 1,5–2 суток. Затем в приготовленное мясо добавить по вкусу мелко нашинкованный лук, чеснок и снова перемешать.

Этим фаршем наполнить хорошо обработанную и промытую говяжью кишку, концы завязать, положить в теплую, соленую воду, куда добавить лавровый лист и две-три горошины черного перца, и варить до готовности.

Казылык подавать на стол в горячем виде, а по желанию после варки его можно подрумянить на сковороде в духовке.

Казылык бараний жареный

| Баранина, соль, перец, лук, чеснок, говяжья кишка.

Промытое и отделенное от костей баранье мясо мелко нарубить или пропустить через крупную решетку мясорубки, добавить соль, перец. Все перемешать и поставить в холодное место на двое суток. Затем по вкусу положить в фарш мелко нашинкованный лук или чеснок и опять хорошо перемешать.

Готовым фаршем наполнить тонкую, тщательно промытую говяжью кишку длиной 25—30 см, крепко перевязать оба конца. Потом свернуть кишку бубликом, перевязать место соединения и сварить.

Готовый казылык положить на сковороду с разогретым жиром и жарить до готовности в духовке. На стол подавать в горячем виде.

Казылык из конины

| Конина, соль, перец, говяжьи кишки.

Взять жирную конину (брюшину), разрезать на кусочки шириной 2 см и длиной 7—8 см, посолить, поперчить, все хорошо перемешать и поставить на два-три дня на холод. Затем обработанные говяжьи кишки наполнить полученным фаршем, концы завязать и снова поставить на холод (зимой можно положить в снег на 5—6 дней).

Подготовленный таким образом казылык подвесить на чердак или в темном месте на 2—3 месяца для вяления.

КРУПЯНЫЕ КОЛБАСЫ

Крупяные колбасы имеют такую же давнюю историю, как и мясные колбасы. Многие кухни мира предлагают различные рецепты крупяных колбас. Готовить их довольно легко, они очень вкусны и значительно разнообразят меню. Подают крупяные колбасы как в горячем, так и в холодном виде.

Ведерай



2¼ стакана ячневой крупы, 300 г сала из кишок, 300 г печени, 300 г сердца, 300 г почек, 3 луковицы, 210 г свиного шпика, перец черный молотый, соль.

Крупку ошпарить кипящим молоком и поставить в горячую духовку на слабый огонь для набухания. Затем добавить поджаренное с луком сало, пропущенные через мясорубку почки, сердце, печень, перец, соль, перемешать.

Полученной массой начинить подготовленные толстые свиные кишки, концы их завязать, колбаски положить на смазанный маслом противень и жарить в умеренно нагретой духовке 1,5 часа, время от времени переворачивая.

Колбаски маленькие ячневые



100 г риса, 150 г ячневой (перловой) крупы, 2 головки лука, 100 г топленого масла или маргарина, 0,5 л молока, 250 г изюма, 1½ ст. ложки соли, ¼ ч. ложки имбиря, ¼ ч. ложки чесночного порошка, 100 мл патоки (ягодной), тонкие кишки (можно искусственные), вода.

Крупку отварить до полуготовности. Мелко нарезать лук, изюм промыть в теплой воде. Перемешать кашу, лук, изюм, пряности и приправы.

Начинить каждую кишку наполовину и, сдвигая начинку порциями, завязать аккуратно через интервал, а затем разрезать на маленькие колбаски.

Колбаски наколоть, сложить в глубокую толстостенную сковороду и залить слабым раствором патоки (воды налить столько, чтобы указанное количество патоки развелось до почти неощутимой сладости). Поместить сковороду в топку печи и выпекать колбаски при температуре 150 °С в течение 35–45 минут.

Колбаски подавать только горячими, когда они чуть подрумянятся, с моченой брусникой.

Колбаса грубая крупяная с печенью



500 г прослойной свинины или грудинки, 500 г шкурки, 750 г свежей свиной печени, 750 г перловой крупы, 40 г соли (примерно 2 ст. ложки с небольшим верхом),

1 ч. ложка молотого душистого перца без верха, 1 ст. ложка майорана, 1 ст. ложка белого молотого перца без верха.

Свинину и шкурку положить на 60 минут в слабо кипящую воду. За 10 минут до окончания варки положить туда же печень. Затем все пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Тем временем крупу залить теплой водой (0,75 л) и оставить на 40 минут для того, чтобы она разбухла. Затем воду слить, а крупу добавить в фарш. Все перемешать, постепенно добавляя пряности.

Свинные черевы наполнить фаршем и поместить на 30 минут в воду при температуре 72 °С. Колбасу вынуть из воды и охладить в прохладном помещении.

Крупяную колбасу подавать в холодном виде или, слегка поджарив, с жареным картофелем.

Колбаса крупяная с луком



0,5 кг кишок, 5 стаканов перловой крупы, 2–3 л воды, 0,5 кг шпика, 2–3 крупные луковицы, 100 г жира, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки майорана, ½ ч. ложки тимьяна, ½ ч. ложки черного молотого перца, ½ ч. ложки душистого перца, соль.

Крупу промыть теплой водой и варить в подсоленной воде. Шпик нарезать кубиками и слегка обжарить с луком и добавить к крупе.

Доведенную до неполной готовности кашу остудить, добавить пряности, перемешать и заполнить ею кишки. Концы завязать.

Подготовленную колбасу положить в теплую воду, заправить пряностями, солью и варить на слабом огне до готовности.

Перед подачей на стол обжарить в жиру. Чтобы колбаса не потрескалась, ее нужно предварительно смочить теплой водой.

Колбаса пшенная с салом



300 г свиных кишок, 440 г пшена, 150 г свиного или бараньего сала, 100 г репчатого лука, соль, специи.

Нарезать мелкими кусочками сало, репчатый лук, перемешать и поставить тушить в посуде, в которой будет вариться ка-

ша. Протушив до полуготовности, залить горячей водой (1 л воды на 440 г крупы), посолить по вкусу, положить молотый черный перец и довести до кипения. Засыпать промытое пшено, время от времени помешивая. Как только каша загустеет, снять с плиты и дать остыть.

Подготовленные свиные кишки плотно набить кашей, перевязать в нескольких местах шпагатом, чтобы получились небольшие колбаски, и отварить в подсоленной воде. Затем вынуть из воды шумовкой, уложить на противень и поставить в жарочный шкаф подсушить.

Готовый тулдамыш подать с растопленным сливочным маслом в горячем или холодном виде.

Кишки с гречневой крупой



4 стакана гречневой крупы, 1 стакан крови, 1 стакан смальца, соль, перец.

4 стакана гречневой крупы развести стаканом крови и запарить стаканом кипящего смальца, вымешать, посолить, посыпать перцем, налить свободно в кишки, пока еще не остыла каша, завязать, выровнять.

Положить в большую кастрюлю с холодной водой, варить 45 минут, переворачивая кишки, чтобы равномерно варились. Крышкой не накрывать, чтобы не полопались.

Когда кишки сварятся, вынести их на холод. Холодные кишки резать на куски и поджаривать на смальце.

Колбаса картофельная с жиром



1 кг картофеля, 2 яйца или 150 г манной крупы, 50 г свиного жира, 60 г репчатого лука, 1–2 зубка чеснока, укроп, соль, кишки.

Сырой очищенный картофель натереть, добавить яйца или манную крупу, соль, перец по вкусу, лук, слегка поджаренный в свином жиру, мелко нарезанный чеснок, сухой или соленый укроп и все тщательно перемешать. Этой массой начинить подготовленные кишки, завязать их и поджарить в свином жиру в жарочном шкафу. Порезать на куски и подать, поливая жиром, в котором колбаса жарилась.

Бумбар рисовый



Кишки бараньи длиной 30 см, 50 г риса, 15 г репчатого лука, 20 г зерен граната, перец, соль.

Рис отварить до полуготовности, откинуть на сито, облить теплой водой, дать стечь, а затем переложить в кастрюлю. Смешать с обжаренным мелко нарезанным репчатым луком, гранатовыми зернами, посолить, посыпать перцем, полить разогретым топленым маслом и довести до кипения на небольшом огне. Снять, когда рис будет готов.

Бараньи тонкие кишки вывернуть, тщательно промыть, один конец крепко завязать шпагатом, а с другого конца при помощи специального шприца не очень плотно заполнить подготовленным фаршем и крепко завязать.

Заполненные кишки разделить на части и перевязать шпагатом.

Подготовленный бумбар посыпать солью, слегка протереть, хорошо промыть, положить на сковороду с растопленным маслом, смазать сверху маслом и поставить на 15 минут в жарочный шкаф.

Кишки бараньи тушеные



1 кг бараньих кишок, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, черный молотый перец, соль.

Очищенные кишки сплести косичками, залить водой и отварить.

После этого выложить на горячую сковороду со сливочным маслом, посыпать перцем, посолить, залить бульоном или горячей водой, чтобы кишки были полностью покрыты, добавить томат-пюре и тушить в жарочном шкафу до готовности.

Подать к столу как горячую закуску, поливая соусом, в котором тушились кишки. Можно подавать и как второе блюдо.

Ат-картасы

| Конские (или говяжьи) толстые кишки, соль.

Конские (или говяжьи) толстые кишки тщательно промыть, нарезать кусками длиной 25–30 см. Маленькой скалкой или

пальцами вывернуть каждый кусок наизнанку так, чтобы все сало на кишках осталось внутри.

Куски завязать с двух концов, чтобы при варке жир не вытек. На 5–6 минут положить в кипящую воду, затем вынуть и немного остудить.

Обработанные таким образом кишки уложить на доску и тщательно соскоблить ножом верхний тонкий слой. Потом снова обмыть в теплой воде, положить в кастрюлю, залить водой (настолько, чтобы вода покрывала кишки), добавить соль и варить 2 часа.

Сваренные кишки охладить, нарезать небольшими кружочками (2–3 см) и подать на стол с горчицей или хреном.

Кишки молодого барашка тушеные



200 г кишок молодого барашка, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г томатного соуса, молотый черный перец, молотый красный перец, соль.

Готовить, как в предыдущем рецепте, только кишки сплести не косичками, а колечками, и посыпать смесью черного и красного перца. При тушении томат-пюре не добавлять.

При подаче полить жидкостью, в которой тушились кишки, и отдельно приготовленным томатным соусом.

Няня



500 г сухих свиных кишок, 200 г гречневой жидкой каши, ½ яйца, сало свиное, соль.

Сварить на молоке жидкую гречневую кашу, охладить ее, перемешать с сырыми яйцами, налить полученную массу в подготовленные кишки, завязать их с обоих концов и обжарить на свином сале.

Подавать к щам из квашеной капусты.

Колбаски сальные



Тонкие кишки (свиные, телячьи), 1 кг свежего сала, 2 луковицы, 10 яиц, 1½ стакана муки.

Сало пропустить через мясорубку, взбить (по отдельности) яйца и добавить муку. Обжарить нарезанный лук в масле и также добавить в эту массу, посолить, поперчить. Все вымешать. Начинить кишки (они должны быть не очень длинными — в зависимости от посуды).

Поставить кастрюлю на огонь, налить воды, довести до кипения. Опустить туда кишку, начиненную до 30 см и завязанную на концах. После того как кишка всплывет на поверхность, она должна еще повариться 6—8 минут. Аккуратно вынуть и так же варить остальные.

Колбаски хорошо подавать на стол горячими. Поэтому, вынув их из холодильника, можно нарезать кусочками, выложить в большой сосуд и поставить в духовку на 15 минут.

Кяти-шарапха с рисом



Куски кишок длиной 40 см, 400 г ливера, 120 г жира-сырца, 200 г риса, чеснок, черный молотый перец, соль, тмин.

Перебранный и промытый в холодной воде рис опустить в кипящую воду и варить на сильном огне 10—12 минут. Рис откинуть, промыть и высыпать на чистую доску.

Ливер пропустить через мясорубку, заправить жиром, черным перцем, тмином, солью с чесноком, добавить рис и перемешать. Готовую массу вложить в подготовленные кишки. Концы кишок зашить, опустить в подсоленную воду, отварить в течение 1,5 часа, охладить и нарезать на куски.

Подавать с бастой (кукурузной кашей) или мамалыгой, макая в абазинскую сметану (присоленную).

Курзе с бараньими кишками



300 г бараньих кишок, 100 г легкого, 100 г внутреннего сала, 1 яйцо, ½ стакана уксуса, тмин, барбарис, перец, соль, 600 г муки, 1 стакан кислого молока.

Бараньи кишки несколько раз тщательно промыть и сварить до готовности. Затем вынуть их из бульона, посолить, положить в раствор уксуса на 8—4 дня, после чего откинуть на решето, дать стечь жидкости, мелко порубить, добавить мелко нарезанное,

прожаренное внутреннее баранье сало, яйцо, тмин, барбарис, перец. Все смешать с мелко нарезанными вареными легкими.

Из пшеничной муки замесить крутое тесто, тонко раскатать его в пласт и вырезать тонким стаканом кружочки. На середину каждого кружочка положить подготовленный фарш, зашпатель края елочкой, опустить в кипящий бульон или воду и варить до готовности. Подавать с кислым молоком.

КАЗЫ

Колбаса из конины называется казы. Казы делают в Узбекистане (казы), в Казахстане (казы), Киргизии, Татарстане, Башкирии. У казахов ее готовят с ребрышками и чесноком. Узбеки применяют не только реберное мясо и жир, фирменная пряность — зира (кумин). Казы варят, вялят, коптят. Башкиры делают такую колбаску из фаршированных гусиных шеек. Казы всегда являлась праздничным блюдом.

Казы (1)



1 кг конины (пашины), 500 г сала конского, кишки говяжьи, 1 головка чеснока, соль, 1 ч. ложка перца черного молотого.

Мясо и сало нарезать полосками шириной 2—3 см, длиной 8—10 см, натереть смесью соли, толченого чеснока и перца, накрыть салфеткой и оставить на 1—2 суток в холодном месте.

Кишки вывернуть наизнанку, промыть в холодной воде, натереть солью, дать постоять 5—10 минут, затем соскоблить так называемую пленку, не трогая жира, промыть 4 раза в холодной и горячей воде, вновь соскоблить слизь, вывернуть кишки налицо и нарезать кусками длиной 50 см. У каждого куса один конец перевязать ниткой, с другого уложить подготовленные мясо и сало, затем перевязать (если казы готовят для варки и копчения, то на одну треть она обязательно должна состоять из конского сала).

Подготовленные казы можно вялить, варить и коптить.

Для вяления летом казы следует вывесить на неделю на солнце и ветер, а зимой положить в снег на такое же время, затем в

течение 2—3 месяцев вялить в прохладном темном помещении.

Для варки подготовленные колбасы положить в котел, залить водой и довести до кипения на слабом огне, затем снять пену, проткнуть колбасы в нескольких местах и варить в течение 2 часов.

Коптить казы следует густым дымом при температуре 50—60 °С в течение 18 часов, после чего охладить при температуре 12 °С в течение 2—3 часов.

Казы (2)



500 г конины (пашины), 250 г сала конского, 40 см кишки, 5 г перца черного молотого, 10 г соли.

Конину и сало нарезать полосками шириной 2—3 см, длиной 8—10 см, пересыпать солью, перцем, оставить на 10 минут, затем соскоблить пленку, не трогая жир, промыть 4—5 раз в холодной и горячей воде, вновь соскоблить слизь, вывернуть кишки налицо и нарезать кусками длиной 50 см. Куски наполнить подготовленным мясом и салом, концы перевязать.

Колбасы положить в котел, залить водой. Когда вода закипит, снять пену, проткнуть колбасы в нескольких местах и продолжить варить на слабом огне около 2 часов.

Казы (3)



1 кг мяса с заднереберной части конской туши, 22 г соли, 2 г сахара, 1 г черного молотого перца, 0,5 г душистого перца, 1 г тертого чеснока, 20 г картофельного крахмала.

Взять 1 кг мяса с заднереберной части конской туши, отделив мышечную и жировую ткань толщиной 1—5 см (лучшим считается то мясо, в котором имеется 70—80% мышечной и 20—30% жировой ткани), и измельчить на мясорубке с диаметром отверстий решетки 16—25 мм. Затем добавить 22 г соли, 2 г сахара и выдержать в посоле 3—4 суток при температуре 2—4 °С.

По окончании посола в фарш ввести 1 г черного молотого перца, 0,5 г душистого перца, 1 г тертого чеснока, 20 г картофельного крахмала, еще раз перемешать, плотно нафаршировать говяжьи или конские кишки, перевязать шпагатом батонны, навешать их на палки и выдержать в холодном месте 1—2 су-

ток. После этого батоны подвергнуть в течение 12–16 часов копчению густым дымом при температуре 35–50 °С, отварить в воде при температуре 80–82 °С до достижения в центре батона 72 °С.

Просушить при температуре 12–15 °С в течение 2–3 суток.

Шужук



5 кг мякоти копины, 5 кг внутреннего жира, 350 г соли, 10 г черного молотого перца, по усмотрению добавить чеснок.

Подготовленное мясо натереть солью и выдержать 1–2 дня в прохладном месте при температуре 3–4 °С. Кишки промыть и немного подержать в соленой воде. Затем мясо и жир мелко нарезать и перемешать. Добавить чеснок, перец и соль и вновь перемешать.

Подготовленной массой набить кишки, оба конца завязать шпагатом, вывесить на 3–4 часа в прохладном месте.

Коптить шужук 12–18 часов над густым дымом при 50–60 °С, подсушивать при 12 °С 2–3 дня.

Вяленый или копченый шужук отварить на медленном огне не менее 2–2,5 часа.

Перед подачей на стол нарезать на кусочки не толще 1 см, выложить на блюдо, украсить кольцами лука, зеленью.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Люля-кебаб — популярное блюдо азербайджанской кухни. Они представляют собой котлетки, сформованные в виде сосисок, нанизанные на шампуры и обжаренные на углях.

Особенностью приготовления люля-кебабов является длительное вымешивание фарша. Фарш нужно вымешивать для того, чтобы он «схватился», стал вязким и плотным. В таком виде он крепко сидит на шампурах и не разваливается.

В фарш для люля-кебабов не добавляют ни яйца, ни хлеб.

Жарят люля-кебаб в мангале над раскаленными углями (без пламени). Но также их можно приготовить и в домашних условиях — в духовке.

Люля-кебаб (1)



500 г жирной баранины, 150–200 г репчатого лука, курдючный жир, соль, сушеный базилик и черный перец по вкусу.

Мякоть баранины пропустить вместе с луком через мясорубку два или три раза. При возможности вместе с мясом пропустить курдючный жир.

Фарш посолить и заправить специями. Фарш перемешивать или отбивать (поднимать и бросать обратно в миску) до тех пор, пока он не перестанет трескаться и не станет вязким. Перемешивать нужно не ложкой, а руками.

Вымешанный фарш разделить на кусочки весом 40–45 г и сформовать сосиски толщиной около 3 см и длиной 15–20 см. Формовку нужно производить руками, смоченными в холодной воде.

Полученные сосиски нанизать на плоские шампуры (для приготовления на углях) или на деревянные шпажки (для приготовления в духовке). На длинные шампуры нанизывают по 2–3 «сосиски». Нанизанные кебабы можно дополнительно обхлопать, чтобы они лучше закрепились на шампурах.

Жарят люля-кебабы над раскаленными углями, периодически поворачивая шампуры.

При приготовлении в домашних условиях люля-кебабы нужно разместить на противне или на решетке (подставив вниз противень для стекающего жира). Духовку разогреть до 250 °С и обжаривать 15–18 минут с одной стороны и 5 минут с другой.

При подаче люля-кебабы снять с шампуров, посыпать молотым сумахом (при желании) и завернуть в порезанный полосками армянский лаваш.

К люля-кебабам подать много зелени (зеленый лук, петрушка, кинза) и поджаренные помидоры. Также в качестве соуса можно подать наришараб — уваренный до $\frac{1}{3}$ первоначального объема гранатовый сок.

Люля-кебаб (2)



1 кг баранины, 100 г курдючного сала, 4 луковицы, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ст. ложка сухого базилика.

Для гарнира: свежая зелень (зеленый лук, молодой чеснок, кресс, базилик, эстрагон, мята, порей).

Приготовить фарш: половину порции курдючного сала пропустить вместе с луком через мясорубку. Дважды пропустить через мясорубку баранину; в первый раз — одно мясо, во второй раз — мясо-луковую смесь. Тщательно размешать смесь до вязкости (около 15 минут), сдабривая ее порошком базилика и перцем, посолить, после чего поставить на полчаса в холод созревать.

Оставшееся курдючное сало нарезать кубиками, затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизать мясной фарш в виде тонких колбасок длиной 10–15 см на широкие (1 см) шампуры, по обе стороны от люля-кебаб нанизать кусочки курдючного сала и грилировать (обжаривать) их над углями мангала или в духовке (расположив поперек и повыше).

Подавать с зеленью и красным вином.

Шиш-кебаб с грибами



1,5 кг баранины, 5–6 помидоров, 3–4 сладких перца, 8–10 шляпок небольших грибов.

Для маринада: 5 ст. ложек растительного масла, сок 1 лимона, 1 ч. ложка соли, по ½ ч. ложки сахара и молотого перца, измельченная на терке луковица, 1 ч. ложка молотого имбиря, 2 растертых с солью зубка чеснока, 1 ч. ложка тимьяна, другие специи по вкусу.

Мякоть задней части баранины нарезать кубиками размером 3х3 см, положить в глубокую миску, залить маринадом, хорошо перемешать, чтобы мясо было в маринаде полностью, и слегка уплотнить руками. Поставить в холодное место на 3 часа.

Подготовленное мясо нанизать на шампуры, чередуя с кружочками сладкого перца, лука, помидоров и отваренными шляпками свежих грибов. Жарить над углями, сбрызгивая в процессе жаренья оставшимся маринадом. Шашлык подать горячим, не снимая с шампуров.

Дёнер-кебаб



1 кг постной мякоти задней ноги барана (ококор), 100 г соли, 50 г черного перца, 0,5 л сока лука, 1 лимон, 1 чаш-

ка оливкового масла, 1 кг бараньего жира, 1 кг бараньего фарша, 1 яйцо, ½ чашки молока.

Мясо порезать на большие куски, слегка отбить, положить в большую кастрюлю, залить соком лука, соком одного лимона, молоком. Мясо посолить и поперчить, закрыть крышкой и оставить на 12 часов. В фарш разбить яйцо и хорошо вымесить. Опустить бараний жир в теплую воду, чтобы он стал мягким.

На вертел нанизать кусок баранины, кусок бараньего жира, проложить фаршем и т. д., пока не закончится все мясо.

Поместить вертел вертикально к горящим углям, постепенно вращать его. Зажаренное мясо строгать специальным острым ножом в подставленную миску.

На стол можно подавать с отварным рисом или лепешками и зеленью.

Кебаб-бейти



400 г дрожжевого теста, 200 г сыра сулугуни.

Для фарша: по 400 г телячьей и бараньей вырезки, 100 г зелени петрушки, 50 г турецкой приправы «сумак», 30 мл растительного масла, соль, черный молотый перец — по вкусу, 50 г сливочного масла, 1 яичный желток, кунжут.

Приготовить фарш: пропустить мясо через мясорубку, добавить приправу «сумак», соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки. Сформовать из фарша длинные тонкие колбаски (кебабы), смазать растительным маслом и обжарить с обеих сторон до готовности.

Раскатать тонко тесто, выложить кебабы, посыпать тертым сулугуни, завернуть рулетом, смазать яичным желтком и сливочным маслом, посыпать кунжутом, поставить в нагретую до 160 °С духовку и выпекать 10—12 минут.

Адана-кебаб



1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка сливочного масла, 200 г мякоти белого хлеба, 600 г бараньего фарша, 1 яйцо, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка рубленой петрушки, щепотка тмина, 200 мл несладкого йо-

гурта, 2 ст. ложки листиков петрушки, 1 ст. ложка рубленого укропа, соль и перец по вкусу.

Очищенную луковицу и зубчик чеснока измельчить и слегка обжарить в 1 чайной ложке сливочного масла. Мякоть белого хлеба (200 г) размочить в теплой воде, отжать и смешать с 600 г бараньего фарша, луком и чесноком, яйцом, 1 столовой ложкой оливкового масла, 1 столовой ложкой рубленой петрушки и щепоткой тмина. Массу перемешать, посолить, поперчить по вкусу, сформовать из нее колбаски, насадить их на деревянные палочки и обжаривать в гриле в течение 10 минут.

Готовые колбаски подать на блюде вместе с теплой pitой и соусом, приготовленным из 200 мл несладкого йогурта, 2 столовых ложек листьев петрушки, 1 столовой ложкой рубленого укропа и соли по вкусу.

Искандер-кебаб



750 г любого мяса (кроме куриного), 4 болгарских перца, 2 помидора, 200 мл кефира.

Для соуса: 1½ ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка тимьяна, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Для теста: 2 стакана муки, маленькая пачка сухих дрожжей, соль.

Для теста взять 2 стакана муки, добавить пачку сухих дрожжей, посолить по вкусу, добавить теплой воды, перемешать, тесто должно быть мягким. Раскатать тесто толщиной 1 см. На противень положить тесто и поставить в предварительно разогретую духовку при температуре 180 °С.

Мясо жарить на сковороде на большом огне до готовности. Готовое мясо нарезать на тонкие кусочки.

Лепешку нарезать на небольшие кубики и положить в тарелку, сверху полить кефиром.

Для приготовления соуса томатную пасту, масло, тимьян, соль и черный перец положить на сковороду и, добавив воду, готовить на среднем огне до получения соуса. Помидоры и болгарский перец тушить на отдельной сковороде. На лепешку с кефиром положить мясо, сверху овощи, залить соусом. При подаче полить топленым сливочным маслом.

Тас-кебаб



1 кг телятины, 3 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 1 банка томатов в собственном соку, соль, перец.

Нарезать мясо кубиками, поджарить в масле до появления румяной корочки. Добавить измельченный лук.

Отдельно поджарить и добавить к мясу томаты с соком, солью и перцем. Довести соус до кипения, уменьшить огонь и тушить 45 минут.

Шиш-кебаб



500 г баранины, нарезанной небольшими кубиками, 2 помидора, порезанных пополам, 3 сладких перца, 1 луковица, порезанная на четвертинки.

Для маринада: 50 мл молока, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 мелко порезанная луковица, 1 ч. ложка перца, 1 ч. ложка соли.

Смешать все компоненты для маринада и кусочки мяса, хорошо перемешать, поставить в холодное место на сутки. Каждые 2—3 часа мясо следует перемешивать.

Нанизать кусочки мяса на вертел, чередуя с кружочками помидора и кусочками перца.

Обжарить мясо на гриле или на углях и подавать на стол.

Урфа-кебаб



1,5 кг мяса ягненка (фарш), 6 шт., 5 ст. ложек масла, 1 стакан мясного бульона, 2 луковицы, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 помидора, 2 пучка петрушки, черный перец по вкусу, соль, красный перец.

Мясо дважды порубить или пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, снять кожицу, удалить семена и порубить. Лук мелко нарезать. Вымыть и нарезать петрушку.

Фарш положить в емкость. Добавить лук, помидоры, петрушку, оливковое масло, красный и черный перец и соль. Тщательно перемешать. Сформовать полученный фарш в виде колбасок и нанизать на небольшие шампуры. Разместить их над горячими углями и жарить до тех пор, пока они не станут золотисто-коричневыми.

В это время растопить 100 г масла, порезать питы на четверти и прогреть на гриле с топленым маслом.

Горячие кусочки питы разложить на тарелки, полить мясным бульоном (пита должна им пропитаться). Сверху уложить готовые кебабы и украсить мелко нарубленной зеленью петрушки.

Кебаб Али Назик



600 г фарша из баранины, 4 баклажана, 4 ст. ложки йогурта (желательно густого), 4 зеленого стручкового перца, 2 помидора, 4 зубчика чеснока, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 1 ч. ложка красного молотого перца, 20 г красного перца хлопьями, 50 г сливочного масла.

Баклажаны испечь в духовке, они должны быть полностью мягкими. Снять с них кожу. Порезать на кусочки и размять вилкой. Можно вместе с йогуртом и чесноком размельчить в блендере, посолить, поперчить.

С помидоров снять кожицу.

Лук, помидоры и перец мелко порезать.

Лук поджарить на разогретом сливочном масле, добавить фарш, разделить его на мелкие кусочки, посолить, поперчить и жарить 10 минут. Добавить к нему помидоры и перец и тушить еще 10 минут.

Для соуса разогреть масло, всыпать перец-порошок.

Когда все будет готово, сначала выложить на тарелку баклажановую пасту, сверху фарш и полить соусом.

Лесной кебаб



500 г мяса, нарезанного кубиками, 2 больших картофелины, 2 моркови, 2 луковицы, 2 ст. ложки маргарина, соль, тмин.

Мясо, нарезанное на маленькие кусочки, и лук, нарезанный на 8 частей, поджарить на маргарине. Добавить соль и воду. Дать покипеть на небольшом огне около часа.

Почистить и нарезать картофель и морковь. Продолжать готовить на среднем огне. Добавить морковь, затем картофель. Подавая к столу, сверху посыпать тмином.

При желании можно добавить горох. Вместо тмина можно добавить помидоры или томатную пасту.

Кебаб садовника



1 кг мяса ягненка, нарезанного на мелкие кусочки, 4 ст. ложки масла, 200 г зеленых бобов, 100 г консервированного зеленого горошка, 20 очень маленьких луковиц, 200 г кабачков, 1 зеленый перец, 2 помидора, 1½ стакана воды, 1 веточка укропа, соль.

Поджарить мясо на масле и, когда оно будет почти готово, добавить лук. Накрыть и готовить на среднем огне в течение 20 минут. Затем добавить нарезанные помидоры, кусочки зеленого перца, 1 стакан воды и соль. Ягнятину готовить 1 час.

Когда мясо станет мягким, добавить кабачки, нарезанные большими кусками, зеленый горошек.

Когда блюдо будет готово, посыпать нарезанным укропом и подавать к столу.

Кебаб на зубочистках



5 длинных баклажанов, 3 зеленых острых перца, 2 помидора, 1 ст. ложка томатной пасты, 250 г говяжьего фарша, 1 яйцо, петрушка, 1 луковица, соль, перец, приправы, растительное масло.

Баклажаны очистить, порезать полосками, положить на 15 минут в подсоленную холодную воду, чтобы ушла горечь. Для котлет смешать фарш, потереть на мелкой терке луковицу, порезать мелко петрушку, добавить яйцо, соль, перец, специи, все хорошо перемешать.

С баклажанов слить воду, высушить. Раскалить масло, обжарить баклажаны во фритюре до коричневого цвета, вынуть на салфетку, чтобы лишнее масло в нее впиталось. В том же фритюре обжарить перец, нарезанный на небольшие части.

Взять две полоски баклажанов, положить крест-накрест. В центр положить небольшую, скатанную из фарша котлетку. Закрыть сверху баклажанами — сначала нижней полоской, потом верхней. Скрепить зубочисткой. Сверху на зубочистку надеть кусочек помидора и перчика.

Проделать все то же с другими баклажанами, сложить в со-тейник. Залить водой примерно до половины кебабов. Когда закипит, добавить столовую ложку томатной пасты, тушить на маленьком огне 30 минут.

Кебаб в баклажане



1 кг мяса ягнечка, нарезанного на маленькие кусочки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 маленьких помидора, 2 картофелины, 1 большая нашинкованная луковица, 3 баклажана, 2 стакана воды, 1 стакан оливкового мас-ла, соль.

Разрезать баклажаны на 2—4 части. Посолить и дать посто-ять 1 час. Помыть, дать стечь воде, затем приготовить на олив-ковым масле и положить в посуду для выпечки.

Поджарить мясо в масле (1 столовая ложка). Добавить ста-кан воды, соль и нарезанную луковицу и продолжать готовить. Когда мясо будет полностью готово, добавить картофель, на-резанный кусочками.

В центр баклажана положить мясо, помидор и лук. Остав-шийся соус выложить по краям вокруг баклажана. Добавить столовую ложку масла и воду, если необходимо. Запекать в силь-но нагретой духовке в течение 15 минут.

Чапли-кебаб



300 г говяжьего фарша, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 1 картофелина, ½ перца зеленого острого, 25 г пше-нич-ной муки, соль, перец молотый.

Лук, острый перец измельчить. Выложить в фарш. Карто-фель отварить и потолочь. Добавить в фарш. Вбить яйцо. Вы-сыпать муку. Приправить солью, перцем. Сделать лепешки и поджарить. К готовым лепешкам вылить немного воды. Тушить 5 минут.

Джудже-кебаб



1 кг курятины, ½ стакана оливкового масла, 2 средние луковицы (тертые), 4 маленьких помидора, ½ ч. ложки шафрана, соль, перец.

Приготовить маринад: смешать оливковое масло, тертый лук, шафран (измельчить в ступке), соль, перец.

Курицу помыть, порезать на маленькие кусочки. Мариновать мясо несколько часов в холодильнике в закрытой посуде. Затем нанизать кусочки на шампура (грудку отдельно). Отдельно нанизать помидоры. Жарить все это на углях или в духовке на гриле. Периодически поливать мясо маринадом.

Кебаб-кубиде



400 - 500 г говяжьего фарша, 1 крупная луковица (мелко нарезанная), 1 сырое яйцо, соль и перец по вкусу, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотой корицы.

Все смешать и основательно взбить, пока однородная масса не побелеет.

Помочь при взбивании может скоростной кухонный комбайн (с ножами) или ручной миксер, снабженный насадкой-рубилкой на прямом приводе.

Слепить колбаски (мокрыми руками, чтобы фарш не прилипал) и жарить их на решетке или на вертеле.

МЯСНОЙ ХЛЕБ (БЕЗОБОЛОЧНАЯ КОЛБАСА)

Мясные хлебы — это безоболочная колбаса. Приготавливают их из фарша, составленного по рецептуре вареных колбас. Фарш после перемешивания запекают в формах. Форму можно изготовить самим из пищевой фольги, сложенной в несколько раз. Размеры 5—10 см по высоте и ширине и 20 см в длину — оптимальный вариант для кухонной духовки. Стенки и дно смазывают жиром.

По готовности смазывают яичным белком и подрумянивают. Перед употреблением охлаждают.

По сравнению с вареными колбасами мясные хлебы содержат меньше влаги, имеют более плотную консистенцию.

К высшему сорту относили мясной хлеб любительский, московский, лучший, сырный (с добавлением швейцарского сыра), заказной и кровяной; к первому — отдельный, говяжий; ко второму — чайный.

Мясной хлеб любительский получают из говядины высшего сорта (35%), свинины нежирной (40%), твердого шпика (25%) с добавлением черного перца и мускатного ореха. На разрезе он имеет зерна шпика.

Мясной хлеб заказной готовят из говядины высшего сорта (30%), свинины полужирной (32%), твердого шпика (37%) и яиц (1%), из пряностей добавляется черный перец и мускатный орех.

Мясной хлеб говяжий изготавливают из говядины 1-го сорта (73%), говяжьего жира (25%), крахмала (2%), с добавлением черного или красного перца, чеснока и кориандра. Жир режут кубиками размером 6 мм.

Мясной хлеб отдельный: говядина (60%), свинина нежирная (23%), полутвердый шпик (15%), нарезанный кубиками (6 мм), крахмал (2%). Имеет чесночный аромат.

Мясной хлеб — очень хороший вариант домашней колбасы для тех, кто не хочет иметь дело с кишками и сетками. Главное правило — сделать фарш пастообразным. Для этого его нужно несколько раз пропустить через мясорубку. Если делать любительский хлеб — кубики сала следует добавить только перед закладкой в форму. А если добавить кусочки мяса — на столе будет ветчинный хлеб!

Хлеб мясной простой



700 г свинины, 300 г говядины, 1 яйцо, 30 г пшеничной муки, 20 г соли, 5 г перца черного, 5 г тмина, 5 г ванилина, мускатный орех — по вкусу.

Мякоть говядины и свинины промыть, нарезать кусочками весом примерно по 50–100 г, засолить и выдержать 12–24 часа. Затем пропустить через мясорубку, добавить яйцо, пряности, натертый на мелкой терке мускатный орех, все тщательно перемешать.

Приготовленную массу сформовать в виде хлеба, уложить в форму и запечь в духовке.

Хлеб мясной (1)



300 г свинины, 400 г говядины, 1–2 луковицы, 2 ломтика белого хлеба (без корок), $\frac{1}{4}$ стакана молока, 1–2 ст.

ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки муки, красносмородиновое желе, пряная зелень, черный перец молотый, соль.

Говядину, свинину, очищенную луковицу нарезать крупными кусками. Белый хлеб замочить в молоке, отжать.

Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку в миску, поперчить, посолить, вымесить. Сформовать продолговатый мясной батон, обвалять в муке.

Положить на смазанную растительным маслом сковороду, влить $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды. Поставить в разогретую до 180°C духовку, запекать 30–40 минут до золотистой корочки.

Затем духовку выключить и оставить в ней запеченное мясо еще на 10 минут.

Готовый мясной хлеб нарезать на порционные куски и выложить на сервировочное блюдо. Украсить пряной зеленью.

Соус, в котором готовилось мясо, процедить и смешать с красносмородиновым желе. Полить соусом мясной хлеб или подать отдельно в соуснике.

Гарнировать вареным картофелем, картофельным пюре, салатом или тушеными овощами.

Особенно пикантным получается предлагаемое кушанье, если на гарнир подать приготовленный корень сельдерея.

Хлеб мясной (2)



1 кг мясного фарша, 1 стакан картофельных чипсов (раскрошенных), 1 яйцо, 1 банка консервированной кукурузы, $\frac{1}{2}$ стакана томатного соуса.

Измельченные чипсы, яйцо, кукурузу и соус смешать, посолить, поперчить, добавить фарш и хорошо перемешать. Придать фаршу форму буханки хлеба и аккуратно переложить на противень. Полить оставшимся соусом и запекать в течение часа.

Хлеб мясной (3)



500 г печени индейки, 1 лимон, 500 г говядины, 200 г ломтиков бекона, 200 г шпика, 200 г ветчины, 2 моркови, 100 г стручковой фасоли, 4 зубчика чеснока, 2 лу-

ковицы, 2 яйца, 1 ст. ложка белого сухого вина, 250 г белого хлеба, 200 мл молока, 2 лавровых листа, ½ ч. ложки молотой гвоздики, молотый мускатный орех на кончике ножа, соль, перец по вкусу.

Для приготовления мясного хлеба можно также использовать куриную, говяжью или свиную печень. Перед тем как замариновать говяжью или свиную печень, ее следует нарезать на небольшие кусочки.

Печень сполоснуть, небольшим острым ножом удалить пленки и желчные протоки. Положить печень в миску с небольшим количеством холодной воды, выжать сок лимона, перемешать и оставить на 1 час.

Чеснок очистить и мелко нашинковать. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. В сотейнике разогреть сливочное масло, добавить лук и тушить под крышкой на небольшом огне, постоянно помешивая, 10 минут. Лук должен стать мягким и прозрачным.

С хлеба срезать корку, мякиш нарезать небольшими кусочками и размочить в молоке. Когда хлеб размокнет, отжать его, но не очень сильно.

Мясо вымыть. Печень слить, вместе с мясом и половиной шпика пропустить через мясорубку, поставив диск с большими отверстиями.

Если у вас нет такого диска, то нарежьте мясо, печень и шпик полосками шириной 1 см. Сложите несколько полосок вместе и нарежьте их на кубики. Затем с помощью двух одинаковых ножей, держа их невысоко от доски, рубите кубики до полного измельчения.

Измельченные мясо, печень и шпик выложить в большую миску вместе с тушеным луком и нашинкованным чесноком. Добавить размоченный хлеб, яйца, вино, гвоздику и мускатный орех. Посолить, поперчить по вкусу. Вымешивать фарш, пока он не станет однородным. Чтобы фарш хорошо перемешался, его необходимо во время перемешивания несколько раз отжать руками, причем небольшими порциями. Чтобы фарш после приготовления был пышным и нежным, его надо отбить ладонями, также небольшими порциями. Разделить фарш на три равные части.

Морковь вымыть, очистить, варить 5–7 минут в подсоленной кипящей воде, откинуть на дуршлаг и обдать холодной во-

дой. Нарезать морковь, ветчину и оставшийся шпик полосками шириной 0,5 см.

У фасоли отрезать кончики. Варить фасоль в подсоленной кипящей воде 2 минуты.

С тонких ломтиков бекона срезать кожицу, 6—7 ломтиков отложить для оформления верхнего слоя мясного хлеба.

Форму, в которой будет запекаться мясной хлеб, смазать растительным маслом; выложить беконом поперечными рядами так, чтобы ломтики слегка заходили один на другой. Выложить беконом две оставшиеся открытыми короткие стороны. Обрезать свисающие концы бекона ножницами.

Разогреть духовку до 180 °С. Уложить на дно формы треть мясного фарша. На него положить, чередуя между собой, половину полосок моркови, шпика, ветчины и фасоли. Положить вторую треть фарша, затем оставшиеся полоски и вновь слой фарша.

С помощью лопатки разровнять верх мясного хлеба. Закрывать его отложенными ломтиками бекона. Сверху положить лавровый лист. Закрывать крышкой или фольгой, запекать в духовке 40 минут. За 10 минут до готовности снять крышку, чтобы верх хлеба подрумянился.

Мясной хлеб можно подавать как горячее блюдо с гарниром из жареных или печеных овощей. Холодный мясной хлеб — прекрасная закуска или начинка для бутербродов.

Самая простая начинка для мясного хлеба — сваренные вкрутую яйца. Их количество зависит от длины формы, в которой вы будете готовить это блюдо. Рассчитайте, сколько нужно яиц, сварите их, очистите от скорлупы. Уложите в форму половину фарша, затем поместите по центру ряд яиц, немного углубите их и закройте оставшимся фаршем.

Хлеб мясной (4)



800 г смешанного мясного фарша (400 г из свиного окорока, 200 г из говяжьей вырезки и 200 г из свиной корейки), 1 луковица, 1 чашка нарезанного мелкими кубиками белого хлеба, 1 ч. ложка соли, на кончике ножа белый перец, 1 яйцо, 1 чашка томатной пасты, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ломтика ананаса, 1 ст. ложка сливочного масла.

Духовку разогреть до 180 °С. Мясной фарш положить в глубокую миску. Лук очистить, покрошить и посыпать им мясной фарш. Насыпать на фарш кубики хлеба, соль и перец. Яйцо взболтать.

Смешать фарш со всеми добавками, с яйцом и таким количеством томатной пасты, чтобы получилась плотная, но пластичная масса. Сформовать из нее батон и поместить в духовку. Сбрызнуть мясной хлеб растительным маслом и запечь на втором уровне снизу в течение 1–1,5 часа.

Ломтики ананаса обсушить и разрезать поперек пополам. За 20 минут до истечения этого срока уложить ломтики ананаса на мясной хлеб.

Разложить по ананасу кусочки сливочного масла и продолжать запекать, пока ломтики ананаса не подрумянятся.

Хлеб мясной (5)



0,5 кг любого фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 кусочка хлеба (размоченного в воде, но не в молоке), 1 ст. ложка перца, соль, петрушка, ½ стакана мелко нарезанных грибов, бекон, кетчуп.

Все перемешать, сформовать хлебец. Выложить на противень (глубокий), покрыть верх хлеба беконом и кетчупом.

Запекать хлеб в духовке при 280 °С в течение 1–1,5 часа, накрыв фольгой, и 15–20 минут без фольги.

Подавать с картофельным пюре.

Слоеный мясной хлебец со сладким перцем и сыром фета



2 черствые булочки, 1 луковица, 1 пучок петрушки, по 1 стручку красного сладкого перца и желтого сладкого перца, 200 г сыра фета, 30 г кунжута, 750 г рубленого мяса, 2 яйца, 1 ст. ложка горчицы, 2 стебля лука-порея, 500 г помидоров черри, 2 ст. ложки оливкового масла.

Хлеб замочить. Лук очистить и нарезать кубиками. Петрушку порубить. Перец подготовить и нарезать полосками. Фету разрезать горизонтально пополам. Обжарить кунжут без жира.

Духовку нагреть до 180 °С.

Смешать рубленое мясо, яйца, лук, горчицу, петрушку и отжатый хлеб. Поперчить, посолить. $\frac{1}{3}$ фарша выложить на смазанный жиром противень и придать форму вытянутой лепешки. Разложить сначала желтый перец, сверху фету, накрыть $\frac{1}{3}$ фарша и выложить красный перец. Закончить фаршем и придать форму батона. Посыпать кунжутом и поставить на 45–50 минут в духовку.

Лук-порей разделить на полоски и бланшировать в подсоленной воде 3 минуты. Смешать с помидорами, заправить оливковым маслом, посолить и выложить к мясному хлебцу за 5 минут до окончания времени его запекания.

Мясной хлебец с печеным картофелем



Для картофеля: 4 веточки розмарина, 600 г картофеля, соль, перец, молотая паприка, 2 ст. ложки оливкового масла.

Для мяса: 200 г хлеба, 1 стручок красного перца, 1 стручок желтого перца, 50 г кунжута, 200 г сыра фета, 1 луковица, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, 750 г рубленого мяса, 1 ч. ложка горчицы, соль, перец, паприка, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 мл сливок, 2–3 ст. ложки муки.

Замочить хлеб на 10 минут в холодной воде. Стручки сладкого перца вымыть, разрезать их пополам и удалить из них семена. Розмарин вымыть, оторвать иголки.

Нагреть духовку до 220 °С. Выстлать противень бумагой для выпекания, положить на нее перец и поставить на 20 минут в духовку. Достать, дать остыть перцу, снять кожицу и нарезать мякоть кубиками.

Обжарить кунжут на сковороде без жира до золотисто-желтого цвета. Сыр нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарезать. Вымыть петрушку и мелко нарубить листики.

Рубленое мясо переложить в миску. Хлеб отжать, искрошить и добавить к мясу вместе с луком, петрушкой, сладким перцем, яйцами и горчицей. Все хорошо перемешать. Приправить фарш солью, перцем и паприкой. Осторожно перемешать с кубиками сыра.

Довести температуру духовки до 180 °С.

Две полоски фольги длиной 40 см положить слегка внахлест. Половину смазать сливочным маслом и посыпать кунжутом.

Выложить на кунжут фарш, оставив края по 5 см. Завернуть фарш в фольгу и хорошо закрепить края. Положить на середину противня и запекать в духовке 20 минут.

Картофель тщательно вымыть, нарезать дольками, посолить, поперчить, посыпать паприкой и розмарином. Достать противень из духовки. Положить вокруг мяса картофель с розмарином, полить оливковым маслом и поставить запекаться еще на 25 минут.

Достать мясо из фольги и переложить на блюдо. Сок перелить в кастрюлю, довести до кипения, добавить сливки, соль, перец и паприку и загустить мукой.

Мясной хлебец нарезать, полить соусом и положить вокруг него картофель. Украсить розмарином, а оставшийся соус подать в соуснице.

Хлеб мясной и мясные «батончики»



1,5 кг фарша (свинина + говядина, по 750 г на каждое блюдо), 2 яйца, 1 большая или 2 маленькие луковицы, $\frac{1}{3}$ стакана манки, 100 мл сливок, соль, перец, свежий или сушеный укроп по вкусу.

Для мясных «батончиков»: $\frac{1}{2}$ банки оливок без косточек, 500 г теста слоеного дрожжевого, 100 г сыра.

Для мясной буханки: 1 красный и 1 зеленый сладкий болгарский перец.

Тесто заранее вынуть из морозилки и дать ему разморозиться при комнатной температуре.

Перцы нужно вымыть, очистить от семян и нарезать некрупным кубиком. Лук мелко нашинковать. В миску выложить весь фарш, посолить, поперчить по вкусу, можно добавить сушеный укроп. Ввести яйца, сливки, нарезанный лук, манку и хорошо вымешать. Разделить фарш на две части.

Для мясных «батончиков» тесто разрезать пополам и немного раскатать, чтобы пластины стали шире.

Взять половину фарша и разделить еще пополам. Каждую часть нужно расплющить в длинную овальную лепешечку. По середине пластины теста положить лепешку из фарша, выложить по центру цепочку оливок и завернуть края мясной лепешки так, чтобы оливки оказались внутри мяса и получился

круглый «рулетик». Посыпать тертым сыром — по половине на каждый мясной рулетик. Завернуть и защипать края теста, как пирожок.

Тестом нужно оборачивать плотно, чтобы не было пустого пространства между ним и мясом. (Однако в процессе выпечки между мясом и стенками рулета пустота все равно образуется, потому что мясо при тепловой обработке уменьшается приблизительно на 20%.)

На противень выложить «батончики» швом вниз, наколоть вилкой, немного смазать сливками верхушку. Можно посыпать крупной солью и тмином или сделать украшения из теста.

Выпекать при температуре 180 °С 50 минут. Через 25—30 минут на 20 °С убавить температуру духовки. Если верх будет быстро румяниться, можно прикрыть пергаментом или фольгой.

Для мясной буханки во вторую половину фарша замесить нарезанный сладкий перец.

Выложить фарш с перцем в прямоугольную форму. Если нет прямоугольной — подойдет и круглая; можно также запечь на противне, придав фаршу форму батона.

Поставить в предварительно разогретую духовку и запекать при температуре 200 °С 50 минут.

Хлеб мясной с сухофруктами и орехами



600 г смешанного фарша (говядина + свинина), 1 средняя луковица, ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки черного молотого перца, 1 щепотка молотого мускатного ореха, 1 яйцо, ½ стакана бульона, ¾ стакана тонкомолотых панировочных сухарей, ½ стакана изюма «Джамбо» или чернослива, ½ стакана очищенных грецких орехов, 1 горсть чищенных подсолнечных семечек, растительное масло для жарки, дополнительно горсть орехов для посыпки верха.

Лук почистить, вымыть, мелко порезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Грецкие орехи мелко порубить. Если используется чернослив, то у него нужно удалить косточки и мелко его порезать. Соединить вместе фарш, жареный лук, орехи, сухофрукты, специи, панировочные сухари и бульон и хорошо перемешать.

Смазать растительным маслом прямоугольную форму и выложить в нее фарш. Посыпать верх грецкими орехами, слегка их придавить. Форму с фаршем поставить в разогретую до 175–180 °С духовку на 40 минут.

Можно подавать как теплым с картофельным пюре, так и холодным, как закуску.

Хлеб мясной с беконом и луком



400 г говядины без костей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан свежих хлебных крошек, 150 г бекона, 1 небольшая белая луковица, 6 средних красных луковиц, соль, черный и белый перец по вкусу.

Хлебные крошки всыпать в миску, залить молоком и оставить на 10 минут.

Бекон нарезать небольшими кусочками. Белую луковицу очистить и измельчить. Говядину пропустить через мясорубку.

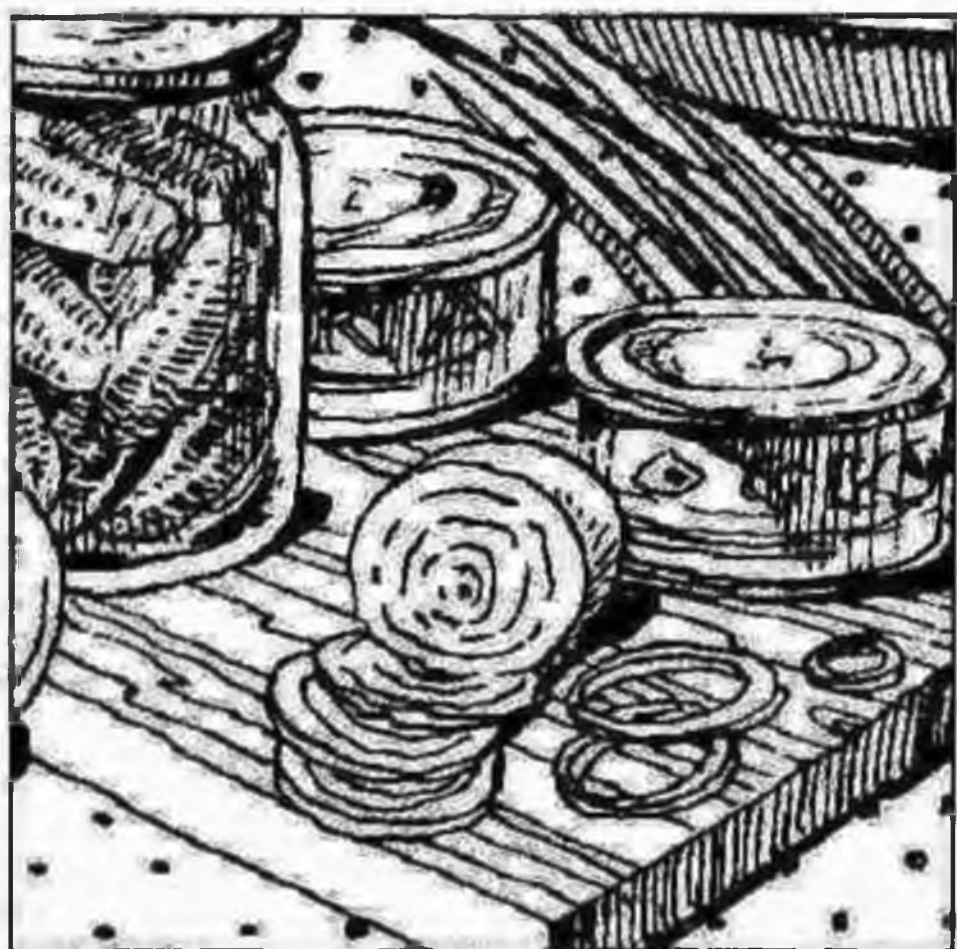
Сухую сковороду разогреть на сильном огне. Положить бекон, готовить, помешивая, 2 минуты. Уменьшить огонь до среднего и жарить еще 4 минуты. Добавить лук, готовить еще 4 минуты. Снять с огня, дать полностью остыть.

В миске смешать говяжий фарш и яйцо, приправить солью и перцем. Добавить размоченные хлебные крошки, обжаренный лук и бекон. Перемешать до образования однородной массы.

Переложить фарш на лист пергамента, влажными руками сформовать из него «буханку» длиной примерно 25 см, плотно завернуть в пергамент. Поместить на смазанный растительным маслом противень.

С красного лука снять верхний слой шелухи. Поместить на тот же противень. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 40 минут.

С готового мясного хлеба снять пергамент. Каждую луковицу, не очищая, разрезать на 4 части. Поместить все на сервировочное блюдо и подать к столу.



ИЗГОТОВЛЕНИЕ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

КОНСЕРВИРОВАНИЕ СЫРОГО МЯСА

Одно из самых главных правил консервации сырого мяса — использовать можно только свежее мясо животных.

В герметически закрытой банке без кислорода воздуха создаются анаэробные условия, при которых могут развиваться аэробные и гнилостные бактерии, выделяющие опасные токсины. Особенно опасными среди анаэробных бактерий являются возбудители ботулизма. Малая часть выделяемого ими токсина (ботулотоксина), попав в пищеварительный тракт человека, приводит или к смертельному исходу, или к тяжелой инвалидности.

Качество мясных консервов в значительной степени зависит от строгого соблюдения правил консервирования. В домашних условиях мясо консервируется преимущественно в стеклянной таре. Для этих целей используют банки емкостью не более 1 л. Лишь изредка для расфасовки копченого мяса или колбасы применяют двухлитровые банки со стеклянными или жестяными крышками. Из стеклянной тары наиболее удобны поллитровые банки.

До укладки мяса банки тщательно моют в горячей воде, в особенности банки, уже бывшие в употреблении. Использованные банки необходимо сразу же вычистить, вымыть и после того, как с них стечет вода, поставить для сушки вверх дном или закрыть от пыли бумагой.

Мясо укладывают в банки в сыром виде или после предварительной обработки. Обработанное мясо (например, запеченное), укладывают в банки сразу же после приготовления, в го-

рячем виде. Банки нужно заполнять доверху, но не переполнять их мясом или соусом. Уровень уложенного мяса или налитого соуса должен быть на 2 см ниже горловины. Мясо не должно выпирать из банки. При чрезмерной загрузке банок, особенно мясом, которое содержит много сухожилий, хрящей и остатков соединительной ткани, крышки при стерилизации часто выпирают. Нередко они срываются, содержимое вытекает, и стерилизация теряет свой смысл.

Наряду со стерилизацией важное значение для сохранения мясных консервов имеет тщательность укупорки банок. Если крышка недостаточно плотно прижата к горловине, внутрь банки может попасть воздух, и тогда даже хорошо простерилизованные консервы испортятся.

Герметичность укупорки банок обычно проверяют следующим образом. Банки погружают в горячую воду, доводят ее до кипения и наблюдают, не проходит ли воздух через крышки. Если в воду проходят пузырьки воздуха, значит банка плохо укупорена.

Хорошо укупориваются банки стеклянными крышками с дополнительными жесткими зажимами. При стерилизации из банок удаляется воздух, в результате чего между содержимым банки и крышкой создается безвоздушное пространство. По окончании стерилизации после охлаждения банок объем содержимого уменьшается, наружное давление на крышку возрастает, и она плотно прижимается к горловине.

Банки с мясными консервами помещают в посуду, заливают водой и стерилизуют при температуре 100 °С.

Оптимально температуру стерилизации следует довести до 115–120 °С (в автоклаве или скороварке). Только такая температура обеспечивает надежную гибель бактерий ботулинос.

При хранении готовых консервов при температуре ниже +18 °С образование в банках ботулотоксина невозможно.

Стерилизацию при 100 °С проводят в любой посуде. Для этих целей удобны баки для кипячения белья. Можно стерилизовать большую партию банок в медном или эмалированном котле.

Банки помещают в холодную или нагретую до 20–30 °С воду и доводят до кипения. После этого стерилизацию ведут в течение времени, указанного ниже, при описании рецептов для приготовления отдельных видов мясных консервов.

В обычной посуде довести температуру кипения до более высокой, чем 100 °С, невозможно. Для более надежной стерилизации пользуются автоклавами. В быту их вполне заменяет обычная кастрюля-скороварка. В зависимости от вида мяса и способа его переработки до расфасовки стерилизация в скороварке продолжается 60—90 минут.

Если сырое мясо стерилизуют при температуре 100 °С и консервы заготавливают дольше, чем на полгода, стерилизацию нужно повторить на третий день. В промежутках между двумя стерилизациями консервы сохраняют при температуре 20—30 °С.

Если консервы хранят при температуре ниже 10 °С, то вторично стерилизовать банки можно через 3 месяца. Стерилизацию ведут при 100 °С, а продолжительность ее сокращают на 25 процентов по сравнению с первой.

После стерилизации консервы охлаждают в холодной воде или на открытом воздухе. При охлаждении горячих банок в холодной воде нужно быть осторожным, так как банки не выдерживают разницы температур, превышающей 30—40 °С.

Холодную воду следует наливать в посуду, в которую помещают банки, очень медленно, аккуратно и осторожно. Это требует много времени, поэтому банки чаще всего охлаждают на воздухе. Температура внутри банок долгое время остается высокой. Поэтому если зимой банки охлаждают на воздухе, их стерилизуют на 15 минут меньше, чем указано в рецепте.

Хорошо охлажденные банки проверяют на герметичность укупорки, целостность крышки и т. п. Банки с неприжатыми крышками заново укупоривают и стерилизуют или их содержимое сразу же употребляют в пищу.

Убедившись в прочности укупорки, банки с консервами переносят в холодное помещение. Лучше всего хранить банки при температуре 10 °С и ни в коем случае не выше 15 °С. По мере повышения температуры в хранилище при наступлении весны банки просматривают не реже одного раза в неделю, а летом даже 2—3 раза. Испорченные банки сразу же убирают.

Правильно приготовленные мясные консервы при аккуратном хранении в течение нескольких лет не теряют своего вкуса и питательной ценности. В этом и заключается большое значение консервирования мяса, особенно в сельской местности.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

Разрубка и обработка мяса

Остывшее, очищенное и хорошо промытое мясо рубят на удобные для укладки куски в зависимости от вида приготавливаемых консервов. Разрубленное на куски мясо можно уложить в банки в сыром, вареном, тушеном или жареном виде с учетом того, чтобы после стерилизации оно было не слишком жестким и не переваренным.

Расфасовка мяса

Сырое или обработанное тем или иным способом мясо укладывают в стеклянные банки так, чтобы наиболее экономно использовать емкость тары, не допуская в то же время ее переполнения.

Заливка мяса

Расфасованное мясо заливают горячим соусом, оставшимся после тушения или обжаривания мяса. Для заливки сырого мяса готовят рассол или суп из вываренных костей, хрящей, кожицы и т. п. Заливают банки с мясом не доверху. Уровень мяса и заливки должен быть на 2 см ниже верхнего края банки. Заливку наливают в банки только в горячем виде.

Укупорка банок

После расфасовки и заливки мяса банки сразу же укупоривают, чтобы содержимое их как можно меньше обсеменялось микроорганизмами.

Закладка банок для стерилизации

Банки ставят в посуду вертикально и выравнивают. Затем заливают водой, чтобы они полностью были закрыты ею. Стерилизационную посуду закрывают крышкой или куском ткани.

Стерилизация

Воду в стерилизационной посуде нагревают в течение 20—30 минут до кипения. Срок дальнейшей стерилизации указывается в нижеследующих рецептах.

Охлаждение

Банки ставят в проточную воду, постепенно снижая ее температуру. Можно охлаждать их и на воздухе.

Укладка банок на хранение

Банки хранят в холодном и сухом помещении, защищенном от солнца. Консервы часто просматривают, крышки смазывают жиром.

Свинина отварная

Порядок консервирования отварного мяса такой же, как и сырого. Мясо варят в умеренно соленой воде, заливают соусом и укладывают в горячем виде в банки.

Время стерилизации отварного мяса можно сократить на полчаса.

Свинина в собственном соку

Для консервирования особенно подходит жирное или с жировой прослойкой мясо. Из такого мяса удаляют хрящи и кости, а затем, в зависимости от емкости банок, нарезают его на соответствующие куски.

В каждую банку закладывают один более крупный кусок, а оставшееся свободное пространство заполняют меньшими кусками. Можно нарезать мясо и небольшими кусками, размером примерно 4×4 см; это зависит от того, для какой цели оно предназначено. Мясо для шницелей немного отбивают, присаливают и затем уже плотно укладывают в банки.

Мясо, уложенное в банки, обычно не заливают соусом, его стерилизуют в собственном соку без добавления соли или добавляют ее в расчете 5–10 г на 1 кг консервов. Можно залить также слабым рассолом из расчета 15–20 г соли на 1 л воды.

Вместо рассола более целесообразно заливать мясо процеженным бульоном, приготовленным из хорошо вываренных костей, хрящей и кожицы. Из такой заливки после стерилизации образуется плотный студень, который надолго сохраняет мясо в свежем виде.

Заполненные мясом и плотно укупоренные банки погружают в воду, которую постепенно нагревают. При температуре 98—100 °С, то есть при умеренном кипении, стерилизуют литровые банки в течение 2 часов 15 минут, двухлитровые — 3 часа 30 минут.

Консервирование сырого мяса производится быстро и просто. Такое мясо в дальнейшем можно употреблять для различных целей.

Гуляш из свинины (1)

Мясо режут на куски примерно 3×3 см и тушат в собственном соку, добавляя нарезанный лук и немного жира. Во время тушения в мясо кладут соль, красный перец, а также чеснок. Если это необходимо, доливают воду или (еще лучше) отвар, полученный из хорошо вываренных костей, хрящей и кожицы, чтобы при стерилизации образовалась студенистая масса.

Гуляш считается хорошо уваренным, если при разрезании мяса из него вытекает бесцветная или красноватая жидкость.

Мясо, залитое горячим соусом, укладывают в банки и стерилизуют в кипящей воде: литровые в течение 1 часа 45 минут, пол-литровые — 1 часа 15 минут.

После охлаждения соус становится студенистым и на поверхности его образуется жировая прослойка, которая увеличивает сохранность консервов. Поэтому еще при тушении соус необходимо настолько уварить, чтобы он хорошо желировал.

Гуляш из свинины (2)

Нарезанную кусками свинину тушат вместе с луком, солью, сладким перцем и тмином. Отдельно тушат капусту, которую затем добавляют к мясу, но можно тушить ее и вместе с мясом.

Когда мясо немного проварится, в него кладут заправку, приготовленную из муки и жира; все это немного проваривают и в горячем виде укладывают в банки.

На 1 кг консервов расходуют до 0,5 кг мяса с жировой прослойкой, 20 г жира, 1 луковицу средних размеров, 0,5 кг капусты. На заправку идет 20 г жира, 20 г муки и 125 г сметаны.

Литровые банки стерилизуют 1 час 30 минут.

По таким же рецептам можно приготовить из свинины и другие гуляши. Перед подачей к столу их необходимо только разогреть.

Жаркое из свинины

Большие куски мяса солят, посыпают тмином, заливают небольшим количеством воды и обжаривают в духовке. При обжаривании мясо время от времени поливают маслом и выделяющимся соком.

Обжаренное больше чем до полуготовности мясо нарезают на подходящие куски, в горячем виде закладывают в банки и заливают горячим соусом.

После укупорки банки сразу же стерилизуют: литровые в течение 90 минут, пол-литровые — не менее часа.

Свинные отбивные котлеты без костей

Свинные котлеты солят, посыпают тмином, обваливают в муке тонкого помола, а затем поджаривают в сухарях и кипящем жире до порозовения. В таком виде котлеты укладывают в банки и заливают соусом; после этого банки герметически укупоривают.

Свинные котлеты стерилизуют в литровых стеклянных банках в течение 2 часов.

Так же готовят и рубленые шницели с яйцом, обваленные в муке и толченых сухарях.

Копченая свинина

Свежекопченое мясо обмывают теплой, а затем холодной водой и режут на куски в зависимости от высоты банок.

Свободное после закладки таких кусков пространство заполняют подходящими обрезками.

Копченое мясо консервируют в собственном соку или заливают горячей, немного подсоленной водой. Заливают мясо водой целиком или наполовину. Наилучшей заливкой будет отвар из костей того же копченого мяса.

Таким же способом консервируют реберную часть с костями, которые используют впоследствии для приготовления супов.

Мясо, содержащее кости, всегда заливают бульоном или другой заливкой.

Литровые стеклянные банки с копченым мясом стерилизуют в течение 90 минут.

Консервированное копченое мясо почти ничем не отличается от свежескопченного, оно обладает сочностью, хорошим вкусом и запахом и сохраняет эти свойства продолжительное время.

Копченая колбаса

Копченую колбасу консервируют так же, как и копченое мясо. Отдельные куски колбасы отрезают, перевязывают шпагатом и варят в кипящей воде. Колбасу консервируют сразу же после копчения.

До консервирования колбасу промывают в комнатной воде; после того как вода стечет, ее укладывают в банки. Закладку колбасы производят горизонтально, при этом ее не разрезают на отдельные части. Отвесно ее кладут лишь в середину банки. Особое внимание обращают на то, чтобы при укладке колбаса не переломилась.

Можно укладывать колбасу и вертикально. Тогда все свободное пространство заполняют горизонтально положенной колбасой.

При желании получить колбасу в собственном соку, ее или совсем не заливают соусом, или добавляют лишь несколько ложек воды.

Лучше всего сохранятся колбасы, залитые горячей, в меру подсоленной водой или отваром из вываренных копченых костей.

Копченое сало

Небольшие куски сала быстро высыхают. В то же время более крупные куски при длительном хранении на свету и в тепле желтеют.

Путем консервирования можно сохранить сало в свежем виде, так как без доступа воздуха оно не потеряет своих первоначальных свойств.

Для консервирования больше всего подходит копченое сало с прослойками мяса. Такое сало до копчения должно быть немного проварено. Копченое сало промывают в теплой воде, отрезают кусок такого размера, чтобы он влез в банку, и частично или полностью заливают подсоленной горячей водой.

Стерилизуют копченое сало так же, как копченое мясо.

Мясо нутрии тушеное

400 г свежего мяса нутрии нарезают на куски, отбивают, добавляют 50 г свиного шпика (можно говяжий или свиной жир), 5 г поваренной соли. Все это кладут в сковородку с нарезанным и поджаренным в жире луком (10 г свежего репчатого лука) и тушат.

Готовую нутрятину в горячем виде помещают в банки и заливают соусом. Пол-литровые банки стерилизуют в течение 1,5 часа.

Консервирование бульонов

Крепко сваренный бульон можно сохранить на некоторое время. Для этой цели теплый или горячий бульон, сдобренный различными пряностями, заливают в стеклянные банки и стерилизуют: литровые — в течение 1 часа 45 минут, двухлитровые — 3 часов.

При хранении бульонов в помещении с температурой ниже 10 °С вкус их мало меняется. Впрочем, консервированные бульоны следует как можно скорее употреблять в пищу.

Консервирование костей

Сырые или вареные кости после стерилизации можно сохранить в течение продолжительного времени. Для этой цели кости разрубают на куски, ополаскивают горячей водой, набивают ими банки как можно плотнее и заливают доверху горячим бульоном. Стерилизуют литровые стеклянные банки 3 часа, двухлитровые — 4 часа.

Хорошо простерилизованные кости вполне заменяют в бульоне свежие.

Копченые кости консервируют тем же способом. Одновременно получают и крепкий бульон для заправки супов.

Говядина в сыром виде

Мясо хорошо моют, нарезают на куски, укладывают в банки и заливают подсоленной водой (20 г соли на 1 л воды) или крепким бульоном (после охлаждения он становится студенистым).

Такого рода мясные консервы очень хороши для тушения и жарения; они идут на супы, гуляши, гарниры.

Для приготовления жаркого по-испански сырое мясо нарезают в виде тонкой лапши, плотно укладывают в банки, заливают крепким бульоном и стерилизуют.

Говядину можно нарезать небольшими кусочками. Заливать водой с солью мясо не обязательно, его можно просто пересыпать солью из расчета 15—20 г соли на 1 кг мяса.

Нарезанное мясо плотно укладывают в стеклянные банки и стерилизуют без заливки в собственном соку или заливают водой, а еще лучше крепким бульоном.

Стерилизация литровых банок продолжается 2,5 часа.

Мясо, обжаренное без стерилизации

Свиное или говяжье мясо нарезают ломтиками, как для обычного гуляша, подсаливают и кладут на 8 часов на блюдо, поставленное под углом, чтобы стек сок. Затем мясо обжаривают с двух сторон до подрумянивания в большом количестве смальца и укладывают в литровые банки. Сюда же добавляют зерна черного перца и заливают тем топленым смальцем, в котором мясо жарилось. Жир должен хорошо покрывать мясо.

Сверху на жир кладут кружок целлофана, вырезанный по форме банки. Целлофан должен предохранять мясо от соприкосновения с воздухом.

Банки закрывают пластмассовыми крышками, оборачивают целлофаном, смоченным водкой, и перевязывают крепкой ниткой. Сверху банку заворачивают в бумагу от проникновения света. Хранят в сухом холодном месте.

Гуляш говяжий

Говяжье мясо режут на куски примерно 3×3 см и тушат в собственном соку, добавляя нарезанный лук и немного жира. Во время тушения в мясо кладут соль, красный перец, немного майорана или душистого перца, чеснок. Если необходимо, доливают воду или отвар, полученный из хорошо вываренных костей, хрящей и кожицы, чтобы при стерилизации образовалась студенистая масса.

Гуляш считается хорошо уваренным, если при разрезании мяса из него вытекает бесцветная или красноватая жидкость.

Мясо, залитое бульоном, в котором оно варилось, укладывают в банки и стерилизуют в кипящей воде: литровые в течение 1 часа 45 минут, пол-литровые — 1 часа 15 минут.

Гуляш говяжий можно готовить также с огурцами, с красным перцем и другими овощами. Способ приготовления такой же, но мясо, после того как оно станет мягким, обваливают в муке и добавляют к нему нарезанные тонкими пластинками и немного подсушенные кислые или кисло-сладкие овощи. Так же поступают, когда добавляют другие овощи.

Литровые стеклянные банки с гуляшом стерилизуют 1 час 45 минут.

Говядина жареная

Жареную говядину можно готовить в натуральном виде и с овощами.

Лучше всего подходит для этой цели мясо филейной части, а также толстый и тонкий край. Мясо предварительно тушат, затем немного обжаривают в духовке, режут на куски в зависимости от емкости имеющихся банок и, наконец, заливают соусом и добавляют пряности и овощи.

Литровые стеклянные банки стерилизуют 1 час 45 минут.

Говядина тушеная

Говяжье мясо отбивают и немного подсаливают, затем вместе с пряностями кладут в кастрюлю с нарезанным, поджаренным в жире луком и, обжарив наполовину с обеих сторон, доливают немного воды или бульона. В горячем виде мясо укладывают в банки и заливают соусом.

Стерилизуют литровые банки 1 час 45 минут.

Тушеную говядину с овощами готовят таким же способом.

Строганка из говядины (бефстроганов)

Мясо нарезают в виде лапши толщиной 1 см, отбивают, солят, заправляют пряностями и посыпают мукой тонкого помола.

Затем строганку поджаривают с обеих сторон на сильном огне и добавляют в нее тушеный лук.

Еще в горячем виде строганую говядину быстро укладывают в банки и заливают соусом.

Литровые банки стерилизуют 1 час 45 минут.

Консервирование телятины

Телятина значительно сочнее и более приятна на вкус, чем говядина. Однако очень часто слабоупитанная телятина во время стерилизации становится мягкой и кашицеобразной. Такое мясо после консервирования быстро теряет характерный для него запах и вкус.

Из телятины чаще всего готовят следующие консервы: жаркое, натуральный шницель, жареное мясо с перцем. Для приготовления этих консервов мясо режут на большие куски и наполовину обжаривают или тушат.

Приготовленное мясо в горячем виде укладывают в стеклянные банки, которые заливают соусом до самого верха.

Литровые банки стерилизуют 1,5 часа.

Следует помнить, что при длительном хранении (свыше 1 года) консервы из телятины теряют свои первоначальные качества.

Консервирование баранины

Для консервов наиболее пригодно мясо годовалых или двухгодовалых баранов и коз. Козлятину отдельно консервируют очень редко, чаще всего козье мясо добавляют в свиную колбасу или гуляш.

Баранину консервируют в собственном соку, а также в тушеном и жареном виде. Превосходным блюдом считается гуляш из баранины с добавлением свиного или говяжьего мяса.

Баранину отбивают и немного подсаливают, затем вместе с пряностями кладут в кастрюлю с нарезанным, поджаренным в жире луком и, обжарив наполовину с обеих сторон, доливают немного воды или бульона. В горячем виде баранину укладывают в банки и заливают соусом.

Стерилизуют литровые банки 1 час 45 минут.

Барашек с грибами

Мясо отделяют от костей, нарезают кусками весом 40—50 г и жарят в масле, пока оно не подрумянится (120 г жира на 1 кг мяса). В том же жире жарят мелко нарезанный лук, пока он не станет мягким (70 г на 1 кг мяса); затем добавляют 20 г муки, ложечку красного перца, молотый черный перец на кончике ножа, 150 г натертых на терке помидоров и 1 ложечку томата-пюре, разбавленного горячим бульоном или водой, 1 лавровый лист и заливают двумя стаканами горячего бульона, полученного от варки костей, сухожилий и закраин.

Перебранные, очищенные грибы моют очень тщательно, затем всыпают в кипящий соус и варят 5 минут.

Жареное мясо и грибы укладывают в банки и заливают кипящим соусом.

Содержимое в банке должно быть на 1,5 см ниже верхнего края банки.

Банки закупоривают и сразу же стерилизуют (1 час 30 минут) в предварительно подогретой до 80 °С воде.

Птица в желе

Таким образом консервируют мясо курицы, гуся или индейки. Мясо, нарезанное кусочками, укладывают в глубокую посуду и заливают кипящим бульоном, приготовленным из головы, лап и потрохов птицы.

Мясо варят вместе с корнеплодами — морковью, сельдереем, петрушкой — и с несколькими горошинами черного перца до тех пор, пока оно не будет почти готовым.

Вареное мясо вынимают из бульона, укладывают в горячие банки и заливают процеженным, прозрачным и посоленным по вкусу кипящим бульоном, в который добавляют желатин (1 г на 1 л).

Банки закупоривают и сразу же стерилизуют в течение 1 часа 40 минут.

Мясо в желе

Обычно в желе консервируют говядину или телятину, но можно также консервировать свинину и баранину. Мясо очи-

щают от костей и закраин, нарезают кусками весом 500 г, моют и вымачивают в холодной воде, чтобы смыть кровь.

Из костей и закраин варят бульон, в который добавляют свиные ножки, чтобы получить больше желе; можно добавить свиную шкуру или 1 г желатина на 1 л жидкости.

Мясо варят в бульоне до тех пор, пока оно не будет почти готовым. Затем нарезают кусочками весом 50 г поперек мускульных волокон и укладывают в банки.

В каждую банку кладут 3 горошины черного перца и кусочек лаврового листа, затем заливают процеженным прозрачным бульоном, наполняя банку на 1,5 см ниже верхнего края.

Банки закупоривают и сразу же стерилизуют в течение 2 часов, затем охлаждают, наливая осторожно в стерилизатор холодной воды.

Ливерный паштет

Во время стерилизации ливерные колбасы обычно лопаются и фарш из кишок растекается. Поэтому более удобно консервировать лишь один ливерный фарш (паштет).

Пряности, которые добавляют в паштет, при стерилизации разлагаются. По этой причине, когда готовят паштет для консервирования, пряностей в него добавляют почти вдвое меньше, чем в паштеты, сразу же употребляемые в пищу.

Печень говяжью, свиную или куриную вымачивают в холодной воде в течение 2—3 часов, предварительно нарезав ломтиками толщиной 1—2 см. Замороженную печень можно в нарезанном виде оставить в закрытой посуде с водой на ночь.

Вымоченную печень обжаривают на животном жире или маргарине, не добавляя соли. Припускают до золотистого цвета нарезанный кольцами репчатый лук (из расчета 20—40 г на 1 кг печени). Обжаренный лук и печень пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, затем добавляют 0,4 г молотого черного перца, 0,3 г душистого перца, 0,1 г мускатного ореха и на кончике ножа молотую гвоздику и корицу. Снова все пропускают через мясорубку, добавляют 100 г сливочного масла, соль по вкусу, перемешивают и в третий раз пропускают через мясорубку.

Самая удобная тара для консервирования ливерного фарша — широкие безгорлые стеклянные банки. При выемке паш-

тета из таких банок он сохраняет свою форму. Из этих же соображений, перед тем как вынимать из них паштет, банки немного нагревают.

Банки заполняют на 3 см ниже горловины. Это делают для того, чтобы крышки во время стерилизации не выпирали, так как содержащиеся в фарше соединительная ткань, мелкие кусочки хрящей и т. п. набухают под влиянием высокой температуры. Кроме того, если банки будут чрезмерно заполнены фаршем, жир может забиться между резиновой прокладкой и стеклом, крышка не пристанет плотно к банке, и ее содержимое начнет быстро портиться.

При укладке в банки горячего фарша крышка лучше прижимается к горловине. Поэтому, если фарш остыл, перед тем как наполнять им банки, его следует подогреть.

Ливерный фарш стерилизуют в литровых стеклянных банках в течение 2 часов.

Масло из печени

250 г печени тщательно очищают, нарезают на ломтики и бланшируют в кипящей воде, охлаждают, пропускают 2 раза через мясорубку с мелкой решеткой и растирают с таким же количеством сливочного масла, добавляют по вкусу соль, черный перец, гвоздику, душистый перец. Готовое печеночное масло складывают в стеклянные банки и хранят в холодильнике.

Кровяная колбаса

Кровяную колбасу консервируют редко и на короткий срок. Более целесообразно заполнять банки сырым фаршем. В остальном консервы из сырого фарша готовят так же, как из ливерного.

Если фаршем наполняют двухлитровые стеклянные банки, то стерилизация продолжается 3,5 часа.

Сальтисон и зельц

Сальтисон и зельц после стерилизации можно хранить в течение длительного времени, а без нее они быстро портятся. То, что говорилось выше о приготовлении, фасовке и стерилизации ливерной колбасы, в одинаковой мере относится к саль-

тисону и зельцу. При заполнении банок сальтисоном или зельцем их нужно подогреть.

После охлаждения сальтисон или зельц должны быть студенистыми и не растекаться даже при температуре 20 °С. Поэтому, когда их готовят, мясо заливают бульоном из вываренных костей, хрящей и кожицы.

Если хотят получить более студенистый сальтисон или зельц, их сильно разжижают бульоном и несколько раз переворачивают в банке, чтобы куски мяса и жир распределились в жидком студне более равномерно.

Паштет из печени

Нарезанную кусками печень промывают в горячей воде и пропускают через мясорубку. Одновременно варят жирную свинину, а еще лучше подгрудок, готовят из них фарш и добавляют такое же количество, сколько взято печени, или вдвое больше.

Чем мельче фарш, тем выше качество паштета, поэтому смесь из печени с мясом пропускают через мясорубку несколько раз.

В паштет по вкусу добавляют соль и сдабривают его различными пряностями — черным и душистым перцем, гвоздикой, мускатным орехом и т. п. Для улучшения вкуса в паштет можно положить поджаренный лук и рубленое яйцо. Хорошо размешав пряности, паштет укладывают в стеклянные банки, заполняя их на 3 см ниже верхнего края.

Паштетная масса прогревается постепенно. Пол-литровые банки стерилизуют при 100 °С в течение 2 часов, литровые — 2,5 часа.

По окончании стерилизации, еще до полного охлаждения банок, их несколько раз переворачивают на крышке, чтобы содержимое равномерно распределилось по всей банке.

Свиные потроха

Сваренные до полуготовности и разрезанные на куски потроха (почки, сердце, легкие, печень, мясо головной и подгрудной частей и т. п.) плотно укладывают в стеклянные банки, заливают сверху тем же бульоном, в котором они варились, и приступают к стерилизации. Литровые банки стерилизуют в течение 90 минут, двухлитровые — 2,5 часа.

После охлаждения заливка должна обязательно застыть (превратиться в студень). Благодаря этому содержимое банок надолго сохраняет свой вкус и запах. Чтобы заливка лучше застывала, в бульон при варке потрохов или непосредственно в банки добавляют кожу, снятую со свиного сала. Для этой же цели в бульон можно положить свиную ножку или кости и варить его не менее получаса.

Свиные потроха заливают также 2-процентным раствором уксусной кислоты. Заливка производится так, как указано выше.

Таким же способом готовят и другие виды заливного сала.

Консервирование дичи

Для консервирования можно использовать мясо почти всех видов дичи, если только оно свежее.

Для приготовления мясных консервов чаще всего употребляют мясо диких коз и куропаток, а также заячье мясо. Такое мясо отличается хорошим вкусом и устойчиво при хранении. Другие виды дичи используют для консервирования редко, притом лишь на короткий срок и только в том случае, если мясо в хорошем состоянии.

Оставшиеся после консервирования мяса обрезки используют на паштеты. Мясо некоторых видов дичи годится на колбасу. Можно приготовить консервы также из копченого мяса.

Консервы из дичи готовят следующим образом. Вначале дичь обжаривают, тушат или варят до полуготовности. После того как мясо остынет, его режут на такие куски, чтобы их поместилось в банке как можно больше. Пряности и овощи, если их варить вместе с мясом, раскладывают равномерно по всем банкам; так же распределяют и соус, оставшийся после тушения или обжаривания дичи. Чем полнее банка залита соусом, тем дольше мясо сохраняет свои первоначальные свойства и тем устойчивее оно при хранении. Мясо молодой дичи поджаривают или тушат недолго, чтобы оно при стерилизации не размякло и не развалилось.

Заполненные банки стерилизуют в водяной бане при постоянном кипении так же, как и другие мясные консервы.

Стерилизация литровых банок продолжается 1,5 часа.

Копченую дичь стерилизуют таким же способом.



ВЯЛЕНИЕ МЯСА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

В домашних условиях можно вялить любое мясо — и свинину, и говядину, и птицу. Вяленое мясо не содержит никаких консервантов, кроме соли, при длительном хранении не теряет вкусовые качества и прекрасно выглядит даже на праздничном столе.

Вяленая свинина



Свиная вырезка (филейная часть, она же корейка, она же полендвица), крупная соль, черный перец горошком, кориандр, укроп, тмин, лавровый лист.
Чистая марля.

Филе почистить от пленок. Крупной солью натереть мясо, выложить в подходящий по размеру лоток и поставить в прохладное место для просола. В зависимости от толщины вырезки оставить ее на два-три дня. Минимум раз в день мясо нужно переворачивать.

Через два-три дня достать мясо, счистить лишнюю соль. Приготовить чистую марлю и специи. Специи нужно смолоть перед применением, именно благодаря этому вяленое мясо приобретет неповторимый аромат. Теперь пришло время натереть мясо специями.

Натертое специями мясо завернуть в марлю, обвязать ниткой. Летом идеальным вариантом места хранения будет хорошо проветриваемый балкон, но не на солнце. Зимой подойдет кухня, около батареи. Мясо нужно повесить вертикально. Мясо висит 5—7 дней, пока дойдет до нужного состояния.

Вяленая говядина



Говяжья вырезка (небольшая, 3–5 см в диаметре), крупная морская соль и свежемолотый черный перец, сухие специи на выбор: тмин, кумин, кориандр, шалфей, розмарин, сушеный чеснок, паприка, тимьян.

Очистить мясо от всего лишнего. В подходящий лоток насыпать на дно слой соли с черным молотым перцем. Положить мясо, сверху опять присыпать солью. Мелкая соль не подходит для просолки мяса, она впитывается слишком быстро и в большем, чем нужно, количестве. Вместо морской можно взять обычную каменную. Накрыть лоток с мясом пленкой и вынести на холод (или в холодильник) на 12 часов. Достать просоленное мясо, счистить соль (можно смыть).

Высушить мясо бумажным полотенцем. Смешать выбранные специи и натереть ими мясо. Завернуть вырезку в чистую сухую марлю (или тонкое кухонное полотенце). Поместить в прохладное место с хорошей вентиляцией. Можно также положить мясо в холодильник, не забывая его переворачивать дважды в день. Через неделю мясо готово.

Вяленое мясо может храниться очень долго, главное — соблюдать температурный режим, не давать ему отсыреть.

Вяленая утка



2–3 утиные грудки, крупная морская соль, черный перец горошком (смолоть перед приготовлением), тимьян, розмарин, базилик, полстакана крепкого алкоголя (коньяка, к примеру).

Чистая марля.

Свежее филе необходимо подготовить: очистить от кожи, жира, пленок и тому подобного. Промыть, высушить салфетками. В подходящую посуду насыпать на дно слой соли и крупно смолотого перца. Сюда же можно влить коньяк.

Выложить в лоток грудки, присыпать сверху солью, перцем и приправами. Накрыть плотно крышкой или пищевой пленкой и отправить в холодильник на 12 часов. За это время мясо должно просолиться, пропитаться ароматами трав, специй и коньяка. Можно делать эту заготовку с вечера, оставляя на ночь. Утром достать грудки из холодильника, промыть под водой,

высушить. Завернуть в марлю (несколько слоев) или тонкую салфетку, и отправить в холодильник до вечера (то есть еще минимум на 12 часов).

Полежав несколько дней, утка станет более сухой, но не менее вкусной.

По той же технологии можно приготовить и куриное филе, и филе индейки. Отличаться будет лишь время «дозревания», индейка может потребовать пару дней. Вместо алкоголя для маринада можно взять немного уксуса или соевого соуса.

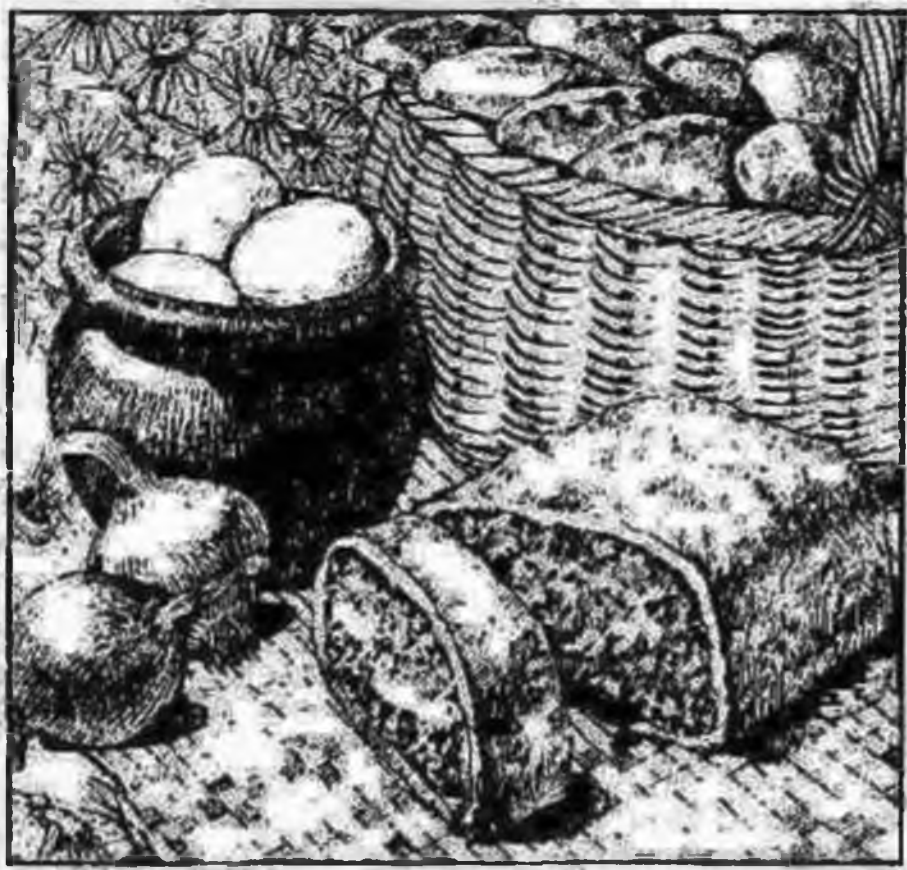
Домашняя грудинка



Свиная грудинка, соль, кориандр, тмин, черный перец, лавровый лист, сушеный укроп, чеснок, луковая шелуха (придаст приятный оттенок мясу).

Положить грудинку в кастрюлю и залить маринадом. Для маринада в воду насыпать соль и выбранные специи. Степень солености определяется по вкусу. Маринада должно быть на 2–3 см выше мяса. Туда же добавить луковую шелуху (примерно с 6–8 луковиц). Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения. Варить 15–20 минут, в зависимости от размера куска. Выключить огонь и отправить кастрюлю в холодное место остывать. Когда мясо полностью остыло, его нужно еще немного приправить. Измельчить чеснок, черный перец, кориандр и натереть смесью грудинку. Вообще-то есть ее можно почти сразу.

Нужно положить грудинку в холодильник на день-два, предварительно завернув в бумагу, марлю или фольгу.



СУШКА МЯСА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Нежирное мясо нарезать кусками по 250—300 г и отварить без соли в небольшом количестве воды.

Вынуть из бульона, разложить на блюде, сразу посолить, затем дать остыть и слегка обсохнуть. (Полученный бульон использовать для приготовления блюд.) Однократно пропустить через мясорубку.

Аккуратно рассыпать тонким слоем (не более 1,5—2 см) на чистом сухом противне, стараясь не разрушать структуру.

Сушить в предварительно прогретой духовке или печи при температуре 80—90 °С до полного высыхания.

В разогретой духовке газовой плиты сушка проводится при выключенном огне! В этом случае по ходу сушки надо производить дополнительные разогревания духовки, предварительно удалив из нее противень с мясом.

После остывания высушенного мяса можно, для лучшей сохранности, поперчить черным молотым перцем — по вкусу.

Затем засыпать в плотно закрывающиеся банки или пакеты. Хранить в темном и сухом прохладном месте.



ЗАСОЛКА МЯСА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Соление — старый и простой способ предохранения мяса от порчи, но оно пригодно не для всякого мяса. Целесообразнее солить жирные сорта: свинину и баранину, особенно свиное сало (шпик); говядина и телятина же при солении теряют сочность, вкус и частично питательную ценность.

ЗАГОТОВКА СОЛОНИНЫ

Для заготовки мяса впрок из него делают солонину. Как известно, соление мяса — это наиболее простой и доступный способ предохранения его от порчи. Но этот способ консервирования имеет ряд существенных недостатков, так как в процессе посола соль, проникая в ткани, извлекает из них воду, а вместе с водой и экстрактивные вещества. Из-за потери воды мясо становится более сухим и жестким, а следовательно, и хуже усваивается. Потеря экстрактивных веществ снижает вкусовые и ароматические качества мяса. Во время посола изменяются и белковые вещества мяса, что также неблагоприятно отражается на вкусовых и пищевых его качествах.

Для предохранения от порчи и для подавления жизнедеятельности микроорганизмов требуется большая концентрация соли. Такое мясо нельзя без вымачивания подвергать тепловой обработке, а вымачивание влечет за собой дополнительную потерю ценных пищевых веществ.

Однако не всякое мясо теряет свои качества при посоле. Известно, что жирное свиное мясо не только не теряет своих вкусовых качеств от соления, но, созревая в процессе посола, при-

обретает новые и весьма ценные вкусовые достоинства. Можно солить и говяжью грудинку.

Мясо лучше всего солится при температуре 2—4 °С и концентрации соляного раствора 19—25%. Поэтому в домашних условиях консервировать мясо путем засаливания лучше зимой. Перед засаливанием соль следует прогреть в жаркой духовке, а если ее применяют в виде раствора, — кипятить в течение 10 минут.

Для того чтобы мясо не посерело вследствие разрушения крови при посоле, к соли добавляют селитру (нитрат натрия) не более 6 г на 1 кг мяса. 10 г сахара на 1 л раствора смягчат вкус заготавливаемого мяса и предохранят его от быстрого разложения, сохранив в то же время красный цвет мяса и не давая ему затвердеть.

Доброкачественная солонина имеет чистую, без плесени и слизи поверхность кусков мяса. У солонины слабосоленой (6% соли) на разрезе цвет мяса ровный розоватый или светло-красный. При крепком посоле (12% соли) мясо приобретает более темную окраску, цвет этой солонины темно-красный, консистенция плотная, запах не кислый и негнилостный. Рассол, в котором хранится солонина, красный, прозрачный, без пены.

Недоброкачественная солонина покрыта плесенью, имеет серый или коричневый цвет, неплотную, дряблую консистенцию, неприятный кислый запах. Такая солонина в пищу непригодна.

Перед употреблением в пищу солонину вымачивают в воде, которую меняют несколько раз. Для этого солонину тщательно промывают, зачищают, нарезают на куски весом по 1—1,5 кг и заливают водой из расчета 2 л на 1 кг. Воду сменяют 5 раз — через 1, 2, 3, 6, 12 часов, считая от начала вымачивания. Температура воды должна быть не выше 12 °С. Для поддержания необходимой температуры в воду добавляют пищевой лед.

Существует три разновидности посола: сухой, мокрый и смешанный.

ОБЫЧНЫЙ ПОСОЛ

Куски мяса (не раньше 1—2 суток после убоя), освобожденные от костей, тщательно натирают солью, перемешанной с селитрой (10 г селитры на 1 кг соли); в толстых кусках мяса делают ножом надрезы, заполняя их солью.

Натертые солью куски мяса плотно укладывают рядами под-кожной стороной вниз в подготовленную чистую, не пропускающую воду кадку, бочонок (лучше дубовые), дно которого посыпают солью. Каждый ряд мяса также посыпают солью.

На 10 кг мяса расходуется 1 кг соли. Заложив кадку мясом доверху, посыпают сверху солью.

Бочку с посоленным мясом следует держать в холодном месте — подвале, погребе и т. п., лучше всего при температуре до +3, +5 °С.

Чтобы солонина была более нежной и вкусной, при закладке мяса надо добавить между рядами $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого перца, по 5—6 штук лаврового листа и ягод можжевельника.

Через трое суток мясо заливают холодным (не более 5 °С) рассолом (на ведро кипяченой воды — 10 л — берут 2 кг соли) так, чтобы все оно было покрыто жидкостью. Кадку закрывают деревянным кружком и сверху кладут гнет.

Мясо считают достаточно просолившимся через 3—4 недели.

МОКРЫЙ ПОСОЛ

Куски мяса, предназначенные для соления, помещают в деревянную посуду и заливают рассолом, приготовленным из расчета 2 кг соли, 30 г селитры, 100 г сахара на 10 л воды. В раствор добавляют горошины черного и душистого перца и лавровый лист. Рассол должен хорошо покрывать мясо. На 2 кг мяса требуется 1 кг рассола.

Мясо выдерживают в рассоле 3 недели, причем в течение этого времени куски несколько раз перекалывают.

СУХОЙ ПОСОЛ

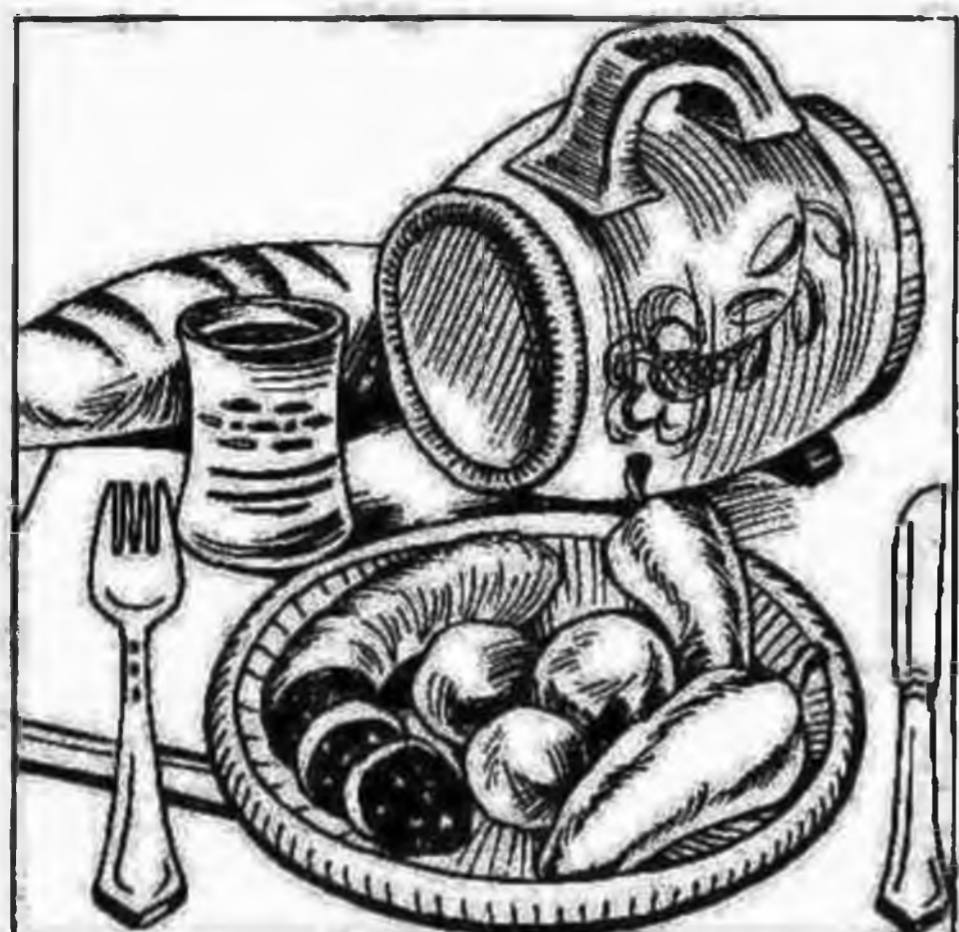
Готовят смесь из расчета 70 г соли, 1 г селитры, 1 г сахара на 1 кг мяса и втирают ее в предназначенные для соления куски. На месте соединения мяса с костями делают надрез и заполняют его смесью.

Засоленное мясо укладывают в деревянную посуду, пересыпая оставшейся смесью. Между рядами мяса можно положить

горошины черного перца, лавровый лист, дольки чеснока. Сверху кладут доску и небольшой груз.

Для того чтобы мясо просаливалось равномерно, его пере-
кладывают каждые 3–4 дня и натирают соленой смесью. Затем
выдерживают 3 недели.

Соль извлекает часть содержащейся в мясе воды и образует
рассол.



ЗАМОРАЖИВАНИЕ МЯСА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Для получения хороших результатов при консервировании мяса холодом необходимо, чтобы оно сохранило высокие качества, товарный вид и свежесть.

По термическому (температурному) состоянию мясо подразделяется на парное, которое не потеряло тепла животного (обычно в течение 6 часов после убоя); остывшее — охладившееся до температуры окружающей среды в естественных условиях и имеющее температуру в глубоких слоях от $+5$ до $+20$ °С; охлажденное — с температурой в толще мышц от 0 до $+4$ °С; замороженное — при температуре в толще мышц не выше -6 °; подмороженное — с температурой от -1 до -5 °С.

Существуют различные источники получения холода, но самый простой и доступный — охлаждение при помощи льда. Однако при этом охладить мясо удастся только до температуры $+4$, $+6$ °С.

Для домашнего пользования промышленность выпускает холодильники различной емкости. Кроме того, изготавливают специальные разборные холодильные камеры.

При охлаждении температуру мяса снижают с $+36-37$ °С до 0 °С, в результате оно покрывается корочкой подсыхания, что уменьшает убыль массы за счет испарения влаги и препятствует проникновению микроорганизмов в глубокие слои продуктов.

В ледниках туши или их части подвешивают на крючья на расстоянии $3-5$ см друг от друга, обеспечивая циркуляцию воздуха и равномерное удаление тепла. При близком размещении в местах соприкосновения в тканях туш может образоваться загар. Тяжелые или более упитанные туши располагают ближе

к источнику холода, поскольку скорость их охлаждения происходит медленнее.

Чтобы получить устойчивое при хранении охлажденное мясо, целесообразно в леднике с помощью льдосолевой смеси перед загрузкой снизить температуру до $-2-3^{\circ}\text{C}$ и затем поддерживать ее на уровне $-1-0^{\circ}\text{C}$.

Оптимальная влажность воздуха должна быть в пределах 90—92%.

Продолжительность процесса охлаждения устанавливают в зависимости от вида, величины и упитанности туш, она обычно составляет 24—36 часов.

Максимальный срок хранения — 20—30 дней (при благоприятных санитарно-гигиенических условиях). Нарушение условий охлаждения и хранения мяса сокращает сроки его устойчивости к порче в 2—3 раза.

Особое внимание следует уделять созданию условий для циркуляции воздуха и обязательной вентиляции со сменой 1—3 объемов воздуха в сутки.

Правильно охлажденное мясо покрыто корочкой подсыхания, бледно-розового или красного цвета, имеет специфический, слегка кисловатый запах, упругую консистенцию.

При охлаждении в ледниках или камерах холодильника отмечаются потери массы за счет испарения влаги. Для упитанной говядины они составляют 1,24%, ниже средней — 1,36, свинины жирной — 0,86, мясной — 1,27 и баранины — 1,43—1,46%. При хранении охлажденного мяса в течение первых суток оно теряет 0,7—0,8, а за каждый последующий день хранения 0,2% от первоначальной массы.

Охладить мясо можно зимой с помощью естественного холода, помещая его в приспособленные для этой цели помещения, которые должны отвечать ветеринарно-санитарным требованиям. В этих условиях потери массы увеличиваются за счет усиленной вентиляции и низкой относительной влажности воздуха. В течение первых 24 часов усушка говядины и баранины составляет 2,5%, свинины — 2, за двое суток — соответственно 3,5 и 3, через 8 дней — 4, через две недели — до 5% и т. д. Чем ниже упитанность туши, тем выше потери влаги.

Следует отметить, что колебания температуры и влажности в местах хранения охлажденного мяса сокращают продолжительность хранения и снижают его качество.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ В МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЕ

Мясо необходимо хранить в морозилке отдельно от других видов продуктов, лучше располагать его в самом центре морозильной камеры.

Для хранения мяса в морозилке более двух недель желательно мясо оборачивать в специальную бумагу для заморозки, в фольгу, либо очень плотную полиэтиленовую пленку. При этом нужно завернуть продукты таким образом, чтобы как можно лучше выдавить из упаковки весь воздух.

Размороженное мясо использовать полностью. Повторно замораживать мясо не рекомендуется, поскольку многие полезные свойства мяса при этом теряются. В таком случае нужно мясо разделить на несколько кусочков и размораживать их постепенно, по мере возникающей необходимости.

Для того чтобы не забыть, сколько мясо уже находится в морозилке, можно на его упаковку наклеить информацию о дате загрузки в морозилку. Это поможет вам своевременно воспользоваться мясом из морозилки.

СКОЛЬКО МОЖНО ХРАНИТЬ МЯСО В ХОЛОДИЛЬНИКЕ И МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЕ

Запомните, чем мельче мясо, тем быстрее оно испортится. Лучше всего и дольше сохраняются крупные куски мяса. В морозилке мясо может храниться до нескольких месяцев.

Крупный кусок парного мяса можно хранить 1–2 дня в холодильнике, но не более 3-х. Третий день уже может испортить вам настроение и обед.

Мясо порубленное (нарезанное кусочками или мясо в виде фарша), совершенно свежее можно хранить в холодильнике 1 день.

Копченое мясо — около 10 дней, но не более 14.

Если вы замариновали мясные кусочки, мясо вполне может простоять в маринаде сутки. Но лучше не передерживать, можно замариновать мясо на ночь и потом готовить.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ МЯСА

Мороженое мясо перед использованием должно быть оттаяно при температуре $+6-8^{\circ}\text{C}$ в течение 1–2 суток. При повышении температуры до $+15-20^{\circ}\text{C}$ время размораживания сокращается, но мясо темнеет и теряет до 4% своей массы. Дважды замороженное мясо имеет темно-красный цвет, что в значительной степени снижает его качество.

Если вы очень спешите, выставляйте мясо или рыбу размораживаться при комнатной температуре. Некоторые хозяйки даже кладут замороженные куски в прохладную воду (которая все равно теплее замороженной рыбы или мяса). Но таким путем теряется сочность продукта, и блюдо из него не будет очень вкусным.

В крайнем случае, можете положить в воду пакет с мороженой рыбой или мясом, чтобы оттаивающие кусочки не плавали в воде, а предохранялись от нее целлофаном и не отдавали бы свои ценные вещества понапрасну.

В горячей воде оттаивать замороженные продукты (мясо, рыбу, другие морепродукты) нельзя! Вы испортите продукты — рыба развалится, мясо будет не очень вкусным. А морепродукты и вовсе могут свариться, им много не надо.

Те, кто пользуется микроволновкой, могут разморозить мясо прямо в печи СВЧ или в аэрогриле.

ЧТО ДЕЛАТЬ С МЯСОМ, ДОЛГО ЛЕЖАВШИМ В МОРОЗИЛКЕ

Если мясо очень долго (несколько месяцев) хранилось в морозилке, то оно, конечно, вкуснее от этого не станет. Скорее всего, с течением времени мясо подсохнет, и тогда после разморозки его лучше замариновать в лимонном соке, в гранатовом соке или в вине (несладком, кисловатом). Таким путем вы сможете улучшить вкус старого мяса и добавить ему сочности.



ДРУГИЕ СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ МЯСА

Применение заправки из растительного масла и овощей

Овощи надо промыть, очистить, сполоснуть, нарезать кружками, смешать с размельченными приправами и растительным маслом. Затем вымешать рукой, чтобы выделился сок. Этой заправкой натереть и обложить мясо. Держать в холодном месте при температуре не выше $+8^{\circ}\text{C}$.

Данный способ применяется для консервирования баранины, говядины, конины и предохраняет мясо от порчи на одни сутки.

Хранение мяса в кислом молоке или в заправке из уксуса

Говядину или телятину залить молоком так, чтобы мясо было полностью прикрыто. Молоко, подвергаясь квашению, предохраняет мясо от порчи на 2—3 дня. Этот способ ускоряет процесс созревания.

Для маринования говядины, конины, оленины, баранины и заячьего мяса можно использовать заправку из уксуса. Для приготовления заправки надо вскипятить воду с луком, нарезанным кружками, и приправами, а затем прибавить уксус.

Охлажденной заправкой залить мясо, уложенное в глиняную миску, и держать 2—3 дня летом, зимой — до 5 дней.

В процессе маринования мясо размягчается.

Можно также в течение короткого срока хранить мясо в салфетке, смоченной уксусом.

Хранение мяса при помощи горчицы

Очень хороший результат дает обмазывание куска мяса готовой горчицей, приготовленной без соли и сахара, с последую-

щим завертыванием в смазанную той же горчицей ткань и помещением в неплотно закрытый полиэтиленовый пакет.

Хранение мяса при помощи древесного угля

Свежее мясо также можно сохранить на некоторое время с помощью древесного угля. При этом предпочтение следует отдавать чистому березовому углю.

Готовят его следующим образом. Очистив обыкновенные березовые уголья от золы, их нужно истолочь в крупный порошок, который следует промывать водой до тех пор, пока он не перестанет окрашивать воду; тогда, дав воде стечь, уголья высушивают.

Мясо предварительно обтирают насухо, а затем, обсыпав со всех сторон толчеными угольями, крепко оборачивают чистой тканью, обвязывают бечевками и держат в прохладном месте.

Обсыпать мясо порошком угля нужно как можно более осмотрительно, стараясь, чтобы слой угля ровно покрывал всю поверхность мяса и во всех местах имел толщину не менее 20 см.

Таким образом мясо сохраняется 5—6 месяцев, не подвергаясь ни малейшей порче и не теряя своей сочности.

Перед употреблением нужно обмывать каждый кусок несколько раз, чтобы полностью очистить его от частиц угля.

С помощью угля можно сохранить также дичь и мясо домашних птиц. Для этого нужно их выпотрошить и наполнить угольным порошком.

Уголь можно применять и в случае, если мясо начало портиться. Вскипятив воду, в ней вымачивают все подпорченные куски мяса в течение нескольких минут, часто меняя жидкость. Потом, вынув мясо из кипятка, его обмывают в холодной воде до тех пор, пока от него не отстанет вся плесень и другие нечистоты.

Затем мясо обтирают насухо, обсыпают каждый кусок углем, обертывают тканью и, плотно обвязав бечевками, кладут в таз. Оставшиеся между кусками промежутки наполняют промытым и высушенным углем. Таз заливают водой (на 1 кг мяса — 1 кг воды) и кипятят около 2 часов.

После этого куски мяса вынимают и, сняв с них ткань, промывают в холодной воде до тех пор, пока мясо не очистится от приставших к нему частиц угля.

Такое мясо по вкусу, запаху и цвету почти не отличается от свежего.

Хранение копченостей и сала

Копчености (окорока, грудинка, корейка, копченая колбаса и пр.) сохранять в обычном погребе или помещении с влажным воздухом нельзя, так как здесь они быстро плесневеют и портятся.

Первый признак порчи — появление беловатой, скользкой на ощупь плесени с неприятным кисловатым запахом. В этих случаях копчености тщательно обмывают крепким раствором соли, обсушивают и слегка смазывают жиром. Лучше всего хранить копчености в сухом проветриваемом помещении при температуре от 4 до 8 °С. Хорошо сохраняются они на чердаках в мешочках из ткани типа муслин.

Можно хранить копчености также в чистых ящиках пересыпанными ржаной сечкой. Перед хранением копчености проветривают, снимают с них тряпкой сажу. Иногда их обсыпают просеянной сухой золой или сухими опилками от деревьев лиственных пород.

Сало (шпиг) сохраняется длительное время только в хорошо посоленном виде. Хранить его можно в ящиках, выстланных пергаментом, пересыпав между кусками и рядами сухой солью и заполнив ею все пустоты.

Тушки битой домашней птицы. В домашних условиях птицу следует разделывать сразу же после убоя. При этом кур и индеек рекомендуется ощипывать, пока тушки еще не остыли, а гусей и уток — через 3—4 часа после убоя.

При потрошении обращают внимание на то, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом; так как от этого мясо преждевременно может начать портиться. Выпотрошенные тушки птиц или их части снова обмывают, хорошо подсушивают или вытирают чистой тканью и до их использования хранят на холоде в укрытой от света металлической посуде.

Полупотрошенные (без кишок) тушки можно хорошо сохранить в свежемороженом состоянии. Для этого подготовленные тушки, освобожденные от перьев и кишок, с подогнутыми за спинку крылышками и головой, несколько раз (3—4 раза) опускают на морозе в воду, быстро вынимают и каждый раз подмо-

раживают на воздухе. Тушки покрываются равномерной корочкой льда.

Тогда их завертывают в бумагу и укладывают рядами в корзину, предварительно застланную сеном, соломой, опилками, стружкой. Ряды тушек также перекладывают этим материалом.

В таком виде тушки отлично хранятся всю зиму (а на леднике — и в теплое время года).



ЗАГОТОВКА СОЛЕНОГО СВИНОГО САЛА

На 15 кг сала необходимо взять 1 кг соли. Снятое со свиной туши сало (без шкурки) перед посолом хорошо охлаждают в прохладном месте. Подбирают чистый, без посторонних запахов ящик, изнутри выстилают его плотной бумагой (лучше всего типа пергамента), оставляя часть ее свисать с краев ящика, чтобы после укладки сала можно было этой бумагой прикрыть уложенные куски сала сверху.

Ящик ставят на поленья или другие подставки. На дно ящика (поверх бумаги) насыпают небольшой слой соли. Куски сала натирают со всех сторон солью и складывают рядами в ящик, пересыпая каждый ряд солью. Щели, которые образуются между кусками сала и между бумагой и кусками сала, плотно заполняют солью.

Засыпав последний ряд солью, сало укрывают бумагой и выдерживают в холодном месте около двух недель, после чего шпиг считается готовым.

Выбор свиного сала

Вопрос выбора сала — очень важный момент. Хорошая засолка сала у вас получится лишь в том случае, если вы правильно выберете сало.

Хорошее, не жилистое сало на вид достаточно однородно, сплошная бело-розово-белая масса, с тонкой свиной шкуркой.

В хорошее сало острый нож входит практически без усилий. Если же нож входит толчками, это значит, что в салe много прожилок и засолка сала не удастся.

Если вы дома обнаружили, что сало пахнет мочой, это мясо хряка. Способ борьбы с этим простой. Подержите сало в воде с чесночным соком.

Вареное сало хранится в морозильнике до 3—4-х месяцев. Сало, приготовленное в маринаде, хранится до года. Сало, засоленное «по сухому», — около месяца, потом вкус становится уже не тот, хотя его вполне можно есть и использовать в приготовлении различных блюд. Конечно, эти сроки являются условными. Главный помощник по определению свежести — это нос.

Если для вас принципиально важно приготовить сало с максимальным сроком хранения, можно использовать пастеризацию с последующей закаткой в банку. В рассол иногда добавляют немного уксуса и сахара, но такой способ заготовки сала — на любителя.

Сало ароматное (сухой способ)



2 кг свежего сала, чеснок, молотый черный перец, тмин, кориандр, лавровый лист, соль по вкусу.

Промытое и обсушенное сало сложить в эмалированную кастрюлю, густо посыпать со всех сторон солью, закрыть крышкой и убрать в холодильник на 5 дней.

Затем стряхнуть с сала лишнюю соль, натереть измельченным толченым чесноком, посыпать тмином, черным перцем, специями. Можно сразу подавать к столу или завернуть в хлопчатобумажную салфетку, положить в полиэтиленовый пакет и опять поместить в холодильник на 1 сутки, чтобы сало набрало аромата.

Подавать на стол с готовыми соусом-хреном, горчицей и ломтиками черного хлеба.

Сало с приправами (сухой способ) (1)



Свежее сало, каменная соль крупного помола, перец красный или черный молотый, перец душистый горошком, лавровый лист, сушеные душистые травы — майоран, тмин, кардамон и т. д.; чеснок.

Засолка сала производится при помощи сухой смеси: на 1 килограмм сала взять 4 столовые ложки крупной соли, добавить

туда пол-ложки красного молотого перца или столовую ложку молотого черного перца. В соль добавить душистые травы.

Засолка сала по своему вкусу — дело индивидуальное, потому травы каждый может выбрать по собственному усмотрению.

Если сало толще 5—6 см, то его надо нарезать пластами, если тоньше — можно взять просто одним куском. Засолка сала удастся, если толщина пластов будет не менее 4—5 см.

Если вам нравится сало с чесночным ароматом, можно нашпиговать каждый пласт сала пластинками чеснока. Но засолка сала с чесноком имеет один минус — такое сало хранится несколько меньше, чем сало без добавок.

На дно посуды насыпать часть засолочной смеси, добавить немного перца горошком и пару накрошенных лавровых листьев. Уложить туда один пласт сала, обсыпать его смесью с перцем с лавровым листом, затем уложить следующий пласт и так далее.

Если солится тонкое сало, то первый слой следует класть шкуркой вниз, а второй — шкуркой вверх, третий — опять шкуркой вниз и т. д. Таким образом, укладка сала производится по правилу: сало к салу, шкурка к шкурке.

В первые сутки засолка сала проводится при комнатной температуре. А в последующие 3—5 суток — в прохладе, но только не на морозе. После этого засолка сала завершена, и его можно употреблять в пищу.

Хранят такое сало в холодильнике, завернув его в пищевую пергаментную бумагу.

Сало с приправами (сухой способ) (2)



Свежее сало, чеснок, хмели-сунели, перец, сухой молотый укроп.

Сало нарезать на куски размером с кулак, чеснок брать из расчета 1 долька на 1 кусок сала, и этот чеснок нарезать на тонкие ломтики. Хмели-сунели, перец, молотый укроп (сухой) и т. д. — по вкусу.

Для сала нужно взять большую кастрюлю. На дно кастрюли насыпать немного приправ, перца и чеснока. Далее натереть сало смесью соли и перца с другими приправами. После этого уложить сало в кастрюлю кожей вниз и повторить операцию с

другим куском сала, пересыпая специями и чесноком. Соль можно не экономить — лишнюю соль сало не возьмет.

Когда запасы сала истощатся, его надо немного утрамбовать в посуде, накрыть крышкой меньшего диаметра или тарелкой, сверху поместить небольшой груз (например, 3-литровую банку с водой) и выдержать при комнатной температуре без доступа света 1—2 дня.

После этого сало уже почти готово — остается лишь вынуть его из кастрюли, стряхнуть и обсушить салфеткой сок, завернуть в хлопчатобумажную тряпочку и положить в холодильник на несколько дней.

Сало с приправами в меду



0,5 кг соленого сала, 1½ ст. ложки сахара, 5 ст. ложек меда, 2 ст. ложки соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 1 ч. ложка сушеного базилика.

В 1 л воды добавить специи и пряности и прокипятить 5 минут на малом огне. Рассол снять с огня, слегка остудить, положить 3 столовые ложки меда (2 столовые ложки оставить для смазывания), перемешать, дать настояться под крышкой 5 минут. Затем опустить соленое сало в горячий раствор, закрыть крышкой и оставить до полного остывания жидкости.

Сало вынуть, обсушить бумажной салфеткой, смазать медом, упаковать в фольгу и убрать в холодильник на 1 час — закуска готова.

Сало в банке (1)



Свежее сало, соль, молотый черный перец, лавровый лист.

Сало нарезать полосами толщиной не более 9 см. После этого каждую полоску разрезать на кусочки (примерно по 10—12 см), ставя лезвие ножа под углом (должны получиться куски в форме вытянутой трапеции).

Сало натереть смесью из соли, молотых черного перца и лаврового листа. Уложить в банку в два яруса: широкой стороной к стенкам банки, а узкой — к центру.

В центре банки остается пустота. Ее засыпать солью и обрезками сала. Плотнo закрыть и хранить в прохладном месте (в холодильнике).

После вскрытия банки сало очистить от лишней соли, положить в полиэтиленовые пакеты и сложить в морозильник.

Сало в банке (2)

| Свежее сало, соль, чеснок.

Сало порезать небольшими кубиками примерно 4x4 см вместе со шкуркой.

Чеснок натереть на мелкой терке и немного развести водой. Каждый кусочек сала обмакнуть со всех сторон в тертый чеснок, натереть солью, очень плотно уложить в чистую сухую банку и убрать в холодильник.

Сало будет готово через неделю.

Засолка сала «мокрым» способом

Засолка сала «мокрым» способом в рассоле может проводиться по различным рецептам. Сало, приготовленное «мокрым» способом, долго не стареет и не желтеет, сохраняя при этом замечательные вкусовые качества.

Засолка сала «мокрым» способом в рассоле (1)



Свежее сало.

Для рассола: 5 стаканов воды, 1 стакан крупно помолотой соли.

Для рассола соль прокипятить в воде и остудить до комнатной температуры. В это время нарезать сало небольшими кусками, чтобы потом их было удобно доставать, и неплотно уложить в трехлитровую банку.

Если сало нарезать слишком крупно, будет затруднительно доставать его из банки, да и сало там просто «задохнется». Между слоями добавить 4 лавровых листика, черный перец горошком, 5 зубчиков чеснока и залить все это рассолом.

Затем прикрыть банку неплотно крышкой. Неделю выдерживать при комнатной температуре — сало готово.

Засолка сала «мокрым» способом в рассоле (2)



Свежее сало.

Для рассола: 7 стаканов воды, 1 стакан крупно помолотой соли, горсть луковой шелухи.

Взять 7 стаканов воды и один стакан крупно помолотой соли, добавить горсть луковой шелухи, довести смесь до кипения и варить 5 минут.

Затем положить сало (вода должна его полностью покрывать) и кипятить его 10–20 минут.

Потом оставить сало на сутки в остывающем рассоле.

После этого натереть его красным перцем и чесноком и положить в морозилку.

Засолка сала «мокрым» способом в рассоле (3)



Свежее сало.

Для рассола: 1,7 стакана воды, 1 стакан соли.

На 1,7 стакана воды взять 1 стакан поваренной соли, прокипятить 10 минут и остудить до комнатной температуры.

Небольшие куски сала уложить неплотно в банку, добавив между слоями 3–5 лавровых листиков, черный перец горошком, несколько зубчиков чеснока.

Затем залить рассолом на палец выше слоя сала и неплотно прикрыть крышкой.

Неделю держать в комнате в темноте, затем поместить в холодильник. Не укладывать плотно в банке и не закрывать банку плотно, иначе сало «задохнется».

Приготовленное по этому рецепту сало не стареет, не желтеет и долго хранится, сохраняя отличные вкусовые качества.

Засолка сала «мокрым» способом в рассоле (4)



1,5 кг свежего сала, 3 ст. ложки соли, 3 больших зубчика чеснока, горошины черного перца и лавровый лист по вкусу.

Приготовить раствор из 2,5 л воды с солью, перцем, лавровым листом, измельченным чесноком, довести до кипения и остудить под крышкой.

Сало нарезать кусочками 5×7 см, уложить в рассол под гнет, поставить на трое суток в темное прохладное место (но не в морозилку).

Затем сало достать из рассола, обсушить салфеткой, завернуть в фольгу и хранить в морозильной камере.

Засолка сала «горячим» способом



1 кг сала, 1,5 литра воды, 1 стакан соли крупного помола, одна головка чеснока, 15 раздавленных горошин черного перца, 5 лавровых листьев, 1 ч. ложка острой аджики, 6 г жидкого дыма и 100 г луковой шелухи.

Для горячего посола взять толстый мягкий кусок бело-розового сала, толщиной около 3 см. Затем нарезать его на куски такого размера, чтобы они легко входили в кастрюлю, в которой будут вариться. Если куски не будут хорошо покрыты водой, то равномерная засолка сала не удастся.

Шкурку сала следует хорошенько, до белизны, поскоблить ножом. Горячая засолка удастся только в том случае, если правильно приготовить рассол: в кипящую воду добавить соль, лавровый лист, аджику, перец. Как только вода вновь закипит — добавить жидкий дым — без него горячая засолка сала не получится.

В кипящий рассол положить куски сала и, когда вода вновь закипит, уменьшить огонь и варить около 5 минут. Затем выключить огонь, а кастрюлю поставить остывать под крышкой в теплое место на 12 часов.

Затем сало вынуть, обсушить, натереть паприкой и чесноком и поместить на пару часов в холодильник — засолка сала завершена, и сало готово к подаче на стол.

Острое сало



Свежее сало, 2,5 л воды, 1 полный (с горкой) стакан крупной соли и горсть луковой шелухи.

Воду, 1 полный (с горкой) стакан крупной соли и горсть луковой шелухи в эмалированной кастрюле довести до кипения и кипятить 10 минут. Затем положить туда сало (вода должна полностью покрывать сало) и кипятить 10—20 минут (если сви-

нина из супермаркета — 20 минут, если молодая и рыночная — 10). Оставить на сутки в рассоле (под крышкой).

Вынуть из рассола, дать стечь воде. Натереть чесноком и красным перцем. Поместить в холодильник, желательно, в морозилку (так вкуснее). И подождать недельку до дегустации.

Экспресс-сало

| Свежее сало, соль, чеснок, приправы.

В стеклянную банку уложить сало (порезанное по размеру под бутерброд), соль, чеснок и прочие ингредиенты по вкусу.

Залить кипятком, закрыть крышкой и охладить.

Через пару часов все готово — можно подавать на стол. Остатки сала хранить в холодильнике.

Классическое сало



| Свежее сало, соль, луковая шелуха, лавровый лист, черный перец, красный перец, чеснок.

Куски сала по 300 г обильно посыпать солью и оставить на холоде в темноте на двое суток.

Через двое суток луковую шелуху и сало (соль с него не стряхивать) опустить в кипящую воду. Добавить 5–6 лавровых листьев, перец горошком, 1 чайную ложку черного перца и 2 г красного, соль и перетертый чеснок (2–3 головки).

Варить 7–8 минут с момента закипания. Дать остыть в рассоле, очистить от шелухи, обсушить, поместить в целлофановый пакет — и в морозилку.

Сало будет готово через пару дней.

Сало в маринаде для длительного хранения

| Свежее сало, соль, чеснок, морковь, красный перец.

Приготовить рассол из расчета один килограмм соли на пять литров воды, прокипятить и остудить.

Сало с удаленными заветренностями (достаточно просто поскрести ножом, если у вас рыночное сало), порезанное большими кусками и ошпаренное кипятком выложить в подготовленную посуду и залить остывшим рассолом.

Через три дня рассол сменить на свежий, а куски сала аккуратно переложить.

На шестой день снова сменить рассол, снова переложить сало и досыпать еще немного соли.

На девятый день получается полуфабрикат, который обсыпать солью, завернуть в полотняную тряпочку, положить в целлофановый пакет и отправить в морозильник.

Часть сала можно нашпиговать чесноком и морковью и обсыпать красным перцем (чеснок через некоторое время дает прогорклый привкус, поэтому нашпигованное сало надо съесть быстро), остальное заморозить в морозильнике.

Ароматное рассольное сало



Свежее сало, соль, чеснок, черный перец горошком, перец белый ароматный, мелкорубленый сушеный сладкий перец, тмин.

Почистить ножом шкурку сала. Порезать на бруски размером меньше ладони. Острием ножа сделать в сала проколы по всей поверхности и заложить в них половинки дольки чеснока без сердцевины.

Обвалять каждый кусок сала в смеси специй и втереть, слегка придавливая.

В кастрюлю (6 л) с водой положить соль (5–6 ст. ложек) крупного помола, листья лавра и специи. Довести рассол до кипения, снять с огня, остудить под крышкой до 30–40 °С и очень осторожно залить (чтобы не смыть все специи) в высокую тару, в которую предварительно плотно уложены на бок куски сала, чтобы рассол покрыл сало на 2–3 см.

После остывания рассола при комнатной температуре поставить посуду с салом в холодильник (не в морозилку!).

Через 6–7 дней вынуть из холодного рассола. Каждый брусок обернуть в салфетку или в бумагу и поместить в морозильник.

Сало, сваренное в луковой шелухе



1,5 кг свиной грудинки или сала, 1 небольшая головка чеснока.

Для рассола: 1 л воды, ½ стакана соли, 1 горсть луковой шелухи, при желании 3 лавровых листа, 15 горошин черного перца.

В кастрюлю положить луковую шелуху, соль, лавровый лист, перец и залить водой. Довести до кипения, положить сало так, чтобы оно все было покрыто рассолом, и кипятить 10 минут.

Кастрюлю снять с огня и оставить сало в рассоле на сутки. (После того, как рассол остынет, кастрюлю поставить в холодильник.)

Сало вынуть из рассола и дать ему полежать на тарелке около 15 минут, чтобы стек лишний рассол. Чеснок продавить через пресс и обмазать им сало со всех сторон.

Убрать в холодильник на сутки. Затем переложить в морозильник.

Вытапливание смальца

Нутряной жир, почечный жир, обрезки жира от мяса, а также тонкий подкожный жир, предназначенные для вытапливания, нарезать кусочками и залить холодной водой, чтобы они простояли 2–3 дня для отмывания крови, причем воду менять 2 раза в день.

Прежде чем отправить на вытопку, нарезанный жир тщательно отцедить от воды, а в котел налить чистой воды в количестве ⅓ от объема жира, прибавить чайную ложечку пищевой соды. Когда вода закипит, на поверхности начинает появляться смалец. Его осторожно вычерпать ложкой и вылить в отдельную посуду.

Вычерпывание жира продолжается до тех пор, пока шкварки не приобретут золотистый цвет, после чего их отбросить в дуршлаг и отцедить весь смалец.

Полученный смалец перетопить второй раз, прибавляя на каждый килограмм по 100 мл молока, и варить на тихом огне, пока молоко не станет желтым и начнет падать на дно.

Для устранения тяжелого запаха в смалец положить кусок обугленного хлеба.

При вторичном перетапливании нужно особенно следить, чтобы огонь не был тихим и не начиналось пригорание смальца. Готовый смалец вылить в чистые стеклянные банки. Сосу-

ды закрыть, когда смалец застынет, и убрать на холод. Хранить в холодном месте.

Топленое сало или смалец

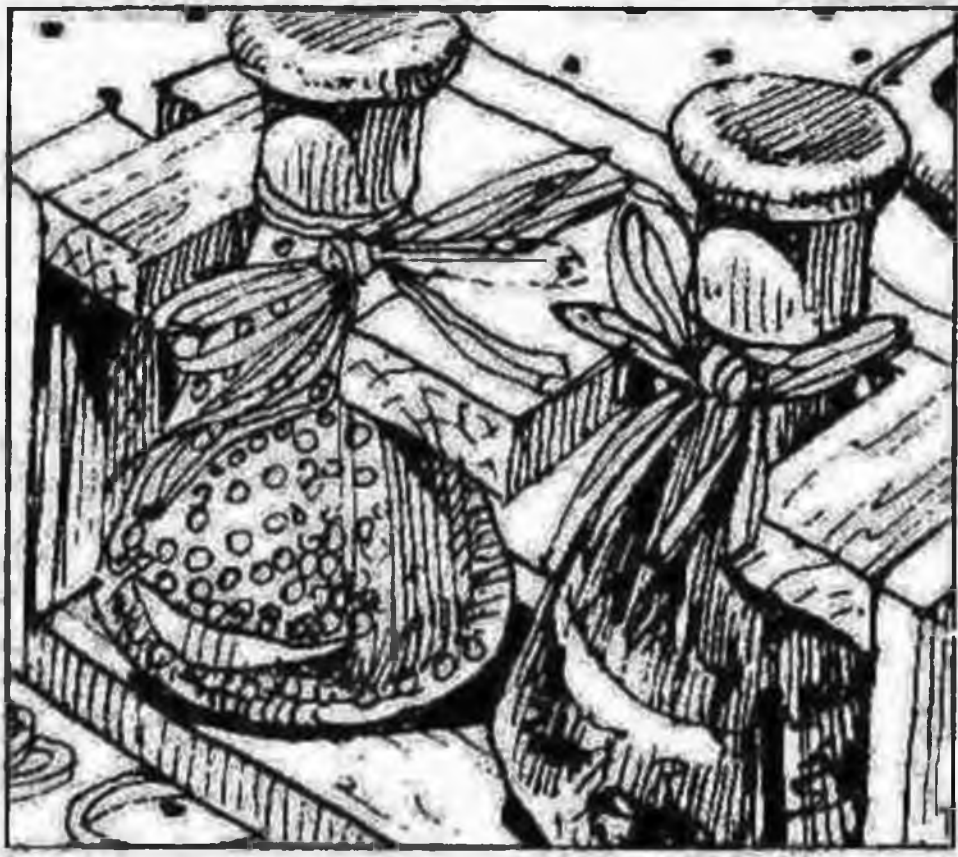
Хорошо промытые кусочки сала выдержать в холодной воде 6 часов. Воду слить и повторить процедуру. Посолить из расчета 2 столовые ложки соли с верхом на 1 кг сала.

В эмалированную кастрюлю с толстым дном налить немного воды так, чтобы лишь покрывало дно. Вся процедура происходит на самом слабом огне. Выложить в кастрюлю первую порцию сала. Начинать мешать длинной лопаточкой. Не торопясь, но постоянно.

Постепенно, по мере вытапливания, добавить оставшееся сало. Если жар на плите слишком сильный, подложить рассекатель пламени. Готовить, пока не вытопится весь жир.

Тем временем разогреть в духовке небольшие (лучше по 0,5—0,8 л) чистые сухие стеклянные баночки (чтобы не лопнули), залить в эти банки через сложенную вдвое марлю горячий вытопленный жир, дать жиру отстояться в теплом месте (например, в выключенной духовке) и аккуратно слить с осадка через свежую двойную марлю.

Полученное топленое сало хранить в темном холодном сухом месте, старательно оберегая от света.



ПРИПРАВЫ, ПРЯНОСТИ И СПЕЦИИ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Приправы и пряности применяются при домашнем консервировании для улучшения вкуса, аромата, часто и цвета заготавливаемых продуктов. Умеренное количество их благотворно влияет на вкус пищи, а также увеличивает выделение пищеварительных соков, способствуя тем самым лучшему усвоению пищи.

Излишняя доза специй и пряностей может вызвать серьезное раздражение слизистой оболочки желудка. Поэтому при использовании приправ, пряностей и специй рекомендуется быть умеренными.

Поваренная соль является основной приправой, необходимой здоровому организму и чаще всего используемой при заготовке продуктов в домашних условиях.

Уксус также является незаменимым компонентом при консервировании. Наиболее распространены такие сорта уксуса, как столовый винный, ароматизированный эстрагонный, виноградный, яблочный и др.

В большинстве случаев наиболее удачным, не придающим продукту никаких дополнительных привкусов, является уксус спиртовой.

Чаще всего в продажу под названием «уксус» поставляется разведенная водой синтетическая уксусная кислота (уксусная эссенция).

Все виды уксуса, имеющие пометку «ароматизированный», — это синтетический уксус с некоторыми синтетическими добавками.

Хранят уксус в стеклянной таре с плотно закрытой крышкой при температуре 5 °С.

Лимонная кислота лишена запаха, и поэтому ее рекомендуется использовать при заготовке продуктов, вкусу которых не соответствует запах уксуса: компоты, желе и др.

Черный и белый перец представляет собой высушенные семена вьющегося тропического кустарника, собранные в различной стадии зрелости. Отличаются друг от друга цветом, остротой и резкостью запаха (черный более жгучий).

При заготовке продуктов перец используется как в виде горошин, так и молотый. Последний при длительном хранении быстро теряет свои пищевые качества, поэтому перемалывать перец рекомендуется по мере надобности.

Используется при мариновании, засолке, квашении и др.

Душистый перец внешне напоминает черный и представляет собой горошины темно-коричневого цвета. Обладает сильным приятным ароматом и относительно небольшой жгучестью. Используется в различных видах домашнего консервирования.

Красный перец является плодом травянистого растения, которое по внешнему виду напоминает большой стручок. Содержит много витаминов, в частности витамин С, превосходя по витаминности даже лимон.

В зависимости от количества особого вещества — капсаицина, — придающего красному перцу остроту и жгучесть, различают перец сладкий (паприка) и горький.

Паприка представляет собой крупные, мясистые плоды.

Плоды горького перца имеют удлиненную форму. По жгучести вкуса и остроте его можно сравнить только с черным перцем. Может использоваться и в порошкообразном виде.

Лавровый лист представляет собой высушенные листья благородного лавра, обладающие высокой ароматичностью. Основное назначение лаврового листа — ароматизировать пищу, не придавая ей ни остроты, ни горечи.

Избыток лаврового листа изменяет вкус блюда в худшую сторону, придавая ему слишком резкий запах.

При варке его добавляют в конце, так как при продолжительной тепловой обработке он дает горький привкус.

Гвоздика представляет собой высушенные нераспустившиеся бутоны цветов гвоздичного дерева. Специфический аромат гвоздика получает благодаря содержащимся в ней ценным эфирным маслам.

Употребляется при мариновании, засолке и других видах консервирования.

Рекомендуется закладывать гвоздику незадолго до окончания тепловой обработки и в небольших количествах, так как даже небольшая доза гвоздики придает продукту ярко выраженный аромат.

Колюрия. Запах колюрии близок к запаху гвоздики. При домашнем консервировании употребляется вместо гвоздики в виде размолотых в порошок сушеных корней.

Корица представляет собой очищенную от верхнего слоя и высушенную кору побегов коричневого дерева. Употребляется в виде порошка или кусочков.

При домашнем консервировании используется для ароматизации маринадов, варенья, компотов и т. п.

Шафран представляет собой высушенные рыльца цветков крокуса и обладает специфическим ароматом.

Применяется как вкусовое и красящее вещество.

Мускатный орех. Семена мускатно-орехового дерева, очищенные и высушенные. Обладает весьма острым и жгучим вкусом и ароматом.

Имбирь. Корень тропического ореха, очищенный и высушенный. Используется в дробленном виде и обладает приятным запахом и жгучим вкусом.

Хранить его рекомендуется в недробленном виде, что позволяет лучше сохранить его аромат.

Укроп. Молодые растения в фазе розетки употребляются в качестве ароматической приправы к салатам, супам, мясным, рыбным, грибным и овощным блюдам.

Взрослые растения в фазе образования семян используют как основной вид специи при засолке и мариновании огурцов, помидоров, при квашении капусты.

Мята довольно широко используется в домашних заготовках благодаря ее приятному аромату и освежающему вкусу.

Мяту добавляют при приготовлении рыбы, мяса, овощей, при изготовлении кваса. Можно использовать как в свежем, так и в высушенном виде.

Кориандр представляет собой высушенные семена травянистого растения кориандра. Используется при мариновании, ароматизации уксуса и т. д.

Бasilik обладает тонким ароматом с различными оттенками. Используется в свежем и высушенном виде для закладки в овощные маринады.

Эстрагон — высушенные стебли и листья одноименного травянистого растения. Применяется при засолке, мариновании и т. п.



УКРАШЕНИЕ ДОМАШНИХ БЛЮД — МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ни одно праздничное мероприятие не проходит без участия блюда «мясная нарезка» (мясная тарелка).

В супермаркетах можно найти большой выбор готовых мясных продуктов для мясной тарелки или можно приготовить их из мяса самостоятельно, чтобы на выходе получилось прекрасное кулинарное произведение.

Для приготовления мясного ассорти можно использовать самые различные виды мясных изделий — колбасу, балыки, буженину, сало с прорезью, грудинку и все, что вам лично хочется видеть в вашей мясной нарезке.

Никаких правил и ограничений в приготовлении и украшении мясного ассорти (мясной тарелки) нет.

Чтобы получилась красивая мясная нарезка, можно использовать листья зеленого салата, ломтики огурцов, помидоры черри, маслины, оливки, кудрявую петрушку и все, на что у вас хватит фантазии и подходящих продуктов под рукой.

Мясное ассорти будет красиво смотреться, если свернуть балык в трубочку или в рулетик.

Оригинальная мясная нарезка получится, если в середине сервировочной тарелки поставить соус, к примеру, хрен или горчицу.

Можно дополнить украшения мясного ассорти зернами граната, а из зеленого лука сделать красиво вьющийся серпантин.

Мясная нарезка, как и красивая фруктовая тарелка, может быть оформлена живыми цветами. Такое мясное ассорти будет смотреться на праздничном столе весьма экзотически.

Даже самое простое мясное ассорти, если его украсить несколькими веточками рукколы, будет выглядеть очень привле-

кательно — не хуже, чем в приличном ресторане, поэтому не бойтесь экспериментировать в своем вдохновенном кулинарном творчестве.

Мясная нарезка, как овощная нарезка (овощная тарелка) или рыбное ассорти (рыбная тарелка), — это отражение вашего неповторимого вкуса и индивидуальности. Берем на заметку примеры способов красивого оформления мясного ассорти и, комбинируя их по своему вкусу и добавляя полет своей необузданной творческой фантазии, делаем свою неповторимую мясную нарезку для праздника!



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О МЯСЕ

- На пропитание одной двухлетней коровы требуется 3,5 т сои и зерна и 600 л воды. Взамен человек получает 300 кг мяса.
- Полярные медведи могут съесть более 25 кг мяса за один раз.
- Бутерброды-сэндвичи названы так в честь британского графа Сэндвича, известного картежника. Именно он придумал класть мясо между двумя кусками хлеба, чтобы не испачкать руки за игрой.
- Будучи студентом Кембриджского университета, Чарльз Дарвин председательствовал в клубе обжор, который навещал еженедельно для того, чтобы пробовать редкие виды мяса.
- В числе увлечений Леонардо да Винчи были кулинария и искусство сервировки. В Милане на протяжении 13 лет он был распорядителем придворных пиров. Да Винчи изобрел несколько кулинарных приспособлений, облегчающих труд поваров. Оригинальное блюдо «от Леонардо» — тонко нарезанное тушеное мясо с уложенными сверху овощами — пользовалось большой популярностью на придворных пирах.
- Воины-гунны под предводительством Атиллы изобрели оригинальный способ хранения и приготовления мяса, помещая его под седло во время длительной верховой езды. От тряски оно отбивалось и теряло жидкость, к тому же просаливалось от лошадиного пота. В результате через некоторое время воины получали готовое к употреблению мясо.

- 6 тысяч лет назад был приготовлен первый суп. А главным его ингредиентом было мясо бегемота.

- Самым огромным в мире мясным блюдом стал жареный верблюд, которого фаршируют баранами. Баранов фаршируют курами. Кур фаршируют рыбой. Рыбу фаршируют яйцами. Такая мясная матрешка является популярным блюдом на бедуинских свадьбах.

- В Японии вблизи города Кобе есть уникально чистое генетически пастбище. На нем выращивают особых коров Вагиу, к которым там обращаются, как к самым настоящим королевским особям.

Мясоперерабатывающий комбинат продает 1 килограмм этого деликатеса по 350 долларов. А все потому, что мясо этих коров имеет необычайно высокое качество. Достигается это благодаря тому, что фермеры регулярно натирают коров sake и поят пивом. Так как постоянно охмелевшие животные не подвергаются стрессам, то их мясо имеет невероятный вкус.

- Ален Делон получил образование мясника и первое время после учебы работал в колбасной лавке своего тестя, где научился мастерски отделять мясо от костей.

- У прошутто есть свой музей, являющийся одним из трех гастрономических музеев в Парме. Музей прошутто находится в местечке Langhirano, в Парме.

- 15% прошутто производится в Сан-Даниэль, 39,1% — в Парме, а оставшиеся 45,9% — это более дешевые марки из других мест.

- Ветчина San Daniele Prosciutto имеет форму гитары, а Parmas Prosciutto напоминает куриные голени.

- Чтобы из свиньи можно было приготовить prosciutti di Parma, она должна быть породы Large White, Landrance или Duroc, выращенной в северной или центральной Италии, питающейся только сывороткой, кукурузой и ячменем. Ей долж-

но быть, по крайней мере, девять месяцев, вес должен достигать около 150 килограммов, и она не должна есть за 15 часов до забоя.

- Лидером по экспорту прошутто является Франция, за ней следуют США, третье место занимает Германия.

- Прошутто очень легко переваривается, в 100 граммах (примерно 6 тонких ломтиков) этого продукта только 280 калорий.



БЛЮДА ИЗ КОЛБАСЫ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Свекольник с колбасками



400 мл бульона из говяжьих костей, 250 г свеклы, 15 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки (корень), 10 г томатной пасты или 25 мл томатного сока, 10 г жира, 3 г пшеничной муки, 15 г сметаны, соль, сахар, уксус, 50 г колбасок (сосиски или сардельки).

Свеклу сварить целиком, очистить от кожуры и нарезать соломкой или натереть на крупной терке.

В бульон добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире лук, морковь и петрушку вместе с томатной пастой, порезанные кружочками и обданные кипятком колбаски, пассерованную муку, подготовленную свеклу, переставить посуду в духовку с сильным жаром и варить еще 8–10 минут. Затем по вкусу добавить соль и сахар, можно еще подлить уксус или добавить лимонную кислоту.

Шашлык из сосисок



3 сосиски, 80 г репчатого лука, 80 г помидоров, 20 г чернослива, 50 г грудинки, 25 г сыра, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сосиски нарезать на куски длиной 3–4 см. Чернослив замочить в теплой воде на 6–8 часов, удалить из него косточки и обернуть каждую сливу ломтиком грудинки. Лук, помидоры нарезать четвертинками.

Надеть на шампур попеременно сосиски, листья петрушки, лук, помидор, сливу в грудинке, ломтик сыра, снова сосиску.

Поджарить на сковороде в большом количестве жира или испечь на листе в духовом шкафу, периодически поливая растопленным сливочным маслом. Подавать шашлык горячим.

Закуска из мяса и сосисок



200 г мягкого мяса, 1 сосиска, 2 яблока, 1 луковица, соль, перец, томатное пюре, растительное масло, 4–6 ломтей белого или черного хлеба.

Можно использовать свинину, говядину, баранину, телятину или курятину.

Мясо разрезать на кубики толщиной 3–4 см и нанизать вместе с кусками сосиски, ломтиками яблока и кусочками лука на вертел. Данного количества продуктов хватит на 4–6 вертелов.

Мясо посыпать солью и перцем и смазать густым томатным пюре, все продукты сбрызнуть растительным маслом, затем обжарить на углях или в горячей духовке (280–300 °С).

Подавать на ломте белого или черного хлеба.

Нежные сосиски в шпинате с чесноком



4 сосиски, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 большой пучок листьев свежего шпината, 2 зубчика чеснока, щепотка соли, ½ ч. ложки сладкой паприки.

Вскипятить воду. Посолить, дать остыть 2 минуты, погрузить 6 сосисок и варить на слабом огне 6 минут. Шпинат промыть проточной водой. Просушить.

На вилку наколоть раздавленный ладонью чеснок. Разогреть сливочное масло в сотейнике, выложить листья шпината и 1 минуту помешивать вилкой с чесноком. Немного посолить.

Уложить на середину тарелки по три сосиски, сверху уложить шпинат. Слегка присыпать паприкой.

Паста с сосисками и зеленым соусом



3 сосиски «Прованс», 2 горсти пасты «перья» или «рожки», 3 ст. ложки оливкового масла, щепотка соли, горсть рубленых листьев петрушки, 2 щепотки рубленых листьев базилика, 2 щепотки тертого пармезана.

Пасту отварить в подсоленной воде, добавив ложку оливкового масла, но не разваривать. Сосиски крупно нарезать и поджарить на оставшемся масле до золотистого цвета. Добавить петрушку и пасту. Быстро перемешать. Добавить рубленый базилик, разложить по тарелкам и посыпать тертым пармезаном.

Сосиски в кляре с соусом



10 сосисок, 2 яйца, ½ стакана молока, соль, перец, 1 стакан муки, 1 стакан растительного масла.

Взбить 2 яйца. Добавить полстакана молока, немного соли и перца. Всыпать 1 стакан муки. Хорошо все размешать до получения однородной консистенции.

В глубокую сковородку налить стакан растительного масла и хорошо разогреть.

Обмакнуть сосиски в тесто и сразу опустить их в разогретое масло. Жарить 3–4 минуты до появления аппетитной золотистой корочки.

Выкладывать готовые сосиски на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир, после чего можно выложить в блюдо.

Чтобы сделать соус, нужно смешать майонез с мелко нарезанными маринованными огурчиками. Можно добавить каперсы.

Сосиски с тимьяном и горчицей в кабачке



4 сосиски «Нюрнбергские», 2 маленьких кабачка, щепотка соли, 2 ч. ложки зернистой горчицы, 4 веточки свежего тимьяна, 4 полоски бекона, 4 ст. ложки кабачковой икры.

Кабачки промыть и, отрезав плодоножку, разрезать вдоль. Удалить семена, посолить. На каждую половинку положить по веточке тимьяна и намазать по половине ложки горчицы. Уложить на горчицу сосиски, накрыть их пластинками бекона.

Запекать в духовке при температуре 170 °С 4–5 минут, затем увеличить температуру до 190 °С.

Намазать подрумянившиеся сосиски кабачковой икрой и запекать еще 4 минуты при температуре 190 °С.

Подавать горячими.

Блинчики с сыром и сосисками



4 сосиски «Молочные», 4 тонких блинчика, 4 ст. ложки картофельного пюре, 2 щепотки рубленой петрушки, 4 ломтика мягкого сливочного сыра, 2 ст. ложки сливочного масла.

Намазать середину блинчиков картофельным пюре, оставив с каждой стороны по 2 см. Посыпать петрушкой и выложить в середину по ломтику сыра. На блинчик положить сосиску, завернуть рулетом, можно подогнуть края. Запекать в разогретой духовке при 160 °С 5 минут. Смазать растопленным сливочным маслом и запекать еще 3–4 минуты.

Колбасная паста



250 г вареной колбасы или сосисок, 80 г сыра, 3 яйца, 60 г майонеза, соль, перец по вкусу, ½ ч. ложки готовой горчицы.

Колбасу или сосиски вместе с яйцами пропустить через мясорубку, добавить горчицу; сыр натереть на терке, смешать с остальными ингредиентами. Все заправить майонезом, специями.

Пицца «Экзотика»



Для теста: 400 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 250 г сметаны, соль.

Для начинки: 100 г колбасы, 100 г сосисок, 6 долек ананаса, 5 ст. ложек консервированной кукурузы, 50 г твердого сыра, 1 мускатный (тертый) орех, черный молотый перец, 3 г соли.

Приготовить слоеное тесто из масла, сметаны и муки, поставить его на 20 минут в холодильник, после чего тесто раскатать в пласт толщиной 6–7 мм и выложить на противень, смазанный жиром, загнув по краям.

Колбасу, сосиски, кукурузу и ананасы нарезать на мелкие кусочки, помидоры нарезать дольками, все смешать, добавив соль, перец и тертый мускатный орех.

Полученную начинку равномерно выложить на тесто и посыпать сверху тертым сыром.

Выпекать в горячей духовке 25–30 минут.

Бутерброды с теплой начинкой



4 ломтика белого хлеба, 1 ломтик копченой грудинки, 2 ст. ложки мясного фарша или порезанных кусочков колбасы, ½ головки репчатого лука, 1 свежий сладкий перец, мелко нарезанный лук-порей, 1 ст. ложка жира, черный перец, соль.

Копченую грудинку и мелко нарезанный лук припустить в жире вместе с остальными компонентами без лука-порея в течение 5—6 минут на сильном огне.

Припущенную смесь вынуть шумовкой, а полученным соусом смочить слегка хлебные ломтики. Сверху ломтиков выложить смесь и посыпать мелко нарезанным луком-пореем.

Бутерброд-башня с сыром и колбасой



400 г пшеничного хлеба, 200 г сливочного масла, 200 г сыра, 100 г вареной колбасы, ½ соленого огурца, 1 помидор, маринованные ягоды, зелень петрушки или укропа.

На одинаковые ломтики хлеба намазать масло и уложить на часть из них кусочки колбасы и огурца, а на оставшиеся — сыра. Полученные бутерброды аккуратно уложить друг на друга (по 3—4), верхний украсить кружочками помидора, ягодой, веточкой зелени петрушки или укропа. Скрепить шпажкой.

Бутерброд-рулет с мясными продуктами



1 батон (400 г), 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 луковица, 200 г мясных продуктов (язык, ветчина, колбаса, консервы), 1 соленый огурец.

Батон разрезать вдоль на две половинки, выскоблить мякиш, оставив его слоем 1 см. Обе половинки заполнить фаршем, соединить их, завернуть в целлофан или пергаментную бумагу и оставить в холодильнике на несколько часов. Перед подачей на стол нарезать тонкими ломтями.

Для фарша взбить масло, добавить томат-пасту, мелко нарезанный репчатый лук и соленый огурец, нарезанные мелкими кубиками мясные продукты, мякиш хлеба.

Начиненные сэндвичи мраморные



1 длинный батон или кирпичик хлеба, по кусочку ветчины, колбасы и копченой грудинки, 2 ст. ложки сливочного масла, черный перец, 2–3 ст. ложки свежего молока (или подсоленной воды), горчица, майонез.

Батон (или кирпичик хлеба) разрезать поперек на две одинаковые половины. Одну нарезать тонкими ломтиками и намазать тонким слоем масла. Другую половину разрезать по длине с двух сторон, отделив верхнюю и нижнюю корку.

Часть мякиша смочить в молоке, прибавить остаток масла, горчицу, черный перец и соль по вкусу.

Полученную смесь хорошо размешать. Частью этой смеси смазать нижнюю корку и поверх нее по длине выложить полосками ветчину, колбасу и копченую грудинку. Нанести пласт хлебной смеси и снова уложить в том же порядке полоски ветчины, колбасы и копченой грудинки. Верхнюю корку намазать с внутренней стороны маслом или паштетом и прижать к нижней корке.

Поместить в холодильник для застывания. Затем нарезать острым мокрым ножом на столько ломтиков, сколько намазано ломтиков маслом, и ломтики соединить два по два так, чтобы фаршированный ломтик оказался сверху.

Гарнировать майонезом или оставить в том виде, в котором бутерброды приготовлены. Подаются на стол на блюде.

Торт бутербродный «Смесь»



200 г пшеничного батона, 10 г ветчины, 50 г копченого языка, 50 г колбасы, 50 г бараньего жира, 3 широты, 50 г голландского сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо.

Пшеничный батон разрезать вдоль на две части и деревянной ложкой вынуть мякиш, оставив подкровный слой толщиной с мизинец. Мякиш натереть на терке.

Все продукты (кроме сливочного масла) вместе с тертым мякишем пропустить через мясорубку, вымешать со сливочным маслом и этой массой начинить половинки батона.

Подготовленный таким способом батон завернуть в плотную бумагу и поставить в холодное место. Перед употреблением нарезать тонкими ломтиками.

«Серебряный хлеб»



1 батон, 150 г колбасы, 300 г брынзы, 3–4 стручка маринованного красного сладкого перца, 2 ст. ложки майонеза, ½ стакана мелко нарезанного зеленого лука, черный молотый перец.

С батона срезать горбушки с двух сторон, острым ножом удалить мякиш.

Для фарша мелко нарезать колбасу, перец; брынзу можно размять вилкой или натереть на терке; добавить зеленый лук, черный перец, майонез и все перемешать. Этим фаршем заполнить батон, «приклеить» горбушки на место.

Хлеб завернуть в фольгу и положить на сутки в холодильник.

Перед подачей на стол батон нарезать тонкими ломтиками.

Канопе с мясом



200 г ржаного хлеба, 100 г хренового масла, 150 г жареного мяса, колбасы или ветчины, зеленый салат или помидор.

Ломти хлеба смазать хренным маслом, разрезать на квадратные бутерброды. Сверху к каждому из них с помощью бутербродной шпажки прикрепить свернутый в трубочку кусочек жареного мяса, колбасы или ветчины. В трубочку воткнуть листик салата или кусочек помидора.

Суп из фасоли с колбасками



1,5 л воды, 100 г фасоли, 50 г копченого шпика, 300 г картофеля, 1 луковица, корень петрушки и сельдерея, соль, 200 г копченых колбасок.

Вымоченную фасоль варить в воде вместе с кожей от шпика и кореньями. Когда фасоль наполовину сварится, добавить очищенный нарезанный картофель.

Шпик нарезать мелкими кубиками, мелко нарезать лук. С колбасок снять кожу, нарезать кружочками. Шпик обжарить, добавить лук и кружочки колбасок.

Выложить все это в готовый суп.

Суп гороховый с ветчиной по-шведски



2 стакана гороха, 1 ст. ложка соли на 1 л воды, 1 луковичка, 2-3 шт. гвоздики, 250 копченой ветчины, чабрец, майоран.

Горох перебрать, замочить на несколько часов. Затем отварить его в 2 л воды. Луковицу очистить, воткнуть в нее гвоздику и положить в суп. Ветчину нарезать кусочками, положить в суп, варить 10 минут. Вынуть лук, добавить приправы.

Суп должен быть густым и ярко-желтым.

Солянка «Скромная»



200 г риса, 4 луковицы, 4 зубка чеснока, 600 г цуккини, 2 банки томатов, 500 г копченых колбасок, 8 ст. ложек оливкового масла, перец, 1,5 л бульона, 2 банки фасоли.

Сварить рис в 0,5 л подсоленной воды (время варки 20 минут), откинуть на дуршлаг.

Лук и чеснок мелко порубить. Цуккини разрезать вдоль пополам. Цуккини и колбаски нарезать ломтиками. Томаты откинуть на дуршлаг, сок собрать, мякоть измельчить.

Потушить лук, цуккини и колбаски в масле. Добавить чеснок, помидоры, томатный сок и приправить. Влить бульон, вскипятить, накрыть и варить 10 минут.

Откинуть фасоль на дуршлаг, добавить в суп. Варить 5 минут. Разложить рис по тарелкам, затем разлить суп.

Салат из грибов, колбасы и огурцов



200 г грибов, 200 г колбасы или ветчины, 3-4 картофелины, 50 г сельдерея, 75 г корншонов или огурцов (маринованных), 1 яблоко, 75 г салата, 100 г майонеза, горчица, зелень петрушки, уксус, соль по вкусу.

Нарезать зеленый салат, колбасу или ветчину, сельдерей, яблоки и огурцы ломтиками, сложить в миску.

Грибы отварить в печи при средней мощности в течение 5 минут.

Майонез смешать с небольшим количеством горчицы, мелко нарезанной зеленью, добавить уксус и посолить по вкусу.

Заправить подготовленные продукты соусом, уложить в салатницу. Украсить можно ломтиками вареной свеклы, яблока и кольцами лука.

Салат из фасоли с ветчиной



1 стакан фасоли, 1—2 яйца, 100 г ветчины (колбасы или рыбных консервов), 2 головки репчатого лука или 1 пучок зеленого лука, 3 ст. ложки уксуса, зелень петрушки, перец.

Отварить фасоль, мелко порубить яйца, ветчину, репчатый и зеленый лук. Смешать все ингредиенты. Заправить уксусом, зеленью и перцем.

Салат из грибов, колбасы, макарон и цветной капусты



100 г грибов, 80 г макарон, 30 г моркови, 20 г корней сельдерея, 50 г цветной капусты, 80 г ветчины (колбасы), 10 мл растительного масла, 5 мл уксуса, 10 г майонеза, 2 г горчицы, соль.

Макаронны отварить в соленой воде.

Морковь и корень сельдерея, нарезанные кубиками, и цветную капусту, разобранную на кочешки, отварить в подсоленной воде. Грибы отварить.

Охлажденные овощи и грибы перемешать с макаронами, заправить майонезом, растительным маслом, уксусом, горчицей и добавить нарезанную полосками ветчину или колбасу.

Салат из колбасы, яблок и огурцов



200 г колбасы или ветчины, 3—4 картофелины, 50 г сельдерея, 75 г корнишонов или огурцов (маринованных), 1 яблоко, 75 г салата, 100 г майонеза; горчица, зелень петрушки, уксус, соль по вкусу.

Нарезать зеленый салат, колбасу или ветчину, сельдерей, яблоки и огурцы ломтиками, сложить в миску.

Майонез смешать с небольшим количеством горчицы, мелко нарезанной зеленью, добавить уксус и посолить по вкусу.

Заправить подготовленные продукты соусом, уложить в салатницу. Украсить можно ломтиками вареной свеклы, яблока и кольцами лука.

Салат из грибов, картофеля, сладкого перца и копченой колбасы



130 г картофеля, 120 г грибов, 120 г сладкого (свежего или консервированного) перца, 90 г моркови, 20 г зеленого горошка, 5 г зеленого лука, 25 г майонеза, 100 г копченой колбасы, соль.

Грибы, картофель и морковь отварить.

Вареные и очищенные картофель и морковь нарезать кубиками, добавить нарезанную кубиками колбасу, сладкий перец, зеленый лук, грибы, зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

Салат из сыра, колбасы и овощей



200 г твердого сыра, 200 г докторской колбасы, 1–2 помидора, 1–2 огурца (свежих или консервированных), 100 г зеленого салата, 1 стакан сметанного соуса (или соуса винегрет, или из кефира), соль.

Сыр нарезать соломкой, колбасу, огурцы, помидоры — кубиками, салат нашинковать.

Полученные продукты выложить слоями на блюдо на листья салата и полить соусом.

Салат слоеный



Помидоры, огурцы, ветчина и бекон, шампиньоны, маринованный лук, не слишком соленый твердый сыр, майонез, зерна граната, листочки петрушки для украшения.

1-й слой: свежие помидоры и огурцы, нарезанные соломкой;

2-й слой: ветчина и бекон (соломкой);

3-й слой: маринованный репчатый лук (соломкой);

4-й слой: обжаренные шампиньоны;

5-й слой: любой не слишком соленый твердый сыр, тертый на терке.

Сверху залить майонезом, украсить зернами граната и листочками петрушки.

Салат из колбасы, картофеля и соленого огурца



100 г вареной колбасы, 1–2 картофелины, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки зеленого горошка, 1 ч. ложка горчицы, 100 г майонеза, перец, сахар, соль.

Вареный картофель нарезать ломтиками, добавить зеленый горошек, нарезанные колбасу и огурцы. Поперчить, посолить, добавить горчицу, посыпать сахаром и залить майонезом.

Салат «Пикантный»



200 г куриного филе, 200 г ветчины, 1 банка маринованных шампиньонов, 1 банка ананасов кусочками, маринованные (соленые) огурчики.

Куриное филе порезать кубиками, обжарить. Ингредиенты смешать, заправить майонезом, добавить зелень.

Салат по-чешски



200 г ветчины, 100 г жареной телятины, 2 картофелины, 1 яблоко, 1 соленый огурец, 4 ст. ложки зеленого горошка (консервы), $\frac{3}{4}$ стакана майонеза.

Подготовленные мясные продукты, картофель, огурцы, яблоки нарезать соломкой, соединить с зеленым горошком и заправить майонезом ($\frac{3}{4}$ нормы).

Салат выложить горкой в салатник, украсить ветчиной, яблоками, огурцами, майонезом, листиками салата и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из колбасы, моркови и картофеля



100 г вареной колбасы, 1–2 картофелины, 1 соленый огурец, 1 морковь, 2 ст. ложки зеленого горошка, 1 ч. ложка горчицы, 100 г майонеза, сахар, перец, соль.

Вареные картофель и морковь нарезать ломтиками, добавить зеленый горошек, нарезанные колбасу и огурец. Поперчить,

посолить, добавить горчицу, посыпать сахаром и залить майонезом.

Салат из ветчины и риса со сладким стручковым перцем



150 г ветчины (вареной), 2–3 перца сладкого стручкового, 3 помидора, 4 ст. ложки риса отварного, 4 ст. ложки зеленого горошка (консервы), 50 г лука зеленого, 25 г салата зеленого, $\frac{3}{4}$ стакана майонеза, 1 яйцо.

Ветчину, перец стручковый, салат нарезать соломкой, помидоры и яйца — тонкими ломтиками, лук зеленый мелко шинковать.

Подготовленные продукты соединить, добавить отварной рассыпчатый рис, заправить майонезом, солью, молотым перцем.

При подаче оформить ветчиной, перцем, помидорами, листиками салата и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат-коктейль с вареной колбасой



20 г вареной колбасы, 20 г яйца, 20 г редиса, 5 мл лимонного сока, 5 мл растительного масла, 10 г соуса «Кетчуп», зелень, соль, черный молотый перец, чеснок (на кончике ножа).

Вареную колбасу нарезать соломкой. Сваренное вкрутую яйцо натереть на крупной терке, а редис нарезать кружочками. Все выложить слоями в вазочку, посыпать мелко нарубленным шпинатом и залить маринадом из лимонного сока, растительного масла, соуса «Кетчуп», соли, черного молотого перца и растертого чеснока.

Салат-коктейль с цветной капустой и колбасой



20 г цветной капусты, 20 г ветчинной колбасы, 10 г яйца, 15 мл кефира, 15 г майонеза, зелень, соль, специи.

Цветную капусту разобрать на маленькие кочешки, отварить в слегка подсоленной воде до готовности и отцедить.

Для соуса смешать кефир и майонез, добавить соль, перец и нарубленную зелень петрушки.

Положить нарезанную мелкими кубиками полукопченую или ветчинную колбасу, кружочки яйца и охлажденную цветную капусту. Все перемешать и охладить.

Салат из грибов, белокочанной капусты и копченой колбасы



250 г грибов, 700 г свежей белокочанной капусты, 150 г копченой колбасы, 150 г консервированного зеленого горошка, 60 г зеленого или репчатого лука, 2 вареных яйца, 30 мл уксуса, 150 г майонеза, 10 г сахара, перец черный молотый, зелень, соль.

Грибы отварить.

Белокочанную капусту нашинковать, прогреть с уксусом, солью, охладить, заправить сахаром.

Потом капусту смешать с частью колбасы, нарезанной мелкими кусочками, зеленым горошком, шинкованным луком и грибами, заправить майонезом и перцем.

Перед подачей салат оформить вареным яйцом, колбасой и зеленью.

Сыр с ветчиной или колбасой



100 г сыра, 50–75 г нежирной ветчины или колбасы, 1–2 редиски или $\frac{1}{2}$ маленького огурца, зелень петрушки или укропа.

Сыр нарезать кубиками или продолговатыми брусочками, ветчину или колбасу — маленькими ломтиками. Продукты скрепить спичкой.

Между сыром и мясом или сверху можно поместить ломтик огурца или редиски.

Украсить закуску укропом или листиком петрушки.

Закуска из жаркого, колбасы и овощей



300 г жаркого, 100 г копченой колбасы или ветчины, 1 вареный сельдерей, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1–2 помидора, соль, перец.

Холодное жаркое, ветчину и сельдерей нарезать кубиками средней величины, остальные продукты, по возможности, ма-

ленькими кружочками. Поочередно проткнуть все составляющие закуски спичкой так, чтобы на ней оказались все продукты. Сверху посыпать солью и перцем. Подавать с хлебом.

Закуска из ветчины и сыра



300 г ветчины, 100 г сыра, 100 г шпика, горчица, перец, растительное масло, 1 луковица, 4–6 ломтиков черного хлеба.

На тонкие ломти ветчины намазать горчицу и плавленый сыр или положить тонкие ломтики сыра на намазанные горчицей ломтики ветчины. На сыр положить немного томатного пюре и сбрызнуть лимонным соком.

Ломтики свернуть рулетом и нанизать попеременно с кубиками белого хлеба на вертел, сбрызнуть растительным маслом и поджарить на углях или в духовке (270 °С).

Подавать на стол на тонких ломтях хлеба или с вареным рисом, а также с густым томатным или укропным соусом.

Закуска из колбасы и стручкового перца



400 г жареной или полукопченой колбасы, 2–3 стручка перца, горчица или томатное пюре, 1 луковица, растительное масло.

Колбасу очистить от оболочки. Стручки перца, луковицу и колбасу разрезать на кусочки, смазать томатным пюре или горчицей, проткнуть попеременно вертелом и сбрызнуть растительным маслом. Обжарить на углях или в духовке (280 °С).

На стол подавать на тонких ломтях хлеба, с вареным рисом или цветной капустой; приправой может служить соус из майонеза.

Ветчинные колбаски с хлебом по-швейцарски



45 г белого хлеба, 100 г вареной ветчины, 25 г сыра, 2 г горчицы, 5 мл красного столового вина, 5 г сливочного масла, 10 мл растительного масла, 2 г зелени петрушки.

Ветчину нарезать ломтиками, смазать горчицей, на них уложить ломтики сыра, сверху сбрызнуть красным вином.

Свернуть ветчину с сыром в колбаски и закрепить деревянной шпилькой.

Колбаски смазать растительным маслом и обжаривать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Поджаренные колбаски уложить на поджаренные на сливочном масле тартинки и украсить зеленью петрушки.

Цуккини, фаршированные ветчиной



3 кабачка среднего размера, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кетчупа, ¼ ч. ложки китайской красной пасты чили, 3 ст. ложки нарезанной копченой ветчины, ¼ ч. ложки кунжутного масла, 1 ст. ложка сушеных луковых хлопьев.

Кабачки очистить и нарезать кусочками. С помощью ложки для вырезания шариков из дыни (или обычной чайной ложки) вырезать углубление в каждом кусочке цуккини, оставляя зеленый ободок.

В маленькой чаше смешать ветчину, лук, соевый соус, кетчуп, пасту чили и кунжутное масло. Положить в углубления в цуккини по ½ чайной ложки начинки.

Для всех типов пароварок: влить 1½ стакана воды в резервуар. Установить поддон и паровую корзину. Уложить цуккини в один ряд, накрыть крышкой и варить 10–15 минут. Переложить цуккини на блюдо.

Приготовить следующие порции, каждый раз добавляя воду. Подать теплыми или комнатной температуры.

Шашлык из колбасы и грибов



200 г колбасы, 80 г репчатого лука, 80 г свежих грибов, 55 г помидоров, 40 г зеленого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Тонкую колбасу нарезать кружочками толщиной 2 см. Репчатый лук нарезать четвертинками и обдать кипятком. Свежие грибы (шляпки) перебрать, помыть и обжарить. Свежие помидоры нарезать ломтиками.

Подготовленные продукты надеть на шампуры, чередуя колбасу, лук, помидоры, грибы, и посолить. Обжарить шашлык в

горячем жире в духовке со всех сторон и подать, посыпав молотым перцем и луком.

Горячая закуска из колбасы с орехами



150 г вареной колбасы, 1–2 ст. ложки молотых ядер грецких орехов, 1 ст. ложка тертого сыра, 2–3 ст. ложки сливочного масла.

Колбасу нарезать тонкими ломтиками и обжарить их в сливочном масле до золотистого цвета.

Горячую колбасу разложить в тарелки, посыпать сверху молотыми орехами и тертым сыром.

Горячая закуска из колбасы и яиц



100 г любой колбасы, 100 г ветчины, 2 больших ломтика черствого белого хлеба без корки, 1 маленькая луковица, 2 яйца, 2 ст. ложки папировочных сухарей, 2 ч. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Колбасу, ветчину и очищенный лук пропустить через мясорубку, добавить специи, сухари и тщательно перемешать. Полученную смесь поровну разложить на ломтики хлеба.

Ломтики выложить на небольшой противень, смазанный растительным маслом, и поместить в разогретую духовку.

Через 5–6 минут противень вынуть, разбить по одному яйцу на каждый ломтик и снова поместить в духовку до готовности. Посолить, поперчить и подать теплыми на выбор с салатом и горчицей.

Колбаса, жаренная в тесте



300 г вареной колбасы, 2 стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана растительного масла, 1 стакан воды, ½ ч. ложки соли.

Из яйца, воды, муки и соли приготовить тесто, чтобы по густоте оно напоминало сметану.

Колбасу нарезать кружочками, каждый кружочек обмакивать в полученном тесте и обжаривать на разогретой с маслом сковородке до золотистой хрустящей корочки.

Шницель из колбасы



150–200 г любой колбасы, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 ч. ложка сливочного масла, 3–4 ст. ложки жира для жарения, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки.

Колбасу нарезать крупными ломтиками, после чего каждый ломтик обвалить в муке, во взбитом яйце и сухарях (можно дважды) и поджарить до румяной корочки в сковороде с хорошо разогретым жиром.

Перед подачей на стол на каждый шницель положить понемногу сливочного масла, посыпать петрушкой и подать с салатом в зависимости от сезона. Отдельно подать горчицу.

Кольраби (кабачки) с ветчиной



8 шт. кольраби или кабачков, 4 ст. ложки жира, мука, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, 600 г ветчины.

Кольраби или кабачки очистить от кожуры, нарезать ломтиками, обжарить в жире, залить горячей водой, посолить, тушить под крышкой до готовности.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать с отварным картофелем и холодной ветчиной.

Лук, фаршированный ветчиной



12 луковиц, 200 г ветчины, 2 ст. ложки томата-пюре или сметаны, 50 г сыра, 3 ст. ложки маргарина, соль.

Для соуса: 1 луковица, 3 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки растительного масла, 2½ ст. ложки уксуса, 1 ч. ложка сахара, черный молотый перец и соль по вкусу.

Очищенный лук на 10–12 часов замочить в холодной воде, после чего срезать у луковиц верхушки, внутреннюю часть вынуть и мелко нарезать, а оставшиеся оболочки отварить в подсоленной воде. Нарезанный лук обжарить с мелко нарезанной ветчиной, охладить, добавить сметану или томат-пюре и перемешать.

Приготовленным фаршем наполнить луковые оболочки, сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным мар-

гарином и запечь в духовке. При подаче фаршированный лук полить охлажденным соусом.

Приготовление соуса: лук поджарить на масле и, продолжая обжаривание, добавить томат-пюре. Затем влить горячую воду, уксус, заправить солью, сахаром, перцем, перемешать, довести до кипения и охладить.

Помидоры, фаршированные по-китайски



1 кг помидоров, 150 г мяса креветок, 50 г ветчины, 3 ст. ложки кетчупа, 1 ч. ложка рисового вина или коньяка, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки крахмала, 300 г корейки, 75 г готовых грибов, 3 яйца, 30 мл острого соевого соуса с чили, 100 г топленого свиного жира, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Помидоры вымыть и обсушить. Разрезать каждый помидор в горизонтальной плоскости на две части. Чайной ложкой осторожно вынуть мякоть с семенами. Отделить белки от желтков.

Мелко нарезать мясо креветок, ветчину, корейку. К мясной смеси добавить яичные белки, соль, рисовое вино или коньяк и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить половинки помидоров. Присыпать нафаршированные помидоры крахмалом и обмакнуть (с той стороны, где начинка) во взбитые желтки.

Растопить в воке свиной жир и обжаривать в нем фаршированные помидоры две минуты, переворачивая. Выложить в этом же воке обжаренные помидоры фаршем наверх, полить кетчупом, сбрызнуть рисовым вином или коньяком, посолить, влить острый соевый соус и томить под крышкой до готовности. Перед подачей сбрызнуть кунжутным маслом.



ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА

Копченая ветчина с можжевельновыми ягодами по-литовски



10 кг свинины, 250 г ягод можжевельника, 50 г сахара,
300 г соли.

Куски ветчины промыть, просушить, натереть 100 г соли и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника. В 7 л кипящей воды растворить оставшуюся соль и сахар, охладить и залить рассолом мясо. Убрать в прохладное место на две недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Затем достать их из рассола, промыть, повесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа.

Коптить холодным способом в течение полутора недель, добавляя в конце процедуры можжевельновые ветки.

Карбонад



1 кг филе, 40 г соли, 0,1 г мускатного ореха, 1 зубок чеснока.

Карбонад — это деликатесный продукт, отличающийся особенно нежным вкусом, напоминающим вкус куриного мяса. Его готовят из толстой мышцы корейки, отличающейся от остальных частей корейки более светлой окраской. Это наиболее ценная мясистая часть спинного отдела — спинная и поясничная мышцы с толщиной шпика не более 0,5 см.

При отделении указанной мышцы (филеи) из корейки стараются, чтобы по всей длине куска сверху был оставлен равно-

мерный слой жира толщиной примерно около 1 см. Такой слой жира способствует сохранению сочности карбонада и придает ему лучший вкус.

Выделенный кусок мяса слегка надсекают с поверхности ножом, натирают смесью соли с мускатным орехом или толченым чесноком.

Подготовленный указанным способом продукт кладут на противень жирной частью вверх и запекают в течение 2,5–3 часов до полного пропекания и образования румяной корки. Карбонад можно готовить и без чеснока.

Готовый карбонад хранят в прохладном месте.

Копченый рулет из грудинки

Свиной рулет готовят из грудной части туши. Мясо, освобожденное от ребер, закладывают в охлажденный переваренный рассол на две недели. Рецепт приготовления рассола: в 5 л чистой воды растворить 1,25 кг соли.

Перед копчением просоленную грудинку промывают водой и просушивают тканью. Мясо натирают измельченным чесноком, молотым красным и черным перцем. Пласт скручивают, придавая форму рулета. Для фиксации используют шпагат.

Подготовленное мясо коптят до появления бурого цвета. Хранить готовый продукт необходимо в прохладном месте не более 2-х месяцев.

Свинина соленая

1-й способ. На слабом огне сварить рассол из расчета на ведро воды — 2,4 кг поваренной, крупного помола, соли, 400 г сахара и 75 г селитры. Образующуюся пену надо постоянно удалять. Готовый рассол снять с огня, остудить, залить мясо (оно должно быть полностью покрыто).

Если куски свинины не очень большие, то они могут просолиться уже через 5–6 дней, однако для окороков, особенно если они велики по размеру, время соления — не менее двух с половиной недель.

Прежде чем заливать мясо рассолом для соления, его надо отжать от крови, хорошо промыть и насухо вытереть.

2-й способ. Мясо нарубить на куски, натереть смесью из соли, селитры, сушеных просеянных приправ.

Сложить мясо в бочку или кадку, на дно которой насыпана соль. Затем закрыть кружком, который в свою очередь придавить грузом (тяжелым камнем). Мясо должно быть полностью покрыто рассолом.

Спустя три-четыре недели вывесить его на копчение.

Чтобы окорока получались сочные, вкусные, красивые, нужно, вынув их из рассола, перетереть пшеничными отрубями, а только потом поместить в коптильню.

Говядина соленая

Для соления впрок мясистые части туши отбить или хотя бы вырезать из них все кости. На каждые 15 кг говядины надо брать от 2 до 3,5 кг соли и до 100 г селитры. Истолочь соль с селитрой в мелкий порошок и этой смесью натереть приготовленные куски.

На дно кадки насыпать соли, уложить на нее говядину слоями, пересыпая каждый слой, если их будет несколько, толченой смесью перца, гвоздики, корицы, лаврового листа и можжевельных ягод. Особенно тщательно надо втереть соль в пустоты и порезы.

Солонину можно приготовить и по-другому. Натереть мясо смесью из 32 частей соли и 2 частей селитры и положить куски мяса плотно один к другому. Повторить натирание солью четыре раза — по разу в неделю. На каждые 5,5 кг мяса брать 350—400 г соли крупного помола и 22—25 г селитры. Затем посыпать мясо отрубями и развесить на кухне или в теплой комнате для сушки.

Через месяц мясо готово к употреблению. Оно долго сохраняется, надо только внимательно следить, чтобы не плесневело.

Провесная солонина

Взять толстый филей. В холодную погоду мясо может висеть три или четыре дня до соления, затем натереть его небольшим количеством сахара. Повторять натирание три или четыре раза в день.

Когда сахар полностью впитается, мясо насухо вытереть.

Приготовить раствор из 400 граммов соли, 25 граммов селитры и 50 граммов перца.

Мясо залить этим раствором, а потом ежедневно в течение двух недель переворачивать его.

По прошествии этого времени мясо вынуть, обвязать тесемками или зашить в холстину и высушить.

Такое мясо хорошо хранится в прохладном сухом проветриваемом помещении.

Гуси (утки) соленые



На 3 гуся или 4 утки потребуется 400 г измельченных ягод можжевельника, 400 г соли, 10 г селитры, 10 г черного перца горошком, 10 г лаврового листа и по вкусу корицы, гвоздики и кардамона.

Гусей или уток очистить, вытереть досуха и разрезать на четыре части.

Положить на дно смешанные с солью пряности и лавровый лист и укладывать слоями подготовленных гусей или уток, пересыпая каждый слой смесью и перекладывая лавровым листом. Сверху должен быть лавровый лист. Положить гнет и вынести в холодное место на 3–4 недели.

Мясо вяленое

Свежее мясо очистить от костей, разрезать на куски весом 1,5–2 кг и положить в сушильню (ее обычные размеры: длина — 245–250 сантиметров, ширина — 120–125 сантиметров, высота — 165–170 сантиметров). Вялить при температуре 55 °С, поддерживая ее в течение трех дней.

Спустя это время высушенное таким образом мясо цветом походит на вареное.

Чтобы мясо лучше сохранилось, надо по окончании его просушки обмакнуть каждый кусок в крепкий бульон и затем опять поместить в сушильню, где вся влага из мяса испаряется, а на поверхности остается гладкий и блестящий слой высохшего бульона.

Перед употреблением куски вяленого мяса надо промыть холодной водой и положить в свежую холодную воду на два часа.

Варить в ней же. Вымоченное вяленое мясо разваривается быстро, в течение 5—7 минут.

Саздырма из говяжьего и бараньего мяса



5 кг говядины, 5 кг баранины, 220 г соли, 5 г селитры, 20 г черного перца, 10 г лаврового листа.

Мясо оживовать (удалить жилы), нарезать на куски весом 40—50 г, засолить, уложить плотно в подходящую посуду и выдержать в течение 12—14 часов.

Засоленное мясо хорошо прожарить и набить в глухие концы подготовленных говяжьих кишок, завязать их шпагатом, положить под пресс.

Срок хранения готовой саздырмы в холодном и вентилируемом месте — около 3 месяцев.

Саздырма баранья (козья) с пряностями



10 кг бараньего мяса (козьего), 200 г соли, 5 г селитры, 20 г черного перца, 10 г лаврового листа.

Для приготовления саздырмы использовать мясо упитанных животных. Нарезать его кусками по 30—40 г и засолить; затем прожарить и набить им хорошо вымытый и вывернутый бараний рубец. После набивки отверстие в рубце завязать шпагатом, саздырму положить под пресс (доска или какой-либо груз).

Баранья саздырма — стойкий и вкусный продукт. Срок хранения в холодном вентилируемом месте — 3—4 месяца.

Старец с чабрецом и чесноком



2 кг свиной головы, 2 кг нежирного свиного мяса с окорока или лопатки, 1 кг сердца и почек, 125 г соли, 20 г черного перца, 20 г чабреца, 10 г чеснока.

Свиную голову отварить, мясо отделить от костей и нарезать мелкими кусочками (2—3 сантиметра). Так же нарезать нежирное мясо, сердце и почки.

Подготовленное сырье хорошо размешать с пряностями, туго набить им свиные рубцы, зашить их и варить 2—3 часа при слабом кипении в посуде, на дно которой поместить решетку,

чтобы рубцы не подгорели. Оставшийся при набивке воздух удалить во время варки путем прокола. Готовый продукт положить под пресс, оставить так на 2—3 суток. Срок хранения его — 2—3 месяца.

Филе копченое

Филе зачистить от шпика, удалить кости и поместить на 2 недели в прокипяченный и охлажденный рассол, приготовленный из 5 л воды, 900 г соли, 15 г селитры и 25 г сахара.

После посола филе промыть холодной водой, перевязать шпагатом, подсушить и коптить, пока не побуреет. Затем подвесить в вентилируемом холодном месте, завернув в бумагу или поместив в мешочек из тонкой ткани. Срок хранения — 2—3 месяца.

Свиные окорока копченые

Прежде чем коптить окорока, их надо приготовить. Переднюю и заднюю части свиной туши натереть посолочной смесью (1 кг соли грубого помола, 40 г селитры, без которой, конечно, можно и обойтись, но именно селитра придает мясу приятный розоватый цвет).

Окорока уложить в бочонок кожей вниз, обильно пересыпать смесью и держать под гнетом. Через пять-шесть дней должен появиться рассол, однако его будет недостаточно и надо приготовить дополнительно (на 10 л кипяченой воды — 1,5 кг соли). Этот рассол доливать в бочонок по мере надобности, чтобы мясо все время было им покрыто.

Если каждый из окороков весит больше восьми килограммов, выдерживать их в рассоле надо не менее полутора месяцев, если вес окороков меньше — можно выдерживать, например, всего месяц.

Накануне копчения мясо следует вынуть из бочонка, не менее двух часов вымачивать в холодной воде, а затем на всю ночь подвесить для того, чтобы оно обсохло. Наутро можно начать коптить.

Для копчения мясных окороков лучше всего использовать дрова и опилки лиственных деревьев — бука, граба, ясеня и др. Следует постоянно следить, чтобы в очаге не оказалось сырых

дров, так как горят они медленно, да к тому же дым от них влажный и сажа прилипает к поверхности мяса.

Во время копчения надо проверять, не соприкасаются ли окорока боками (если вы используете коптильню из металлической бочки). Когда окорока станут коричневыми и твердыми, можно считать, что они прокопчены, и снимать пробу.

Хорошо и правильно закопченные окорока хранятся всю зиму и даже дольше в сухом прохладном проветриваемом помещении.

Ветчина копченая

1-й способ. Снять мясо с костей подготовленного окорока, туго свернуть его, обвязать и коптить 3–5 дней.

2-й способ. На 10 кг ветчины или окорока взять 500 г соли, 16 г селитры, 33 г сахара, 6 г буры, 5 г лаврового листа, 12 г гвоздики, 5 г душистого перца, 33 г молотого кориандра. Свежее мясо натереть смесью и положить подготовленное мясо в емкость, насыпать на дно слой смеси. Мясо складывать рядами, пересыпая остатками смеси. Два дня держать в комнате, затем вынести на холод. В комнате 2–3 раза в день мясо переворачивать, а вынеся на холод, плотно закрыть его и выдержать неделю. Вынуть из образовавшегося рассола и просушить 2–3 дня, затем коптить в течение 3 недель, прескачая копчение ночью и делая днем 2–3 перерыва по 1 часу.

Шпик копченый

Соленый шпик очистить от соли, повесить сушиться на 24 часа, затем поместить в коптильню и коптить в холодном дыму 6–12 часов.

Через 20 дней после засолки шпик очистить от соли, промыть холодной водой и обтереть. Коптить 8–10 дней, затем натереть чесноком и молотым стручковым перцем. Хранить в сухом холодном месте.

Язык копченый

1-й способ. 8 кг языков помыть в холодной воде. Размешать 600 г соли и 12–14 г селитры. Натереть смесью языки и сложить

в емкость на 12 дней. Промыть их в образовавшемся рассоле, повесить обсохнуть на 18–20 часов и коптить 6 суток.

2-й способ. Свежие свиные языки обварить кипятком и снять кожицу. В любую емкость с крышкой положить на дно произвольное количество соли, перца, пряностей и пряных трав. Слойми уложить языки, пересыпая их солью, травами и пряностями. Закрыть крышку и замазать ее тестом. Дать выстояться языкам неделю.

Мелко растереть базилик, можжевеловые ягоды, лавровый лист, тмин, сухую зелень петрушки, смешать с небольшим количеством соли и селитры. Натереть и хорошо обсыпать смесью трав мокрые языки, завернуть в свиные сальники (сетку) или марлю, обвязать и коптить 2–3 недели.

3-й способ. Положить говяжьи языки в кастрюлю «солдати́ком», острым концом вниз, и хорошо пересыпать солью. Мять их руками, втирая соль в течение часа. Оставить языки на ночь. Они должны все время лежать острым концом вниз. На другой день сбрызнуть их уксусом и поставить в холодное место на 3–4 дня. Переложить их в кадку (если есть) или слить рассол и уложить их снова в ту же емкость.

В равных количествах со слитым рассолом взять виноградное вино, уксус и воду и залить смесью языки, предварительно положив на каждый 2–4 кусочка очищенной свеклы. Положить гнет и держать их 3 недели в рассоле. Вынуть, дать стечь жидкости и коптить в течение 3 недель. Первые два дня коптить на можжевеловом дыме. От горячего дыма держать языки подальше.

Рулет копченый

Просолить окорок, удалить кости, мякоть плотно свернуть подкожной частью наружу и крепко перевязать шпагатом. Коптить 24 часа, затем проварить на слабом огне 3–4 часа, не доводя воду до кипения. Повесить для просушки в прохладном помещении на 12–18 часов, затем хранить в холодном месте.

Грудинка копченая

Должна иметь достаточную прослойку мяса и 2–3 см сала (шпи́ка). Натереть смесью для засолки прямоугольные куски грудинки и выдержать в прохладном месте 2–3 дня. Затем по-

ложить их в рассол (как для засолки окорока) на 15 дней. Вымочить грудинку 5–7 часов, зачистить поверхность и коптить 24 часа при температуре 30–40 °С. Охладить и подсушить в прохладном проветриваемом помещении.

Сырая кассельская грудинка (мокрый посол)

Антрекоты или мясо на ребрах (общим весом 1 кг) положить в емкость для посола и полностью залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложки сахара, 2 ч. ложек размятых ягод можжевельника и 2 ч. ложек черного перца горошком.

Мясо оставить в рассоле на 6 дней, затем вынуть и полдня сушить на крюке в хорошо проветриваемом помещении. После этого коптить дымом с высокой температурой в течение 30 минут и охладить.

Для приготовления вареной кассельской грудинки, шеи и свиной пашинки сырые кассельские изделия горячего копчения сразу после их изготовления следует положить в горячую воду (80 °С) на 1,5 часа. Для горячего копчения вареных кассельских изделий достаточно 20 минут.

Сырые кассельские изделия, свиная грудинка или свиная шея внутри остаются сырыми. Для того чтобы довести их до готовности, необходимо отварить их или поджарить на гриле.

Эти изделия отличаются специфическим ароматом копчености.

Сырая кассельская грудинка (ускоренный посол)

Технология приготовления такая же, как в рецепте вареной грудинки (ускоренный посол). Единственное различие состоит в том, что сырую кассельскую грудинку после посола не уваривают при температуре 80 °С, а просушивают и коптят дымом с высокой температурой в течение 30 минут.

Сырую кассельскую грудинку, шею и пашинку, приготовленные ускоренным посолом, через 2 дня можно считать посоленными и готовыми к увариванию.

Вареная грудинка (мокрый посол)

Антрекоты (общим весом 1 кг) положить в емкость для посола и полностью залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложки без верха сахара и 1 ч. ложки дробленых ягод можжевельника. Емкость закрыть и поставить в прохладное помещение (летом в холодильник). Через 6 дней вынуть антрекоты из рассола, положить в сильно кипящую воду и уменьшить ее температуру до 80 °С. После 1,5-часовой тепловой обработки продукты необходимо извлечь из воды и охладить в холодном помещении (зимой можно на балконе). Вареную грудинку после охлаждения прокоптить 1—3 раза дымом с низкой температурой.

Примечание. Таким же образом можно приготовить свиную шею, пашинку, а также передние и задние ножки свиных туш.

Вареная грудинка (ускоренный посол)

В 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку сахара и добавить 1 ч. ложку жидкой приправы можжевельника (рассчитано на 1 кг мяса).

Приготовленный рассол ввести в грудинку с помощью ручного шприца (20% рассола от веса мяса). Грудинку положить в емкость для посола и залить рассолом той же концентрации. Через два дня вынуть из рассола и обрабатывать дальше, как при мокром посоле. Затем 1—3 раза прокоптить дымом с низкой температурой.

При ускоренном посоле вареную грудинку, свиную шею и пашинку, равно как и свиные ножки, можно приготовить за 2 дня. Поэтому настоятельно рекомендуется приобрести ручной шприц для посола.

Шприцевание свиной пашины производится с боковины.

Конина копчено-вареная

Используют верхний слой мышечной ткани тазобедренной части полутуши с подкожным жиром.

Пластам мякоти весом 4—8 кг и толщиной не более 12 см придают полукруглую форму, края заравнивают и шприцуют рассолом (10% к весу мяса).

Состав рассола: на 2 л воды — 270 г соли, 10 г сахара и 0,15 г нитрита натрия. Затем мясо натирают сухой посолочной смесью, содержащей 35% соли и 0,5% сахара, укладывают в емкость для посола и выдерживают в холодильнике в течение суток. После этого заливают оставшимся рассолом (50% к весу мяса) и выдерживают в течение 4–5 суток при температуре 0–6 °С. Извлекают из рассола, вымачивают 1,5–2 часа в холодной воде, промывают и раскладывают на столе на 1 час. После стекания и подсушки мясо зачищают от бахромок, заравнивают края, подпетливают шпагатом и навешивают на палки.

Термообработку ведут в две стадии: сначала копчение густым дымом при температуре 35–45 °С в течение 12–24 часов, затем варка в воде при температуре 80–82 °С до достижения внутри продукта температуры 68–69 °С.

Продолжительность варки — 50–55 минут на 1 кг веса мяса. По окончании варки продукт охлаждают на воздухе при температуре 0–4 °С.

Конина сырокопченая

Берут 10 кг конины без жира, вырезая с лопаточной и спинной частей туши куски мяса весом по 0,5–1 кг, зачищают их от жира, хрящей, сухожилий, натирают сухой смесью из 300 г соли и 15 г сахара и выдерживают в посоле в течение 5–7 суток при температуре 3–4 °С.

По окончании посола куски конины зачищают от бахромок, выравнивают края, подпетливают шпагатом, навешивают на палки и коптят в течение 24–48 часов при температуре 50–60 °С. После копчения конину подсушивают в течение 3–5 суток при температуре 12–14 °С.

Грудинка сырокопченая

Используют ту же самую часть свинины. Условия посола такие же, как при приготовлении грудинки копчено-вареной. После стекания грудинку коптят густым дымом при температуре 30–35 °С в течение 12–18 часов непрерывно или по 2 часа ежедневно в течение недели. В перерывах между циклами копчения грудинку хранят в холодильнике в подвешенном состоянии.

Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь.

Готовую сырокопченую грудинку хранят в упакованном виде при температуре 0–4 °С в течение 3–5 суток. Употребляют охлажденной.

Шейка копчено-вареная

Используют куски мяса неправильной формы, вырезанные из шейной части свиной туши по линии расслоения мышц. Вес кусков шейки — 300–500 г при толщине не более 4 см.

Куски мяса тщательно заравнивают и придают им овальную форму. Мышцы прокалывают по всей длине с двух сторон толстой иглой или шилом через каждые 2–3 см. Мясо заливают рассолом в количестве 30–40% к общему весу сырья. Рассол содержит 7% соли, 0,02% нитрита натрия и 0,15% сахара.

В рассол на 10 кг шеек добавляют 150 г свежемолотого чеснока и 2 г черного молотого перца.

Залитые рассолом шейки выдерживают в течение 3–5 суток в холодильнике при температуре 0–4 °С, затем подвешивают их на крючки, выдерживают 2–4 часа при температуре 0–4 °С для подсыхания поверхности и коптят при температуре дыма 30–35 °С в течение 12–18 часов.

Рекомендуемые виды древесины: облепиха, персик, тополь.

После копчения шейки варят в воде или на пару в течение 60–75 минут до кулинарной готовности (70–72 °С в центре продукта).

Шейку употребляют как в горячем, так и в холодном виде.

При хранении подвешивают или упаковывают в пергамент, подпергамент, целлофан или иную пищевую полимерную пленку, что обеспечивает сохранение сочности продукта и специфического запаха.

Хранят при температуре 0–4 °С в течение 3–5 суток.

Карбонад варено-копченый

Используют спинную и поясничную мышцы от свиных полутуш в парном, охлажденном или размороженном состоянии. Вес мышцы — 500–700 г при толщине не более 4 см. У мышц заравнивают края и зачищают бахромки, прокалывают их по всей длине с двух сторон толстой иглой или шилом с интервалом 2–3 см.

Заливают рассолом, содержащим 7% соли, 0,02% нитрита натрия и 0,15% сахара.

Соотношение сырья и рассола — 1:0,4.

В рассол добавляют 15 г свежемолотого чеснока и 0,2 г черного молотого перца из расчета на 1 кг мяса.

Карбонад выдерживают в рассоле в течение 3—5 суток в холодильнике при температуре 0—4 °С. Затем подвешивают на крюки и выдерживают в холодильнике от 2 до 4 часов для подсыхания поверхности.

Коптят при температуре 30—35 °С в течение 5—6 часов. Рекомендуемые виды древесины: вишня, слива, облепиха.

Копченый полуфабрикат опускают в кипящую воду и варят в течение 60—75 минут при температуре 75—85 °С до кулинарной готовности (70 °С в центре продукта).

Хранят карбонад в подвешенном состоянии либо упакованным в пергамент в течение 3—5 суток при температуре 0—4 °С.

Пастрома копчено-запеченная

Берут шейную часть свиных туш. Масса каждой пастрома — 300—500 г. Шейную часть после отделения костей и шпика нарезают на пластины толщиной 2—3 см по линиям расслоения мышц.

На пластинах делают надрезы по диагонали глубиной 3—5 мм для ускорения посола и закрепления пряностей.

Приготовленные пластины заливают рассолом в количестве 40—50% к весу продукта (концентрация — 14% соли и 0,075% нитрита натрия) и выдерживают в холодильнике 2—3 суток.

Затем пластины натирают молотым черным перцем и чесноком (соответственно 20 г и 100 г на 100 кг пастрома), подвешивают на крючки и выдерживают в холодильнике около двух часов до подсыхания поверхности.

Коптят 3,5—4 часа при температуре 30—35 °С. Рекомендуемые виды древесины: тополь, ольха.

Прокопченую пастрома укладывают на противни, смазанные свиным жиром, и запекают в духовке при температуре 160—180 °С в течение 60—80 минут до достижения температуры 75—78 °С в центре изделия.

Готовую пастрома хранят в упакованном виде при температуре 0—4 °С до пяти суток.

Корейка копчено-запеченная

Используют спинную и поясничную части свиной туши. Толщина шпика должна быть не более 4 см и не меньше 1 см. Вес куска — до 1,5 кг.

После удаления позвонков края ребер заравнивают.

Охлажденное мясо заливают рассолом (30–40% к весу корейки), содержащим 7% соли, 0,05% нитрита натрия и 0,15% сахара. Продолжительность посола — 15–20 суток при температуре 2–4 °С.

Затем корейку выдерживают для стекания в течение суток и коптят 2–3 часа горячим дымом (75–85 °С) либо 10–12 часов холодным дымом (30–36 °С).

Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь.

Копченую корейку укладывают на противень, смазанный свиным жиром, и запекают в духовке в течение одного часа при температуре 160–180 °С до достижения температуры 75 °С в наиболее толстой части продукта.

Готовую корейку хранят в упакованном виде при температуре 0–4 °С до пяти суток.

Корейка копчено-вареная

Используют те же части свиной туши. Условия посола такие же, как при приготовлении корейки копчено-запеченной. После стекания корейку коптят горячим дымом при температуре 75–85 °С в течение 2–3 часов.

Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь.

Затем корейку варят в воде или на пару в течение 45–60 минут до кулинарной готовности (70–72 °С в центре продукта). Готовую корейку хранят в упакованном виде в течение 3–5 суток при температуре 0–4 °С. Употребляют охлажденной.

Копченые окорок и лопатки



5 кг мяса, 2,5 л воды, 125 г соли, 10 г пищевой селитры, 1 ст. ложка сахара.

Выдержанное в рассоле мясо вынуть, вымочить около 3 часов в пресной кипяченой воде. Потом к ножке окорока или к лопатке прикрепить проволочную петлю, повесить и обсушить

на сквозняке. После этого укрепить за ту же петлю на металлическом пруте коптильни.

Способ копчения зависит от того, какие продукты вы намерены получить. Если после копчения вы хотите варить окорок, то его надо коптить горячим способом при температуре дыма 50–60 °С около 12 часов. Если же окорок предназначен для долгого хранения в сырокопченом виде, его коптят в холодном дыму при температуре 22–25 °С примерно четверо суток, после чего еще выдерживают для просушки около месяца.

Окорока и лопатки холодного копчения хранятся 5, 6, а иногда и 7 месяцев при идеальных условиях. Но, отрезая кусок окорока, старайтесь не повредить кожицу: она предохраняет мясо от порчи.

Говядина копченая

Опустить куски мяса в кипяток на 1 минуту. Вынув, дать стечь воде и натереть смесью для засолки мяса. Положить мясо в теплую духовку на 12 часов, затем обсыпать специями или пряностями, завернуть в бумагу и коптить 5 дней.

Копчено-вареная ветчина

Часть окорока горячего копчения, подвешенного на пруте так, чтобы вода доходила до голяшки, варить в глубоком чане примерно 1,5 часа, а потом снять с прута и заложить в чан целиком. Если окорок варить целиком сразу, то подбедерок и голяшка, на которых слой мяса потоньше, переварятся. Общее время варки — 3 часа. На всякий случай проверьте готовность окорока — проткните его середину шилом. Если игла входит в мясо с трудом, окорок нужно доварить.

Копчено-вареная ветчина, подвешенная в прохладной кладовке, хранится чуть больше месяца.

СОДЕРЖАНИЕ

ГОТОВИМ ДОМА...	3
КАК ВЫБРАТЬ МЯСО И СПЕЦИИ	5
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС	9
Подготовка мяса для набивки	9
Обработка кишок	10
Приготовление колбасного фарша	12
Состав фарша	13
Подготовка субпродуктов	14
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНИХ КОПЧЕНЫХ КОЛБАС	16
Колбаса краковская	21
Колбаса сырокопченая	22
Салями свино-говяжья	23
Колбаса твердокопченая свино-говяжья сухая	24
Колбаса украинская полукопченая	24
Колбаса свиная полукопченая	25
Колбаса варено-копченая любительская	25
Колбаса болонская домашняя по-старинному	26
Казы полукопченая	27
Колбаса полукопченая по-деревенски	27
Колбаса свино-кролячья	28
Колбаса полукопченая таллиннская	28
Колбаса копченая по-домашнему	29
Колбаса сухая	30
Колбаски копчено-вареные	31
Колбаса полукопченая домашняя	31
Салями из баранины	32
Колбаса балыковая	32
Колбаса «Мартаделла»	33
Колбаса кровяная тюрингская	34
Колбаса полукопченая из мяса нутрии	34
Колбаски печеночные	35
Салями домашняя классическая	35
Салями мини	36
Салями из мяса оленя или баранины	36
Салями сухие	37
Колбаса говяжья	37
Колбаса копченая	38

Колбаса чайная	38
Салями	38
Салями деревенская	39
Мини-салями	39
Колбаса свиная	40
Колбаса говяжья	40
Колбаса «Молодежная»	41
Колбаски полукопченые	41
Колбаски охотничьи	42
Салями «Дуетто Италиано»	42
Колбаса копченая ливерная	43
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРОВЯНЫХ КОЛБАС И БАХУРА	44
Колбаса кровяная (1)	45
Колбаса кровяная (2)	46
Колбаса кровяная (3)	46
Колбаски кровяные свиные	47
Колбаса кровяная с печенью	47
Кровяная колбаса без оболочки	48
Колбаса кровяная с языками	48
Колбаса разноцветная кровяная	49
Колбаски кровяные со шкварками	49
Калмыцкая кровяная колбаса	50
Будэн (1)	50
Будэн (2)	50
Будэн (3)	51
Хан	51
Пальтен (1)	51
Пальтен (2)	52
Прейт	52
Виртырем	53
Кишка кровяная (1)	53
Кишка кровяная (2)	54
Колбаски кровяные с рисом	54
Колбаса кровяная с мясной обрезью	54
Колбаса кровяная со шкварой	55
Колбаса кровяная с ливером	55
Берлинер	56
Колбаса кровяная из печени	56
Кровяной хлебец	56
Колбаса кровяная с рисом	57
Колбаса кровяная с легкими	57

Свиная луканка	58
Колбаса кровяная по-домашнему	59
Колбаса кровяная диетическая	59
Колбаса кровяная с сердцем	60
Колбаса кровяная вареная	60
Бахур	61
Бахур с рисом	61
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖАРЕННЫХ КОЛБАС	62
Колбаса крестьянская	63
Колбаса домашняя	63
Колбаса жареная с мускатным орехом	64
Колбаса диетическая	64
Колбаса жареная свино-говяжья	64
Колбаса свиная	65
Колбаса жареная с перцем	65
Колбаса телячья	65
Колбаса с майораном	66
Колбаса ромовая	66
Колбаски жареные	66
Колбаса имбирная	67
Колбаса литовская	67
Колбаса молочная	67
Колбаса финская	68
Колбаса куриная	68
Гриль-колбаски (1)	69
Гриль-колбаски (2)	69
Гриль-колбаски (3)	70
Гриль-колбаса диетическая	70
Гриль-трубочки	70
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАС	71
Колбаса вареная (1)	72
Колбаса вареная (2)	73
Колбаса сельская (1)	74
Колбаса сельская (2)	74
Серый зельц	75
Колбаски вареные	75
Колбаса говяжья	76
Колбаски бараньи	76
Колбаски из рубца	77
Колбаса из легких (1)	77
Колбаса из легких (2)	77

Колбаса свино-говяжья	78
Колбаса домашняя	78
Колбаса украинская	80
Колбаса говяжья с картофелем	81
Салями вареная	81
Колбаски постные	82
Колбаса ветчинная	82
Колбаса вареная к завтраку	83
Колбаса языковая	83
Колбаса вареная из соленого окорока	84
Колбаса субпродуктовая	84
Колбаса домашняя с сухарями	85
Колбаса детская домашняя	85
Колбаса домашняя баранья	85
Колбаса миндальная	86
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК И ЛИВЕРНЫХ КОЛБАС	87
Сосиски домашние	88
Сосиски свиные	88
Шпикачки домашние	88
Сосиски свино-говяжьи	89
Свиные сосиски	89
Сосиски по-деревенски	89
Сосиски сырые	90
Сосиски обычные	90
Сосиски «Любимые» (1)	91
Сосиски «Любимые» (2)	91
Сосиски из раков	91
Сосиски из рыбы	92
Сосиски из мозгов	92
Сосиски «Праздничные»	92
Сосиски с фенхелем	93
Сосиски имбирные	93
Сосиски из печени	93
Сосиски из индейки	94
Сосиски на пару	94
Сосиски куриные (1)	95
Сосиски куриные (2)	95
Сосиски конские	96
Сосиски из сала	96
Сосиски вегетарианские	97
Колбаса ливерная с луком	97

Колбаса ливерная с яйцами	98
Колбаса ливерная со шпиком	98
Колбаса ливерная с сельдереем	99
Колбаса ливерная копченая	99
Колбаса ливерная деревенская	100
Колбаса ливерная миндальная	100
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРШИРОВАННЫХ КОЛБАС	101
Колбаса фаршированная	101
Колбаса фаршированная чесночная	102
Колбаса языковая	103
Колбаса телячья	104
Колбаса свино-говяжья	104
Колбаса фаршированная по-деревенски	105
Слойка ветчинная	105
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗЕЛЬЦА	106
Зельц (1)	107
Зельц (2)	107
Зельц (3)	108
Зельц домашний	108
Зельц красный	109
Зельц свиной	109
Зельц кровяной	110
Зельц из головы поросенка	110
Зельц с языком и сердцем	111
Зельц из сердца	112
Зельц куриный	112
Зельц из печени	113
Зельц печеночный	113
Зельц из говяжьих ушей	114
Зельц из нутрии	114
Зельц грибной	115
Серый зельц	115
Пресскопф	116
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЕТЧИНЫ, ПРОШУТТО	117
Ветчина с можжевельником сухого посола	119
Ветчина с чесноком мокрого посола	120
Ветчина с тмином сухого посола	120
Ветчина с кориандром мокрого посола	121
Ветчина «Шварцвальд» мокрого посола	121
Копченая грудинка «Шварцвальд» сухого посола	122
Ветчина виноградаря сухого посола	122

Ветчина «Пастушья» сухого посола	123
Ветчина с можжевельником мокрого посола	123
Ветчина с перцем	123
Ветчина с тмином мокрого посола	124
Ветчина с пряностями мокрого посола	124
Ветчина из шейки мокрого посола	125
Ветчина говяжья сухого посола	125
Свиной рулет сухого посола (1)	125
Свиной рулет сухого посола (2)	126
Прошутто	126
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БАСТУРМЫ	128
Бастурма (1)	129
Бастурма (2)	130
Бастурма (3)	130
Бастурма (4)	131
Бастурма (5)	132
Бастурма (6)	133
Бастурма (7)	133
Бастурма (8)	134
Бастурма (9)	134
Бастурма (10)	135
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЖЕНИНЫ	136
Буженина в горчичном маринаде	137
Буженина из индейки	137
Буженина, маринованная в квасе	138
Буженина, запеченная в фольге	138
Буженина на вертеле	138
Мясо в духовке	139
Буженина из индейки в паприке	140
Буженина по-одесски	140
Буженина «Леонидовская»	141
Буженина, запеченная в фольге	141
Буженина в квасе	142
Буженина, запеченная на вертеле	142
Буженина в горчице	142
Буженина обыкновенная	143
Буженина с темным пивом	143
Буженина с картофелем	144
Буженина, шпигованная чесноком и луком	144
Буженина с яблоком	144
Буженина жареная	145

Буженинка с огурцом	145
Буженина по-домашнему	146
Буженина по-венгерски	146
Буженина с розмарином	147
Буженина чесночная	147
Буженинка	148
Буженина со шпигом	148
Буженина, запеченная под майонезом	149
Буженина деревенская	149
Буженина мятная	150
Буженина жареная с репой	150
Буженина в сенной трухе с пивом	150
Буженина с базиликом	151
Буженина «Вкусная»	151
Буженина рыбная	152
Буженина с маслинами	152
Буженина, шпигованная чесноком и луком	153
Заливная буженина	153
ОКОРОК, КАЗЫЛЫК, КАЗЫ, ЛЮЛЯ-КЕБАБ, МЯСНОЙ ХЛЕБ	155
Окорок	155
Окорок свиной вареный домашний (мокрый посол)	157
Окорок вареный	158
Окорок, запеченный в тесте	158
Окорок вареный пряный (мокрый посол)	159
Окорок запеченный	159
Окорок консервированный копченый	160
Казылык	160
Казылык вареный	161
Казылык бараний жареный	162
Казылык из конины	162
Крупяные колбасы	162
Ведерай	163
Колбаски маленькие ячневые	163
Колбаса грубая крупяная с печенью	163
Колбаса крупяная с луком	164
Колбаса пшенная с салом	164
Кишки с гречневой крупой	165
Колбаса картофельная с жиром	165
Бумбар рисовый	166
Кишки бараньи тушеные	166

Ат-картасы	166
Кишки молодого барашка тушеные	167
Няня	167
Колбаски сальные	167
Кяти-шарапха с рисом	168
Курзе с бараньими кишками	168
Казы	169
Казы (1)	169
Казы (2)	170
Казы (3)	170
Шужук	171
Люля-кебаб	171
Люля-кебаб (1)	172
Люля-кебаб (2)	172
Шиш-кебаб с грибами	173
Дёнер-кебаб	173
Кебаб-бейти	174
Адана-кебаб	174
Искандер-кебаб	175
Тас-кебаб	176
Шиш-кебаб	176
Урфа-кебаб	176
Кебаб Али Назик	177
Лесной кебаб	177
Кебаб садовника	178
Кебаб на зубочистках	178
Кебаб в баклажане	179
Чапли-кебаб	179
Джудже-кебаб	179
Кебаб-кубиде	180
Мясной хлеб (безоболочная колбаса)	180
Хлеб мясной простой	181
Хлеб мясной (1)	181
Хлеб мясной (2)	182
Хлеб мясной (3)	182
Хлеб мясной (4)	184
Хлеб мясной (5)	185
Слоеный мясной хлебец со сладким перцем и сыром фета	185
Мясной хлебец с печеным картофелем	186
Хлеб мясной и мясные «батончики»	187

Хлеб мясной с сухофруктами и орехами	188
Хлеб мясной с беконом и луком	189
ИЗГОТОВЛЕНИЕ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ	190
Консервирование сырого мяса	190
Последовательность приготовления мясных консервов	193
Свинина отварная	194
Свинина в собственном соку	194
Гуляш из свинины (1)	195
Гуляш из свинины (2)	195
Жаркое из свинины	196
Свинные отбивные котлеты без костей	196
Копченая свинина	196
Копченая колбаса	197
Копченое сало	197
Мясо нутрии тушеное	198
Консервирование бульонов	198
Консервирование костей	198
Говядина в сыром виде	198
Мясо, обжаренное без стерилизации	199
Гуляш говяжий	199
Говядина жареная	200
Говядина тушеная	200
Строганка из говядины (бефстроганов)	200
Консервирование телятины	201
Консервирование баранины	201
Барашек с грибами	202
Птица в желе	202
Мясо в желе	202
Ливерный паштет	203
Масло из печени	204
Кровяная колбаса	204
Сальтисон и зельц	204
Паштет из печени	205
Свинные потроха	205
Консервирование дичи	206
ВЯЛЕНИЕ МЯСА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ	207
Вяленая свинина	207
Вяленая говядина	208
Вяленая утка	208
Домашняя грудинка	209
СУШКА МЯСА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ	210

ЗАСОЛКА МЯСА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ	211
Заготовка солонины	211
Обычный посол	212
Мокрый посол	213
Сухой посол	213
ЗАМОРАЖИВАНИЕ МЯСА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ	215
ДРУГИЕ СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ МЯСА	219
ЗАГОТОВКА СОЛЕНОГО СВИНОГО САЛА	223
Сало ароматное (сухой способ)	224
Сало с приправами (сухой способ) (1)	224
Сало с приправами (сухой способ) (2)	225
Сало с приправами в меду	226
Сало в банке (1)	226
Сало в банке (2)	227
Засолка сала «мокрым» способом	227
Засолка сала «мокрым» способом в рассоле (1)	227
Засолка сала «мокрым» способом в рассоле (2)	228
Засолка сала «мокрым» способом в рассоле (3)	228
Засолка сала «мокрым» способом в рассоле (4)	228
Засолка сала «горячим» способом	229
Острое сало	229
Экспресс-сало	230
Классическое сало	230
Сало в маринаде для длительного хранения	230
Ароматное рассольное салыце	231
Сало, сваренное в луковой шелухе	231
Вытапливание смальца	232
Топленое сало или смалец	233
ПРИПРАВЫ, ПРЯНОСТИ И СПЕЦИИ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ	234
УКРАШЕНИЕ ДОМАШНИХ БЛЮД — МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	238
ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О МЯСЕ	240
БЛЮДА ИЗ КОЛБАСЫ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	243
Свекольник с колбасками	243
Шашлык из сосисок	243
Закуска из мяса и сосисок	244
Нежные сосиски в шпинате с чесноком	244
Паста с сосисками и зеленым соусом	244
Сосиски в кляре с соусом	245

Сосиски с тимьяном и горчицей в кабачке	245
Блинчики с сыром и сосисками	246
Колбасная паста	246
Пицца «Экзотика»	246
Бутерброды с теплой начинкой	247
Бутерброд-башня с сыром и колбасой	247
Бутерброд-рулет с мясными продуктами	247
Начиненные сэндвичи мраморные	248
Торт бутербродный «Смесь»	248
«Серебряный хлеб»	249
Канопе с мясом	249
Суп из фасоли с колбасками	249
Суп гороховый с ветчиной по-шведски	250
Солянка «Скромная»	250
Салат из грибов, колбасы и огурцов	250
Салат из фасоли с ветчиной	251
Салат из грибов, колбасы, макарон и цветной капусты	251
Салат из колбасы, яблок и огурцов	251
Салат из грибов, картофеля, сладкого перца и копченой колбасы	252
Салат из сыра, колбасы и овощей	252
Салат слоеный	252
Салат из колбасы, картофеля и соленого огурца	253
Салат «Пикантный»	253
Салат по-чешски	253
Салат из колбасы, картофеля и соленого огурца	253
Салат из ветчины и риса со сладким стручковым перцем	254
Салат-коктейль с вареной колбасой	254
Салат-коктейль с цветной капустой и колбасой	254
Салат из грибов, белокочанной капусты и копченой колбасы	255
Сыр с ветчиной или колбасой	255
Закуска из жаркого, колбасы и овощей	255
Закуска из ветчины и сыра	256
Закуска из колбасы и стручкового перца	256
Ветчинные колбаски с хлебом по-швейцарски	256
Цуккини, фаршированные ветчиной	257
Шашлык из колбасы и грибов	257
Горячая закуска из колбасы с орехами	258
Горячая закуска из колбасы и яиц	258

Колбаса, жаренная в тесте	258
Шницель из колбасы	259
Кольраби (кабачки) с ветчиной	259
Лук, фаршированный ветчиной	259
Помидоры, фаршированные по-китайски	260
ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА	261
Копченая ветчина с можжевельными ягодами по-литовски	261
Карбонад	261
Копченый рулет из грудинки	262
Свинина соленая	262
Говядина соленая	263
Провесная солонина	263
Гуси (утки) соленые	264
Мясо вяленое	264
Саздырма из говяжьего и бараньего мяса	265
Саздырма баранья (козья) с пряностями	265
Старец с чабрецом и чесноком	265
Филе копченое	266
Свиные окорока копченые	266
Ветчина копченая	267
Шпик копченый	267
Язык копченый	267
Рулет копченый	268
Грудинка копченая	268
Сырая кассельская грудинка (мокрый посол)	269
Сырая кассельская грудинка (ускоренный посол)	269
Вареная грудинка (мокрый посол)	270
Вареная грудинка (ускоренный посол)	270
Конина копчено-вареная	270
Конина сырокопченая	271
Грудинка сырокопченая	271
Шейка копчено-вареная	272
Карбонад варено-копченый	272
Пастрома копчено-запеченная	273
Корейка копчено-запеченная	274
Корейка копчено-вареная	274
Копченые окорок и лопатки	274
Говядина копченая	275
Копчено-вареная ветчина	275

Популярне видання

Калініна Аліна

**ДОМАШНІ КОВБАСИ, ЗЕЛЬЦІ, ШИНКА,
БАСТУРМА, БУЖЕНИНА**

Редактор Т. В. Протасовицька

Видання російською мовою

Підписано до друку 10.01.2013.

Формат 84×108^{1/32}. Папір газетний. Друк офсетний.

Гарнітура «Newton».

Умов. друк. арк. 15,12.

Наклад 5500 прим. Зам. № 3-0295.

· ТОВ «Агентство Мультипрес»
83054, Україна, м. Донецьк,
пр. Київський, 36 а, к. 19
e-mail: multipress@donapex.net

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика “Глобус”»

61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11

Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.

www.globus-book.com