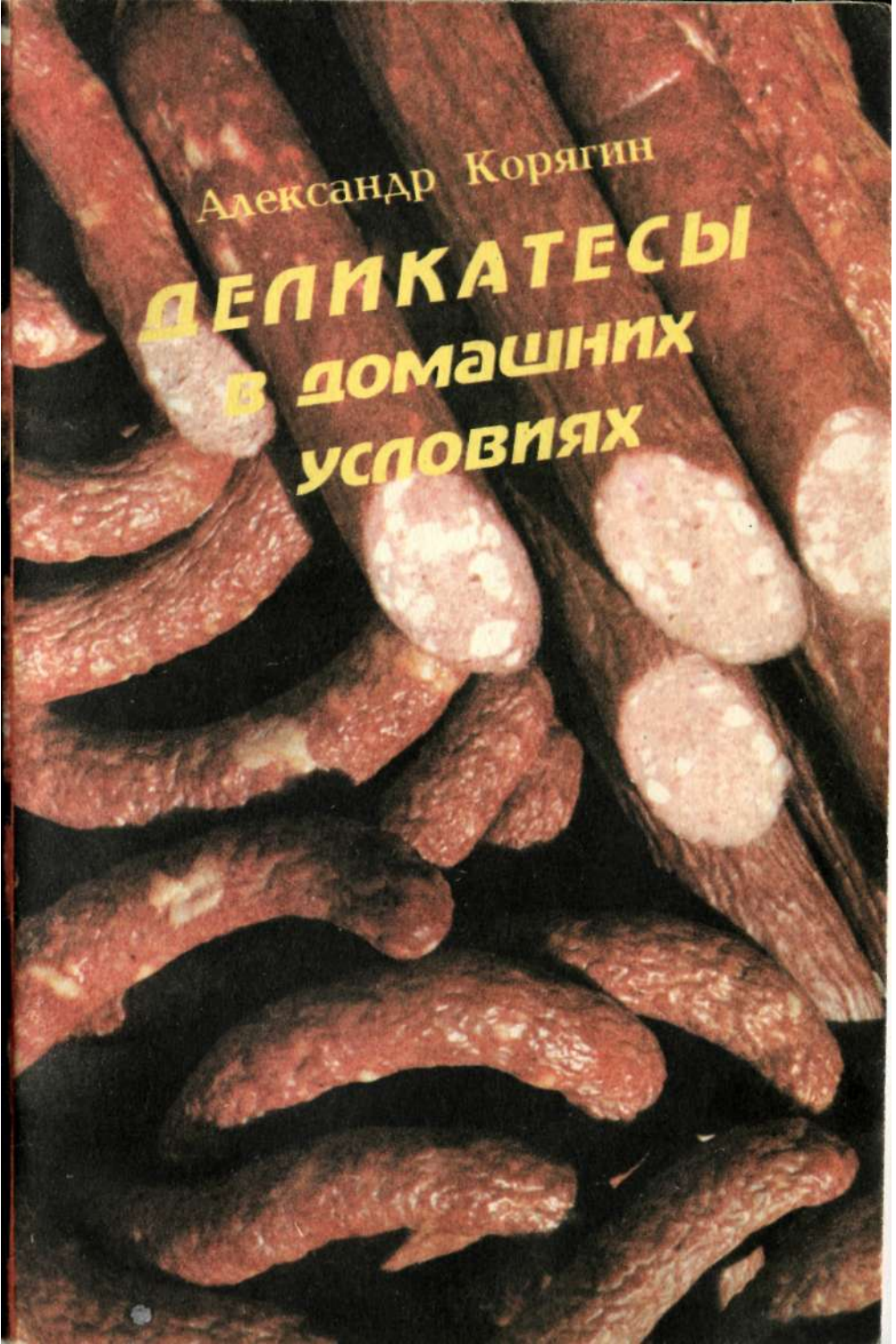

Александр Корягин
Деликатесы в домашних условиях

Александр Корягин

Деликатесы

Донецк
«Донеччина»
1995 г.

В этом издании собраны более сотни рецептов приготовления различных деликатесов из мяса и рыбы, способы консервирования, описаны устройства коптильных камер, приведены полезные советы по солению, копчению, жарению, сушке и другим способам переработки мяса и рыбы. Если Вы любите встречать гостей богатым столом и сами не против отведать пару ломтиков сочной буженины или балычка под хорошее пиво, посидеть у костра с шашлычком, пахнущим лесом и дымком — эта брошюра для Вас.

ISBN 5-8693S-123-1

© А. Корягин, худ. оформление, 1995
© Издательство «Донеччина»

ВСТУПЛЕНИЕ

В это трудное время, когда дороговизна продуктов питания делает недоступными многие из них, мы хотели бы дать некоторые советы, как приготовить самим в домашних условиях ваши любимые деликатесы великолепного качества, а не простаивать у витрин гастрономов, дышащих импортным изобилием и зачастую сомнительного качества, вздыхая, чертыхаясь и уходя с пустыми руками.

В этом издании собраны рецепты приготовления различных деликатесов из мяса и рыбы, способы консервирования, описаны устройства коптильных камер, приведены полезные советы по солению, копчению, жарению, сушке и другим способам переработки мяса и рыбы.

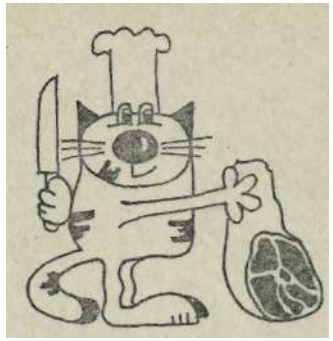
Особое внимание уделено вопросам определения качества как исходного продукта (сырья), так и получаемого в результате переработки. Даны условия и сроки хранения продуктов.

Прежде чем приступить к изготовлению какого-либо продукта, внимательно ознакомьтесь с технологией, определите качество имеющегося исходного материала (мяса, рыбы или их продуктов), убедитесь в надежности и исправности тех приборов, которые будут регистрировать температуру, влажность, концентрацию растворов, вес и время.

Все помещения, где будет осуществляться переработка, хранение мяса, рыбы и других продуктов, должны быть чистыми, хорошо вентилируемыми и прохладными. Скоропортящиеся продукты лучше хранить на холоде при температуре, близкой к нулю или минусовой.

Эти знания помогут Вам приготовить не только прекрасные деликатесы, но и избежать отравлений, инфекционных заболеваний, связанных с употреблением в пищу недоброкачественных продуктов.

Желаем Вам успехов/



ПЕРЕРАБОТКА МЯСА и МЯСОПРОДУКТОВ

(Узелки на память)

Кулинары больше всего ценят мясо молодых животных И птиц. Его легко отличить: мясо животных в возрасте до 6 недель имеет цвет от светло-розового до светло-красного и плотный белый внутренний жир; молодняка (до 2 лет) — светло-красное с почте белым жиром; мясо взрослого скота (от 2 до 5 лет) — сочное, нежное, красного цвета; старого скота — темно-красного цвета, с желтым жиром. Наилучшими питательными свойствами обладает говядина, полученная от животных в возрасте до 5 лет, свинина — от животных 7—10 месячного возраста и баранина от 1—2-летних животных.

Возраст кур определяется по лапкам: у старых кожа грубая, желтого оттенка, чешуйки крупные, а у молодых — нежная, белая, с прожилками, покрыта мелкими чешуйками, задний палец на лапке маленький. У молодой птицы кончик грудной кости еще не окостенел и легко сгибается.

У молодых гуся и утки лапки желтые, блестящие, а перепонки — хрупкие. Клюв яркого цвета, вокруг зрачка — белый кружок, а не желтый или голубой.

У молодой индюшки гребень светлый, шея и ножки серые, гладкие.

Не рекомендуется употреблять в пищу еще не остывшее парное мясо: оно очень грубое, жесткое, плохо усваивается, обладает неприятным запахом. Высокие вкусовые качества отличают созревшее мясо, то есть такое, которое после убоя животного выдержано примерно в течение суток.

Доброкачественное мясо покрыто бледно-розовой или бледно красной корочкой; у размороженного мяса цвет красный. Жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, цвет, свойственный данному виду мяса. На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный каждому виду свежего мяса. Для определения качества мяса используют также пробную варку. Бульон, полученный в результате варки небольшого куска мяса — прозрач ный и ароматный, жировые пятна сливаются в одно или несколько крупных пятен.

Мыть мясо следует в холодной воде целыми кусками, не нарезая — так из него меньше вымывается сок. Большие куски свинины моют под струей, а маленькие лучше всего поскоблить ножом, так как при мытье они теряют слишком много сока. Вымытое мясо перед жареньем насухо вытирают, потому что в мокром виде оно плохо зажарится.

Мороженое мясо нельзя размораживать быстро: оно теряет сок и экстрактивные вещества, блюда получаются жесткими и невкусными.

Чтобы продлить время оттаивания, мясо обертывают толстым слоем бумаги и кладут в прохладное место. Если требуется все же ускорить процесс, подержите мясо в полиэтиленовом мешочке под струей холодной воды. Лучше всего размораживать мясо медленно, на воздухе, а не в воде. Оттаявшее мясо и субпродукты нужно обязательно использовать, повторное охлаждение не рекомендуется.

Сроки хранения мяса, рыбы и некоторых полуфабрикатов и готовых изделий даны в приложении № 1. Некоторые советы по хранению мяса и мясопродуктов в домашних условиях даются ниже.

Летом мясо можно сохранить свежим в течение 1—2 дней, если завернуть его в смоченную уксусом салфетку и положить в прохладное место. Прибегают и к такому способу: завертывают мясо в мокрое полотенце, кладут в глиняную посуду и ставят ее в емкость с холодной подсоленной водой. Мясо хорошо сохранится в течение 4—5 дней, если опустить его в простоквашу, приготовленную из снятого молока, и держать в прохладном месте, или же переложить листьями крапивы и завернуть в мокрое полотенце, или же вытереть досуха, а потом обмазать растопленным свежим смальцем. Можно мясо натереть лимонным соком и оставить в холодном месте. Мясо остается свежим в течение недели, если завернуть его в полотно, пропитанное салициловой кислотой (1 чайная ложка на 0,5 л воды), а перед употреблением тщательно помыть.

Если нет уверенности в свежести мяса, его следует варить, а не жарить. При длительной варке бактерии, которыми оно может быть заражено, погибнут, а поджаривание не гарантирует полной гибели болезнетворных организмов, находящихся в толще мяса.

Мясо, предназначенное для хранения, нельзя мыть, иначе оно быстро испортится

Мясо кабана, говядину, дичь, предназначенную для длительного хранения, заливают смесью уксуса, жира и овощей. Оно становится нежным. Эту заливку впоследствии используют для приготовления различных блюд.

Сырое и вареное мясо необходимо разделывать на разных досках.

Солонину перед варкой вымачивают в течение 5—12 часов в воде, меняя ее 3—5 раз.

На свежей колбасе или ветчине нередко появляется серо-зеленоватый налет. Он является следствием естественного окисления пигментов, а не деятельности вредных микробов. Колбаса дольше не портится, если ее не положить, а подвесить в прохладном месте. Можно предохранить колбасу от плесени, окунув ее в крепкий раствор соли. Надрезанный конец колбасы рекомендуется покрыть слоем жира.

Легкий налет сухой плесени на сырокопченой колбасе не считается дефектом. Плесень легко удалить, потерев батон сухой чистой тканью с солью.

Несколько строк о птице.

В летнее время птицу хранят потрошеной, завернув в намоченную в уксусе ткань или обложив ломтиками лука, запах которого отгоняет мух. Лук можно заменить свежей крапивой.

Битую птицу рекомендуется хранить в холодном месте или на сквозняке. Если она будет храниться продолжительное время, ее не моют, а только обтирают чистым полотенцем и заворачивают в бумагу.

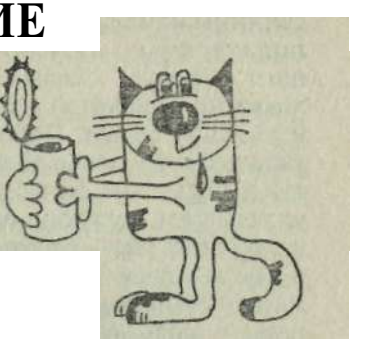
Выбирая дичь, лучше всего покупать молодых птиц, у которых прострелены крылья или ножки, а не грудка — тогда мясо и вкуснее, и нежнее. Молодую дичь распознают по тонкой коже под крылышками, а куропаток, в частности, по перьям: у молодых они остроконечные, у старых — закругленные. Если под крылышками заметны зеленоватые или синеватые пятна или перо начинает мокнуть, значит, дичь не свежая.

Куропаток надо выдерживать в холодном месте (без ощипывания и потрошения) не менее 24 часов.

Дичь не опаливают на огне и не ошпаривают в кипятке, как домашнюю птицу, достаточно ее тщательно ощипать. Мелкий пух можно удалить с помощью спирта, которым смачивают тушку, а затем поджигают.

Потроха дичи в пищу потреблять не рекомендуется.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ



Мясо, как и изделия из него - продукты скоропортящиеся. Для длительного хранения в домашних условиях их необходимо законсервировать. Наиболее распространенными способами консервирования продуктов животного происхождения являются: посол, маринование, сушка, вяление, копчение, жарение, варение и др. В ходе переработки мясные продукты приобретают новые ароматические и вкусовые свойства и становятся пригодными к употреблению в пищу без дополнительной кулинарной обработки.

1. П о с о л. Обработка поваренной солью (сухой или в растворе), при которой она проникает внутрь продукта, а влага извлекается из тканей, унося с собой некоторые количества азотистых, минеральных и других растворимых веществ. Консервирующее действие посола определяется, в основном, обезвоживанием продукта, что сопровождается также обезвоживанием клеток микроорганизмов, обсеменяющих продукт. В ряде случаев посол сочетается с другими способами консервирования: сушкой, вялением, копчением и др.

Посол бывает двух видов: сухой и мокрый. Мясо и мясопродукты обрабатывают посолочной смесью, куда входят соль, сахар, а также различные специи, иногда — лимонная или аскорбиновая кислоты. Сахар активизирует молочно-кислое брожение, что придает приятный вкус продуктам. В последнее время отказываются от применения селитры при консервировании в домашних условиях из-за ее токсичности и невозможности точно выдержать дозировку. Селитра входила в посолочную смесь как вещество, способствующее сохранению окраски мяса. Вместо нее можно использовать в тех же количествах лимонную или аскорбиновую кислоты, имеющиеся в продаже в торговой сети.

2. Сухой посол. Очищенные куски говядины, свинины или баранины, предназначенные для приготовления копченых, копчено-вареных продуктов, солят следующим образом: каждый кусок мяса натирают сахаром и лимонной кислотой из расчета, 1,0 г каждого на I кг мяса и обильно солью. Подготовленные куски мяса тщательно укладывают в дубовую бочку или эмалированную кастрюлю и посыпают солью до полного покрытия шара. Затем укладывают следующий шар мяса, который также посыпают солью и так — до заполнения емкости. Количество соли в таком случае не ограничивается. Через несколько дней мясо начинает выделять часть воды, которая находится в нем, и соль растворяется. Получается рассол высокой концентрации. В нем мясо выдерживается не менее 21 дня. Засоленное мясо имеет твердую консистенцию. Для придания лучшего запаха засоленному мясу между отдельными кусками кладут лавровый лист и зубки чеснока.

Засоленное таким способом мясо становится пересоленным, поэтому перед употреблением его необходимо вымочить в теплой воде (обычно 2—3 дня), меняя воду несколько раз. Лучше обессоливать мясо в проточной воде. Для определения степени обессоливания поступают так: отрезают небольшой кусочек мяса, поджаривают на сковороде и пробуют на вкус.

3. Мокрый посол. Мясо, предназначенное для приготовления продуктов с менее продолжительным сроком хранения, солят в рассоле такого состава: 10 литров воды, 1,8 кг соли, 50 г сахара, можно добавить 30 г лимонной кислоты (при этом нужно учитывать, что кислота придает кислый привкус раствору). Раствор варят, пену снимают шумовкой, процеживают и охлаждают. Мясо, предназначенное для засола, укладывают в бочонки или эмалированные емкости, сверху укладывают доску и заливают приготовленным и охлажденным раствором, в котором выдерживают 6—10 дней. Концентрация рассола определяется с помощью свежего сырого яйца, опущенного в раствор, охлажденный до +10 +20 градусов. Если яйцо не тонет, соли в растворе достаточно. Если яйцо тонет, необходимо добавить соли. В данном рассоле мясо не пересаливается, как при сухом засоле, поэтому при дальнейшей переработке его не приходится вымачивать, а достаточно промыть теплой водой.

4. Копчение. Обработка предварительно посоленного продукта дымом, получаемым при неполном сгорании древесины (опилок, щепы). В коптильном дыме содержатся разнообразные соединения, придающие готовому изделию особые вкусовые и ароматические свойства, а также повышенную стойкость к окислительной и микробиальной порче.

Для копчения лучше использовать сухую древесину твердых лиственных пород (дуба, бука, ольхи, березы без коры, клена, ясеня, плодовых деревьев). Не рекомендуется использовать для этих целей сырые дрова, потому что они горят более медленно, повышают влажность дыма, что приводит к прилипанию сажи к продуктам, подвергающимся копчению, и они чернеют. Дрова хвойных пород деревьев также не рекомендуется использовать при копчении, потому что они при сгорании выделяют острый специфический запах смолы, а это портит вкус продуктов.

Аромат копченых продуктов улучшается, если в процессе копчения в огонь время от времени подкидывают материалы, которые при сгорании выделяют ароматические вещества, — розмарин, скорлупу миндальных и грецких орехов и другие вещества.

Существует три способа копчения: горячий, полугорячий и холодный. Горячий и полугорячий способы копчения происходят при полном сгорании дров, причем в коптильне необходимо поддерживать температуру 80—110 градусов. Такому копчению, продолжительность которого от 30 минут до 2 часов, подвергают наиболее нестойкие продукты (сосиски, сардельки, колбасы).

Полугорячее копчение происходит при более низкой температуре, 25—35 градусов, и при полном сгорании дров. Оно продолжается обычно 1—3 дня. Огонь поддерживают дровами и опилками. Для того, чтобы температура не повышалась, разгоревшиеся дрова посыпают влажными опилками.

Горячее и полугорячее копчение проводят в стационарных или временных коптильнях. Устройство стационарной коптильни, сделанной из красного кирпича на глине, показано на рисунках № 3 и № 4. Коптильня представляет собой небольшое сооружение шириной до 1,0 метра, длиной до 3,0 метров и высотой до 2,5—2,6 метра (по типу печки сельского дома).

Внизу коптильни располагается камера для сгорания дров и опилок (А), из которой дымоход ведет в коптильные камеры I, II и III, через которые дым, проходя, охлаждается и насыщает продукты. В камере № 1, как наиболее близко расположенной к топке, температура будет наиболее высокой , в камерах № 2 и № 3 из-за удаления от источника тепла температура будет ниже

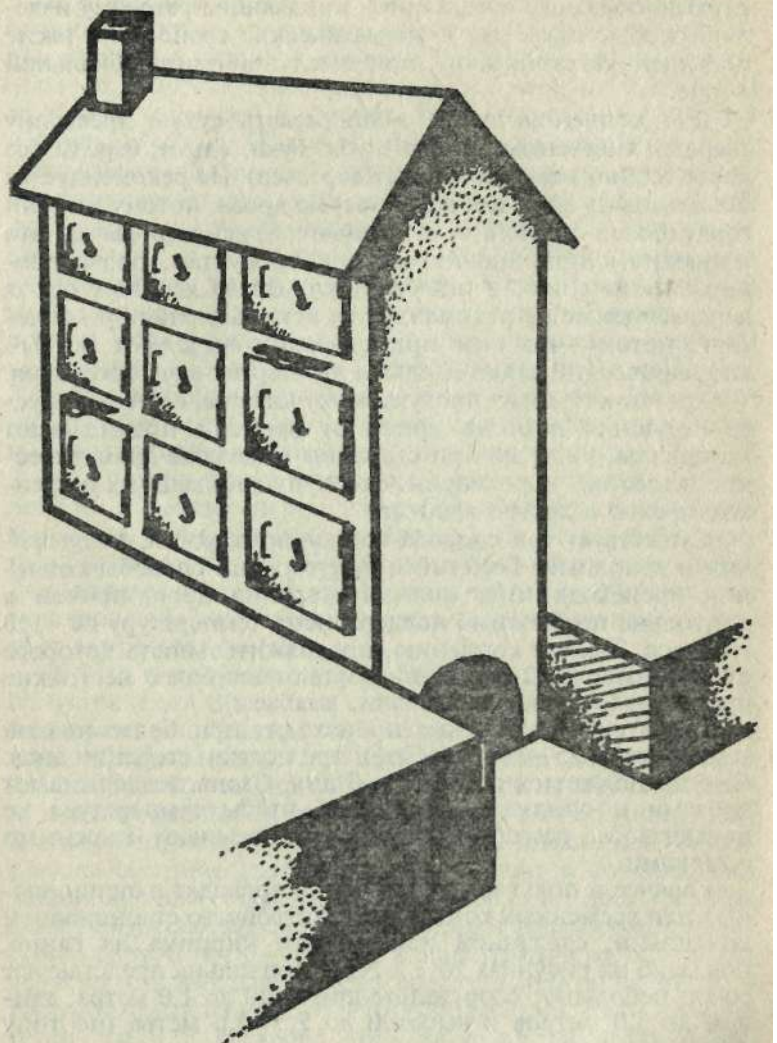


Рис. 3

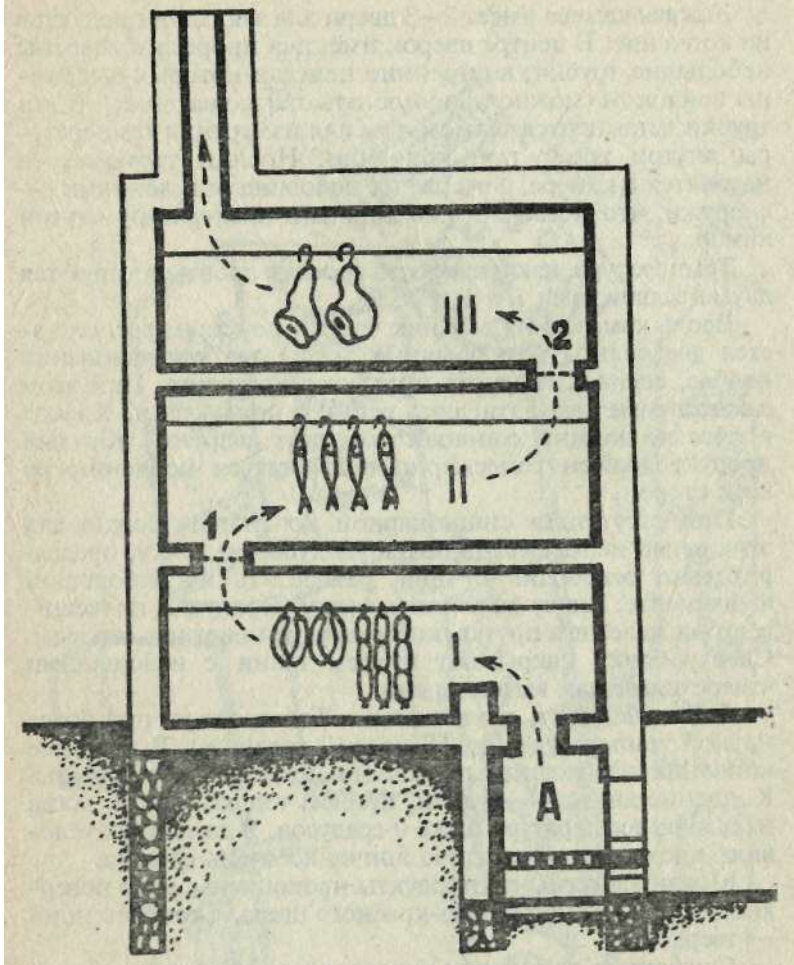


Рис. 4

Каждая камера имеет 2—3 двери для закладки продуктов на копчение. В центре дверок имеются прорези и вварены небольшие трубки, внутренние полости которых выложены войлоком (можно использовать старые валенки). В эти трубки вставляются термометры для измерения температуры внутри камер при копчении. Носики термометров находятся в камере, а вторая их половина (с делениями) — снаружи, что позволяет регулировать температуру внутри камер.

Температура, как и скорость горения дров регулируются двумя задвижками (№ 1 и *№ 2)*.

Вдоль камер, в их верхних частях, по краям располагается две рельсы или обычных трубы для подвешивания колбас, сосисок и других продуктов копчения. При этом важно правильно размещать рейки с продуктами. Кольца колбас не должны соприкасаться друг с другом. Каждый продукт должен равномерно подвергаться копчению со всех сторон.

При отсутствии стационарной коптильни можно для этих целей использовать большую дубовую бочку, предварительно освободив от дна, разместить на небольшом фундаменте. Внизу разместить топку. Продукты подвешивают на железных прутах, которые укрепляют над отвором. Сверху бочку накрывают куском ткани с небольшими отверстиями для выхода дыма.

5. **Холодное копчение.** Его проводят при более низкой температуре (от +8 до +12 градусов). В процессе копчения необходимо постоянно поддерживать горение. Копчение длится 4—6 дней, причем только зимой, когда наружная температура ниже 0 градусов. В домашних условиях производить холодное копчение очень сложно.

Можно считать, что продукты прокопчены, если поверхность их будет коричнево-красного цвета, а консистенция — твердой.

Существует ряд других проектов или чертежей стационарных коптилен. В журнале «Приусадебное хозяйство» № 3 за 1985 год на стр. 22—23 приводится чертеж и описание электрокоптильни, предложенной читателем М. Н. Бородавкиным из г. Бийска.

В несколько сокращенном виде приводим описание данной конструкции (Рис. № 5).

На ось электродвигателя переменного тока насажен шкив. Он состоит из текстолитового сердечника, в котором просверлены наклонные охлаждающие отверстия, и плотно насаженной на него стальной обоймы. Сбоку к шкиву

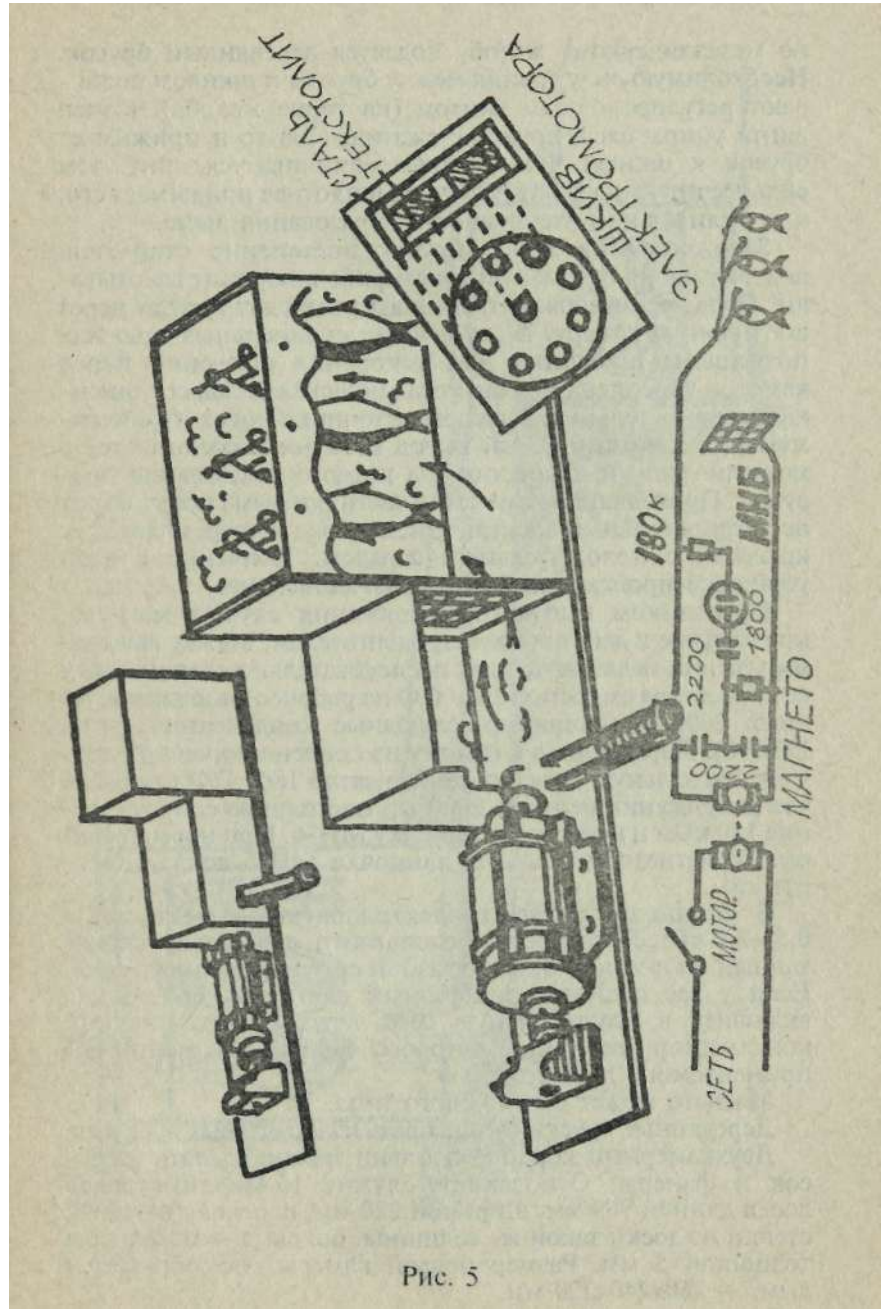


Рис. 5

по металлическому желобу подается деревянный брусок. Необходимую силу трения между брусом и шкивом подбирают регулировочным винтом (на торце желоба). Конец винта упирается в пружину сжатия. Она-то и прижимает брусок к шкиву. Чем дальше завинчивается винт, тем сильнее пружина давит на брусок и плотнее прижимает его, а это влияет на интенсивность образования дыма.

Заложенный в желоб брусок постепенно стирается, поэтому время от времени регулировочный винт ввертывают. Образовавшийся от трения дым выходит наружу через коптильную камеру, в которой на специальных крючках подвешены продукты. Для ускорения копчения перед камерой укреплена мелкая металлическая сетка, соединенная с отрицательным выводом источника высокого напряжения, а положительный вывод источника соединяется с металлическими крючками, на которых подвешены продукты. Проходящие через сетку частички дыма получают от нее отрицательный электрический заряд и устремляются к крючкам с положительным зарядом. Копчение в этой установке происходит быстрее, качественнее.

Источником высокого напряжения служит магнето, приводимое в действие электродвигателем. Между выводами магнето включаются два последовательно соединенных конденсатора емкостью 2200 ПФ на рабочее напряжение не ниже 2000 В (например, слюдяные конденсаторы типа КСО-8). Параллельно к одному из конденсаторов подключают сигнальную цепочку-конденсатор 1800 ПФ (на рабочее напряжение не ниже 2000 В), постоянное сопротивление 180 кОм и неоновую лампочку МН-6. При нормальной работе магнето сигнальная лампочка МН-6 должна загораться.

В установке работает электродвигатель мощностью 0,5—2,0 кВт. Лучше всего использовать двигатель, рассчитанный на питание от однофазной сети переменного тока. Если у вас окажется трехфазный двигатель, его можно включить в осветительную сеть через фазосдвигающий конденсатор, величина которого зависит от мощности применяемого двигателя.

Магнето может быть любого типа.

Деревянные бруски лучше брать из фруктовых деревьев.

Двухкамерный короб коптильни можно сделать из досок и фанеры. Основанием служит ,15-миллиметровая доска длиной 960 мм, шириной 220 мм, передняя и задняя стенки из доски такой же толщины, боковые — из фанеры толщиной 5 мм. Размер первой камеры, где образуется дым, - 260x240x220 мм.

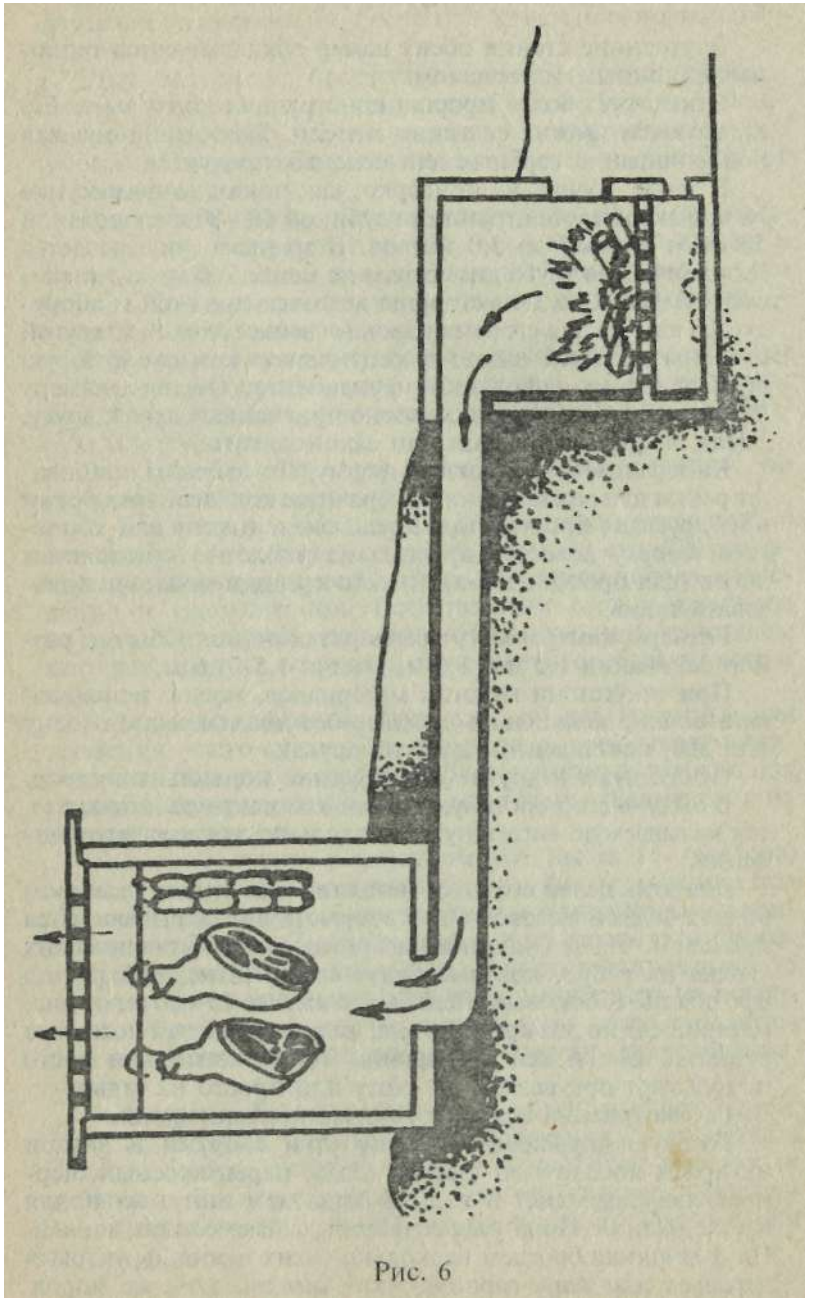


Рис. 6

Внутренние стенки обеих камер обкладываются теплоизоляционным материалом.

Существует более простая конструкция коптильни. Ею пользуются многие сельские жители. Рассчитана она для подкапчивания вареных или соленых продуктов.

В земле, лучше на пригорке, как показано на рисунке № 6, выкапывается траншея глубиной 60—80 см, шириной 50 см и длиной до 5,0 метров. В траншею укладывается металлическая труба диаметром не менее 250 мм и засыпается землей. С одной стороны делается приямок и оборудуется камера для сгорания дров (обычная печка). С другой стороны делается выход в коптильную камеру, которую размещают на небольшом фундаменте. Обычно камеру делают из дубовых досок, плотно пригнанных друг к другу. Щели закрыть планками или законопатить.

Камера имеет квадратную форму. По ее бокам прибивают рейки для размещения поперечин с колбасой, окороком или другими продуктами, предназначенными для копчения. Сверху делается крышка из неплотно пригнанных досок (для прохода дыма). Вместо крышки можно использовать ткань.

Размеры камеры могут быть различными. Обычно размер основания 1,0 м х 1,0 м, высота 1,5—1,6 м.

При отсутствии нужных материалов, можно использовать бочки, желательно дубовые без дна и крышки (одну или две, поставленные друг на друга).

Существуют и другие конструкции коптильных камер.

В быту часто используют очень компактную и простую, так называемую «походную» коптильню для горячего копчения.

Для этих целей сгодится металлический ящик размером 60 см х 40 см и высотой 60 см с герметично закрывающейся крышкой. На дно ящика наваривают два металлических уголка на ребро, которые будут служить подставкой под противень. К боковым стенкам, на высоте 15—20 см от дна, наваривают по два кронштейна, на которые будет ложиться решетка. Вот и вся коптильня. Такие коптильни часто используют при выезде на охоту или просто на отдых. •

Рассмотрим на примере горячее копчение утки.

Готовую потрошеную тушку утки снаружи и внутри натираем посолочной смесью (соль, перец красный, черный, лавровый лист и т. д.) и оставляем минут на 40 для просаливания Пока утка созревает, займемся коптильней. На дно ящика бросаем несколько сухих щепок фруктовых деревьев или пару горстей сухих опилок этих же пород Ставим на дно противень (в него будет стекать жир), затем опускаем на кронштейны решетку. Коптильня подготовлена..

Утку, достаточно пропитавшуюся посолочной смесью, вытираем насухо полотенцем и опускаем на решетку брюшком вверх. Крышку плотно закрываем и коптильню ставим на огонь. Процесс копчения займет около часа, что зависит от размеров утки.

Готовность утки проверяют кулинарной иглой или обычной вилкой. Если при накалывании игла легко входит в ткани, а вытекающий сок имеет соломенный цвет — утка готова. При появлении сукровицы с примесью крови — копчение необходимо продолжить.

6. М а р и н о в а н и е. Обработка продукта уксусно-солевым раствором, в состав которого входят соль, сахар, пряности и уксусная кислота, губительно действующая на гнилостную микрофлору.

Этот способ подробно будет описан в рецептах по приготовлению шашлыков.

7. В я л е н и е. Медленное обезвоживание продукта в естественных условиях, когда он изменяет свою первоначальную структуру и свойства под действием посола, созревания и высушивания. Естественный свет и кислород воздуха активируют тканевые ферменты, под действием которых продукт созревает, приобретая особый аромат и вкус.

8. С у ш к а. Мясные продукты, предназначенные для хранения, часто сушат. Это, во-первых, уменьшает количество воды в них и создает неблагоприятные условия для развития микроорганизмов, а во-вторых, увеличивает их пищевую ценность.

Продукты сушат в холодном (не выше 15 градусов) месте, которое хорошо проветривается (на чердаке или под навесом), куда не проникает солнце и температура относительно невысокая. Их подвешивают на гвозди или проволоку. Сквозняка не должно быть! При температуре выше 15 градусов жиры начинают плавиться и выступать на поверхности продукта в виде капель. Кроме этого создаются благоприятные условия для размножения микроорганизмов.

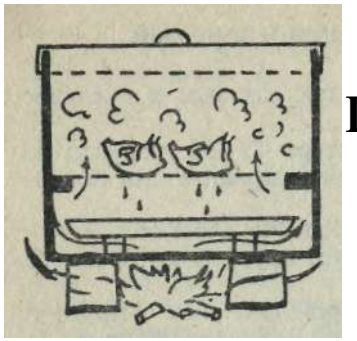
9. В а р *к* а. Вареное мясо сохраняется не более 5 дней. Посуда, которая используется для варения, должна быть такого объема, чтобы в ней могли свободно вместиться продукты. Закладку продуктов производят в предварительно подогретую воду до 80—90 градусов. Во время варки

температуру воды необходимо поддерживать от 70 до 80 градусов. При более высокой температуре белки коагулируются. Варка продолжается от 15 минут до 2—3 часов, в зависимости от вида продукта. Сосиски варят 10—15 минут. Они считаются сваренными, если при разламывании они лопаются с характерным треском. Колбасы варят 40—80 минут. Готовность их определяется с помощью металлической иголки. Ею прокалывают колбасу и выдерживают в ней 1—2 минуты, затем иголку вынимают и прикасаются к внутренней части руки над кистью. Если иголка нестерпимо горячая, продукт сварен. Дольше варят зельц и студень (5—6 часов).

Сваренные продукты охлаждают в другой посуде, поместив ее в холодную, желательно проточную воду. Быстрое охлаждение сохраняет не только внешний вид,- но и предохраняет продукты от развития болезнетворных микроорганизмов.

Здесь рассмотрены не все виды консервирования. Но приводимые ниже рецепты приготовления деликатесов в домашних условиях основываются именно на этих способах обработки мясных продуктов.

Желаем Вам и Вашим гостям приятного аппетита!



РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕЛИКАТЕСОВ ИЗ МЯСА

I. КОПЧЕНОСТИ

1. Свиной окорок копченый

Заднюю или лопаточно-плечевую часть свиной туши в шкуре, оправленную характерным для окороков образом, натирают посолочной смесью (для более тщательного засола точно над коленным суставом делают внутренний надрез. Для этого нож вводят вдоль бедренной кости, а снаружи делают надрез. Этот внутренний надрез заполняют посолочной смесью).

Окорок укладывают в вымытый и просушенный бочонок или вместительную эмалированную посуду внутренней частью кверху, засыпают остатками посолочной смеси, а при ее отсутствии солью. Наиболее тщательно солят головку бедренной кости, а также сустав. В таком положении окорок выдерживают 21 день. За это время мясо выделяет часть сока, в котором растворяется соль, создавая рассол.

Засоленный окорок вынимают из рассола и кладут в чистую холодную воду, чтобы удалить лишнюю соль. Можно для этих целей использовать проточную воду. Окорок вымачивается 2—3 дня до размягчения мяса.

Затем его вытирают насухо (можно проветрить в сухом, прохладном помещении) и коптят на протяжении 2—3 дней при температуре 25—35 градусов до получения темно-красно-коричневой окраски поверхности.

Копченый окорок подвешивают в холодном, хорошо вентилируемом помещении.

2. Свиной окорок копчено-вареный

Окорок солят и вымачивают так же, как и в случае приготовления копченого окорока.

Затем его коптят при температуре 40—50 градусов на протяжении 10—12 часов (до бурого окрашивания поверхности).

После этого окорок варится в подвешенном состоянии, для чего используют металлический прут, на котором его подвешивают.

После 1 — 1,5 часов варки окорок снимают с прута и погружают весь в воду. Если варить сразу весь окорок, то более тонкая часть может перевариться. Готовность окорока проверяется с помощью иголки толщиной 2—3 мм, прокалывая ею середину окорока. Если иголка входит в толщу мяса с усилием, то варку необходимо продолжить.

Сваренный окорок вынимают из воды и подвешивают в холодном, хорошо вентилируемом помещении. Выдерживают при температуре +4+8 градусов до 3-х суток.

3. Рулет копчено-вареный

От передней ноги отделяют лопатку и плечевую кость. Подготовленное таким способом мясо натирают посолочной смесью, как указано выше.

Затем укладывают в емкость, покрывают шаром соли и выдерживают на протяжении 14 дней.

После засола мясо вымачивают и промывают.

Затем его сворачивают по спирали (иногда перед сворачиванием поверхность густо посыпают специями — перец, лавровый лист и др.). Свернутый рулет перевязывают шпагатом через каждые 2—3 см.

Рулет коптят в густом дыму при температуре 50—60 градусов на протяжении 5—6 часов.

Затем варят в течение 1—2 часов при температуре не выше 90 градусов.

4. Филе копченое

Филейную часть освобождают от сала, сухожилий, оставляя чистые мышцы, которые стараются не повредить.

Очищенное филе солят сухим засолом, натирая всю поверхность сахаром и лимонной кислотой (из расчета по 1 г на 1 кг мяса) и хорошо солью, затем укладывают в соответствующую посуду, посыпают шаром соли, выдерживают 1—2 дня и кладут в рассол на 5—6 дней.

После этого филе промывают, просушивают и коптят при температуре 20—25 градусов на протяжении 2—3 дней до образования бурой окраски поверхности.

5. Рулет-филе

Для приготовления рулета-филе используют обе филейные части поросенка (корейку) или одно филе разрезают вдоль на две части Сало отделяют не полностью. Из спинной части оставляют шар сала толщиной 3—4 мм. Зачищенное филе натирают со всех боков посолочной смесью, помещают в соответствующую посуду и засыпают шаром соли.

Выдерживают 2—3 дня, после чего кладут в рассол на 5—6 дней (рецепт рассола указан в разделе «Мокрый посол»). Затем соленое филе промывают, вытирают насухо и со стороны сала посыпают мелкотолченым перцем, мускатным орехом. Оба куска филе укладывают друг на друга шаром сала в середину, затем крепко обвязывают шпагатом через каждые 2 см.

Коптят рулет при температуре 20—25 градусов до бурого окрашивания в течение 2—3 дней.

Затем рулет-филе варят в капустном рассоле в течение 30—40 минут.

Рулет-филе можно употреблять сразу после приготовления.

6. Копчено-вареные котлеты

Свиные котлеты вырезают из корейки, отделяя пилой кости хребта, а часть ребер оставляют. На котлетах оставляют шар сала толщиной 5—10 мм. Ширина котлет не более 13—14 см. Защищенные котлеты солят комбинированным способом — натирают солью, кладут в посуду и пересыпают солью. Выдерживают в течение 2—3 дней, а затем кладут на 7—8 дней в рассол. Посоленные котлеты промывают, вытирают насухо и нанизывают на штырь так, чтобы они не соприкасались, и коптят при температуре 35—45 градусов в течение 5—6 часов. После копчения котлеты варят до отделения ребер от мяса. После варения котлеты готовы к употреблению.

7. Копченая шейка

Мышечную часть шеи отделяют от костей, не прорезая глубоко мышцы. Куску мяса придают прямоугольную или

цилиндрическую форму и солят комбинированным способом, как описано в предыдущих рецептах.

Через 2—3 дня мясо вынимают и кладут в рассол на 3—4 дня.

После засола его промывают в теплой воде, подвешивают за один конец и коптят при температуре 25—30 градусов 24—48 часов.

8. Копчено-вареная шейка

Подготавливают и засаливают шейку точно так, как и в предыдущем рецепте.

Коптят при температуре 40—45 градусов на протяжении 5—6 часов.

Затем ее отваривают в течение 30—40 минут.

Продукт готов.

9. Копчено-вареная грудинка

Копчено-вареную грудинку приготавливают из грудинно-брюшной части. Ее зачищают, придают прямоугольную форму и солят комбинированным способом. Натирают посолочной смесью, затем большим количеством соли, укладывают в посуду и посыпают сверху шаром соли.

Через 4—5 дней ее вынимают и помещают в рассол на 5—6 дней.

После засола грудинку разрезают на две или три части, подвешивают и коптят на протяжении 3—4 часов при температуре 40—50 градусов, а затем отваривают 30—40 минут.

10. Рулет из грудинки

Для приготовления рулета из грудинки необходимо вырубить грудинную кость и отделить ребра. Толщина мяса должна быть 2—3 см.

Мясо солят мокрым посолом на протяжении 5—6 дней, затем промывают, отжимают, посыпают черным и красным перцем, натирают большим количеством толченого чеснока, плотно сворачивают в рулон и перевязывают шпагатом через каждые 2 см.

После этого рулет коптят на протяжении 5—6 часов при температуре 30—40 градусов, а затем варят 50—80 минут.

11. Словенский рулет

Словенский рулет приготавливают из шейки (кости осторожно выделяют, не прорезая глубоко мясо). Зачищенный мякиш солят мокрым посолом на протяжении 3—4 дней, а затем выдерживают в холодном месте 2—3 дня и хорошо отжимают.

После соления шейку промывают и вытирают насухо. Разрезают шаром не толще 2—3 см, посыпают черным и красным перцем, натирают чесноком. Затем мясо плотно скручивают в рулон и плотно перевязывают шпагатом через каждые 2—3 см, придавая рулету правильную цилиндрическую форму, и коптят на протяжении 1 —2 часов при температуре 60—70 градусов, после чего ошпаривают кипятком.

12. Кайзерованное мясо

Для приготовления этого мяса используют те части, которые имеют минимальное количество жира (окорок или шея). Мясо обваливают и нарезают плоскими кусками толщиной до 3 см массой от 1,0 до 1,5 кг.

Зачищенные куски солят комбинированным способом. Для этого их натирают со всех сторон солью и укладывают в деревянную емкость.

Через 2—3 дня засоленное мясо перекладывают в другую емкость, заливают рассолом и выдерживают 5—6 дней.

После засола куски мяса промывают чистой водой, подвешивают, подсушивают и коптят при температуре 75—80 градусов на протяжении 10—15 минут, кладут под пресс и охлаждают, затем натирают кашеподобной смесью, приготовленной из 30% тмина, 50% красного перца и 20% толченого чеснока и подвешивают в сухом прохладном месте.

13. Копченые косточки

Косточки, оставшиеся после вальцовки (при получении филе, грудинки, шейки и др.) солят мокрым посолом на протяжении 5—6 дней.

Затем их вынимают из рассола, хорошо промывают теплой водой, подвешивают и коптят на протяжении 12—24 часов при температуре 25—30 градусов до появления бурой окраски поверхности.

14. Копченая свиная голова

Свиную голову тщательно очищают от щетины, осмаливают, очищают от нагара и разрубывают вдоль (точно по середине) и удаляют косточки.

Техника вальцовки следующая. Половину свиной головы кладут на стол срезанной поверхностью вверх, повернув пятачком к себе. Ножом отделяют мышцы лобовой и носовой кости, затем нижнюю челюсть, причем последнюю полностью отделяют. Затем кусок головы поворачивают на 180 градусов (тыльной стороной к себе), отделяют от затылочных костей, ставят часть головы вертикально пятачком вверх и вырезают мышцы с внешнего бока верхних челюстных костей, до основания вилочковой косточки, которую подрубывают и оставляют с мышцами головы. От головы без косточек отделяют обрезь, затем солят голову мокрым посолом, придавливают гнетом, чтобы она не вынырнула наверх и выдерживают 10—15 дней.

После засола свиную голову тщательно промывают водой, а шкуру зачищают ножом. Голову подвешивают за ухо, чтобы стекла вода.

Затем ее коптят на протяжении 12—24 часов при температуре 25—35 градусов до бурой окраски поверхности.

15. Копчено-вареная свиная голова

Копчено-вареную свиную голову готовят таким способом, как и копченую, с той лишь разницей, что ее после копчения варят в воде при температуре 90—95 градусов на протяжении 2—3 часов. Сваренная свиная голова при надавливании пальцем в любом месте должна легко рваться.

Как только голова будет вынута из чана, необходимо будет отделить оставшиеся косточки.

Для придания правильной формы сваренную голову кладут на стол внутренней стороной книзу и выдерживают до полного охлаждения.

16. Копчено-вареный свиной язык

Язык тщательно промывают, выдерживают в рассоле 10—12 дней, промывают и коптят на протяжении 12—24 часов при температуре 25—30 градусов. Копченый язык варят до тех пор, пока с него не начнет легко отделяться шкурка. Чтобы шкурку было легче снимать, язык кладут в посуду с холодной водой

17. Копченые свиные ножки, уши, хвосты

Свиные ножки, уши, хвосты тщательно очищают от нагара и щетины, обращая особое внимание на складки на ножках и внутренней части уха. Промывают и кладут в рассол. Выдерживают в нем на протяжении 6—7 дней.

Засоленные субпродукты вынимают, промывают теплой водой и обчищают ножом, удаляя остатки нагара. Затем их подвешивают и коптят на протяжении 12—24 часов при температуре 25—35 градусов.

18. Копченое сало

Для копчения берут самое нежное сало корейки свиной туши. Его нарезают кусками шириной 8—10 см и длиной 25—30 см и хорошо натирают солью со всех сторон. Затем его укладывают в ящик, застелив предварительно дно пергаментной бумагой и насыпав на дно шар соли толщиной до 3 см. Куски сала укладывают шкурой вниз. Каждый ряд посыпают шаром соли толщиной 5 см. Наполненный ящик покрывают пергаментной бумагой и закрывают крышкой. Сало выдерживают в течение 21 дня.

Сало также солят мокрым способом, для чего в эмалированную кастрюлю укладывают сало так же, как и при сухом посоле, а затем его заливают концентрированным раствором (2,5 кг соли на 10 литров воды, закипятить, процедить, остудить) и придавливают гнетом. Засоленное таким способом сало может сберегаться до 9 месяцев, не теряя своих вкусовых качеств.

До начала копчения сало очищают от соли, промывают в проточной воде, вытирают насухо и подвешивают на сквозняке на 24 часа для удаления лишней влаги и подсушивания. Затем помещают в коптильню и коптят при температуре 20—25 градусов на протяжении 24 часов — до окраски поверхности в лимонно-желтый цвет. При наличии свободного времени сало можно коптить на протяжении 8—10 дней до образования золотисто-бурого цвета.

После копчения каждый кусок натирают красным перцем и, по желанию, толченым чесноком.

19. Копченые гусь, утка

Тушку хорошо обработанного гуся или утки разрезают на 2 части вдоль позвоночника, натирают солью, а затем укладывают в предварительно ошпаренный бочонок или

эмалированную кастрюлю, хорошо пересыпая каждый слой солью и пряностями. Полутушки укладывают плотно друг к дружке, а сверху накрывают деревянным кругом, на который кладут гнет.

Емкости помещают в прохладное место до появления сока. Если выступивший сок полностью не покрывает тушки, необходимо емкость долить приготовленным рассолом (на ведро прокипяченной воды — 2,5 кг соли, 50 г сахара).

Выдерживают тушки в концентрированном растворе 10—15 дней, затем их промывают под холодной проточной водой до нормальной концентрации соли в мясе. Степень обессоливания проверяют на вкус после жарки небольшого кусочка.

Готовые тушки вытирают и просушивают.

Коптят при температуре 25—30 градусов в течение 2—3 дней до появления бурой окраски кожи.

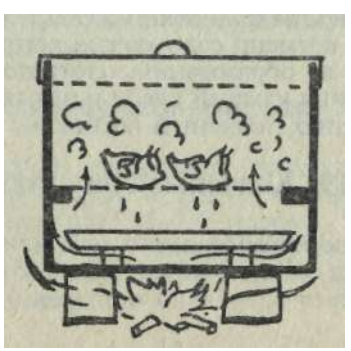
20. Гусь вяленый

Обработанную тушку гуся изнутри и снаружи хорошо натирают солью, затем плотно заворачивают в пергаментную бумагу или целлофан, крепко перевязывают бечевкой, чтобы не было доступа воздуха, и кладут в муку или подвешивают в защищенное от ветра место, (чердак, сарай).

Через 3—4 месяца гусь будет готов.

Мясо гуся должно быть упругим, красноватым, из него должен выступать тающий жир.

Вяленый гусь может храниться в темном, прохладном помещении несколько месяцев. И чем дольше срок его хранения, тем гусь вкуснее.



П. КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

(Узелки на память)

Для приготовления колбасных изделий можно использовать мясо всех видов животных, но желательно молодых.

После разделки туш отделяют мясо от костей, освобождая его от сухожилий и излишнего жира, затем измельчают на мясорубке. Отдельно нарезают на кусочки сало или жирную грудинку. Приготовленный фарш после посола выдерживают несколько часов в прохладном месте для созревания мяса.

Свежие свиные субпродукты тщательно моют в холодной воде. Печень освобождают от желчных протоков и покрывающей ее пленки (легко снимается, если печень погрузить на минуту в горячую воду).

Подготовка кишок. Для приготовления колбас в домашних условиях используют не только тонкие кишки, но и желудок. Кишки обрабатывают сразу же после убоя животного. Обработка кишок начинается с отделения брыжейки, соединяющей их в петли. Для этого кишку отрезают от желудка и одной рукой тянут ее за конец, а второй поддерживают брыжейку. Свободный конец кишки кладут в таз с водой. Далее кишки режут кусками по 5—6 м и освобождают от содержимого пропусканием их между сжатыми пальцами от середины к концу.

Затем кишки промывают 2—3 раза холодной водой.

Промытые кишки выворачивают и очищают с них слизистую оболочку. Для этого слизистую оболочку посыпают солью, а затем соскабливают ее тупой стороной ножа на ровной поверхности доски. Очищенную кишку моют холодной водой 2—3 раза, а затем слабым раствором марганцовки (розового цвета).

Для вареных колбас обработку кишок на этом заканчивают, а для сырокопченых подвергают засолке (кладут их

в соленую воду, которую меняют через 2 недели). Продолжительность засолки от 15 до 30 дней.

При засолке сухим способом кишки укладывают в посуду с отверстиями на дне для стока рассола, пересыпают обильно солью, сверху кладут также соль и ставят в прохладное помещение.

Обработанные кишки можно сушить, для чего их надувают воздухом и завязывают концы нитками. Высушенные кишки прозрачные, тонкие. После сушки воздух выпускают, кишки сматывают и хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

Соленые кишки перед заполнением колбасным фаршем вымачивают в теплой воде несколько часов. Сухие кишки замачивают холодной водой, чтобы они стали эластичными.

Набивку кишок удобно осуществлять с помощью специальной насадки в виде воронки, одетой на обычную домашнюю мясорубку. Можно использовать для этой цели рожок, сделанный из жести.

Технология приготовления колбас достаточно сложная, особенно сырокопченых. Ниже рассмотрим технологию приготовления полукопченых, копченых, варено-копченых, сырокопченых и вяленых колбас, но хотим предупредить читателя, что успех зависит только от строгого соблюдения условий приготовления и технологии.

ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

Технологическая схема:

1. Посол комбинированным способом мяса в кусках по 70—110 г при температуре 3 градуса в течение 5—7 суток. Обессолившие в проточной воде.

2. Измельчение через мясорубку с диаметром отверстий 2—3 мм.

3. Охлаждение до температуры +2 +4 градуса или подмораживание до температуры минус 2 градуса шпика или грудинки.

4. Измельчение грудинки или шпика.

5. Подготовка пряностей и чеснока.

6. Подготовка фарша. В соответствии с рецептурой перемешивать в течение 8—10 минут.

7. Созревание фарша. Выдержать фарш при температуре 2—4 градуса в течение 24 часов.

8. Подготовить оболочку, как описано выше.

9. Наполнить оболочку фаршем с помощью мясорубки с насадками.

10. Батоны перевязать шпагатом.

11. Батоны подвесить в прохладном месте на 2—4 часа для осадки.

12. Термическая обработка:

— обжарка в коптильной камере при температуре 90—100 градусов в течение 60—90 минут;

— варка при температуре 80—85 градусов в течение 40—80 минут, до температуры в центре батона 70—72 градуса (проверяется с помощью толстой иглы, которая втыкается на 30—40 секунд в батон, а затем ее вытягивают и прикасаются к внутренней поверхности руки выше ладони. При температуре 70 градусов и более чувство жжения наступает влечение 1—2 секунд);

— охлаждение при температуре не выше 20 градусов в течение 2—3 часов;

— копчение при температуре 40—50 градусов в течение 1—2 суток;

— сушка при температуре 11—12 градусов в течение 1—2 суток.

РЕЦЕПТЫ ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

/. Армавирская

На 10 кг сырья берут: 2 кг говядины, 2 кг свинины нежирной, 3 кг свинины полужирной, 3 кг свиной грудинки.

Соли — 300 г, сахара — 13 г, перца черного — 10 г, перца душистого — 9 г, чеснока — 20 г.

2. Охотничьи колбаски

На 10 кг сырья берут: 3 кг говядины, 1 кг свинины нежирной, 3,5 кг свинины полужирной, 2,5 кг шпика бокового.

Соли — 300 г, сахара — 13 г, перца черного — 10 г, чеснока — 4 г (кишоболочки используют бараньи).

3. Одесская

На 10 кг сырья берут: 6,5 кг говядины, 1,0 кг свинины нежирной, 2,5 кг шпика. Количество и состав пряностей и чеснока, как и при изготовлении охотничьих колбасок.

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА:

1 — 10 пункты, как и при изготовлении полукопченых колбас.

11. Батоны подвесить при температуре 6—8 градусов на 1—2 суток для осадки.

12. Термическая обработка:

— варка при температуре 75—80 градусов в течение 45—90 минут;

— охлаждение при температуре не выше 20 градусов в течение 2—3 часов;

— копчение при температуре 45—50 градусов в течение 48 часов;

— сушка при температуре 11—12 градусов в течение 2—3 суток.

РЕЦЕПТЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС

/. Деликатесная

На 10 кг сырья берут: 4,0 кг говядины, 3,5 кг свинины полужирной, 2,5 кг шпика бокового. Соли —-300 г, сахара — 20 г, перца черного — 10 г, кардамона или мускатного ореха — 3,0 г.

2. Московская

На 10 кг сырья берут: 7,5 кг говядины, 2,5 кг шпика хребтового. Соли — 300 г, сахара — 20 г, перца черного — 15 г, кардамона или мускатного ореха — 3,0 г.

3. Сервелат

На 10 юг сырья берут: 2,5 кг говядины, 2,5 кг свинины нежирной, 5,0 кг грудинки. Соли 300 г, сахара — 20 г, перца черного — 15 г, кардамона или мускатного ореха — 3,0 г.

СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА:

1 — 10 пункты аналогичны предыдущим схемам.

11, Батоны подвесить в сыром прохладном помещении при температуре +4 градуса и влажности воздуха 90% для осадки на 5—7 суток.

Помещение должно быть хорошо вентилируемым, без сквозняков.

12. Термическая обработка:

— копчение 2—3 суток при температуре не выше 20 градусов;

— сушка 5—7 суток при температуре 15 градусов, влажности воздуха 80—85%, затем сушка 20—23 суток при температуре 11 — 12 градусов и относительной влажности воздуха 80%, слабом движении воздуха.

РЕЦЕПТЫ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

/. Брауншвейгская

На 10 кг сырья берут: 4,5 кг говядины, 2,5 кг свинины нежирной, 3,0 кг свиного шпика с хребта. Соли — 350 г, сахара — 20 г, перца черного или белого молотого — 10 г, кардамона или мускатного ореха — 3,0 г.

2. Московская

На 10 кг сырья берут: 7,5 кг говядины, 2,5 кг шпика хребтового. Соли — 350 г, сахара — 20 г, перца черного или белого молотого — 15 г, кардамона или мускатного ореха - 2,5 г.

3. Столичная

На 10 кг сырья берут: 3,5 кг говядины, 3,5 кг свинины нежирной, 3,0 кг шпика хребтового. Соли — 350 г, сахара — 20 г, перца черного — 15 г, кардамона или мускатного ореха — 5,0 г, коньяка — 25 г.

4. Апановичская

Семья Апанович из Челябинской области в первом номере журнала «Приусадебное хозяйство» за 1990 год предлагает свою рецептуру приготовления сырокопченых колбас, которую в сокращенном виде приводим ниже.

Для приготовления 7,0 кг колбасы потребуется 10 кг мясопродуктов. Берут 3,5 кг говядины (филейной части), 3,5 кг нежирной свинины, 3,0 кг шпика соленого, 1 — 1,5 стакана соли, 2 чайные ложки сахара, по 1 чайной ложке

черного и душистого перца молотого, 30 г аскорбиновой кислоты

Куски мяса по 300—400 г натирают солью, для чего зимой берут I стакан соли, весной 1 стакан с четвертью Укладывают мясо в эмалированную посуду, завязывают Плотной тканью и помещают на 5 дней в холодное место с температурой +2 +4 градуса. Через 5 дней мясо пропускают через мясорубку. Очищают от соли сало, мелко его режут и затем смешивают с мясом. Потом добавляют все остальные продукты: сахар, перец двух видов, аскорбиновую кислоту. Все тщательно, минут 30—40 вымешивают руками, как тесто. Вымешанный фарш кладут в одну или две эмалированные ванночки или тазики, чтобы слой мяса не был выше 5 см, и на два дня опять ставят в холодное место, после чего можно заполнять им заранее приготовленные кишки.

Немного о подготовке кишок. Чтобы они не рвались в процессе заполнения фаршем, кишки очищают и обрабатывают сразу после забоя взрослой свиньи, иначе ткань неочищенных кишок быстро «сгорит» и потом порвется. Для заполнения кишок пользуются мясорубкой с приставкой для выжимания сока. У мясорубки убирают ножи, решетку и прикручивают раструб, соковыжималки. Решетку, через которую обычно вытекает сок, заменяют самодельной пластинкой (вырезают из консервной банки) в точности такой же формы, как решетка. В раструбе есть винт и край кишки натягивают сверху до винта, снизу же кишка заходит дальше. Конец кишки укрепляют с помощью аптечной резинки. Крутят мясорубку осторожно. Фарш в кишке длиной 50—55 см тихонько передвигают рукой на другой край. Когда кишку заполнят, завязывают крепко ниткой с двух сторон, а концы связывают вместе. Если при заполнении образуются небольшие воздушные полости, то эти места протыкают иголкой, чтобы выпустить воздух. Колбаски навешивают на палку (их получается 15—17 штук) и несут в прохладное место для уплотнения.

Через 5—7 дней их можно коптить при температуре плюс 20 градусов в течение 2—3 суток. Если есть возможность поддерживать дым ночью, то лучше не прерывать копчение, если нет, то на ночь колбасу нужно занести в дом, а утром опять до ночи коптить.

Закопченную колбасу относят в погреб, где и подвешивают.

Через 3—4 недели она вызревает и бывает готова к употреблению

Для тех, кто интересуется изготовлением колбас в домашних условиях, советуем полистать подшивки журнала «Приусадебное хозяйство», где Вы сможете найти массу советов по рецептуре, технологии приготовления колбас и других деликатесов

РЕЦЕПТЫ ВЯЛЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Болгарская вяленая колбаса

Фарш готовят из рубленого свиного и телячьего мяса (соотношение 3:1), на 1 кг фарша добавляют: 25 г соли, 5 г душистого и 6 г черного перца, 2 г тмина.

После созревания фарша в течение 3—4 часов им наполняют тонкие кишки (предварительно обработанные), накалывают иглой в нескольких местах.

Батоны подвешивают в сухом вентилируемом помещении при температуре +4 +6 градусов для вяления.

Периодически, через 3—4 дня, батоны раскатывают скалкой для уплотнения и придания плоской формы. Операцию эту повторяют 3—4 раза до готовности колбасы. Колбаса будет готова через 20—22 дня.

2. Свинная луканка

Свиную луканку приготавливают из свинины: 1 часть нежирного мяса и 1 часть мяса с салом.

Мясо нарезают кусками весом по 100 г, перемешивают с 25 г соли и 1 г аскорбиновой кислоты, 3 г сахара на килограмм мяса и помещают на 24 часа на поставленную под наклоном доску в холодном помещении при температуре 4 градуса, чтобы дать возможность воде стечь.

Затем мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Фарш перемешивают с приправами: 4 г черного молотого перца, 3 г толченого тмина, 1 г толченого душистого перца и долька чеснока на 1 кг мяса. Вымешанный с приправами фарш вновь пропускают через мясорубку, но уже оснащенную мелкой решеткой.

На следующий день готовым фаршем набивают говяжьи широкие кишки (предварительно обработанные), нарезанные длиной по 40 см. Фарш набивают в кишки при помощи мясорубки.

Наполненные кишки завязывают с двух концов крепким тонким шпагатом, прокалывают иглой, чтобы удалить

воздух, попавший в батон вместе с фаршем. Луканку подвешивают в хорошо вентилируемом месте и сушат на протяжении 2—3 месяцев.

По истечении первых 4—5 суток луканку вечером снимают и сваливают в кучу, чтобы она размякла, а утром вальцуют скалкой. Процедура эта повторяется на протяжении 2 недель, пока луканка не, высохнет и не получит хорошую форму. Затем луканку прессуют через каждые 7—8 дней, для чего ее укладывают между двумя досками, придавливают сверху грузом и оставляют на ночь. Затем луканку сушат до тех пор, пока она не станет терять в весе, т. е. высохнет окончательно.

3. Троянская луканка

Троянскую луканку приготавливают из свинины без костей, говядины без костей и твердого сала с лопатки и грудинки в соотношении 1:3:5.

Фарш приготавливают так же, как и для свиной луканки. Кишки подготавливают и завязывают так же, как и при приготовлении свиной луканки.

Луканку подвешивают на прут и оставляют на 2—3 суток в помещении с температурой 10—12 градусов, чтобы дать воде стечь.

Затем луканку коптят при температуре 14—16 градусе.; в течение 2—3 суток.

Потом сушат при температуре 8—12 градусов и относительной влажности воздуха 75—80 % в течение 30—60 дней. В это время луканку вальцуют и прессуют так же, как и свиную.

4. Горнооряховский суджук

Горнооряховский суджук приготавливают из говяжьего мяса одного сорта. Мясо зачищают от сухожилий и костей и нарезают кусками весом 150 г. Солят (25 г соли на 1 кг мяса) и оставляют в холодном помещении при температуре +4 градуса, чтобы дать воде стечь, затем пропускают через мясорубку с крупной решеткой. К фаршу добавляют 1 г аскорбиновой кислоты, 1 г сахара, 2,5 г молотого черного перца и 2 г молотого тмина на 1 кг мяса; хорошо вымешивают и оставляют в холодном месте на 3 суток, затем пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Готовый фарш набивают в сухие говяжьи кишки, предварительно нарезанные кусками длиной 40 см и вымоченные в теплой воде. Наполненные кишки завязывают с концов тонким шпагатом и оформляют в виде подковы.

Сушка суджука продолжается около 30 дней В это время его вальцуют и прессуют так же, как и свиную луканку.

5. Солонина

Солонину можно приготовить из нежирной свинины, молодой говядины или баранины. Для посола используют созревшее мясо (через 24—48 часов после убоя животного), нарезанное на куски массой 1 — 1,5 кг.

Куски мяса натирают солью, а затем укладывают в предварительно пропаренную деревянную бочку, пересыпая слои смесью для посола. На 1 кг мяса расходуют 80—100 г соли, 0,6 г дробленого черного перца, 0,5 г лаврового листа, 3—5 ягод можжевельника.

Слои мяса нужно укладывать по возможности плотно, а сверху накрывать деревянным кругом, на который кладут гнет.

Через 3—4 суток мясо заливают рассолом (2,0—2,5 кг соли и 50—100 г сахара на ведро остывшей прокипяченной воды) и выдерживают 25—30 суток в прохладном месте при температуре не выше 10 градусов.

Готовая к употреблению в пищу солонина должна иметь на разрезе равномерную окраску и характерный приятный аромат. Рассол должен быть прозрачным, без пены и неприятного запаха.

Перед употреблением солонину нужно вымочить в воде, вытереть насухо и немного завялить.

6. Домашняя вяленая колбаса

Мясо свежей жирной говядины или конины мелко режут, заправляют солью, черным перцем и тщательно перемешивают. Кладут подготовленный фарш в кастрюлю, накрывают крышкой и ставят на холод на 1—1,5 суток.

Говяжьи кишки промывают холодной водой, выворачивают, тщательно соскабливают слизистую оболочку и повторно промывают. Кишки наполняют фаршем, чередуя куски мяса и сала. Жирность мяса должна быть примерно 30 %. При большей жирности начиненные кишки прокалывают в нескольких местах иглой, чтобы излишний жир вытек. Заполнив кишки, завязывают концы и вывешивают на несколько дней на солнце и ветер. Затем 2—2,5 месяца

выдерживают в темном прохладном месте для созревания.

Готовая колбаса сохраняется 4—5 месяцев и ее можно употреблять как в сыром, так и в вареном виде

7. *Засушенная говядина*

Мякоть нежирной говядины заливают горячей водой и варят до готовности. Затем вынимают из кастрюли и, не дав остыть, натирают солью, молотым перцем, горчицей. После этого мясо кладут в смазанную жиром сковороду, ставят на сутки в вытопленную печь или на *5—6* часов в духовку.

РЕЦЕПТЫ ЖАРЕНЫХ И ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

/. *Украинская колбаса*

Фарш готовят из нарезанной на кусочки жирной свинины с добавлением чеснока и измельченного черного перца. После набивки батоны увязывают кругами и поджаривают в свином топленом жире с луком. Для хранения колбасу кладут в глиняные горшочки и заливают жиром.

2. Кровяная колбаса

К 1 кг процеженной сквозь сито крови убойного животного добавляют 400 г замоченной в двух стаканах молока черствой булки, 100 г нарезанного кубиками шпика, сырое яйцо, поджаренный лук, дробленый черный перец, соль. Тщательно вымешивают фарш и заполняют им кишечные оболочки, перевязывая батоны шпагатом.

Варят колбасу в подсоленной воде при слабом кипении.

Перед употреблением колбасу поджаривают в масле.

Аналогичным способом можно приготовить кровяную колбасу с гречневой, рисовой, пшенной крупами, предварительно отваренными в молоке.

3. Кендюх

Свиной желудок несколько раз промывают в холодной и горячей воде, очищают от слизи, снимают ворсистый слой с внутренней стороны. Из жирной свиной грудинки удаляют кости, нарезают ее мелкими кубиками, добавляют свиной фарш, яйцо, мелко нарезанный лук, пряности, перемешивают. Фаршем начиняют свиной желудок, зашивают его и запекают в жарочном шкафу.

Расход продуктов: I свиной желудок, 500 г грудинки, 200 г фарша. 2 яйца. 225 г лука репчатого; чеснок, майоран, перец, соль по вкусу

4. Отварная колбаса

Мясо нарезают кусочками по 30—40 г, добавляют предварительно подсушенную овсяную крупу, кладут дольками нарезанный репчатый лук, перец, соль, лавровый лист. подливают, воду и тщательно перемешивают

Очищенный желудок начиняют этим мясным фаршем, края желудка соединяют и туго зашивают ниткой, придавая круглую форму каравайчика.

Поверхность изделия натирают солью и укладывают на смазанную жиром сковороду или в не очень глубокую посуду так, чтобы сверху можно было плотно закрыть крышкой. Затем ставят в духовой шкаф и запекают 1,5—2 часа почти до. готовности.

После этого изделие ставят вторично в духовой шкаф, но уже с такой температурой, чтобы высушить его постепенно и одновременно довести до готовности.

На 1 кг выхода: желудок — 240 г, говядина — 1 кг, или свинина — 800 г., или баранина — 900 г., лук репчатый — 100 г., или чеснок — 15 г, крупа овсяная — ПО г, вода — 180—200 г., лавровый лист — 1 шт., соль — 20 г.

5. Колбаса литовская (домашняя)

Свиное мясо, лук и чеснок пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Сало нарезают мелкими кубиками. Фарш соединяют с салом, водой, солью и специями. Приготовленным фаршем заполняют тонкие свиные кишки и варят колбасу в подсоленной воде 15—20 минут, затем колбасу обжаривают на сковороде.

На 100 г сырья берут: 90 г свинины, 10 г сала, 3 г свиных кишок, 4 г лука репчатого, 0,2 г чеснока, 6 г воды, 0,5 г перца, 3 г свиного жира. 2 г соли.

о. Ширтан

Обработанный бараний желудок наполняют сырой бараниной, нарезанной кусочками по 30—40 г, заправляют чесноком, лавровым листом, солят, зашивают, слегка нати-

рают солью, кладут на противень отверстием вниз и ставят в русскую печь на 3—4 часа до появления золотистой корочки.

Готовый сочный ширтан подают в горячем виде.

Для длительного хранения ширтан ставят в печь повторно на 1,5 часа, охлаждают и вновь ставят в печь на 1 час. Данное блюдо можно долго хранить в прохладном месте.

Желудок бараний — 500 г, баранина — 1950 г, чеснок — 10 г, перец — 0,5 г, лист лавровый — 0,2 г. соль — 20 г.

7. Рулет из желудка

Обработанный желудок наполняют фаршем, приготовленным из сердца, легких, обработанных, пропущенных через мясорубку и заправленных чесноком и перцем. Свернутое рулетом изделие перевязывают шпагатом и отваривают.

Подают в горячем виде.

8. Колбаса по-домашнему

В кипящую подсоленную воду кладут сало баранье, нарубленный репчатый лук, пшенную или рисовую крупу и варят до полуготовности. Приготовленной массой наполняют обработанные кишки и отваривают до готовности.

Подается к столу в готовом виде.

Рецептура: лук репчатый — 50 г, крупа пшенная — 200 г, сало свиное или баранье — 150 г, кишки — 300 г, вода — 360 г, соль — по вкусу.

9. Зельц

Мясо свиных голов и рубец отваривают 2—4 часа, затем охлаждают и нарезают на кусочки. Клей дающие субпродукты (свиную шкуру, ножки, хвосты, уши) варят 4—5 часов до полного размягчения, освобождают от несъедобных частей и измельчают на мясорубке. Смешивают исходное сырье, добавляют чеснок, соль, черный и душистый перец, заливают бульоном, полученным при варке субпродуктов, наполняют полученной смесью предварительно подготовленные толстые свиные кишки и варят их при температуре 85—90 градусов в течение 2 часов.

Признак готовности зельца — появление светлого бульона при накалывании оболочки.

Сваренные батоны прессуют, помещая их под груз между чистыми деревянными кружками, а затем охлаждают, .

10. Ливерная колбаса из печени

Для приготовления ливерной колбасы из печени удаляют желчные каналы, бланшируют ее до полуготовности, охлаждают и вместе с внутренним жиром дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченную печень хорошо перемешивают, добавляя соль и пряности. Фарш набивают в толстые говяжьи кишки (предварительно обработанные) и варят 30—40 минут в воде. Сваренный продукт охлаждают.

На 2,5 кг свиной печени: 2,5 кг внутреннего жира, 90 г соли, 29 г черного перца, 1 мускатный орех.

11. Ливерная колбаса из легких

Для ее приготовления берут легкие, печень и бланшируют их на протяжении 20—30 минут, охлаждают и вместе со свиной грудинкой пропускают дважды через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченное сырье хорошо перемешивают со специями и полученным фаршем наполняют тонкие говяжьи кишки, которые связывают в виде колец и варят на протяжении 40 минут. Затем вынимают и охлаждают.

На 2,0 кг свиных легких: свиной печени — 1 кг, свиной грудинки — 2 кг, соли — 100 г, черного перца — 20 г, корицы — 15 г, лука — 50 г.

12. Ливерная колбаса с луком

Для приготовления колбасы печень бланшируют до полуготовности, желудок варят, а лук жарят в части внутреннего жира.

Все сырье пропускают через мясорубку и хорошо вымешивают вместе с пряностями.

Полученный фарш набивают в оболочку и варят на протяжении 30—35 минут, а затем охлаждают.

На 1 кг свиной печени: 1 кг внутреннего жира, 3 кг говяжьего или свиного желудка, 100 г соли, 20 г черного перца, 20 г майорана, 200 г лука.

13. Ливерная колбаса деликатесная

Для приготовления колбасы печень бланшируют до полуготовности, а свинину варят.

Затем мясо и печень пропускают через мясорубку с

мелкой решеткой, добавляя пряности, молоко, и все хорошо перемешивают.

Полученный фарш набивают в тонкие свиные кишки, выдерживают около часа в воде при температуре 80 градусов, а затем охлаждают.

На 1.5 кг свиной или говяжьей печени: мясо свиное (пашина) — 2,5 кг, (с лопатки) — 1 кг, 2 яйца, соль — 100 г, черный перец — 10 г, кардамон — 10 г, молоко — 1 литр, мускатный орех — 1 шт., петрушка — 15 г.

14. Ливерная колбаса гусиная

Для приготовления колбасы грудинку очищают от шкуры и бланшируют на протяжении 15—20 мин.

Телячью или свиную печенку нарезают ломтиками и выдерживают несколько часов в холодной воде, чтобы отделилась часть крови, затем бланшируют на протяжении 20—30 минут, охлаждают и пропускают через мясорубку.

Гусиную печенку бланшируют 5—6 минут, охлаждают и нарезают тоненькими скибками.

Подготовленный фарш вымешивают с яйцами и молоком так, чтобы кусочки гусиной печенки не раскрошились, набивают им толстые говяжьи кишки или глухие концы свиных слепых кишок.

Выдерживают 70—80 минут в воде сначала при температуре +75, а затем +80 градусов.

Охлаждают в холодной воде.

На 1 кг: 250 г гусиной грудинки, 750 г телячьей или свиной печени, 500 г гусиной печени, соли — 50 г, яйца — 3 шт., молока — 1,2 л, кардамона — 5 г, петрушки — 10 г, богородской травы — 10 г, мускатного ореха — 1 шт.

15. Ливерная колбаса по-голландски

Для приготовления колбасы печень бланшируют 20—30 минут, а мякоть свиных голов и желудок варят; потом все сырье пропускают через мясорубку с мелкой решеткой.

Фарш хорошо перемешивают с пряностями и набивают толстые свиные кишки.

Выдерживают 45 минут в воде при температуре не выше 80 градусов.

На 2 кг свиной или говяжьей печени: внутренний жир — 1 кг, мякоть свинины (голов) — 1 кг, желудок свиной или говяжий — 1 кг, соль — 100 г, черный перец — 30 г, кориандр — 10 г, майоран — 5 г, мускатный орех — 1 шт.

ПАШТЕТЫ

/. Паштет по-итальянски

Печенку бланшируют, охлаждают, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой вместе со шпиком и мясом.

Все это перемешивают с луком, сардинами, яйцами, молоком, пшеном, солью и душистым перцем.

Этим фаршем наполняют формы, обмазанные свиным жиром.

Паштет накрывают тонким шаром шпика, запекают, охлаждают и вынимают из посуды.

Соус, который образовался на дне посуды, выливают на блюдо и вместе с жиром намазывают ножом на паштет.

На 2 кг свиной печенки: 400 г говяжьей печени, 100 г свинины, шпика — 3 кг, лука — 60 г, мытых сардин — 60 г, соли — 100 г, душистого перца — 10 г, яиц — 3 шт., молока — 200 г, пшена — 2—3 столовые ложки.

2. Масло из мяса

Масло из мяса — пикантный продукт, который приготавливают из языков, печенки и окорока, пропущенных через мясорубку с очень мелкой решеткой, и сливочного масла.

Очень важно, чтобы мясные продукты были хорошо измельчены, тогда, растирая их с маслом, можно получить однородную массу.

3. Масло языковое

Берут один или два свиных или говяжьих языка (можно предварительно их закоптить), варят, освобождают от шкуры и трижды пропускают через мясорубку с самой мелкой решеткой.

На один свиной язык — 100 г сливочного масла, на один говяжий язык — 200—300 г.

Пропущенные через мясорубку языки хорошо растирают с маслом, добавляют соль, черный перец по вкусу. Приготовленное таким способом масло расфасовывают в банки, заливают маслом или свиным жиром.

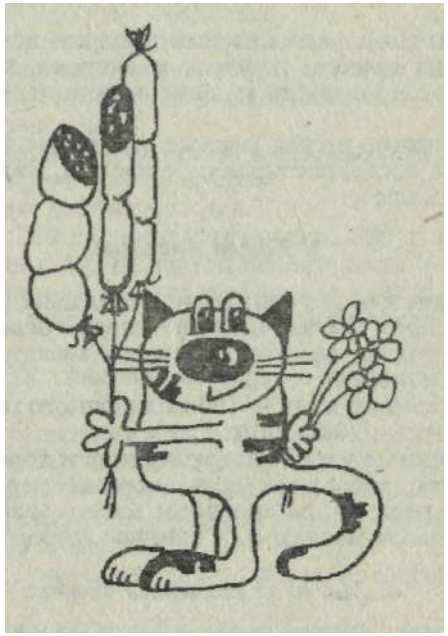
4. Масло из копченого окорока

Копченый окорок (без жира) нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку с очень мелкой решеткой. Полученную массу растирают с одинаковым количеством сливочного масла, добавляя специи по вкусу.

5. *Масло из печени*

Свиную или говяжью печень хорошо очищают от кровеносных и лимфатических сосудов и пленки, нарезают ломтиками и бланшируют до тех пор. пока она совсем не потеряет свой натуральный цвет.

Потом охлаждают, пропускают два раза через мясорубку с очень мелкой решеткой и растирают с таким же количеством сливочного масла, добавляя по вкусу соль, черный и душистый перец, гвоздику.



III. ЗАПЕКАНИЕ

(Узелки на память)

При запекании мяса и птицы крайне важна герметичность. У рыбы герметичность обеспечивается ее чешуей и кожей. Когда тушку животного запекают целиком, его кожа тоже обеспечивает герметичность. Но чаще мы имеем дело с разделанной, препарированной дичью. А мясо животных всегда открыто со всех сторон.

Есть приемы, позволяющие вести запекание разгерметизированных кусков мяса.

Лучше всего запекать либо мясо молодого животного, либо очень жирное мясо. Поскольку в процессе запекания жир растапливается (плавится) быстрее, чем мясо, то он превращается в жидкость, которая насыщает мясо, заменяя сок, и тем самым не дает мясу иссыхать раньше, чем оно будет готово для еды. Именно так готовится шашлык. Слово «шашлык» придумано украинцами-запорожцами и привезено в Россию русскими солдатами в середине 18-го века. Раньше это блюдо было известно в России под названием «верченое», то есть то, что приготавливается на вертеле.

Для запекания мяса в виде шашлыка надо брать либо молодое мясо, либо кусочки с приросшим к ним жиром. Можно к нежирному мясу прикладывать кусочки сала, жира, но размещать его над запекаемым мясом, чтобы жир, плавясь, пропитывал его. На этом же принципе основано и запекание шпигованного мяса. Крупные куски мяса, не имеющего природного жира, протыкают на всю глубину или до середины ножом и • в образовавшиеся отверстия вводят длинные тонкие ломтики сала (чаще всего свиного). Затем шпигованный кусок помещают на противень и поливают через каждые 10 минут стекающим в результате плавления жиром. Маленькие куски мяса шашлычного типа можно обмакивать перед запеканием в подсолнечное или иное растительное масло, а жирные куски просто в холодную воду.

Наконец, мясо можно замочить в маринаде. Все это способы одного порядка: насытить мясо дополнительным соком. Жир, сало, масло, вода придают мясу различный вкус. Но общее у них то, что мясо не сгорает благодаря предварительной его обработке жидкостью.

Можно запекать мясо в тесте. При этом мясо надо предварительно посолить, чего нельзя делать, когда запекают мясо без искусственной «рубашки»

В настоящее время тесто все чаще заменяется алюминиевой фольгой. В фольге можно опекать все виды продуктов.

В фольге можно имитировать технологию русской печи и костра, золы и углей. И все это в благоустроенной городской квартире

В фольге можно запекать мясо птицу (но не дичь), сыр и брынзу, рыбу, Овощи. В фольге нельзя приготовить грибы, мягкие овощи, крупы.

Если духовка способна давать температуру в 380—400 градусов, то приготовление в фольге займет 15—30 минут.

РЕЦЕПТЫ ДЕЛИКАТЕСОВ, ПРИГОТОВЛЕННЫХ ЗАПЕКАНИЕМ

/. *Гусь или утка, жаренные с яблоками*

Подготовленного гуся или утку нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить нитками. В таком виде тушку положить спинкой на сковороду или противень, добавить 0,5 стакана воды и поставить в духовой шкаф. Во время жарения гуся необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком. Жарить гуся следует 1,5—2,0 часа. Готовность проверяется поварской вилкой. Если вилка легко проходит ткани гуся, выделяющийся из образующегося отверстия сок имеет чуть желтоватый цвет и прозрачен, — гусь готов.

Подготовка гуся или утки: ощипывают перья, удаляют пух (если плохо ощипывается — на несколько секунд окуните в кипяток), остатки осмаливают. Затем натирают тушку ржаной мукой, что окончательно очищает кожу. Удаляют внутренности, отрезают голову. Тушку моют под проточной водой и вытирают насухо. Солят с внутренней и наружной сторон и оставляют на 20—30 минут, затем фаршируют.

2. Цыплята табака

Тушку цыпленка обрабатывают, разрезают грудку вдоль, заправляют ножки в «кармашек» и пластуют. Посыпают солью, смазывают сметаной и жарят со сливочным маслом на сковороде под прессом. Отдельно подают толченый чеснок или соус ткемали, салат или соленья.

. Цыпленок — 1 шт.. масло топленое — 15 г, сметана — 10 г, чеснок — 5 г или соус ткемали — 75 г, соль — по вкусу

3. Цыпленок на вертеле

Подготовленную выпотрошенную среднего размера тушку цыпленка промыть, посолить, посыпать перцем, надеть на вертел из металла, продев его наискось тушки (от ножки к крылышку) и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение 20—30 минут. Во время жарения тушку цыпленка надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы цыпленок равномерно прожарился.

При подаче на стол цыпленка снять с вертела, уложить на подогретое блюдо. К этому блюду подается соус ткемали.

4. Филе на вертеле

Кусок говяжьей вырезки весом 250—300 г обмыть, зачистить от сухожилий, обровнять ножом (но не отбивать), посолить, посыпать перцем, надеть на металлический вертел и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение 10—15 минут.

Во время жарения филе надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы филе равномерно прожаривалось.

При подаче на стол готовое филе снять с вертела, уложить на блюдо и гарнировать помидорами, репчатым и зеленым луком.

5. Карбонат и буженина

Карбонат и буженина — деликатесные продукты из свежей несоленой свинины. У них одинаковы сырье и способы приготовления и вкус весьма сходный.

Карбонат готовят из несоленого филе молодой свинины прямоугольной формы. Его натирают со всех сторон толченым чесноком или мускатным орехом, присыпают солью и ставят часа на два-три на противне в горячую печь или духовку, где и запекают.

Для буженины из несоленого окорока удаляют все кости, натирают его солью с толченым чесноком или перцем и выдерживают в духовом шкафу три-пять часов, пока не пропечется.

Чтобы ускорить приготовление этих деликатесов, мясо предварительно (после натирания солью толченым чесноком и перцем) обжаривают на сильно разогретой сковороде до образования равномерной румяной корочки Затем выливают на противень I стакан воды. Кладут обжаренный кусок свинины и доводят до готовности в духовом шкафу. Готовность проверяется вилкой или Кулинарной иглой При прокалывании вилка или игла легко проходят ткани! а вытекающий сок после удаления вилки или иглы имеет слегка желтоватый цвет, без примеси крови, что говорит о готовности блюда.

Карбонат и буженина употребляются как в горячем виде, так и в охлажденном.

6. Поросенок жареный

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем слегка натереть мукой в тех местах, где осталась щетина' опалить на огне. Затем брюшко и грудную часть разрезать вдоль по направлению от хвоста к голове, вынуть внутренности, удалить толстую кишку, надрубив для этого тазовую кость; поросенка тщательно промыть в холодной воде. После этого позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль. Поросенка посолить с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной, полить растопленным маслом, на Противень подлить 0,5 стакана воды и поставить жарить в духовой шкаф на 1—1,5 часа.

Поросенок жарится целой тушкой или его разрубывают вдоль по позвоночнику на две половинки. для того чтобы у поросенка образовалась румяная сухая корочка, надо во время жарения несколько раз поливать его из ложки жиром, образовавшимся на противне.

Готового поросенка снять с противня и приготовить подливку. Для этого противень поставить на огонь выпарить оставшуюся жидкость, жир слить, а на противень налить 1 стакан горячего мясного бульона или воды прокипятить и процедить сквозь сито.

При подаче на стол положить на разогретое блюдо гречневую кашу и посыпать сверху рублеными яйцами. Поросенка сначала разрезать на две части, предварительно отрезав голову, а затем каждую половину разрубить на поперечные куски, уложить их поверх каши в виде целой тушки, приставив разрубленную на 2 части голову, сверху полить жиром, полученным при жарениии, добавить масло.

7. Хорову чабанский

Молодого барана режут, снимают шкуру, отделяют голову, ножки и внутренности. Очищенную тушку и курдюк нарезают на мелкие кусочки (не удаляя костей), заправляют перцем, солью и рубленым луком. Всю эту массу вкладывают в тщательно очищенный от пленки и хорошо промытый желудок и зашивают или завязывают с обоих концов.

На рыхлой земле делают углубление в 10—15 см по размеру приготовленного бараньего желудка. В углублении разводят огонь для предварительной сушки земли. На образовавшийся пепел кладут наполненный желудок, равномерно засыпают землей (слоем в 2—3 см) и на ней разводят огонь.

По готовности (через 6—8 часов) хорову вынимают, очищают от пепла, кладут на лаваш, режут на куски и подают.

8. Утка фаршированная

С обработанной тушки утки снять кожу. Делается это так: разрежьте кожу на спине и осторожно снимите ее, как перчатку. Косточки остаются только в крылышках и на концах ножек. Освободите мясо утки от костей.

Фарш готовится из мяса утки, свинины (300—400 г), кусочка сала-шпик (100 г), ломтика хлеба, вымоченного в молоке. Все это пропустить через мясорубку. В готовый фарш ввести зеленый горошек (100 г) и взбитые белки 3-х яиц.

Готовым фаршем заполнить кожу утки, зашить разрезы.

Фаршированную утку нужно завернуть в марлю и отварить в небольшом количестве воды (она должна лишь чуть покрывать утку). Крышка закрыта! Варить минут 40. Не забудьте посолить воду!

ШАШЛЫКИ

(Узелки на память)

Шашлык считается во всем мире типичным кавказским блюдом. Что же касается названия «шашлык», то, несмотря на его несомненное тюркское происхождение, никто на Кавказе, в том числе и в тюркоязычном Азербайджане, не сможет объяснить происхождение этого слова.

В Грузии шашлык называют мцвади, в Армении — хоровац, а в Азербайджане — кебаб. Слово «шашлык» употребляет только русскоязычное население, которое заимствовало его, по одним сведениям, у запорожских казаков, по другим — у крымских татар. Потом оно из русского языка перешло в остальные европейские языки В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом.

Шашлык готовят из корейки или задней ноги барана, печени, почек, почечной части, говяжьей вырезки, свинины. Мясо нарезают небольшими кусками, складывают в посуду, солят, посыпают молотым перцем, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, уксус или лимонный сок и перемешивают. Посуду накрывают крышкой и на 2—3 часа помещают в холодное место для маринования. Затем куски мяса нанизывают на металлический вертел вперемежку с репчатым луком, нарезанным кольцами. Жарят шашлык на мангале над горячими без пламени углями 15—20 минут, поворачивая вертел так, чтобы мясо равномерно прожарилось. Если нет мангала, шашлык можно жарить над костром, но так, чтобы с двух сторон были подставки под вертел. К шашлыку подают нашинкованный кольцами репчатый лук, лимон, жаренные на вертеле помидоры, баклажаны.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАШЛЫКОВ

/. *Шашлык по-кавказски*

Куски баранины (весом по 30—40 г) маринуют, как описано выше.

Затем куски мяса нанизывают на шпажку вперемежку с кружочками репчатого лука, смазав растопленным курдючным салом, и жарят над древесными горячими углями.

Баранины — 160 г, лука репчатого — 30 г, лука зеленого — 20 г, уксуса — 20 г, помидоров — 75 г, соуса ткемали — 20 г, сала топленого бараньего — 5 г; перца черного молотого зелени, соли — по вкусу.

2. *Шашлык по-карски*

1-й вариант. Мясо маринуют, как описано выше.

Затем его нанизывают на шпажку и с одного конца надевают очищенную от пленки баранью почку, а с другого конца — помидор, при этом мясо смазывают топленым курдючным салом и жарят над древесными углями или на вертеле в электрогриле.

При подаче шашлык, почку и помидор снимают со шпажки, укладывают на блюдо и гарнируют кольцами сырого репчатого лука, дольками лимона, перьями зеленого лука и зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали, другие, приправы.

Баранина — 240 г, лук для маринования — 10 г, почка и помидор — 1 шт., сало баранье — 5 г, лук репчатый и зеленый для гарнира — 30 г, соус ткемали — 30 г; сушеный барбарис, зелень, соль, перец черный молотый — по вкусу.

2-й вариант. Мякоть жирной баранины (задняя нога) нарезают крупными кусками, солят, перчат, посыпают мелко нарезанной зеленью, репчатым луком, поливают уксусом, коньяком Или водкой, перемешивают, уплотняют и ставят на холод на 6—8 часов.

Затем куски баранины нанизывают на шпажку вперемежку с. ломтями сырого курдючного сала и жарят на вертеле, периодически поворачивая так, чтобы мясо равномерно прожарилось. Как только поверхность мяса прожарится на глубину примерно 8—10 см, срезают его острым ножом в виде тонких ломтиков. Оставшееся мясо снова жарят, затем снова срезают и так до тех пор, пока все мясо не будет изжарено.

При подаче ломтики мяса кладут на блюдо и гарнируют нашинкованным репчатым или зеленым луком, помидорами и зеленью петрушки и кинзы.

Баранина — 240 г, сало курдючное — 50 г, лук репчатый — 50 г, водка или коньяк — 10 г, уксус — 3 г, перец красный молотый, зелень свежая — 20 г, соль — по вкусу.

3. *Шашлык из свинины*

Лучше всего для этого шашлыка использовать мякоть задней ноги или лопатки, срезав лишний жир и оставив его слоем не более 7—8 мм.

Готовят так же, как шашлык по-кавказски Подают с поджаренным репчатым луком, помидорами, лимоном.

Свинины — ПО г, уксуса — 10 г, лука репчатого и зеленого — 40 г, сала свиного — 10 г, гарнира — 150 г; перец красный молотый, зелень, соль — по вкусу.

4. Шашлык из говядины

Вырезку нарезают на куски весом по 20—25 г и отбивают тяпкой до толщины 5 мм. Свиной шпик нарезают тонкими ломтиками (2—3 мм, размером примерно 50x50 мм), нанизывают на шпажку вперемежку с салом-шпик так, чтобы с обоих концов на шпажке были ломтики мяса. Затем посыпают солью, красным перцем, поджаривают на сковороде со свиным салом.

В качестве гарнира подается жареный во фритюре репчатый лук, соус.

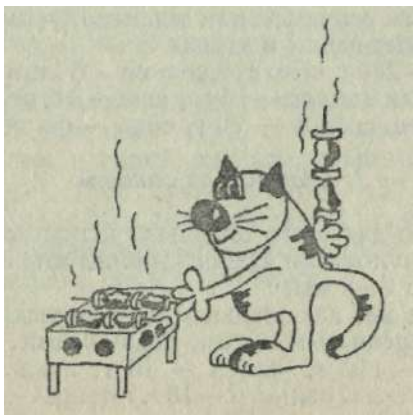
Говядина — 160 г, сало-шпик — 40 г, сало свиное топленое — 20 г, лук репчатый — 50 г, перец красный молотый, соль.

5. Длинный шашлык

Вырезку зачищают от пленок и целиком во всю длину надевают на вертел, при этом плотно привязывают ее к вертелу суровой ниткой, чтобы вырезка во время жарения сохранила форму.

Обжаривают, как обычный шашлык. Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают, как колбасу поперек волокон с небольшим скосом ломтями толщиной 1,5 см, солят, перчат и подают с зеленью и целиком обжаренными на вертеле помидорами.

Говядина (вырезка) — 400 г, растительное масло — 30 г, помидоры — 200 г, лук зеленый — 40 г, перец черный молотый, кинза, соль.



IV. ПЕРЕРАБОТКА ДИЧИ

(Узелки на память)

Крупную пернатую дичь жарят в духовом шкафу — в кастрюльке или на противне, предварительно обжарив ее в масле.

Мелкую пернатую дичь, а также куропаток и рябчиков, жарят в кастрюльке в масле на плите на матом огне, время от времени поливая ее вытекающим соком.

Куропаток и рябчиков можно жарить и в духовом шкафу. В сметане они получаются очень нежными и вкусными.

Глухарей жарят 1,5 часа, тетеревов — час или около того, куропаток — 30—40 минут, рябчиков — 30 минут, бекасов и перепелок — 15—20 минут, а мелкую дичь — 15 минут.

Крупную дичь надо обернуть полосками сала или нашпиговать им.

Остальную дичь жарят в собственном жире с добавлением растительного масла, в котором предварительно обжарен лук.

Дичь можно жарить на вертеле или на костре прямо в перьях.

Для этого ее нужно выпотрошить и, положив внутрь масло и соль, обмазать глиной.

Когда глина высохнет и начнет растрескиваться, дичь готова. Перья пристают к глине и легко снимаются вместе с ней.

Мясо диких животных маринуют 1—4 дня (в зависимости от размера кусков и возраста животного). Мясо дикой козы лучше всего мариновать в сухом виноградном вине.

После маринования мясо дикой козы, лося, оленя нужно нашпиговать сильно охлажденным шпиком, нарезанным брусочками длиной 6—7 см.

Мясо фазана превосходно, однако его вкусовые и ароматические качества лучше всего проявляются после того, как птицу выдерживают в течение нескольких дней неощипанной.

Самую мелкую дичь — бекасов, перепелов, дупелей и др. — жарят с головами, подворачивая их под правое крыло.

Мелкая обжаренная дичь (вальдшнепы, дупеля, бекасы, перепела, дрозды) хорошо сохраняется, если ее залить растопленным жиром.

Жареное или тушеное мясо фазана, бекаса, куропатки, перепелки будет сочнее, если филейную часть тушки перед тепловой обработкой покрыть тонким слоем шпика.

Перепелов жарят также обернутыми в виноградные листья или бумагу.

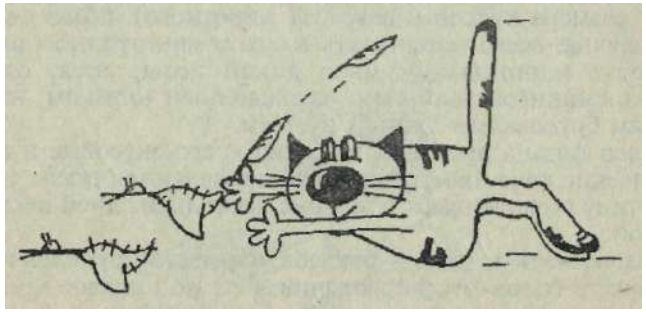
Готовность обжариваемой птицы можно определить, приподняв ее и дав стечь соку, образовавшемуся внутри тушки; если последние капли сока прозрачны, — птица готова.

Зайчатину перед приготовлением вымачивают в холодной воде с уксусом. Мясо станет сочнее, если после маринования его нашпиговать сильно охлажденным свиным салом, нарезанным брусочками.

Если заяц очень старый, тушку выдерживают, предварительно смазав растопленным маслом.

Дикая утка часто пахнет рыбой. Положите тушку на противень, сбрызните ее уксусом и налейте кипяток на высоту 1,5 см. Утку поставьте в нагретый до 200 градусов духовой шкаф на 10 минут, часто поливая водой из противня.

Для улучшения вкуса тушеного мяса используют лук, морковь, петрушку и др. приправы. Общий вес приправ — .00 г на 1 кг мяса.



V. ПЕРЕРАБОТКА РЫБЫ

(Узелки на память)

Рыбу можно сохранить свежей в течение нескольких дней и без холодильника, если обложить ее водорослями, свежей крапивой, чесноком, черемшой и поместить в прохладное место.

Существует и другой способ сохранения рыбы. Ее чистят, потрошат, вытирают насухо, особенно внутри, обертывают каждую тушку промокательной бумагой, заранее пропитав ее солью и высушив, а затем заворачивают в сухую ткань (полотенце). Наконец, прибегают и к следующему способу: рыбу разрезают, посыпают снаружи и внутри крупной солью, затем заворачивают в тряпочку, смоченную чуть подслащенным уксусом (1—2 куска сахара на 0,5 л уксуса).

В холодильнике свежую рыбу следует хранить при температуре не выше 4—5 градусов, завернув в целлофан и пергамент, иначе другие продукты пропитаются рыбным запахом.

Мороженую рыбу хранят в испарителе холодильника, но не более 10 суток.

Оттаявшую рыбу необходимо использовать для приготовления блюд. Повторное замораживание сделает ее дряблой, сухой и невкусной.

Вяленую рыбу можно хранить на нижней полке кухонного шкафа, завернув в целлофан, пергамент, фольгу или вложив в полиэтиленовый пакет.

Чтобы определить, не испортилась ли рыба, нужно сварить кусочек в закрытой посуде. Доброкачественность мороженой рыбы можно определить, воткнув в толщу тушки нагретый в кипятке нож, а затем понюхав его.

Свежая рыба имеет плотное мясо, ярко-красные жабры, выпуклые прозрачные глаза и гладкую блестящую чешую, плотно прилегающую к коже. При нажатии пальцем ямка на тушке либо совсем не образуется, либо быстро исчезает. Брошенная в воду свежая рыба быстро тонет.

Неразделанную рыбу размораживают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы), добавив щепотку соли. Теплую воду для

этих целей используют редко, так как рыба теряет от этого свои вкусовые качества.

Чтобы удалить с рыбы слизь, тщательно протрите ее солью, а затем вымойте. После этого чешуя будет сниматься легче. Чистка рыбы — занятие вообще неприятное: чешуя плохо сходит, прилипает к пальцам, отскакивает во все стороны... Можно окунуть рыбу на секунду в кипяток — так чешуя легче счищается. Если рыба скользкая, опустите пальцы в соль, и дело пойдет быстрее.

Чистят рыбу против чешуи, от хвоста к голове. Рыба чистится значительно легче, если предварительно срезать ножницами все плавники. Удобно пользоваться при обработке специальными рыбочистками.

В процессе разделки рыбы необходимо удалять остатки крови на внутренней части позвоночника, а затем темную Пленку, покрывающую брюшную полость.

Вынимая потроха, надо внимательно следить за тем, чтобы не повредить желчный пузырь, иначе рыба будет горькой.

Чтобы рыба не пахла тиной, ее промывают в очень крепком холодном растворе соли или натирают черным перцем и укропом, а через 20 минут моют и готовят, используя укроп.

Свежая рыба (особенно щука) не будет отдавать болотом, если положить в воду два-три раскаленных березовых уголька.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕЛИКАТЕСОВ ИЗ РЫБЫ

1. Рыба соленая

Предназначенную для посола рыбу тщательно отмывают от слизи, затем удаляют внутренности и жабры.

Крупную рыбу обезглавливают и разрезают вдоль позвоночника на две половины, делая в мясистой части дополнительный надрез.

Рыбу массой менее 0,5 кг можно солить непотрошенной.

Нежирную рыбу солят сухим способом, поместив ее в деревянный ящик или кадку, пересыпая по слоям солью мелкого помола. Образующийся рассол удаляют. В этом случае получается стойкий при хранении, но крепкосоленый продукт, который перед использованием вымачивают в воде.

Умеренно крупную жирную рыбу засаливают сухим способом, заполняя при этом солью внутреннюю и жаберные полости. Рыбу укладывают рядами в бочонок или в подходящую эмалированную емкость, пересыпая ряды солью. Через 2—3 суток ее подпрессовывают гнетом.

Мелкую жирную рыбу солят аналогичным образом в неразделанном виде, выдерживая вначале в соли одни сутки. Затем ее вынимают из образовавшегося рассола, плотно укладывают рядами в стеклянные банки и пересыпают сухой солью с добавлением лаврового листа и черного перца. При хранении в темном прохладном месте рыба созревает. Через 5—7 суток она пригодна к употреблению без дополнительной кулинарной обработки. Перед использованием рекомендуется вымачивать рыбу в воде. Степень обессоливания рыбы проверяется следующим способом: отрывается небольшая часть плавника и пробуется на вкус. На каждый килограмм рыбы расходуется 200 г соли.

Чтобы сохранить естественный вид рыбы при солении, особенно крупных особей, поступают следующим образом.

Рыба очищается от слизи, особенно тщательно промываются жабры и ротовая полость (у хищников удаляют остатки мелких рыб). Ротовая полость, жабры заполняются большим количеством соли. С помощью кулинарного или ветеринарного шприца и крупной иглы в брюшную полость через анальное отверстие вводится концентрированный раствор соли. Затем вводят раствор внутрь черепа. Аналогичные инъекции проводят внутрь тканей вдоль всего позвоночника. Некоторые делают глубокий разрез тканей вдоль позвоночника с обеих сторон. Для лучшего просаливания рыбу также чистят. Непременным условием в период засаливания и хранения является холод. Емкость с засоленной рыбой хранят в сухом прохладном помещении при температуре +4 — +8 градусов.

2. Засаливание рыбы быстрым способом

Рыбу обмывают, удаляют внутренности, затем погружают каждую в отдельности на одну минуту в кипящую подсоленную воду (на 1 литр воды — 40 г соли). Вынув из воды, погружают ее на 2 минуты в уксус, а после этого на 30 минут — в насыщенный охлажденный раствор соли.

Для приготовления насыщенного раствора в воду кладут такое количество соли, чтобы часть ее осталась нерастворимой, раствор доводят до кипения и охлаждают.

Вынутую из соленого раствора рыбу подвешивают в вентилируемом месте. При высыхании на ее поверхности образуется тонкий слой соли.

Приготовленная таким способом рыба может сохраняться несколько месяцев.

3. Маринованная рыба

Для маринования пригодна свежеуснувшая, а также слабосоленая рыба, желательно жирная или полужирная. Ее очищают, освобождают от внутренностей и слизи, нарезают на кусочки, а затем выдерживают в течение 1—2 суток в холодном уксусно-солевом (маринадном) растворе (на 5 литров воды — 40 г соли, 60 г сахара, 100 г уксуса, 3 г кориандра и 2 г душистого перца). Воду с пряностями, завязанными в ткань, желательно прокипятить в течение 20—30 минут.

После ополаскивания и стекания воды рыбу укладывают в стеклянные банки, пересыпая ряды измельченным имбирем, кориандром, черным и душистым перцем, лавровым листом, и заливают маринадным раствором. Банки плотно укупоривают и помещают на хранение в прохладное темное место.

Продолжительность созревания рыбы — 10—15 суток.

4. Вяленая рыба

Для вяления пригодна только жирная и полужирная рыба: вобла, тарань, лещ, рыбец, скумбрия и др. Лучшее время года для вяления рыбы — весна и осень, когда стоит нежаркая, но сухая и ясная погода. В другое время года данные условия необходимо создавать искусственно.

После выдержки выловленной рыбы в прохладном месте в течение нескольких часов ее отмывают от слизи и нанизывают на шпагат. Мелкую рыбу солят неразделанной, крупную рыбу потрошат, удаляют жабры. Подготовленную к посолу рыбу обваливают в соли, укладывают в бочонок и заливают рассолом (одна часть соли на четыре части воды). Через 2—5 суток связки рыбы извлекают из рассола, промывают в воде и развешивают под навесом на открытом воздухе. Продолжительность вяления 2—4 недели, в зависимости от размеров и вида рыбы. Для отпугивания мух применяют раствор подсолнечного масла в уксусе, которым периодически (раз в 2—3 дня) смазывают поверхность рыбы.

5. Копченая рыба

Для копчения используют как крупную, так и мелкую рыбу, отдавая предпочтение более жирной. Крупную рыбу пластуют, а мелкую сушат и коптят целой.

Предназначенную для копчения рыбу засаливают сухим способом (как соленую), затем вымачивают для снижения концентрации соли до нормальной и просушивают. Подготовленную таким способом рыбу или отдельные куски ее подвешивают на металлических прутьях, которые устанавливаются в коптильне, и коптят от 5 часов до 2 дней при температуре 25—30 градусов. Продолжительность копчения зависит от размера, толщины, вида рыбы и содержания в ней жира. Копченая рыба — стойкий продукт.

6. Карп соленый

Рыбу, предназначенную для засола, моют в большом количестве воды, удаляют внутренности, жабры, разрезают на части. Каждую часть натирают со всех сторон солью, укладывают в соответствующую посуду и сверху засыпают толстым слоем соли. Подготовленный таким способом карп выделяет часть сока, вследствие чего образуется рассол, в котором его можно хранить продолжительное время.

Перед употреблением рыбу вымачивают в воде комнатной температуры на протяжении 2—3 дней, меняя ее несколько раз. Вымоченного карпа приготавливают как свежую рыбу.

7. Карп копченый

Карп подготавливают как и при засоле. После выдержки в рассоле в течение 2—3 недель рыбу промывают в проточной воде в течение 2—3 суток, в зависимости от размеров. Степень обессоливания проверяется на вкус. Затем рыбу вывешивают на 1—2 дня в прохладное, хорошо проветриваемое помещение для обсушки. Как только карп подсохнет, его подвешивают за хвост на металлический прут и помещают в коптильную камеру. Коптят при температуре 25—30 градусов в течение 24—48 часов до образования золотистой окраски поверхности.

8. Карп-баток

Для приготовления продукта используют рыбу весом более 5 кг. Разрезают брюшко, удаляют внутренности,

отрезают голову и хвост, затем пластуют, отделяют позвоночник и большие кости. Полученные полутушки нарезают на куски толщиной 3—4 см. промывают, засаливают сухим способом и выдерживают в соответствующей емкости в течение 10—12 дней.

После сола рыбу вымачивают для снижения концентрации соли до нормальной, отжимают и подвешивают на крючья в хорошо проветриваемом помещении для сушки. Кусочки рыбы через несколько дней сушки прессуют.

9. Шпроты в масле

Шпроты в масле готовят из балтийской салаки и кильки, из каспийской кильки и реже из других мелких сельдевых, можно из азовской тюльки.

Само слово «шпроты» — искаженное латинское название балтийской кильки. Таким образом, и шпроты, и кильки — это два названия одной и той же рыбки. Оба эти названия уже давно стали обозначением не столько породы, сколько способа и рецептуры приготовления.

Для шпротов в масле рыбку тщательно моют от прилипших к ней водорослей и песчинок, солят в соответствующей емкости и выдерживают 24 часа. За это время рыбка выделяет часть сока, вследствие чего образуется рассол. Затем рыбку вынимают из рассола и укладывают в банки рядами, посыпая каждый слой солью. Сверху придавливают гнетом. Перед копчением рыбку вынимают, промывают в проточной холодной или теплой воде (до нормальной концентрации соли в рыбке), пробуют на вкус, просушивают. Затем нанизывают (через рот и жаберное отверстие) на металлический прутик; прутики с рыбкой помещают в рамку, а затем в камеру коптильни и коптят при температуре +25 — +30 градусов 3—5 часов, до образования золотистой окраски.

После копчения удаляют голову и хвостовой плавник, рыбу укладывают в стеклянные банки, заливают смесью рафинированного подсолнечного и горчичного масла. Банки герметически закупоривают (закатывают) и стерилизуют 25—30 мин. Затем охлаждают и ставят в прохладное место для созревания на 3—4 месяца. По истечении этого времени шпроты в масле готовы к употреблению.

10. Рыба в фольге

Жирную рыбу (например, скумбрию) разрезать вдоль на две половинки, срезать кости, отрезать голову. Получим рыбное филе. Кладем на внутреннюю часть кружочки лука, перец, лавровый лист, соль. Складываем половинки вместе (специи — внутри) и заворачиваем в фольгу. Затем помещаем в жаркую духовку. Выдерживаем десять минут на одной стороне, десять минут на другой — и рыба готова.

11. Рыба фаршированная

Для этих целей больше всего подходят судак, щука, карп, лещ. Рыбу очистить от чешуи. Со стороны брюшка под передним плавником сделать надрез, удалить рыбе внутренности. Затем отбить тушку деревянным молоточком. Голову завернуть назад и кожу, как чулок, снять (хвост оставить, предварительно перерезав позвоночник в конце хвоста с внутренней стороны). Из головы удалить жабры, хорошо промыть ротовую полость и удалить пищевод. Из освободившейся от кожи тушки удалить кости, а мякоть вместе со сливочным маслом, черствой булочкой, вымоченной в молоке, луком, перцем пропустить дважды через мясорубку. В фарш добавить сырые яйца, сахар, соль. Все тщательно вымешать.

Приготовленным фаршем заполнить кожу рыбы, зашить надрез, придать рыбе естественную форму и положить на противень брюшком вниз. В противень вылить 0,5—1 стакан воды, положить 50 г сливочного масла и поставить в духовой шкаф на 1—1,5 часа. Образование румяной корочки на поверхности рыбы и ее упругость говорят о готовности. Во время жарки в духовом шкафу рыбу необходимо периодически поливать выделяющимся соком — это будет способствовать более равномерной и интенсивной окраске рыбы.

По окончании приготовления рыбу помещают в прохладное помещение для остывания. Фаршированную рыбу можно подавать горячей, предварительно порезав ее острым ножом на куски.

На одну крупную рыбу (3 кг) расходуется — 150—200 г белого хлеба или батона, булки; 1 стакан молока, 2—3 яйца, 100—150 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, соль — по вкусу.

VI. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Наименование продуктов	Относительная влажность, процентов	Температура	Сроки хранения
Говядина охлажденная	85—90	0,-1	20 суток
Свинина и баранина охлажден.	85—90	0,-1	10 суток
Птица охлажденная потрош.	80—90	-0,5 до +0,5	5—10 суток
Птица охлажденная гюлупотр.	80—90	до +0,5	10—12 суток
Куры, цыплята, дичь, индейки морож,	95—100	-10,-12	4—6 месяцев
Гуси, утки мороженые	95—100	-10,-12	4—6 месяцев
Рыба горячего копчения	75—S0	-1,-2	до 3 суток
Колбасы вареные, сосиски, сардельки мороженые	90—95	-10, -12	до 3 месяцев
Сырокопченые колбасные изделия	75-80	-7, -9	до 9 месяцев
Колбасы вареные высшего сорта	75—80	0, +6	3 суток
Колбасы вареные I—III сортов	75—80	0, +6	2 суток
Сосиски, сардельки	75—80	0, +6	2 суток
Полукопченые колбасы	75—80	-7, -9	до 4 месяцев
Варено-копченые колбасы	75—80	-7, -9	до 4 месяцев
Сыровяленые колбасы	75—80	-7, -9	6 месяцев
Шашлык маринованный (полуфабрикат)		+4, +6	не более 24 час.
		+20	не более 3 час.
Мясо отварное		+4, +6	24 часа
Мясо, печень жареные		+4, +6	48 часов
Куры, цыплята отварные		+4, +6	24 часа
		+20	не более 3 час.
Мясо птицы жареное		+4, +6	48 часов
Колбасы ливерные, кровяные, зельцы и т. п. высшего, первого и второго сортов,		+4, +6	48 часов
третьего сорта		+4, +6	12 часов
Колбасы вареные, окорока, рулеты вареные и копчено-вареные в вакуумной упаковке		+4, +6	24 часа
Буженина, рулет отварной, бекон из говядины прессованные		+4, +6	72 часа
Рыба жареная		+4, +6	48 часов
Ряба печеная		+4, +6	72 часа
Рыба фаршированная		+4, +6	48 часов
Рыба горячего копчения		+4. +6	72 часа

ПОСЛЕСЛОВИЕ

Уважаемый читатель! Зная отпугивающую дороговизну продуктов питания на рынках и в магазинах, мы не рассчитываем, что Бы каждый день будете пользоваться нашей брошюрой при приготовлении тех или иных блюд. Мы сами используем свои знания в этой области не часто. Но у каждого из нас есть в году знаменательные даты, юбилеи, торжества, когда мы ждем в гости старых друзей и рады их угостить изысканными блюдами, что в это трудное время очень непросто.

В этом издании мы поделились опытом приготовления колбас и окороков, буженины и балыков, вяленой и копченой рыбы и многих других деликатесов, которых сейчас практически невозможно купить из-за их дороговизны, но которые Вы сможете приготовить сами, используя знания, полученные при изучении нашей брошюры, и, что самое главное, не простаивая в очередях и значительно дешевле.

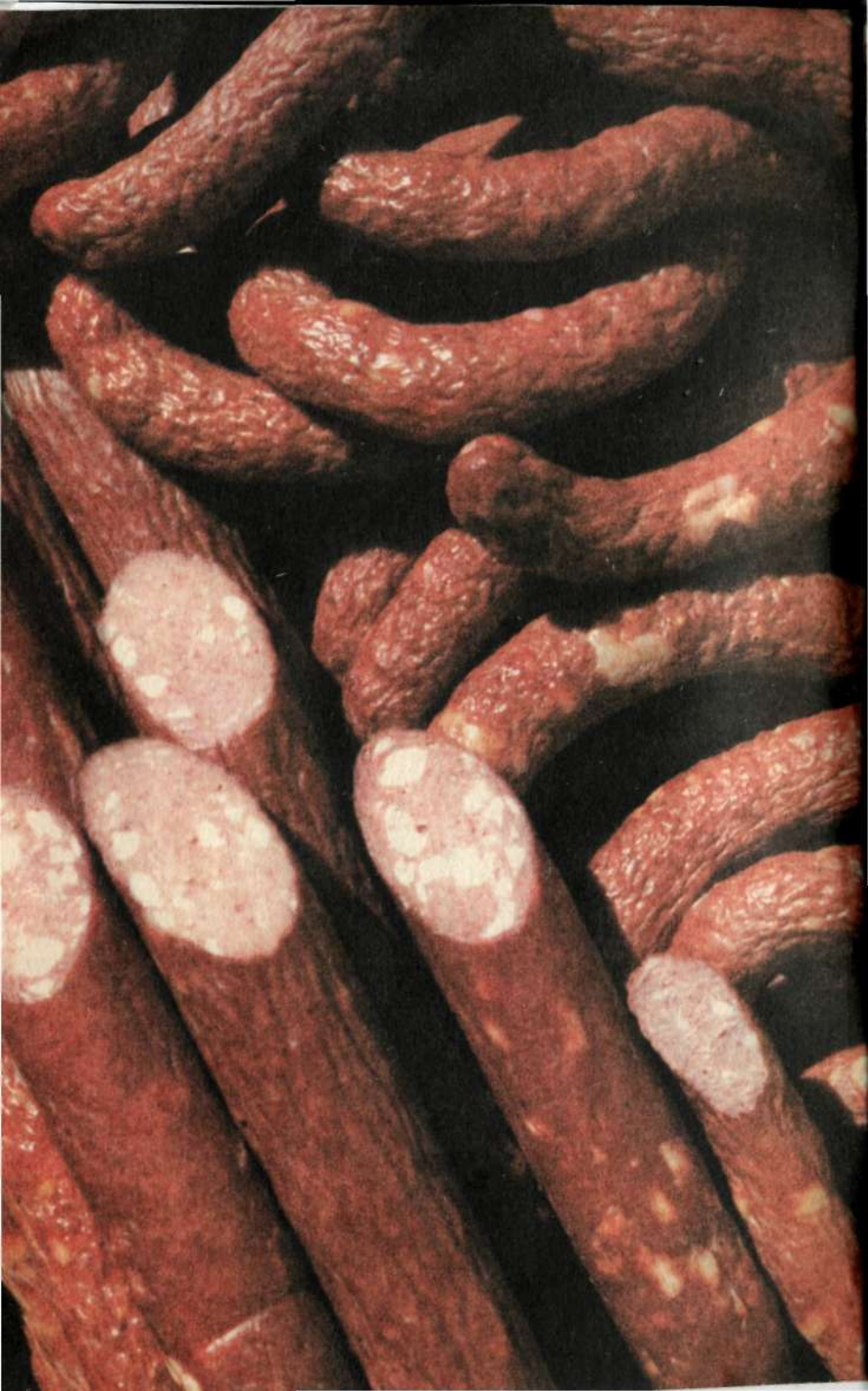
Мы надеемся, что Вы не будете разочарованы и не будете жалеть о приобретении.

Желаем Вам и Вашим друзьям и знакомым приятного аппетита!

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление 3
Переработка мяса и мясопродуктов 4
КОНСЕРВИРОВАНИЕ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ
1. Посол 7
2. Сухой посол 8
3. Мокрый посол 8
4. Копчение 8
5. Холодное копчение 12
6. Маринование 17
7 Вяление 17
5. Сушка 17
9. Варка 17
РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕЛИКАТЕСОВ ИЗ МЯСА
I. Копчености 19
1. Свиной окорок копченый 19
2. Свиной окорок копчено-вареный 20
3. Рулет копчено-вареный 20
4. Филе копченое 20
5. Рулет-филе 21
6. Копчено-вареные котлеты 21
7. Копченая шейка 21
8. Копчено-вареная шейка 22
9. Копчено-вареная грудинка 22
10. Рулет из грудинки 22
11. Словенский рулет 23
12. Кайзерованное мясо 23
13. Копченые косточки 23
14. Копченая свиная голова 24
15. Копчено-вареная свиная голова 24
16. Копчено-вареный свиной язык 24
17. Копченые свиные ножки, уши, хвосты 25
18. Копченое сало 25
19. Копченые гусь, утка 25
20. Гусь вяленый 26
II. КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Полукопченые колбасы 28
Рецепты полукопченых колбас 29
1. Армавирская 29
2. Охотничьи колбаски 29
3. Одесская 29
Варено-копченые колбасы 30
Рецепты варено-копченых колбас 30
1. Деликатесная 30
2. Московская 30
3. Сервелат 30
Сырокопченые колбасы 30
Рецепты сырокопченых колбас 31
1. Брауншвейгская 31
2. Московская 31
3. Столичная 31
4. Апановичская 31
Рецепты вяленых колбасных изделий 33
1. Болгарская вяленая колбаса 33
2. Свиная луканка 33
3. Троянская луканка 34
4. Горнооряховский суджук 34
5. Солонина 35
6. Домашняя вяленая колбаса 35
7. Засушенная говядина 36
Рецепты жареных и вареных колбасных изделий 36
1. Украинская колбаса 36
2. Кровяная колбаса 36
3. Кендюх 36
4. Отварная колбаса 37
5. Колбаса литовская (домашняя) 37
6. Ширтан 37
7. Рулет из желудка 38
8. Колбаса по-домашнему 38
9. Зельц 38
10. Ливерная колбаса из печени 39
11. Ливерная колбаса из легких 39
12. Ливерная колбаса с луком 39
13. Ливерная колбаса деликатесная 39
14. Ливерная колбаса гусиная 40
15. Ливерная колбаса по-голландски 40
Паштеты 41
1. Паштет по-итальянски 41
2. Масло из мяса 41
3. Масло языковое 41
4. Масло из копченого окорока 41
5. Масло из печени 42
III. ЗАПЕКАНИЕ 43
Рецепты деликатесов, приготовленных запеканием 44
1. Гусь или утка, жаренные с яблоками 44
2. Цыплята табака 44
3. Цыпленок на вертеле 45
4. Филе на вертеле 45
5. Карбонат и буженина 45
6. Поросенок жареный 46
7. Хорову чабанский 47
8. Утка фаршированная 47

Шашлыки 47
Рецепты приготовления шашлыков 48
1. Шашлык по-кавказски 48
2. Шашлык по-карски 49
3. Шашлык из свинины 49
4. Шашлык из говядины 50
5. Длинный шашлык 50
IV. ПЕРЕРАБОТКА ДИЧИ 51
V. ПЕРЕРАБОТКА РЫБЫ 53
1. Рыба соленая 54
2. Засаливание рыбы быстрым способом 55
3. Маринованная рыба 56
4. Вяленая рыба 56
5. Копченая рыба 56
6. Карп соленый 57
7. Карп копченый 57
8. Карп-баток 57
9. Шпроты в масле 5S
10. Рыба в фольге 58
11. Рыба фаршированная 59
VI. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ 60
Послесловие 61

Художественное оформление *А. Корягин*
Технический редактор *И. Гирченко*
Корректор *М. Шепшелей*

Сдано в набор 17.11.95 г.
Подписано к печати 1.12.95 г.
Формат 84x108 1/32. Усл. печ. л. 3,36
Уч. изд. л. 4,4. Тираж 10000 экз.
Заказ № 342
АО «Издательство «Донеччина»
340118. Донецк, Киевский пр-т, 48