



КОПТИМ • ВЯЛИМ СОЛИМ • МАРИНУЕМ МЯСО • РЫБУ • ПТИЦУ • САЛО • СЫР



700 ДОМАШНИХ РЕЦЕПТОВ



Annotation

Вашему вниманию – 700 лучших рецептов приготовления копченых, соленых и вяленых продуктов, а также разнообразных соусов и маринадов. Приготовить копченые и вяленые деликатесы очень просто даже в домашних условиях. В книге представлены подробные рекомендации по копчению, солению, вялению мяса, рыбы, сыра, грибов, овощей, фруктов. Копчености и соленья домашнего приготовления украсят праздничный и разнообразят повседневный стол.

- [Коптим, вялим, солим, маринуем мясо, рыбу, птицу, сало, сыр. 700 домашних рецептов](#)
 -
 - [Копчение](#)
 - [Подготовка мясных продуктов к копчению](#)
 - [Подготовка птицы к копчению](#)
 - [Подготовка колбас к копчению](#)
 - [Подготовка рыбы к копчению](#)
 - [Подготовка сыра к копчению](#)
 - [Подготовка овощей, фруктов, грибов и орехов к копчению](#)
 - [Приготовление продуктов горячего копчения](#)
 -
 - [Горячее копчение мясных продуктов](#)
 - [Горячее копчение сала](#)
 - [Горячее копчение птицы](#)
 - [Горячее копчение колбас](#)
 - [Горячее копчение рыбы и морепродуктов](#)
 - [Горячее копчение сыра](#)
 - [Горячее копчение грибов и овощей](#)
 - [Приготовление продуктов холодного копчения](#)
 -
 - [Холодное копчение мясных продуктов](#)
 - [Холодное копчение сала](#)
 - [Холодное копчение птицы](#)

- [Холодное копчение колбас](#)
- [Холодное копчение рыбы](#)
- [Холодное копчение сыра](#)
- [Холодное копчение овощей, фруктов и орехов](#)
- [Соление](#)
 -
 - [Соление мяса](#)
 - [Соление сала](#)
 - [Соление птицы](#)
 - [Соление рыбы](#)
 - [Рецепты соления продуктов](#)
 - [Соление мясных продуктов](#)
 - [Соление рыбы и морепродуктов](#)
 - [Соленый сыр](#)
 - [Соление грибов](#)
 - [Соление овощей и зелени](#)
 - [Соление фруктов и ягод](#)
- [Вяление](#)
 -
 - [Особенности вяления продуктов](#)
 - [Рецепты приготовления вяленых продуктов](#)
 - [Вяление мясных продуктов](#)
 - [Вяление рыбных продуктов](#)
 - [Вяление грибов, овощей и зелени](#)
 - [Вяление фруктов и ягод](#)
- [Приложение](#)
 - [Маринады](#)
 - [Соусы](#)
 - [Приправы](#)
 - [Рецепты блюд с копченостями](#)
 - [Бутерброды](#)
 - [Салаты и закуски](#)
 - [Супы](#)
 - [Блюда из мяса](#)
 - [Блюда из рыбы и морепродуктов](#)
 - [Блюда из овощей и грибов](#)
 - [Выпечка](#)

- [Рецепты блюд с вялеными продуктами](#)
 - [Бутерброды](#)
 - [Салаты](#)
 - [Супы](#)
 - [Блюда из мяса](#)
 - [Блюда из рыбы и морепродуктов](#)
 - [Блюда из овощей и грибов](#)
 - [Выпечка](#)
 - [Рецепты блюд с солеными продуктами](#)
 - [Бутерброды](#)
 - [Салаты и закуски](#)
 - [Супы](#)
 - [Блюда из мяса](#)
 - [Блюда из рыбы и морепродуктов](#)
 - [Блюда из овощей и грибов](#)
 - [Выпечка](#)
-

**Коптим, вялим, солим, маринуем мясо,
рыбу, птицу, сало, сыр. 700 домашних
рецептов
(сост. В. Андреев)**

© DepositPhotos.com / M.Grau, igorr1, Valentyn_Volkov, belchonock,
koss13, Julia_Arda, manyakotic, обложка, 2015

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском
языке, 2015

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное
оформление, 2015

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород,
2015

* * *

Копчение

Подготовка мясных продуктов к копчению

Самое главное для успешного копчения – качество мяса. О его свежести, например, можно судить по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

Свежее мясо плотное и упругое: ямка, которая появляется при надавливании, быстро исчезает. При ощупывании поверхности мяса рука остается сухой, на разрезах ничего не липнет к пальцам. При подсыхании на поверхности образуется сухая шероховатая корочка бледно-розового или бледно-красного цвета.

Цвет мяса должен соответствовать виду животного и части тушки: красный – у мяса крупного рогатого скота, беловато-розовый – у телятины, коричнево-красный – у баранины, розово-красный – у свинины. Сок сырого мяса прозрачный.

У подпорченного мяса корочка при подсыхании не образуется, зато наблюдается слизь, поверхность становится влажной и липкой. При надавливании ямка исчезает не сразу, мясо теряет упругость и плотность. Цвет – более темный, с примесью грязно-серого. Запах неприятный, слегка гнилостный. Жир не блестит, липнет, сухожилия размягчаются.

Качество замороженного мяса можно оценить по бульону, отварив небольшой кусочек мяса в воде: бульон из свежего мяса будет прозрачным и ароматным. Иногда сырое мясо достаточно проткнуть разогретым ножом, так как процесс разложения начинается в толще мышц.

У свежих кроликов слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, незначительно увлажненная; глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Цвет кожи свежих кроликов белый, местами с желтовато-розовым оттенком, а у нежирных – с бело-розовым оттенком. Поверхность кожи кроликов должна быть сухой, подкожный и внутренний жир – белый, легкоплавкий.

Мышечная ткань должна быть плотной и упругой. Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая. У несвежих кроликов мышечная ткань недостаточно плотная, на разрезе более темная,

влажная и слегка липкая с кисловато-затхлым запахом.

Разделять тушки кролика начинают с того, что, слегка оттянув брюшную стенку, надрезают ее, после чего в образовавшееся отверстие вводят два пальца левой руки и с их помощью, поддерживая и раздвигая брюшину, осторожно разрезают ее до тазовых костей и грудореберной перегородки. Затем перерезают лонное сращение тазовой кости и удаляют кишечник и желудок. Делать это нужно осторожно, стараясь не повредить кишки и не запачкать их содержимым тушку. Для этого отделяют прямую кишку и мочеполовые органы кролика, левой рукой осторожно опускают их ниже головы тушки и только после этого удаляют из брюшной полости кишечник и желудок. Чтобы полностью удалить кишечник с желудком, отрезают пищевод у грудобрюшной перегородки. Затем удаляют печень, предварительно освободив ее от желчного пузыря. Для этого захватывают его двумя пальцами за узкую часть и аккуратно отделяют. Отрезают голову у первого шейного позвонка, затем рассекают грудобрюшную перегородку и извлекают дыхательное горло, пищевод, сердце и легкие.

Парные кроличьи тушки перед посолом необходимо охладить. Для этого их подвешивают за задние лапы и выдерживают примерно 6–10 ч при температуре 0–6 °С. Остывшие тушки хранят при температуре 0–4 °С либо сразу солят, а затем коптят.

Вкус кроличьего мяса, в отличие от говяжьего, в результате посола ухудшается, мясо теряет свои кулинарные качества и пищевую ценность. Поэтому для длительного хранения мясо кроликов лучше вялить или коптить.

Подготовка птицы к копчению

У свежих тушек домашней птицы клюв глянцевый, сухой, упругий, без запаха; слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, незначительно увлажненная; глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Цвет кожи свежих тушек беловато-желтый или бледно-желтый, местами с розовым оттенком, а у нежирной птицы – с красноватым оттенком. Поверхность кожи должна быть сухой, подкожный и внутренний жир – белым, слегка желтоватым.

Мышечная ткань должна быть плотной и упругой: у кур и индеек – светло-розового цвета (грудные мышцы – белые с розоватым оттенком); у гусей и уток – красного цвета. Поверхность мышечной ткани должна быть слегка влажная, но не липкая, запах – специфический для каждого вида птицы.

У тушек сомнительной свежести клюв тусклый, слизистая оболочка ротовой полости тусклая, розовато-серого цвета, с незначительной слизью или плесенью и слабым затхлым запахом. Мышечная ткань такой птицы недостаточно плотная, на разрезе – более темная, влажная и слегка липкая, с кисловато-затхлым запахом.

У мороженых тушек кур после длительного хранения (более 10 месяцев) жир приобретает слегка прогорклый запах и вкус, а после 12 месяцев хранения при температуре 10 °С запах и вкус жира становится еще более резким.

Непотрошенные ощипанные тушки домашней птицы разделяют в следующем порядке. Сначала отрезают ноги до первого сустава и отрубают голову на уровне второго шейного позвонка. Затем отрубают шейку по последний шейный позвонок, но вначале на спинке тушки у основания шейки прорезают кожу. И только после этого отрубают шею, частично освободив ее от кожи (ее оставляют для того, чтобы при заправке закрыть зобную часть и место отруба). У кур и цыплят кожу отрезают примерно с половины шейки, а у уток, гусей и индеек – с $\frac{2}{3}$ шейки. Крылья птицы, за исключением цыплят, отрубают по локтевой сустав, а ножки – по пяточный сустав (у цыплят крылья

оставляют при тушке). Гортань и зоб можно удалить через разрез на шее, но можно сделать это и во время потрошения тушки. Для этого разрезают брюшко посредине от конца грудной кости до анального отверстия и через разрез удаляют зоб вместе с пищеводом. Затем осторожно удаляют желудок, кишечник, легкие, сердце, почки, печень, селезенку, яичник, яйцевод и семенники, а также жир (сальник). Особенно аккуратно нужно отделить печень от кишок, стараясь при этом не разрезать желчный пузырь. Желудок тоже отделяют от кишок, разрезают и удаляют внутреннюю твердую кожу. При потрошении необходимо следить за тем, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом, иначе от этого оно может преждевременно испортиться. Внутренности также можно осторожно удалить через разрез под крылом. Выпотрошенную тушку тщательно промывают в холодной воде.

Ошипать птицу перед потрошением будет намного легче, если предварительно погрузить ее в горячую воду (65–75 °С) на 2–3 минуты.

Для посола птицы обычно используют два вида разделки тушки: на половинки и на пласт. На половинки чаще всего разделяют крупные тушки птиц. Для разделки кладут птицу на чистую доску спинкой вниз, ставят изнутри тушки большой нож на середину спинной части и, ударя по ножу деревянным молотком или скалкой, последовательно разрубая кости спины. Таким же образом, перевернув тушку, ровно разрубая грудную кость, а затем удаляют остатки внутренностей в образовавшихся половинках.

Непотрошенная птица хранится дольше, чем потрошенная.

При разделке на пласт разрубая только грудную кость, получают распластанную тушку. После разделки удаляют остатки внутренностей и тщательно промывают тушку в холодной воде.

Подготовка колбас к копчению

Для приготовления колбас необходимо использовать только самые лучшие и свежие мясопродукты. Особенно важно учитывать это при изготовлении колбас, предназначенных для длительного хранения. Кроме свинины, говядины и телятины, для колбас используют баранину, конину, оленину, крольчатину, мясо домашней и дикой птицы, нутрии, дикой козы, медведя и т. д. Вообще для колбасного производства может быть пригоден всякого рода свежее или свежемороженное мясо (однако для колбас длительного хранения мороженое мясо лучше не использовать!), а также свиное сало, легкие, сердце, печень, кишки, свиная кожа (шкура), свиная головизна, щекovina быка и телянка, свежая кровь.

Мясо для колбас непременно должно быть охлажденным и созревшим, взятое от здоровых, лучше не очень молодых животных, поскольку молодое мясо не обладает достаточной плотностью (слишком насыщено влагой).

Мясо молодых животных перед изготовлением колбасы нужно хорошо обсушить или, нарезав кусочками и посыпав $\frac{1}{3}$ нормы соли, выдержать в холодном месте около суток.

Сало для колбас должно быть упругим, но не замороженным. Лучше всего подходит сало шейной или спинной части (шпик), которое предварительно выдерживают 2–3 суток в прохладном помещении.

Кишки для приготовления колбасы лучше брать сразу после убоя скота, но можно купить свежие кишки и на рынке. Обычно используют говяжьи, свиные или бараньи кишки – разумеется, хорошо вымытые и вычищенные. Говежьи кишки применяют для изготовления практически всех видов колбас, но особенно хороши они для колбас, предназначенных для длительного хранения, поскольку толще и прочнее свиных. Свиные кишки обычно используют для приготовления домашних колбас с различными начинками: из говядины и свинины, из одной свинины, из курятины, из мяса кролика и нутрии; а также со всевозможными наполнителями: ливером, кровью, кашами и т. д. Бараньи кишки лучше всего подходят для изготовления сосисок или

тонких колбасок типа охотничьих.

Чеснок, перед тем как добавить в колбасный фарш, нужно предварительно очень мелко нарезать и растереть с солью.

Все мясо задней половины говяжьей туши, за исключением голяшек, – это лучшее первосортное мясо для приготовления колбас. Мясо передней части ценится меньше, его используют для приготовления колбас более низких сортов или смешивают с другими видами мяса.

Мороженое мясо, прежде чем его обваливать, необходимо предварительно постепенно разморозить, но не доводить до полного размягчения.

Подготовленное и выдержанное мясо измельчают в мясорубке или мелко рубят ножом. После этого подготавливают сало (шпик): кусок шпика нарезают пластинами толщиной примерно 0,5 см, пластины складывают друг на друга и нарезают поперек полосками шириной 0,5 см, чтобы получились брусочки прямоугольного сечения. Их складывают по длине вместе и нарезают равными кубиками (крошат). Сало для колбас, предназначенных для жарки, нарезают острым ножом маленькими кусочками шириной и длиной по 1 см и толщиной 0,5 см. Кроме сала, в измельченное мясо добавляют соль, пряности и все перемешивают.

В качестве пряностей используют прежде всего черный и белый перец (горошком, дробленый, толченый или молотый), а также стручковый, гвоздичный и душистый перец. Добавляют также корицу, гвоздику, лавровый лист, кардамон, мускатный орех, семена кориандра, чеснок, лук и растертые сушеные пряные травы. Иногда в фарш в небольшом количестве добавляют пищевую селитру и сахар.

Для приготовления стандартной посолочной смеси на 10 кг рубленого мяса обычно берут 280–320 г сухой мелкой соли, 20 г мелкокристаллического сахара, 4 г пищевой селитры (необязательно), немного молотого черного и душистого перца, гвоздики, мускатного ореха и кардамона.

Охлажденный фарш смешивают с картофельной мукой и водой и набивают в кишки как можно быстрее – пока он еще холодный.

Для того чтобы правильно соединить фарш с водой, его

укладывают горкой, сверху делают небольшое углубление (как в муке при замешивании теста), в которое постепенно, порциями, вливают воду. После каждой порции воды массу тщательно вымешивают руками. Готовым фаршем набивают кишки.

Какие бы кишки ни использовались (свежие, соленые или сушеные), прежде чем разрезать их на части, надо проверить их целостность. Для этого кишку погружают в теплую воду и в один из ее концов вдувают воздух. При этом все повреждения сразу же обнаруживаются появлением пузырьков. Именно в этих местах целесообразнее перерезать кишку. После проверки кишки разрезают на отрезки нужной длины и прочно завязывают их шпагатом с одного конца.

Чтобы кишки были светлыми и без запаха, перед тем как наполнять фаршем, их рекомендуется положить в массу из натертого на мелкой терке картофеля и выдержать 15–20 минут.

Тщательно вымытые кишки еще раз промывают слабым раствором марганцовокислого калия. Затем каждую кладут на стол по отдельности, с одного конца сверху прижимают к столу гладкой скалкой и с усилием протягивают кишку под ней (как под прессом), тем самым удаляя лишнюю влагу. Если заполнить фаршем влажные кишки, приготовленные колбасы приобретут серый цвет по краям. Кишки набивают фаршем руками, тщательно трамбуя его.

Колбасы для копчения набивают фаршем очень плотно, так как в процессе копчения их объем уменьшается.

По окончании набивки кишку слегка проминают рукой и перевязывают с другого конца шпагатом или бечевкой.

После этих операций батоны и круги колбасы должны пройти осадку, для чего их на некоторое время подвешивают в прохладном помещении. Полукопченые колбасы выдерживают до 6 суток, сырокопченые – 7–20 суток. Время осадки зависит и от толщины батончиков: чем толще колбаса, тем больше времени требуется для осадки. Колбасы подвешивают в сухом холодном (около 0 °С) хорошо проветриваемом помещении.

После осадки колбасы коптят или слегка подкапчивают.

Подготовка рыбы к копчению

Свежей считается рыба, у которой тушка прогибается и свободно провисает под собственной тяжестью, если взять ее за голову и поддержать в вертикальном положении. Если спинка и туловище не гнутся – рыба скоро начнет разлагаться.

Покупайте только свежую, а еще лучше – живую рыбу, выловленную в экологически чистых водоемах.

Здоровая живая рыба должна быть упитанной и подвижной. Ее жабры должны равномерно опускаться и подниматься. Чешуя не должна иметь пятен и повреждений. Малоподвижную рыбу, которая плавает на боку или брюхом вверх, в принципе, можно использовать, если ее тело плотное, слизь прозрачная, жабры красные, а глаза выпуклые.

У свежей рыбы жабры красные, имеют запах реки и водорослей. Глаза выпуклые, без белесой пленки. Если жабры синие, покрыты слизью, а глаза поблекли или побелели – рыба на грани протухания. У такой рыбы ребра отделяются от мяса, торчат из брюшины, а тушка рыхлая, при нажатии на ней остается вмятина. Еще один явный признак некачественной рыбы – гнилостный запах.

Свежесть замороженной рыбы можно определить, отварив небольшой кусочек в кастрюле под крышкой. Качество запаха мороженой рыбы иногда можно определить, проткнув толщу разогретым ножом. Правильно замороженная рыба практически не теряет своих вкусовых качеств и сохраняет естественную окраску, светлые выпуклые глаза, яркие красные жабры, плотное тело.

Перед тем как заморозить, рыбу нужно очистить, выпотрошить, отмыть от слизи и несколько раз промыть. Затем ее необходимо очень быстро и тщательно заморозить. При таком способе хранения рыба может ждать копчения до 6 недель.

Перед копчением рыбу быстро размораживают – кладут ее в посуду с чистой водой, которую несколько раз меняют. Нельзя применять для размораживания теплую воду. Размороженную рыбу нельзя подвергать механической обработке – отбивать или сдавливать. После

размораживания рыбу засаливают.

Рыбу (за исключением сигов) вовсе не обязательно и даже нежелательно очищать от чешуи, особенно если она достаточно плотная и красивая на вид, поскольку чешуя защищает мясо рыбы от грязи и копоти в процессе копчения.

Необходимость в чистке возникает, если чешуя повреждена и имеет непрезентабельный вид. Рыбу, у которой чешуя плотно прилегает к коже (речной окунь, линь), перед удалением чешуи рекомендуется на секунду погрузить в горячую (85–90 °С) воду – после этого чешуя легко очистится. Но если рыбу передержать, чешуя будет отделяться вместе с кожей.

Мелкую рыбу не надо ни чистить, ни потрошить – ее солят, а затем коптят целиком. Рыбу среднего размера (весом от 1 до 3 кг) также можно не потрошить.

Очищенную рыбу обмывают холодной водой и потрошат.

Потрошить рыбу можно двумя способами: сделать разрез по спине вдоль хребта (для крупной рыбы) или продольно разрезать брюшко (для небольшой рыбы). И в том и в другом случае целью потрошения рыбы является удаление внутренностей, включая молоки или икру. Эту процедуру нужно проводить с максимальной осторожностью, чтобы не повредить внутренности, особенно желудочно-кишечный тракт. Если повредить, к примеру, желчный пузырь, то рыба будет испорчена, поскольку разлившаяся желчь делает мясо горьким.

При потрошении угря обратите особое внимание на то, чтобы была удалена последняя часть почки, которая находится за анальным отверстием на брюшке.

Если разрезать рыбу по брюшку от анального отверстия, концом ножа можно случайно проколоть кишечник, в результате чего содержимое кишечника высвободится и загрязнит брюшную полость рыбы. Поэтому при потрошении рыбы со стороны брюшка лучше делать разрез от головы, проводя его между грудными плавниками до заднего прохода – так удастся избежать повреждения желудка и кишечника. Сделав разрез по брюшку, перерезают пищеварительный тракт в самом начале – в том месте, где начинается голова, затем

осторожно извлекают его вместе со всеми внутренностями, включая икру или молоки, отделяя по направлению к хвосту. Операцию можно считать удачной, если кишка оборвется у анального отверстия и ее всю можно будет вынуть. При этом в теле рыбы останется почка (она располагается вдоль позвоночника) – ее можно удалить с помощью ложки.

Брюшко таких рыб, как форель, сиг, хариус, довольно мягкое, поэтому их легко потрошить с помощью острого ножа. У карпов и линей брюшко жесткое – их брюшную полость лучше вскрывать кухонными ножницами или секатором, предварительно сделав маленький надрез острием ножа.

При потрошении крупной рыбы разрез делают через спину вдоль хребта, отсекая ребра от позвоночника с одной стороны, для того чтобы не затронуть брюшную полость и не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Что же касается рыбы с разрезанной спиной, внутренности из нее надо вынуть точно так же, как при потрошении со стороны брюшка, а при должной сноровке можно удалить и кости позвоночника.

Крупную рыбу можно разделить также на поперечные куски либо на два продольных филе. Для этого потребуются сноровка и длинный узкий хорошо заточенный нож.

При потрошении всех видов рыбы следует обязательно вырезать жабры, причем вместе с плечевым поясом костей. Благодаря этому удастся избежать кровяных подтеков, которые через некоторое время могут проступить на коже копченой рыбы, что ухудшает ее внешний вид.

Из свежей рыбы, предназначенной для копчения, сливают кровь. Для этого между грудными плавниками делают глубокий разрез острым ножом и дают жидкости стечь.

В процессе разделки рыбу не рекомендуется сильно изгибать и сдавливать.

После потрошения рыбу снова промывают холодной водой; брюшную полость моют под струей воды или замачивают рыбу, меняя воду несколько раз. Для ополаскивания используют прохладную

питьевую воду (около 10 °С).

Очищенную и выпотрошенную рыбу весом до 200 г обычно используют для тепловой обработки в целом виде, без головы или с головой, но без жабр.

Более крупную рыбу (весом от 200 г до 1 кг) рекомендуется разделывать со стороны позвоночника. Для этого у краев жаберных крышек тушки делают глубокий надрез мякоти, перерубают позвоночник, отделяют голову и вместе с ней удаляют внутренности, а через образовавшееся отверстие – остатки внутренностей, после чего тушку тщательно промывают.

Разделанную рыбу весом более 1 кг после промывания следует распластовать, то есть разрезать вдоль по позвоночнику на две половины. Так легче нарезать рыбу кусками и лучше сохранить ее структуру во время копчения.

Для пластования разделанную тушку рыбы кладут на стол или деревянную доску и вдоль спинки по позвоночной кости от головы до хвостового плавника прорезают мякоть рыбы вместе с реберными костями. При этом получают две половинки (филе), одна из которых содержит мякоть с реберными костями, а другая – мякоть с позвоночной и реберными костями.

Для получения филе рыбы с кожей, но без реберных костей, снятое с позвоночной кости филе кладут на стол кожей вниз и, придерживая реберные кости ладонью одной руки и держа нож в другой, аккуратно срезают реберные кости.

Для получения филе без кожи и костей рыбу, не очищая от чешуи, потрошат и промывают. Затем с обеих сторон тушки вдоль хребтовой кости и спинного плавника (во всю длину от головы до хвостового плавника) делают надрез мякоти и срезают вначале одно филе, а потом, перевернув рыбу на другую сторону, срезают другое филе. После этого срезают реберные кости, а затем удаляют кожу вместе с чешуей.

Бесчешуйчатую рыбу (сома, навагу, налима, угря) в основном разделывают так же, как и чешуйчатую, только в начале обработки вместо удаления чешуи тщательно счищают с кожи имеющуюся на ней слизь, а в некоторых случаях – полностью удаляют кожу. Для удаления слизи тушку рыбы надо тщательно натереть поваренной солью, а затем промыть.

Все операции по подготовке рыбы к посолу следует проводить в

чистом прохладном месте. Подготовленную рыбу нужно защищать от мух и прочих насекомых, являющихся распространителями болезнетворных микроорганизмов и личинок паразитов. Для этого достаточно накрыть рыбу чистой марлей, сложенной в 2–3 слоя.

Для сушки обычно выбирают скумбрию, пеламиду, осетра, сома и тарань. Рыба, которую собираются сушить, должна быть свежей, без повреждений и ранений. Отобранную рыбу моют и сортируют по величине, а после этого солят сухим или мокрым способом. Просоленную рыбу сушат двумя способами: в специальных сушильнях или печах (при определенной температуре подогрева) либо на открытом воздухе. Сушеную рыбу упаковывают в деревянные ящики, имеющие отверстия для вентиляции. С этой же целью между тушками прокладывают тонкие сухие прутья. Хранить сушеную рыбу можно в сухом проветриваемом помещении около 1 года.

Для того чтобы засушить рыбу, сначала ее нужно выпотрошить и протереть полотняной тряпкой. Затем готовят посолочную смесь из большого количества соли и предварительно измельченных пряностей: черного и душистого перца, лаврового листа, ягод можжевельника, зерен кардамона. Хорошенько натирают рыбу посолочной смесью и выкладывают в эмалированную посуду, пересыпая солью с пряностями. Накрывают рыбу деревянным кругом с гнетом и выдерживают 1–2 суток. Затем сливают образовавшийся рассол, рыбу обсушивают, нанизывают на продетую через глазницы бечевку или проволоку и подвешивают сушиться под навесом на солнечной стороне в хорошо проветриваемом месте.

Подготовка сыра к копчению

Прежде чем приступить к копчению сыра, необходимо, конечно же, подготовить к этому процессу сам продукт. Никаких маринадов, просаливания, подвяливания и вымачивания в данном случае не требуется. Сыр является очень нежным мягким слабосоленым продуктом, который плохо воспринимает какую-либо обработку перед копчением. Предварительная подготовка сыра заключается лишь в том, что его нарезают на подходящие куски, заворачивают в тот или иной материал и помещают в специальный тканевый мешочек. Деление кусков сыра на более мелкие необходимо в связи с тем, что само копчение данного продукта длится не более 3 мин, поэтому большой кусок сыра просто не сможет пропитаться дымом как следует, в то время как маленький пропитается полностью, что усилит его естественный вкус и придаст ему более нежный аромат.

После того как сыр будет разрезан, каждый кусочек необходимо завернуть в 2–3-слойную бумажную салфетку, лист пергаменты или чистую ткань и поместить в небольшой мешочек из плотного материала, который подвешивают в коптильне. Жесткий и прессованный сыр не нужно заворачивать в ткань или бумагу, его можно подвешивать в мешочке прямо так.

Не требуют разрезания на куски только блоки и головки твердых сыров. Перед копчением с наиболее твердых сыров просто удаляют упаковку и подвешивают в коптильню на крючок. Мягкие блочные сыры коптят прямо в оболочке, предварительно проткнув ее в нескольких местах.

После окончания процесса копчения сыр помещают в холодильник не менее чем на 3–4 ч. Если кусок сыра весит более 50 г, то выдержку в холоде необходимо увеличить, как и сам процесс обработки дымом. Эта операция необходима для того, чтобы все впитавшиеся в сыр коптильные вещества равномерно распределились по нему.

Особого подхода требуют рассольные сыры с мягкой консистенцией. Они довольно плохо поддаются обработке дымом и при неправильном обращении могут приобрести совершенно иной вкус, запах, цвет и даже вид. В связи с этим их коптят довольно редко, а если

все же и делают это, то заворачивают в плотную фольгу, подвешивают в коптильню и коптят при малом дыме не более чем 2–3 секунды.

Плавленные сыры перед копчением переключают из упаковки в искусственную колбасную оболочку и в таком виде помещают в коптильню всего на несколько секунд. Наиболее подходящим для них является копчение в электрокоптильне, где есть возможность установить необходимый режим работы и контролировать степень прокопченности. Обработанные таким образом плавленные сыры приобретают более острый запах, вкус и оригинальный аромат.

Подготавливая сыры к копчению, следует помнить, что данный продукт довольно нежен и требует бережного и внимательного обращения. Если передержать сыр в коптильне хотя бы одну лишнюю минуту, он может потерять свои вкусовые качества и наполниться горечью.

Чтобы правильно выбрать способ копчения, необходимо представлять результат его воздействия на различные виды сыра. При горячем копчении сыр готовится очень быстро, при этом в нем сохраняется много влаги, что делает продукт скоропортящимся, а значит, его необходимо использовать сразу же после обработки. Процесс холодного копчения происходит чуть медленнее, сыр при этом не теряет своих вкусовых и ароматических свойств, влага из него удаляется равномерно, что позволяет хранить его более длительное время.

Подготовка овощей, фруктов, грибов и орехов к копчению

Копченые овощи прекрасно дополняют различные блюда, их также можно использовать как базу для основного блюда и подавать в качестве десерта. В измельченном виде из них получается замечательный закусочный паштет. Кроме того, их можно замораживать и заготавливать впрок.

Коптить можно самые разные овощи. Болгарский перец коптят, предварительно очистив от семян и кожицы. Баклажаны и молодые кабачки коптят целиком, от кожуры очищают уже готовый продукт. Лук, кукурузу и помидоры коптят, предварительно ошпарив и замариновав в разбавленном уксусе с солью и сахаром. Лук и помидоры для копчения рекомендуется разрезать на 4–8 частей в зависимости от размера. Также можно коптить свеклу и морковь (целиком либо нарезав кубиками).

С копчеными овощами великолепно сочетается оливковое масло, уксус, дижонская горчица, соль, перец, мелко нарубленный чеснок. К этому базовому набору можно добавить мед, цедру лимона, кориандр и т. д. Если использовать сахар, из свеклы и моркови можно приготовить отличные «зимние» сладости – нечто среднее между мармеладом и цукатами.

Кроме овощей, копчение применяют и для приготовления грибов. Белые, подберезовики, подосиновики, маслята приобретают после этой процедуры особый вкус и аромат. Коптить можно даже выращенные в домашних условиях шампиньоны. Перед копчением грибы рекомендуется замариновать в смеси растительных масел (например, подсолнечного, кунжутного, орехового), соевого соуса и молотого перца и выложить на решетку целиком. Можно коптить фаршированные (например, сыром или луком) грибы. После копчения их можно посыпать тертым сыром или смазать смесью сыра с чесноком и майонезом. Из копченых грибов с луком получают необыкновенно вкусные пироги.

Коптить можно и фрукты перед закладкой на долгое хранение. Для обработки дымом прекрасно подходят сливы, абрикосы, груши,

виноград, яблоки, вишня, черешня.

Еще один редкий гость в коптильне – орехи. Коптить можно арахис, кешью, миндаль. Копченые орехи используют как закуску к пиву, добавляют в салаты и соусы.

При копчении овощей и фруктов металлическую решетку в коптильне нужно застелить пергаментом – если этого не сделать, продукты будут прилипать к металлу решетки. Для копчения плотных овощей и фруктов можно использовать две деревянные решетки. Продукты кладут на одну из них, накрывают другой решеткой и связывают конструкцию проволокой. В процессе копчения конструкцию периодически переворачивают, чтобы плоды коптились равномерно. Так коптят сливы, абрикосы (без косточек), яблоки, нарезанные кружочками или дольками, груши (крупные разрезают пополам). При копчении вишни и черешни используют решетку с более мелким шагом или марлю. Время копчения – 20–30 мин и более.

Приготовление продуктов горячего копчения

Горячее копчение обычно проводят при температуре дыма 40–60 °С и выше. Процесс длится от 1 до 48 ч в зависимости от размера продуктов. При горячем копчении важно не только воздействие дыма на продукт, здесь требуется и соответствующая тепловая обработка продукта. Поэтому очаг делают таким, чтобы он давал и тепло, и дым. Температура дыма при этом может быть различной в зависимости от вида продукта. Если копчености предполагают в дальнейшем варить (окорока, грудинку, полукопченые колбасы), то копчение проводят дымом при температуре 40–60 °С. Если продукты в процессе копчения должны быть доведены до готовности (птица и рыба горячего копчения, окорока), то используют дым в сочетании с температурой 80–100 °С и выше. При такой температуре горячее копчение заканчивается запеканием в дыму.

Основным преимуществом горячего копчения является быстрота приготовления, что, соответственно, требует меньших затрат труда. Однако это преимущество одновременно является и причиной главного недостатка этого способа. Поскольку при горячем копчении продукты готовятся быстро, в них сохраняется большое количество влаги и они слабо пропитываются составными частями дыма, в результате чего копчености имеют небольшой срок хранения. Мясо, копченое горячим способом, можно хранить от 1 до 3 недель (в зависимости от температуры хранения), а рыба горячего копчения практически не подлежит хранению: максимальный срок, который она может выдержать, – 2–3 суток.

Впрочем, именно благодаря тому, что приготовленные горячим способом продукты теряют в процессе копчения мало влаги и одновременно с этим хорошо пропитываются жиром, они имеют великолепный вкус, аппетитный запах, мягкую сочную консистенцию и небольшое содержание соли, что является еще одним преимуществом этого способа приготовления. Все это, вместе взятое, объясняет необыкновенную популярность этого способа среди любителей домашнего копчения. А что касается ограниченного срока хранения, то для отдельных мясных копченостей его можно увеличить до 1–

2 месяцев с помощью подсушивания (подвяливания) изделий после копчения. В этом случае важно строго соблюдать условия и технологию приготовления на всех этапах: начиная с выбора и обработки сырья и заканчивая температурой и влажностью воздуха во время окончательной просушки и последующего хранения.

Горячее копчение можно осуществлять двумя способами:

1. Температуру поддерживают в пределах 35–55 °С. Копчение длится 12–48 ч;

2. Температуру поддерживают на уровне 90 °С и выше, как в духовке. Возможно, правильнее было бы сказать, что при этом не коптят, а запекают мясные продукты, но с добавлением дыма. Этот способ копчения достаточно быстрый, процесс длится от 20 мин до нескольких часов.

Горячее копчение не позволяет продуктам максимально обезводиться, но зато они хорошо пропитываются жиром, в результате чего копчености становятся более сочными. Такие копченые продукты хорошо использовать в отварном виде для приготовления первых и вторых блюд.

Мясо для копчения требует предварительной обработки. Перед копчением его вымачивают в рассоле, некоторое время подвяливают и только потом коптят. Вымачивание происходит в рассоле, что придает продукту необходимую соленость и специфический вкус, который усиливается в процессе копчения. Не обработанное рассолом мясное сырье после копчения непригодно для еды, так как приготовленное изделие не обладает необходимым вкусом и плохо досаливается.

Определить готовность копченого мяса можно по цвету. Поверхность изделия обязательно должна иметь нежно-золотистую или красновато-коричневую корочку и быть сухой, слегка блестящей, упругой. Коптить мясо до темно-коричневого цвета не следует, так как при этом продукт теряет вкус и аромат.

Горячее копчение **рыбы** осуществляется дымом при температуре от 60 до 100–140 °С. Умеренно посоленную рыбу выдерживают в коптильном устройстве от 1 до 3 ч, в результате чего рыба получается сразу и копченой, и запеченной.

Рыба горячего копчения – скоропортящийся продукт, который можно хранить в холоде не более 2–3 суток. В теплое время года этот срок еще более сокращается.

Для копчения рыбы пригодно далеко не всякое топливо. Как и для копчения других продуктов, недопустимо использование хвойных пород, которые при горении дают сильную копоть. Лучшим топливом для копчения считается сухая древесина ольхи и ветки можжевельника. Вполне подойдут также бук, дуб, клен, осина, каштан, тополь, орешник, ясень, ива, а также фруктовые деревья: яблоня, груша, вишня и слива. Для придания копченой рыбе особого аромата к дровам рекомендуется добавить сушняк вереска, краснотала и высохшую виноградную лозу. Отличные результаты копчения с точки зрения вкуса и цвета можно получить, используя древесину и стружку граба. Хороший вкус имеет рыба, закопченная в дыму от тлеющей ржаной соломы. Если же коптить рыбу в дыму тлеющего свежего сена, ее аромат обогатится сотнями оттенков луговых трав. Можно добавлять в очаг и непосредственно травы: полынь, шалфей, базилик, тимьян. На завершающей стадии коптильного процесса в топливо желательно добавить сырые можжевельниковые веточки вместе с ягодами: их дым обладает сильными бактерицидными свойствами – в результате копченая рыба дольше не плесневеет и лучше хранится.

Горячее копчение подходит для рыб карповых пород (вобла, тарань, лещ, рыбец, чехонь, красноперка, линь), осетровых (белуга, осетр), лососевых (кета), тресковых (треска, пикша, сайда), сельдевых и других (кефаль, морской окунь, скумбрия, судак, хариус), а также для приготовления балыков из осетровых и лососевых рыб.

Перед копчением рыбу для удаления крови замачивают на 30 мин в концентрированном рассоле (250 г соли на 5 л воды). После посола рыбу хорошо вымачивают (в течение 1 суток), промывают и подсушивают: крупную – в течение 5 дней, мелкую – в течение 3. Крупным рыбам в брюшную полость вставляют распорки. Рыбу с нежным мясом на время копчения заворачивают в плотную бумагу или холст.

Копчение можно считать оконченным, когда рыба приобретет золотистый оттенок. Но на стадии готовности не все виды рыб имеют одинаковый цвет: лосось и озерная форель приобретают красновато-желтую окраску; палтус, скумбрия и сельдь становятся золотисто-желтыми.

По окончании процесса копчения рыбу охлаждают. Делают это на открытом воздухе, строго соблюдая правила гигиены и предохраняя от

попадания внутрь микробов. Такая опасность возникает в связи с понижением температуры рыбы до уровня комнатной. Для ускорения охлаждения иногда применяют вентиляторы. Но при быстром понижении температуры копченая рыба теряет свойственный ей аромат копчения. По этой причине иногда, после того как полностью прекратится образование дыма, рыбу оставляют на некоторое время подвешенной на крючках в коптильной печи при открытых дверцах и открытой вытяжке, а затем ее окончательно охлаждают на открытом воздухе. После копчения не стоит укладывать тушки друг на друга, так как в этом случае охлаждение происходит медленно и неравномерно, а в местах соприкосновения образуются пятна, портящие внешний вид рыбы.

После того как рыба будет готова, ее полезно подвесить на воздухе еще на 2–3 дня – в результате она немного подвялится и станет значительно вкуснее. К тому же подвяливание (даже в течение суток) увеличивает срок хранения рыбы. Но пересушивать ее все-таки не стоит!

Кроме всевозможных мясных и рыбных изделий, горячему копчению можно подвергать и такие молочные продукты, как **сыры**. Их ассортимент на сегодняшний день довольно широк: твердые, мягкие, плавленые, рассольные, в головке, терочные и т. д. Каждый из видов обладает своим специфическим ароматом и вкусом, сформированным в результате воздействия молочнокислой микрофлоры. Копчение позволяет добиться гораздо более пикантного и уникального вкуса каждого отдельного вида сыра, а также оригинальной ароматной гаммы, близкой по своим качествам к наиболее ценным сырам типа «Рокфор» и «Камамбер».

Горячее копчение мясных продуктов

Окорок варено-копченый

10 кг мяса, 400 г соли, 10 г сахара, 4 г селитры, чеснок, ягоды можжевельника, молотый черный перец по вкусу

Для рассола: 1 л воды, 160 г соли, 10 г сахара, 5 г селитры

Окорок натереть посолочной смесью (из соли, селитры и сахара), уложить в бочку слоями кожей вниз, дополнительно пересыпая каждый слой смесью с добавлением специй. Выдержать в холодном месте 6–

7 дней. После этого нижние окорока переложить наверх, верхние – вниз, залить охлажденным рассолом и накрыть крышкой с гнетом. Нижние и верхние слои менять местами через каждые 5 дней. Для посола окороков, взятых от животных, вес которых составлял 100–110 кг, требуется 20 дней, при весе животных 180–200 кг выдерживать мясо в рассоле необходимо 28–30 дней. Просоленное мясо вымочить, просушить в прохладном помещении в течение 2–4 ч, обернуть марлей или чистой тканью и коптить 8–10 ч при температуре дыма 40–45 °С. Копченый окорок отварить в воде в течение 4–8 ч. Окорок считается готовым, если при прокалывании острие ножа легко входит в толщу продукта. Варено-копченые окорока не подлежат длительному хранению.

Окорок быстрого посола копченый

1 кг мяса

Для рассола: 1 л воды, 100 г нитритной соли, 5 г чесночной соли, 100 г приправ для мяса, 10 г сока можжевельных ягод

В мясо на глубину 5 см впрыснуть рассол (его объем должен составлять от 15 до 20 % количества мяса), уложить в посуду, залить этим же рассолом и выдержать 3 суток. После этого мясо хорошо обмыть, вымочить, повесить в прохладном хорошо проветриваемом помещении для обсушки на 1 день. Коптить при температуре выше 85 °С до готовности.

Окорок копченый

Передние и задние части свиной туши

Для посолочной смеси: 1 кг соли грубого помола, 35 г сахара, 40 г селитры, 100 г измельченного чеснока

Для рассола: 10 л кипяченой воды, 1,5 кг соли

Передние и задние части свиной туши натереть посолочной смесью и уложить в бочонок кожей вниз, обильно посыпая смесью. Выдержать под гнетом 5–6 дней. За это время должен выделиться рассол. Дополнительно приготовить еще немного рассола и периодически доливать его в бочонок, чтобы мясо было полностью им покрыто. Если каждый из окороков весит больше 8 кг, необходимо выдержать их в рассоле не менее 6 недель; если же вес окороков меньше, выдерживать можно меньше. Накануне копчения мясо вынуть из бочонка и вымочить в холодной воде в течение 2–2,5 ч. Затем обвязать шпагатом и повесить, чтобы окорока не соприкасались друг с другом, в

прохладном помещении (лучше на сквозняке) на всю ночь, чтобы мясо обсохло. Утром можно приступать к копчению. Прежде чем коптить окорока, их нужно обернуть марлей, сложенной в два слоя, чтобы предохранить от загрязнения. Копчение проводить при температуре 45–60 °С в течение 12–24 ч. Для придания окорокам приятного аромата поверх дров можно положить полынь, можжевельник с ягодами, мяту, тмин и другие пряные травы. Готовность окороков можно определить, проколов их вилкой до кости: если окорок готов, вилка пройдет до кости свободно.

Свинина копченая

Свинина, 5 л воды, 250 г соли, 1 головка чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, молотый черный перец

Для приготовления рассола воду вскипятить и охладить, добавить соль, перец, лавровый лист. Свинину нарезать кусками длиной около 30 см. Уложить их в эмалированную посуду и залить рассолом так, чтобы он полностью покрыл мясо. Посуду поместить в прохладное место или холодильник на 5 суток. Затем каждый кусок плотно обвязать прочной нитью, натереть измельченным чесноком и молотым черным перцем и повесить в коптильне на крючках. Коптить 3–4 ч. После этого дать мясу полностью остыть. В таком виде свинину можно хранить в холодильнике около 3 месяцев.

Грудинка маринованная копченая

1,5 кг грудинки, 100 г томатной пасты, 40 мл уксуса, 3–4 зубчика чеснока, молотый красный перец, молотый черный перец, соль по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, добавить томатную пасту, уксус, красный и черный перец, соль. Грудинку промыть, разрезать на небольшие куски, выдержать в маринаде около 12 ч. Затем уложить на решетку коптильни и коптить на среднем огне около 2 ч. Через 1 ч после начала копчения мясо перевернуть. Время от времени в поддон для сбора жира нужно подливать немного маринада.

Грудинка копчено-вареная

2 кг грудинки, 1 л воды, 50 г соли, 20 г сахара

В кипящую воду добавить сахар и соль, довести до кипения, снять с огня и немного охладить. Залить рассолом мясо и выдержать 2 суток при низкой температуре в прохладном помещении или холодильнике. Затем вынуть из рассола и повесить для просушивания на 12 ч в прохладном хорошо проветриваемом месте. После этого коптить 3 ч, а

затем отварить в кипящей воде 30 минут.

Свиная грудинка пряная

10 кг грудинки, 10 л воды, 500 г соли, 200 г сахара, 3–4 зубчика чеснока, 5–6 г селитры, молотый черный перец, молотый красный перец, лавровый лист по вкусу

Грудинку промыть, обсушить. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить сахар, соль, чеснок, лавровый лист, перец и селитру, кипятить 10–15 мин, охладить. Мясо залить рассолом, выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Затем вынуть из рассола и повесить для просушивания в хорошо проветриваемом прохладном помещении на 2 недели. После этого коптить 1–2 ч, затем отварить в кипящей воде на среднем огне в течение 2 часов.

Копченый рулет из грудинки

5 кг грудинки, 5 л воды, 200 г соли, 5 зубчиков чеснока, молотый красный перец, молотый черный перец по вкусу

В кипящую воду добавить соль, довести до кипения, снять с огня и охладить. Пласт мяса залить рассолом, выдержать 7 дней. Затем промыть под проточной холодной водой, обсушить, натереть смесью чеснока и перца. Подготовленный пласт мяса плотно свернуть в рулет и перевязать шпагатом. Коптить 3 часа.

Свиное филе копченое

5 кг свиного филе, 5 л воды, 1 кг соли, 40 г сахара, 2 г селитры

Филе залить рассолом, выдержать 7 дней в прохладном месте. Затем тщательно промыть в холодной проточной воде, вывесить для просушивания. После этого туго перевязать шпагатом, уплотнив мясо и придав ему форму, и коптить 4 часа.

Ветчина копчено-вареная

Предварительно просоленный окорок коптить 10–12 ч, пока поверхность не станет бурой. Затем повесить над чаном с кипящей водой так, чтобы вода доходила до его голяшки. Варить 1,5 ч при полном кипении воды. После этого окорок снять с подвеса и погрузить в кипящую воду целиком на 30 мин. Копчено-вареный окорок можно хранить, подвесив в прохладном месте, чуть больше 1 месяца.

Свиные ребра копченые

Свиные ребра, свиной желудок

Для посолочной смеси: 400 г соли, 30 г сахара, перец и специи по вкусу

Ребра молодого кабана (с оставленными на них жиром и кожей) разрезать пополам или на 3 части по длине костей, натереть посолочной смесью и уложить в ящики. Выдержать в прохладном помещении 1,5–2 месяца. После этого просушить их и прокоптить. Ребра больших боровов лучше отделить от кожи и жира, разрезать на куски, посолить и слегка посыпать перцем. Пересыпая солью, положить их в хорошо вычищенные свиные желудки как можно плотнее друг к другу, чтобы между ними не было свободного пространства. В середину вместе с солью можно насыпать немного майорана, кориандра и мелко нарубленного чеснока. Когда свиной желудок наполнится до такой степени, что обе его стороны едва можно будет стянуть вместе, зашить его и положить под пресс на 3 дня. Затем перенести в холодное место и выдержать 1,5–2 месяца. После этого ребра просушить и прокоптить.

Свиные ребра копчено-вареные

Свиные ребра

Для рассола: 2 л воды, 300 г соли, 1 г селитры

Реберную часть свиной туши без шкуры и подкожного жира разрезать на пластины весом 500–700 г с наличием межреберного мяса (примерное соотношение костей и мяса 1:1). Реберные пластины зачистить, залить рассолом, выдержать в холодильнике при температуре 0–4 °С в течение 2–3 суток. После этого промыть ребра в теплой воде и повесить на крюки для подсушивания на 3–4 ч. Затем коптить в течение 3–4 ч при температуре 30–35 °С (рекомендуемые виды древесины – фруктовые деревья, тополь). Копченые ребра опустить в кипящую воду, температуру снизить до 85–90 °С и томить в течение 20–30 минут.

Ветчинные свиные ножки и головы

Свиные ножки и головы

Для рассола: 2 л воды, 250 г соли, 1 г селитры

Свиные ножки и головы выдержать в рассоле в течение 6 дней. Затем просушить и коптить при высокой температуре 30 мин. После этого сразу же положить в кипящую воду и варить 1,5 ч при слабом кипении.

Свиные ножки, уши и хвосты копченые

Свиные ножки, уши и хвосты, 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами)

Свиные ножки, уши и хвосты очистить самым тщательным

образом, промыть и выдержать в рассоле 1 неделю. Затем снова выскоблить, промыть и коптить теплым дымом в течение 12 часов.

Пашина по-домашнему

1 кг свиной пашины

Для рассола: 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с селитрой), 1 ч. л. сахара, 3 ч. л. измельченных ягод можжевельника

Мясо залить приготовленным рассолом, оставить на 1 неделю. Затем рассол слить, мясо залить свежеприготовленным рассолом, оставить еще на 2 дня. После посола пащину вынуть, просушить в течение 1 дня и прокоптить дымом при высокой температуре в течение 1 ч. Сразу после копчения положить мясо в кипящую воду, температуру воды снизить до 80 °С и томить мясо 1,5 ч. Пащину вынуть из воды, остудить и 1–2 раза прокоптить дымом при низкой температуре.

Пастрома

10 кг свинины, 10 л воды, 2 кг соли, 100 г чеснока

Мякоть шеи свинины (без сала) нарезать прямоугольными пластами толщиной 2–3 см, уложить в кастрюлю и залить приготовленным рассолом. Выдержать мясо в рассоле в течение 2–3 суток. Затем промыть водой (20–25 °С) и хорошо обсушить. Натереть мясо измельченным чесноком, уложить в эмалированную кастрюлю и выдержать 12–14 ч. После этого обвязать пласты шпагатом и коптить при температуре 85–95 °С в течение 2 часов.

Рулет из лопатки копчено-вареный

Лопатка

Для посолочной смеси (на 1 кг): 400 г соли, 30 г сахара, 1 г селитры

Лопатку натереть обычной посолочной смесью (соль, сахар, селитра), выдержать 2 недели в прохладном помещении. Затем мясо вымочить, промыть, придать пласту форму рулета и плотно перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 2 см. Коптить рулет в густом дыму примерно 6 ч. Затем положить в кипящую воду и варить 1,5–2 ч при слабом кипении. Копчено-вареный рулет можно хранить до 15 дней.

Говядина копченая

1 кг мяса, 400 г соли, 20 г сахара, 0,5 г селитры

Свежую парную говядину хорошо натереть посолочной смесью со всех сторон. Когда мясо остынет, куски сложить в ящик, пересыпая смесью. Ящик с мясом поставить в умеренно теплое помещение на 12–

18 ч, затем перенести в холодное место на 8–10 дней. После того как мясо просолится, коптить его сутки при умеренной температуре, чтобы мясо одновременно и запекалось, и коптилось. После этого прокоптить его в более холодном дыму в течение 3–5 дней.

Балык из говядины копченый

1,5–2 кг мяса, 150 г соли, 20 г сахара, 1 г селитры

Для рассола: 1 л воды, 150 г соли, 30 г сахара, 2 г селитры

Кусок говяжьей вырезки продолговатой формы натереть со всех сторон посолочной смесью, положить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в холодное место на сутки. После этого залить вырезку приготовленным охлажденным рассолом, слегка прижать гнетом и оставить на 3 дня. Мясо вынуть из рассола, промыть, обсушить и коптить в течение 6–8 ч. По окончании копчения подвесить балык для просушки в прохладном помещении на 2 суток.

Говядина по-крестьянски

2,5 кг говядины, 400 г соли, 1 г селитры

Говядину натереть солью и пищевой селитрой. Сложить в эмалированную посуду, пересыпая солью. Оставить в теплом месте на 12–18 ч. Затем перенести мясо на холод на 7 суток. После этого мясо подвесить на 1 день над трубой в черной бане над самой печкой, чтобы мясо одновременно коптилось и поджаривалось. Через день мясо подвесить выше и коптить еще 3–5 дней.

Говядина по-гамбургски

5 кг говядины, 200 г соли, 1 г селитры

Опустить мясо в кипяток, довести до кипения, переложить на тарелку, натереть смесью соли с селитрой, оставить на 24 ч. Поместить мясо в горячую коптильню на 12 ч, затем обернуть бумагой, обвязать и коптить холодным дымом 5 дней.

Баранина копченая

5 кг мяса, 1,2 кг соли, 20 г селитры, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Парное мясо (задние части и лопатки баранины) еще теплым натереть посолочной смесью и дать остыть. Затем уложить в ящик, пересыпая каждый слой солью, лавровым листом и душистым перцем. Ящик прочно заколотить и осмолить. Сначала выдержать 2 дня при комнатной температуре, чтобы соль лучше растворилась. Затем перенести в ледник на 1,5–2 месяца. Ежедневно переворачивать ящик

на другую сторону. По истечении срока мясо вынуть из ящика, просушить на свежем воздухе и прокоптить до готовности. Для копчения баранины требуется меньше времени, чем для других видов мяса.

Седло барашка копченое

2 кг мяса, 8 л воды, 300 г соли, 2 большие луковицы, 1 головка чеснока, 12 измельченных можжевельных ягод, ½ ч. л. паприки, молотый черный перец, майоран по вкусу

Приготовить рассол из воды, соли, можжевельных ягод и паприки. Залить седло барашка и выдержать 3–4 суток. После засолки мясо вытереть чистым кухонным полотенцем, срезать кожу и натереть смесью мелко нарубленного лука, чеснока, соли, перца и майорана. Мясо завернуть в льняную ткань и подвесить в прохладном месте на 12 ч. Перед копчением седло барашка обжарить, затем поместить в коптильную печь, разогретую до температуры выше 200 °С. Готовить не менее 1 часа.

Конина копченая

5 кг конины, 600 г соли, 50 г сахара

Конину нарезать на куски по 1 кг. Зачистить от жира, хрящей, сухожилий, натереть смесью соли и сахара, выдержать 7 суток при температуре 4 °С. Затем мясо очистить, выровнять края, обвязать шпагатом, подвесить и коптить 1–2 суток при температуре 50–60 °С. После этого подвялить 3–5 суток при температуре 12–14 °С.

Языки копченые

Говяжьи или свиные языки, соль, смесь пряностей и овощей (лавровый лист, черный перец, петрушка, сельдерей, чеснок, лук, морковь)

Говяжьи или свиные языки очистить, промыть, натереть смесью соли, измельченных пряностей и овощей. Уложить в эмалированную посуду, закрыть крышкой и оставить на 1–2 суток. Затем языки вместе со всеми приправами положить в кастрюлю с кипящей водой и варить 1,5–2 ч, после чего охладить и обсушить. Подготовленные языки коптить около 1 часа.

Кролик горячего копчения

2–4 тушки кроликов, 20 л воды, 500–600 г соли, 2 головки чеснока, молотый или черный красный перец, лавровый лист, пряности по вкусу

Тушки кроликов разделать, охладить, уложить в эмалированную

кастрюлю, залить рассолом и выдержать 12–15 ч. После этого тушки вынуть из рассола и подвесить для просушивания на 1–2 ч. Когда тушки обсохнут, натереть их снаружи и внутри смесью перца, толченого чеснока, измельченного лаврового листа и других пряностей. Каждую тушку с внутренней стороны можно нашпиговать чесноком, сделав для этого глубокие надрезы кончиком ножа. Подготовленные таким образом тушки подвесить в коптильном устройстве и коптить в горячем дыму 2–2,5 часа.

Кролик с можжевельником

1 тушка кролика, шпик, 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 3 %-го уксуса, 2 зубчика чеснока, 5 сушеных ягод можжевельника, 2–3 лавровых листа, ½ ч. л. тертого имбиря, несколько горошин черного перца

Отделив ребра, тушку кролика разрезать на четыре части: две лопаточные и две задние. Куски подвесить в хорошо проветриваемом помещении на 2–4 суток (тогда после копчения крольчатина не будет жесткой). Температура в помещении должна быть не выше 10 °С, при более холодной температуре время выдержки следует увеличить. Из указанных ингредиентов (кроме чеснока и шпика) приготовить рассол (кипятить его не надо). Мясо уложить в эмалированную кастрюлю и залить рассолом, чтобы оно было полностью им покрыто, выдержать 2 суток. За это время нужно 2–3 раза переместить куски снизу вверх и наоборот. Соленое мясо вынуть из рассола, сделать кончиком ножа в каждом куске по 5 надрезов и вложить в них ломтики чеснока и кубики шпика. Затем куски крольчатины положить на разделочную кухонную доску, сверху накрыть другой доской и несколько раз ударить по ней обухом топора, чтобы расплющить суставы и крупные кости (тогда у готового продукта не будет часто встречающейся возле костей красноты). Мясо поместить в коптильню. Когда мясо нагреется, огонь уменьшить. По мере обсыхания куски время от времени поливать рассолом. Время копчения – 3–4 ч в зависимости от силы огня. За 20–25 мин до окончания копчения добавить в топливо можжевельные ветки. Хранить копченую крольчатину можно в проветриваемом помещении (на чердаке) или на сквозняке под навесом. Чтобы сохранить ее дольше месяца, после проветривания следует снова слегка подкоптить мясо в течение 15–20 мин, добавив в топливо ветки можжевельника.

Нутрия копченая

10 кг мяса, 1 кг соли, 160 г сахара, 1 головка чеснока, черный и душистый перец, пряности по вкусу

Для приготовления следует использовать свежее мясо, полученное от здоровых животных. Оно должно быть чистым, без признаков порчи, кровоподтеков, хорошо остывшим или охлажденным. Тушку нутрии разрезать по линии брюшка, удалить внутренности. Затем удалить голову, железу, расположенную между лопатками и шеей, и лапки. Тушку разрубить вдоль грудной клетки и позвоночника на две части, затем каждую – еще на две части: переднюю и заднюю. Мясо тщательно промыть холодной водой, ополоснуть раствором марганцовки (2–3 кристалла на стакан воды, раствор должен быть совсем бледным), обдать кипятком. Остывшее мясо натереть посолочной смесью. Емкость для посола тщательно вымыть раствором марганцовки и хорошо пропарить. На дно емкости насыпать тонкий слой посолочной смеси и на него плотно уложить куски мяса, натертые этой же смесью. Посолочной смесью нужно пересыпать каждый слой. Поверх мяса положить чистый деревянный круг и прижать его гнетом весом 2–3 кг. Мясо выдержать в течение 6–7 дней. Готовность просоленного мяса можно определить, нажав на него пальцем: в достаточно просолившемся продукте остается ямка. Соленое мясо вынуть из посуды, промыть холодной проточной водой, расправить и повесить на шест под навесом или на чердаке. В сухую погоду оно подсыхает за 7–10 ч, в пасмурную – за 2–3 дня. Подготовленные для копчения куски мяса обернуть марлей, сложенной в 2 слоя, чтобы предохранить от загрязнения, и повесить на тонкие вешала из проволоки диаметром 7–8 мм. Сверху коптильное устройство плотно закрыть фанерой или листом железа. Время нахождения мяса в коптильне зависит от того, как долго его собираются хранить. Для непродолжительного хранения достаточно 8–12 ч копчения горячим дымом, при этом в течение первого часа приготовления нужно поддерживать температуру в пределах 75–80 °С, а далее – на уровне 35–40 °С. Время от времени следует менять местами вешала, чтобы мясо коптилось равномерно. Для длительного хранения можно коптить холодным дымом при температуре 20–22 °С в течение 2–3 суток. По окончании копчения марлю с кусков нужно снять, копчености обтереть сухим полотенцем. Хранить готовый продукт лучше в прохладном помещении (в

подвешенном состоянии) при температуре не выше 5 °С.

Горячее копчение сала

Сало нужно коптить сначала самым слабым дымом, а затем постепенно усиливать дымообразование. Огонь не должен быть большим.

Сало пикантное

4 кг сала, 500 г соли, 1 головка чеснока, зелень укропа, 1,5 ст. л. молотого черного перца, ½ ч. л. молотого лаврового листа

Сало нарезать пластинами шириной 5 см. Чеснок измельчить, растереть с солью, добавить специи и рубленый укроп. Приготовленной смесью тщательно натереть сало. На дно контейнера насыпать тонкий слой смеси, уложить сало шкуркой вниз, посыпая смесью. Сверху хорошо посыпать солью со специями, накрыть листом картона, положить доску и поставить гнет. Выдержать 3 дня в прохладном темном месте. Приготовленное сало очистить от соли и подвесить для просушки на 1 день. Затем поместить его в коптильню на максимальную высоту и разжечь сильный огонь. Когда появится дым, огонь уменьшить до среднего. Коптить сало 20 мин. После этого подвесить его в прохладном месте на 2 суток. Приготовленное таким способом сало можно хранить в прохладном месте 2–3 месяца.

Сало копченое

1 кг сала, 200 г соли

Сало очистить, посыпать солью и положить в холодильник на сутки. После этого сало промыть в холодной воде, обсушить, перевязать шпагатом и подвесить в коптильне. Коптить в течение 3 ч, используя древесину груши, яблони, осины или ясеня.

Сало острое

1 кг сала, чеснок, молотый красный острый перец

Сало нарезать небольшими кусками, хорошо посыпать солью со всех сторон, уложить в банку или кадку и оставить на 20 суток. Затем сало очистить от соли, промыть холодной водой и обсушить. Коптить до образования золотистой корочки. По окончании копчения каждый кусочек обильно натереть смесью молотого красного перца и чеснока. Хранить в холодном сухом помещении либо холодильнике.

Сало с лавровым листом

1,5 кг свиного сала с толстой мясной прослойкой, 1 ст. л. соли крупного помола, 2 зубчика чеснока, 5 лавровых листьев, 1 ч. л. молотого черного перца, ¼ ч. л. сухой горчицы, 3 ст. л. кипяченой воды

Сало промыть, нарезать пластинами шириной 5–6 см. Чеснок и лавровый лист измельчить, добавить перец и горчицу. Приготовленной смесью натереть сало. Соль залить кипяченой водой, быстро перемешать и выложить тонким слоем на дно пластикового контейнера. Сверху уложить куски сала, покрыть остатками соли и поместить в холодильник на 3–5 дней. После этого промыть сало водой, обсушить и уложить на решетку коптильни. Коптить 30–35 мин при температуре 55–60 °С.

Шпик копченый

3 кг шпика, соль

Для рассола: 1 л воды, 300 г соли

Для приготовления копченого шпика используют куски сала из спинной и боковой части свиной туши толщиной не менее 1,5 см. Сало без прослоек выдержать в концентрированном рассоле в течение 8–10 суток. После этого солить его в штабеле еще 2–3 суток, а затем прокоптить при температуре 50–60 °С в течение 20–30 минут.

Шпик с мясными прослойками копченый

10 кг шпика с мясными прослойками, соль

Для рассола: 3 л воды, 400 г соли, 20 г сахара, 1 г селитры

Шпик с прослойками мясной ткани выдержать в рассоле в течение 1 месяца, а затем прокоптить при температуре 55–60 °С в течение 6 часов.

Шпик с чесноком

1,5 кг свиного шпика, 200 г соли, 5 зубчиков чеснока, сухая горчица, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Шпик промыть водой, натереть смесью соли, чеснока, горчицы, перца и лаврового листа. Немного смеси насыпать на дно контейнера, залить кипятком, сверху уложить шпик. Поместить в холодильник на 3–5 дней. Соленое сало хорошо промыть теплой водой, обсушить и поместить в коптильню. Для копчения лучше использовать яблоневые, ольховые или вишневые щепки. Можно добавить веточки розмарина и скорлупу грецких орехов. Щепки перемешать, замочить на несколько минут в воде, а затем разложить на поддоне в коптильне. Коптить сало

40–45 мин при температуре 40–50 °С.

Шпик острый с чесноком

1 кг шпика с прослойками мяса, соль, 2 головки чеснока, молотый красный перец по вкусу

Для этого способа копчения подойдет свежее сало толщиной не менее 5 см с 1–2 прослойками мяса. Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть со всех сторон солью. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами кожей вниз. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 1 сутки. После этого натереть со всех сторон перцем и измельченным чесноком. Пласты свернуть в рулеты и перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 3–4 см. Из шпагата сделать петлю для подвешивания. Коптить при температуре 80 °С в течение 1 суток.

Горячее копчение птицы

Курица копченая

1 тушка курицы, шпик, ½ ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 3 %-го уксуса, 2 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, несколько горошин черного перца, ½ ч. л. молотого имбиря, корица по вкусу

Тушку курицы тщательно ощипать, промыть, удалить мелкие перья (пеньки), очистить от внутренностей, разрезать пополам вдоль и обработать. Затем положить между двумя разделочными кухонными досками и ударить несколько раз обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать куски тушки плоскими. Для приготовления рассола в слегка подогретую кипяченую воду добавить соль, сахар, уксус, мелко нарезанный чеснок и пряности. Чем больше пряностей положить в рассол, тем вкуснее будет мясо птицы. Приготовленным рассолом залить мясо птицы, чтобы оно было полностью им покрыто, выдержать 2 суток. За это время необходимо 2–3 раза переложить куски снизу вверх и наоборот. Тушку вынуть из рассола, сделать в мясе неглубокие надрезы и вложить в них кусочки шпика и ломтики чеснока – это придаст мясу особый аромат. Перед

копчением куски мяса подвесить, чтобы они немного подсохли, а во время копчения, наоборот, периодически поливать рассолом. Копчение начинают при максимальном нагреве, чтобы на поверхности мяса образовалась блестящая пленка. Затем температуру постепенно снижают и доводят продукт до готовности.

Курица с яблоками

1 тушка курицы, 2 яблока, 100 г соли, 1 ст. л. сахара, корица по вкусу

Для рассола: 3 л воды, 100 г соли, 1 бутон гвоздики

Подготовленную тушку курицы натереть смесью соли, сахара и корицы. Выложить в посуду, добавить яблоки, нарезанные дольками. Воду для рассола довести до кипения, добавить соль, гвоздику, кипятить 2–3 мин, остудить и процедить. Курицу залить рассолом, прижать гнетом, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 4 ч. Затем тушку вынуть из рассола, обсушить бумажными салфетками, обернуть плотной бумагой, перевязать шпагатом и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Подвесить для просушки в сухом и теплом помещении на 5–6 дней.

Куриные окорочка с можжевельником

5 кг куриных окорочков, 150 г соли, 20 г сахара, 100 г ягод можжевельника, корица по вкусу

Для рассола: 5 л воды, 150 г соли, гвоздика, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Куриные окорочка промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и корицы. Выложить в подходящую посуду, пересыпая ягодами можжевельника. Приготовить рассол, охладить. Залить окорочка, установить гнет и оставить при комнатной температуре на 3 ч. Вынуть окорочка из рассола, обсушить салфетками, обернуть белой плотной бумагой и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Оставить проветриваться в сухом и теплом помещении на 5–6 дней.

Куриные крылышки копченые

5 кг куриных крылышек, 150 г соли, 20 г сахара

Для рассола: 5 л воды, 150 г соли, гвоздика, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Куриные крылышки промыть, обсушить, натереть смесью соли и

сахара. Приготовить рассол, охладить, процедить. Залить крылышки, установить гнет и оставить при комнатной температуре на 5 ч. Вынуть крылышки из рассола, обсушить салфетками, обернуть белой плотной бумагой и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Оставить проветриваться в сухом и теплом помещении на 5–6 дней.

Куриные грудки копченые

1 кг куриных грудок, 50 мл соевого соуса, 75 мл бальзамического уксуса, 70 мл растительного масла, 20 г молотого имбиря, 30 г черного чая, 50 г риса, соль, молотый черный перец, корица по вкусу

Куриные грудки промыть, разрезать каждую пополам. Смешать соевый соус, растительное масло, бальзамический уксус и имбирь. Грудки положить в маринад и оставить на 2 ч, а лучше на ночь. Маринованные грудки обсушить салфетками и слегка обжарить на сильном огне. В специальный поддон насыпать рис, чайную заварку, сахар и корицу, поместить в коптильню над огнем. Грудки подвесить или уложить на решетку, коптить на сильном огне 10 мин. Затем на среднем огне – 30–45 минут.

Куриные окорочка копченые

1 кг окорочков, 3–5 зубчиков чеснока, 5–10 ягод можжевельника, соль, молотый черный перец, специи по вкусу

Из указанных ингредиентов (кроме чеснока) приготовить посолочную смесь. Окорочка вымыть, натереть посолочной смесью, нашинговать чесноком, завернуть в фольгу и поместить в холодильник на 12–15 ч. Для копчения лучше использовать опилки и веточки фруктовых деревьев и черной смородины. Выложить окорочка на решетку коптильни и коптить около 40–60 мин, время от времени переворачивая их и проверяя готовность.

Гусь копченый

1 тушка гуся

Для рассола (на 1 кг обработанной тушки): 1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 0,5 г гвоздики, 0,5 г корицы, 0,3 г душистого перца, 0,2 г лаврового листа

Тушку гуся тщательно обработать, промыть, удалить мелкие перья, натереть солью, положить в глубокую посуду и оставить в холодном помещении на 3–4 дня. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, специи, довести до кипения, снять с огня и

охладить в закрытой посуде. Залить рассолом тушки так, чтобы они были полностью им покрыты, и выдержать в холодном помещении 2–3 дня. После этого вынуть птицу из рассола и подвесить для просушивания на 3–4 ч. Коптить 12–15 ч (сначала при температуре 70–80 °С, затем поддерживать в коптильне температуру 50–60 °С). Хранить в холодном помещении не более полугода.

Индейка пряная

1 кг индейки, 20–25 г соли, 1 головка чеснока, репчатый лук, лук-порей, петрушка, сельдерей, морковь, лавровый лист, молотый черный перец, пряности по вкусу

Индейку натереть смесью соли, измельченного чеснока и лаврового листа, уложить в посуду, плотно закрыть и выдержать в холодном месте 1–2 суток. В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду с добавлением овощей и большого количества пряностей. В кипящую воду опустить индейку и нагревать под крышкой на медленном огне, не допуская кипения. Через 1,5–2 ч мясо вынуть и обсушить. После этого коптить индейку в течение 3 ч. Таким же способом можно коптить кур и уток.

Голень индейки копченая

1 голень индейки, 1 головка чеснока, 20 г меда, сливочное масло, соль, специи по вкусу

В голени индейки сделать надрезы, нашпиговать чесноком, натереть солью и специями. Жидкий мед смешать с маслом и обмазать этой смесью голень индейки. Оставить на 3–4 ч. Коптить на решетке 1–1,5 часа.

Горячее копчение колбас

Колбаса из свинины и говядины

3 кг говядины, 4 кг полужирной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки, 300 г соли, 1 ч. л. сахара, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, 1–2 зубчика чеснока, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 1/3 ч. л. молотого душистого перца, крахмал

Мясо нарезать кусочками, уложить в посуду, пересыпая смесью соли и аскорбиновой кислоты, выдержать 3 суток. Посоленное мясо измельчить: говядину 1 раз пропустить через мясорубку; полужирную свинину либо пропустить через крупную решетку мясорубки, либо

нарезать мелкими кусочками (1–1,5 см); грудинку нарезать кусочками в 2–3 раза крупнее, чем обычно нарезают шпик. После этого измельченную говядину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и измельченный чеснок. К приготовленной массе добавить измельченную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку и снова тщательно вымешать фарш. В самом конце ввести крахмал (из расчета 1 стакан на 10 кг мяса). Приготовленный фарш набить в кишки и перевязать шпагатом. Перевязанные кольца или батоны колбасы подвесить в прохладном месте на 4–5 ч. Затем коптить при температуре 60–90 °С в течение 40 мин. После этого погрузить колбасу в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 °С и варить около 1 ч. После варки колбасу снова подвесить в прохладном месте для охлаждения на 3–4 ч. Остывшую колбасу коптить при температуре 35–45 °С в течение 12–24 ч. По окончании копчения готовые колбасы просушить в течение 2–4 суток – за это время они обсохнут и созреют.

Для длительного хранения полукопченую колбасу нужно уложить в эмалированную посуду, залить растопленным жиром и плотно закрыть. Хранить в холодном месте.

Свиная колбаса с чесноком

4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг жирной грудинки или шпика, 300 г соли, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 1/3 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, крахмал

Мясо нарезать кусочками, уложить в посуду, пересыпая смесью соли и аскорбиновой кислоты, выдержать 3 суток. Посоленное мясо измельчить по отдельности. После этого измельченную нежирную свинину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и измельченный чеснок. К приготовленной массе добавить измельченную полужирную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку или шпик и снова тщательно вымешать фарш. В самом конце ввести крахмал (из расчета 1 стакан на 10 кг мяса). Приготовленный фарш набить в кишки и перевязать шпагатом. Перевязанные кольца или

батонны колбасы подвесить в прохладном месте на 4–5 ч. После этого подсушенную колбасу коптить при температуре 60–90 °С в течение 40 мин. Затем погрузить ее в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 °С и варить колбасу около 1 ч. После варки колбасу снова подвесить в прохладном месте для охлаждения на 3–4 ч. Остывшую колбасу коптить при температуре 35–45 °С в течение 12–24 ч. По окончании копчения готовые колбасы просушить в течение 2–4 суток.

Колбаса копчено-вареная

7 кг жирной свинины, 800 г постной свинины, 1,5 кг говядины, 1 л воды, 80 г соли, 4 г селитры, 1 ч. л. сахара, молотый черный перец, чеснок по вкусу

Свинину нарезать полосками длиной 4–5 см и залить рассолом, приготовленным из воды, соли, селитры и сахара. Выдержать мясо в рассоле сутки. Говядину отделить от жира и сухожилий, дважды пропустить через мясорубку. Свинину пропустить через мясорубку с более крупной решеткой, соединить с говядиной. В полученный фарш добавить столько воды, чтобы получилась вязкая масса, тщательно вымешать, добавить пряности. Набить оболочки, перевязать шпагатом и коптить 1,5–2 ч при температуре 120 °С. После этого колбасу отварить в воде на среднем огне в течение 1 часа.

Фарш для колбасы, приправленный пряностями, нужно хорошо вымешивать руками не менее 5 минут.

Колбаса вареная

2 кг говядины, 500 г нежирной свиной ветчины, 1 кг свиного жира, 150 мл водки, 2 г измельченной гвоздики, соль, молотый красный перец, цедра 1 лимона

Мелко нарезать говядину и нежирную свиную ветчину. Изрубить свиной жир. Все смешать, добавить измельченную гвоздику, соль, молотый красный перец, тертую цедру лимона и водку. Смесью набить кишечные оболочки и завязать шпагатом или нитками. Колбасу положить в холодную воду, довести до кипения и варить 50 мин. Затем вынуть и хорошо обтереть. Подготовленную колбасу коптить 24 часа.

Говяжья колбаса

1,5 кг постной говядины, 500 г говядины с жирной прослойкой, 40 г посолочной смеси, 1/3 зубчика чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха,

молотый черный перец по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку, добавить посолочную смесь, чеснок, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную череву. Коптить колбасу теплым дымом в течение 1 ч. Затем варить 30 мин при температуре 70 °С.

Колбаса ароматная

1,5 кг постной говядины или телятины, 500 г нежирной свиной грудинки, 2 ст. л. соли, ½ зубчика чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 ст. л. паприки

Все мясо пропустить через мясорубку. Добавить соль, измельченный чеснок, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем оболочку. Сначала отварить колбасу в течение 1 ч, затем обсушить и коптить 1 час.

Домашние колбаски

1,5 кг постной свинины, 400 г жирной свиной грудинки, 200 г постной говядины, 30 г посолочной смеси, 2 ст. л. острого розового перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. майорана

Мясо пропустить через мясорубку, добавить посолочную смесь, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах, разделить на колбаски длиной 25 см. Коптить теплым дымом в течение 1 ч, затем варить в течение 30 мин при температуре 70 °С.

Колбаски с чесноком

1,2 кг постной свинины, 500 г говядины, 300 г шпика, 250 мл мясного бульона, 50 г посолочной смеси, 3 зубчика чеснока

Пропустить через мясорубку мясо и шпик. Добавить бульон, посолочную смесь и измельченный чеснок, тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах, разделить на колбаски длиной 10 см. Опустить их в горячую воду, варить 1 ч. Затем обсушить и коптить в течение 1 часа.

Колбаски «Изумительные»

600 г жирной свинины, 1 кг постной свинины, 500 г шпика, 40 г соли, 0,5 г нитрита натрия, 1 ч. л. сахара, 2–3 зубчика чеснока

Свинину пропустить через мясорубку. Замороженный шпик нарезать мелкими кубиками, соединить со свининой. Добавить посолочную смесь (из соли, нитрита и сахара) и измельченный чеснок.

Можно влить немного холодной воды (примерно 15 % общей массы). Фарш тщательно перемешать, наполнить тонкие кишки и, перекрутив их, разделить на колбаски длиной примерно 10 см. Изделия поместить в холодильник на 30 мин. После этого прокоптить их при температуре 50 °С в течение 1 ч. Готовые копченые колбаски можно со всех сторон обжарить на гриле при температуре 200 °С в течение 30 минут.

Колбаски со специями

2 кг свинины, 1 кг телятины, 60 г соли, 20 г сахара, 1 ч. л. майорана, 1 ст. л. кориандра, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого душистого перца

Свинину и телятину мелко нарезать, добавить соль, сахар, пряности, перемешать и поместить в холодильник на 12 ч. Охлажденное мясо пропустить через мясорубку, влить немного воды или бульона. Фарш тщательно вымешать, наполнить тонкие кишки и, перекрутив их, разделить на колбаски длиной 15 см. Приготовленные изделия коптить в горячем дыму при температуре 120 °С 1,5–2 ч. Затем копченые колбаски отварить в воде на слабом огне в течение 40 минут.

Мозговая колбаса

1,3 кг свиной грудинки с прослойками жира, 400 г постной свинины, 300 г свиных мозгов, 50 г посолочной смеси, 100 г репчатого лука, 1 ст. л. молотого белого перца, 2 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха

Все виды мяса и очищенные мозги пропустить через мясорубку. Добавить посолочную смесь, мелко нарубленный лук, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах, разделить на колбаски желаемой длины. Сначала прокоптить их горячим дымом не менее 1 ч. Затем отварить в кипящей воде в течение 30 минут.

Колбаса с телятиной и языком

500 г постной свинины, 500 г свиной грудинки с прослойками жира, 500 г телятины, 500 г отварного шпика, 1 отварной свиной язык, 50 г посолочной смеси, 1 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. кардамона, 1 ч. л. кориандра

Свинину, свиную грудинку и телятину пропустить через мясорубку. Предварительно очищенный язык и отварной шпик нарезать кубиками 1 × 1 см, соединить с приготовленным фаршем. Добавить посолочную смесь и пряности, тщательно перемешать. Наполнить

фаршем свиную оболочку, прочно завязать. Сначала отварить колбасу в течение 1 ч, а затем коптить горячим дымом 1 час.

Колбаса по-польски

1 кг постной свинины, 500 г свиной грудинки с прослойками жира, 500 г постной говядины, 50 г посолочной смеси, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л. тмина

Свинину и говядину пропустить через мясорубку. Добавить пряности, измельченный чеснок и посолочную смесь, тщательно вымешивать в течение 5 мин. Приготовленным фаршем наполнить оболочки. Сначала колбасу прокоптить 1 ч, а затем отварить в кипящей воде в течение 1 часа.

Салями домашняя

1 кг постной свинины, 600 г постной говядины, 400 г шпика, 50 г посолочной смеси, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. тмина

Свинину, говядину и шпик пропустить через мясорубку. Добавить посолочную смесь, пряности и измельченный чеснок, тщательно перемешать. Колбасным фаршем плотно наполнить подготовленные оболочки. Колбасу сначала отварить в кипящей воде в течение 1 ч, затем коптить горячим дымом 1 час.

Келейная колбаса

1 кг постной свинины, 500 г жирной свиной грудинки, 250 г зайчатины, 250 г телятины, 500 г мяса курицы, 200 мл красного вина, 40 г соли, 1 ст. л. молотого белого перца

Мясо пропустить через мясорубку. Добавить вино, соль, перец и тщательно вымешивать в течение 5 мин. Приготовленной массой наполнить оболочки, прочно завязать. Коптить колбасу около 1 ч при температуре 40–50 °С. Затем опустить в кипящую воду и томить в течение 60 мин при температуре 75 °С.

Колбаса пикантная

150 г соленой свинины, 650 г соленой говядины, 250 г шпика, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. соли, 0,05 г нитрита натрия, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. молотого красного перца

Соленую говядину и свинину пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с нитритом натрия и солью, уложить в емкость и выдержать 48 ч при температуре 4 °С. Затем мясо еще раз пропустить через мясорубку, перемешать с нарезанным кубиками (6 мм) шпиком,

сахаром, чесноком и специями. Фарш плотно уложить в емкость и выдержать 18 ч при температуре 4 °С. Приготовленным фаршем наполнить оболочку на $\frac{3}{4}$ ее объема и перевязать в нескольких местах шпагатом, разделив на колбаски длиной 20 см. Уложить их вплотную друг к другу на доску, накрыть другой доской и прижать гнетом. В таком положении выдержать колбаски 18 ч при температуре 4 °С. Полученные изделия сначала коптить при температуре 50 °С, затем температуру повысить до 90 °С и довести их до готовности. После копчения подвесить колбаски в прохладном (15 °С) хорошо проветриваемом месте на 5 часов.

Колбаса со шпиком

800 г постной говядины, 800 г постной свинины, 400 г шпика, 50 г посолочной смеси, 1 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. молотых семян горчицы

Все виды мяса пропустить через мясорубку. Добавить пряности, семена горчицы, посолочную смесь и интенсивно перемешивать фарш в течение 5 мин. Приготовленной массой наполнить свиную оболочку и, перекрутив ее, разделить на колбаски длиной 20 см. Прокоптить их в течение 1 ч, затем отварить 30 мин в горячей воде при температуре 75 °С.

Колбаса европейская

1 кг говядины, 6 кг нежирной свинины, 2 кг шпика, 250 г соли, 0,5 г нитрита натрия, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха

Мясо говядины и свинины по отдельности пропустить через мясорубку. Каждый вид мяса перемешать с посолочной смесью (из соли, нитрита и сахара) и выдержать 14 ч при температуре 4 °С. После этого говядину 4 раза пропустить через мясорубку и тщательно перемешать со специями. Добавить свиной фарш, шпик, нарезанный кубиками, перемешать все вместе. Приготовленной массой наполнить кишки, перевязать их шпагатом, проколоть иглой в нескольких местах и подвесить в прохладном помещении при температуре 4 °С на 9 ч. После этого коптить колбасу при температуре 70 °С до готовности. Затем копченую колбасу отварить 2 ч в воде при температуре 80 °С. Готовую колбасу охладить и хранить в холодильнике не более 14 суток.

Колбаса «Вкуснейшая»

3 кг свинины, 400 г шпика, 50 г соли, 0,5 г селитры, 1 ч. л. молотого

черного перца

Свинину дважды пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный шпик, соль, перец и селитру. Фарш тщательно вымешать, плотно начинить кишки, завязать и оставить на ночь. Утром коптить горячим дымом в течение 8 часов.

Горячее копчение рыбы и морепродуктов

Горбуша копченая

4 кг горбуши, 150 г соли, 1 ст. л. сахара, 3–4 зубчика чеснока, ½ ч. л. молотого красного перца, ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. базилика, ½ ч. л. молотых семян горчицы, 1 ч. л. паприки, лавровый лист

Горбушу очистить, выпотрошить, промыть, обсушить. Натереть солью внутри и снаружи. Если у рыбы толстая спинка, в ней необходимо сделать диагональные надрезы и натереть их солью. В каждую жабру вложить по небольшому лавровому листочку. Чеснок мелко нарубить, смешать со специями и сахаром. Получившейся смесью густо обсыпать всю рыбу внутри и снаружи и уложить в полиэтиленовый пакет. Продолжительность посола крупной рыбы – 1–2 дня. После этого рыбу вынуть из пакета, очистить от посолочной смеси, промыть, обсушить и выложить на решетку коптильни. В начале копчения первые 10–15 мин необходимо поддерживать довольно сильный огонь (температура 110 °С). Затем огонь убавить до 90–100 °С и подсыпать влажных опилок, чтобы образовался густой дым. Для более равномерного копчения рыбу следует периодически переворачивать. Продолжительность копчения мелкой горбуши – 35–60 мин, средней и крупной – от 45 мин до 2 часов.

Рулет из горбуши и скумбрии

1 горбуша, 1 скумбрия, соль, сахар

Горбушу разделить на два филе, удалив голову, хребет и все кости. Скумбрию разделить так же, как горбушу. Полученные филе обсушить, натереть смесью соли и сахара (взятых в пропорции 2:1), уложить в эмалированную посуду, прижать гнетом, накрыть крышкой и выдержать в холодном месте в течение 4–6 ч. Филе вынуть, очистить от лишней соли (если надо, промыть в холодной воде) и обсушить. Филе скумбрии уложить на филе горбуши, свернуть в рулет и обвязать шпагатом. Коптить в течение 50 мин. После копчения огонь выключить и оставить

рулеты в коптильне, закрытой крышкой, на несколько часов.

Форель с лимоном

4–4,5 кг форели, 15 л воды, 150 г соли, 2 лимона, ½ ч. л. душистого перца, можжевельник, зелень укропа

Ручьевую или радужную форель очистить, выпотрошить, разрезать на две полутушки, удалить позвоночник и реберные кости. Из воды и соли приготовить слабый рассол, добавить ломтики лимона, перец, можжевельник и рубленую зелень укропа. Выдержать форель в рассоле 12 ч. Затем вынуть, дать обсохнуть и обтереть кухонным полотенцем. Коптить форель 15–20 мин при температуре 150–180 °С.

Форель копченая

1 форель, соль, сахар, перец, зелень укропа

Для горячего копчения нужно отобрать достаточно крупную и жирную форель. Лучше всего коптить рыбу весом 250–300 г. Самый благоприятный для форели дым в достаточном количестве дают ольховые поленья. Предназначенную для копчения форель очистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост. Чтобы на тушке осталось максимум съедобного мяса, голову нужно отделить вдоль кости плечевого пояса – копытчика; в этом случае тушка не потеряет своей формы. Затем форель разрезать вдоль по хребту на две половинки, удалить позвоночник и реберные кости. Одну половинку филе положить в посуду кожей вниз, посыпать смесью соли, перца, сахара и мелко нарубленной зеленью укропа. Сверху положить вторую половинку филе (кожей вверх), прижать гнетом и поставить в прохладное место на сутки. Через 24 ч, когда мясо рыбы станет плотным, можно приступать к копчению. Филе выложить на решетку кожей вниз и коптить в плотном дыму при температуре 60 °С в течение 2 ч. Определить, достаточно ли прокоптилась форель, можно по выступающему спинному плавнику – он должен стать белым.

Лосось по-скандинавски

1 тушка лосося, соль, сахар, молотый черный перец, укроп

Тушку лосося натереть солью, чтобы удалить с кожи слизь. После этого отделить от тушки голову и хвост. Разрезать тушку вдоль по хребту на две половинки, удалить позвоночник и реберные кости. Одну половинку положить в посуду кожей вниз, посыпать смесью соли, молотого черного перца и сахара. Сверху густо посыпать мелко нарубленным укропом (сушеный укроп растереть руками в порошок).

Вторую половинку положить внутренней стороной на первую (кожей вверх), накрыть дощечкой или керамической плиткой и прижать тяжелым гнетом. Рыбу под гнетом оставить в прохладном месте (не в холодильнике!) на 24 ч. После половинки лосося очистить от посолочной смеси, обсушить и уложить кожей вниз на решетку коптильни. Коптить в плотном дыму при средней температуре (максимум 60 °С) около 2 часов.

Молодой лосось быстрого копчения

2 тушки лосося, 1 лимон, оливковое масло, 1–2 ст. л. жасминового чая, соль, молотый черный перец

Тушки лосося выпотрошить и промыть. Лимон нарезать кружочками, начинить подготовленные тушки, уложить их в посуду для запекания, полить оливковым маслом, посыпать солью и перцем. Запекать рыбу в духовке до полной готовности (25 мин). Затем выложить на бумажное полотенце. На дно большой кастрюли (или в поддон коптильной камеры) насыпать заварку жасминового чая, над ней разместить решетку, положить на нее рыбу и закрыть кастрюлю (или коптильню) крышкой. Нагревать кастрюлю на огне, пока чай не задымится. Коптить лосося 10 мин. Чтобы избежать задымления помещения, желательнее включить вытяжку или открыть окна.

Осетровый балык

Толстые спинки осетра, соль

Спинки осетра отделить от кожи, выложить в посуду, пересыпая солью, накрыть доской и прижать гнетом. Через 3 дня нижние балыки переместить наверх, а верхние – вниз, каждый полить образовавшимся рассолом. Когда осетровые спинки окончательно просолятся, вынуть их и подвесить на солнце для подвяливания. После этого прокоптить горячим дымом до готовности.

Угорь копченый

Угорь, соль

Поверхность угря тщательно очистить от слизи с помощью сухого песка, торфа или газетной бумаги. Сделать разрез вдоль брюшка от хвоста до точки, примерно на 1 см не доходящей до нижней челюсти, выпотрошить и удалить плавники. Угря тщательно промыть, засыпать солью (на 1 кг рыбы – 100 г соли) и выдержать 40 мин. После этого очистить рыбу от посолочной смеси, промыв в воде. В процессе соления слизь успеет раствориться в рассоле и хорошо смывается водой. Обратите

внимание на то, что много слизи оседает в жаберных щелях – их тоже нужно тщательно очистить и промыть. Если на угре останется слизь, при копчении рыба приобретет сероватый цвет. Затем угрей подвесить для обсушки на крючках, продев их в разрез под нижней челюстью. Если угорь крупный, чтобы он не сорвался во время копчения, крючок можно вставить в спинной хребет ниже головы. После этого угрей коптить горячим дымом. Готовность угря легко определить по внешнему виду: в области затылка у рыбы появляются небольшие поперечные складки, а брюшная складка широко раскрывается.

Сом копченый

5 кг сома, 750 г соли

Сома аккуратно выпотрошить, стараясь не задеть желчный пузырь. Отрезать хвостовую часть и срезать брюшину, захватив немного с боков, – это будет теша. Хвостовую часть нарезать ломтиками толщиной 5,5–6 см – из них получится хороший балык. Куски рыбы уложить горизонтально в эмалированную или нержавеющую посуду плотными рядами, пересыпая солью. Сверху накрыть рыбу кусками тешы, уложив их кожей вверх, засыпать солью, прижать гнетом и поставить в холодное место. Когда рыба просолится, тщательно промыть ее, кожу поскоблить тупой стороной ножа. Ломти подвесить в хорошо проветриваемом месте для подвяливания на 1–2 суток. Как только кожа рыбы затвердеет, поместить ломти в коптильню и прокоптить горячим дымом до готовности.

Палтус копченый

3 кг палтуса, 150 г соли, приправы по вкусу

Палтуса очистить, выпотрошить, промыть, нарезать ломтями толщиной 2,5–3 см. Натереть их посолочной смесью (из соли и приправ), уложить в посуду и выдержать в прохладном месте 1–2 дня. После этого рыбу промыть, обсушить и коптить при температуре 150–180 °С в течение 25 минут.

Толстолобик копченый

1 толстолобик, 1 головка чеснока, лавровый лист, соль, смесь перцев, зелень по вкусу

Подготовленную рыбу натереть смесью соли, перца, измельченного чеснока и лаврового листа, в брюшко и под жабры поместить пучки зелени. Оставить рыбу в прохладном месте на 3–4 ч. Затем очистить от посолочной смеси, обсушить и коптить горячим дымом 35–40 минут.

Лещ копченый

Лещ, соль, перец

Для копчения леща рекомендуется использовать небольшие ольховые, березовые и осиновые веточки или опилки. Для придания лещу специфического аромата на дно коптильни можно положить несколько веточек рябины. Рыбу выпотрошить, очистить от чешуи и тщательно промыть в проточной воде. Затем посолить и поперчить по вкусу. Подготовленную таким образом рыбу выложить в один ряд на решетку коптильни. Закрыть коптильню крышкой и установить на источник огня. Для горячего копчения лещей весом 1–2 кг требуется 20–25 мин. В походных переносных коптильнях без дна, работающих на костре, лещей можно коптить, развесив вертикально на проволоке. В этом случае не нужно очищать лещей от чешуи. Периодически необходимо проверять их готовность, снимая крышку с коптильни. Обычно процесс копчения таким способом занимает 2–3 часа.

Карп фаршированный

1 карп, белокочанная капуста, репчатый лук, майонез

Для приготовления начинки капусту и репчатый лук мелко шинковать, заправить майонезом. Подготовленного (просоленного и подвяленного) карпа наполнить начинкой и коптить на сильном огне 20 минут.

Карп копченый

3–4 карпа, соль, молотый черный перец

У карпов удалить внутренности и жабры. Рыбу хорошо промыть, обсушить, натереть снаружи и внутри смесью соли и перца. Уложить карпов в посуду и поместить в холодильник на 2 ч. Перед копчением рыбу выложить на бумажное полотенце, дать обсохнуть 30 мин. Затем уложить карпов на решетку коптильни таким образом, чтобы тушки не соприкасались. Коптить на среднем огне 20 мин. Чтобы рыба не горчила, через 10 мин после начала копчения нужно открыть крышку коптильни и выпустить пар.

Щука с пряными травами

3 кг щуки, 3 ст. л. соли крупного помола, приправы (укроп, тимьян, фенхель, душистый перец, тмин)

Щуку очистить, выпотрошить, тщательно промыть. Натереть посолочной смесью (из соли и приправ), выложить в емкость, посыпая смесью, выдержать в прохладном месте в течение 1–3 ч. Затем

ополоснуть пресной водой. Если рыба пересолена (тушка не всплывает в пресной воде), ее нужно вымочить, то есть поместить в емкость со слабопроточной водой и держать в ней до тех пор, пока тушка не всплывет. Рыбу вытереть насухо, поместить в коптильню, уложив на решетку или подвесив: мелкую рыбу нанизать на шомпола через глазницы; среднюю и крупную рыбу прошить или обвязать и подвесить на прутья. На дно коптильной камеры можно поставить металлическую плоскую тарелку с маслом, в которую добавлены специи. Кроме того, для придания особого аромата к ольховым дровам рекомендуется добавить несколько веточек (без иголок) можжевельника. Коптильню закрыть крышкой и развести огонь. Через 20–30 мин крышку коптильни открыть, для того чтобы выпустить пар. Эта стадия называется подсушкой; она заканчивается, когда поверхность рыбы становится сухой. Рыба при этом станет слегка жестковатой, а плавники начнут бледнеть. Слишком быстрый прогрев может привести к образованию пара, рыба при этом размякнет. Просушку можно произвести и заблаговременно на ветру, на открытом воздухе. По окончании просушивания коптильную камеру следует закрыть. Сразу много дров класть не стоит, так как температура должна подниматься постепенно, чтобы рыба не теряла жир. Температура копчения не должна превышать 110 °С. При такой температуре коптить щуку около 1 ч, чтобы она полностью пропеклась. Когда мясо начнет отделяться от костей, стадия пропекания заканчивается и далее начинается процесс собственно копчения. Для более сильного дымообразования необходимо подсыпать чуть влажных опилок и коптить рыбу еще 40 мин. Щуку, особенно осеннего улова, жирную и вкусную, рекомендуется коптить горячим дымом при температуре 80–170 °С. Суммарное время копчения составляет приблизительно 2 ч. В процессе копчения необходимо периодически проверять готовность рыбы: у мелкой рыбы – по спинному плавнику (нужно аккуратно вынуть его из рыбы: если мясо достаточно прокоптелось, у основания плавника оно будет белым, а не стекловидным); у крупной рыбы с помощью тонкой чистой палочки можно извлечь кусочки мяса из спины, в районе хребта. После копчения мясо щуки становится нежным, сочным, с легким ароматом дыма, оно полностью готово к употреблению. При этом нужно помнить, что в копченом мясе щуки сохраняется относительно большое количество влаги, оно не предназначено для длительного хранения. Хранить

копченую щуку при комнатной температуре можно не более 3 суток, в холодильнике – чуть больше.

Камбала копченая

1 камбала, 30 г сала, 1 л воды, 2 ст. л. соли крупного помола, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, лимонный сок, зелень петрушки

У камбалы удалить голову, выпотрошить, обрезать плавники. Рыбу промыть в холодной воде. Для удаления с кожного покрова костных чешуек погрузить камбалу на 1–2 мин в горячую (85–90 °С) воду. Затем обсушить. Сало мелко нарезать, растереть с рубленой петрушкой, добавить лимонный сок, тщательно перемешать, начинить рыбу. Из воды, соли, сахара и уксуса приготовить рассол, остудить, залить камбалу. Выдержать в прохладном месте 2 дня. Подготовленную камбалу промыть, обсушить и коптить на решетке 15–20 мин при температуре 150 °С.

Скумбрия копченая

Скумбрия, соль крупного помола

Скумбрию очистить, выпотрошить, промыть, обсушить. Затем посыпать внутри и снаружи солью крупного помола и насадить (под головой) на жердь для копчения. Жерди в коптильне нужно разместить в наклонном положении. Коптить скумбрию горячим дымом не менее 30–45 мин в зависимости от размера. Когда рыба будет готова и приобретет золотистый цвет, ее можно дополнительно посолить.

Сельдь копченая

Сельдь, посолочная смесь или рассол

У сельди отделить голову, затем распластовать через спину, удалив хребтовую кость, но сохранив брюшную часть. Подготовленную сельдь засыпать посолочной смесью или залить рассолом, выдержать 2–3 ч. Затем вымыть, обсушить и повесить для провяливания на свежем воздухе на 3 ч. После этого коптить горячим дымом примерно 12 ч. Рыба должна приобрести красивый золотистый цвет. Копченую сельдь можно хранить не более 1 суток.

Мойва копченая

Мойва, посолочная смесь или рассол

Подготовленную мойву выдержать несколько часов в посолочной смеси или рассоле, затем немного подвялить на свежем воздухе. После этого промыть водой (крупную мойву лучше выдержать в воде 1 ч), обсушить и поместить в коптильню, разложив на решетке (неплотно, в

один слой). В самом начале копчения для подсушивания рыбы необходимо поддерживать достаточно сильный огонь, при этом следить, чтобы рыба не пригорела. Затем огонь уменьшить и коптить рыбу 30–60 минут.

Рыба по-фински

3 кг рыбы, соль

Для рассола (на 1 кг рыбы): 1 л воды, 3 ст. л. соли

Коптить этим способом можно любую рыбу. Вместо коптильной смеси (опилок) на дно коптильной камеры поместить березовые прутья, кору, бересту и солому. Рыбу очистить, выпотрошить, залить рассолом и оставить на 2 ч. После этого рассол слить, влажную рыбу посыпать небольшим количеством соли и уложить в коптильню непосредственно на древесину, которая, подвергаясь небольшому тлению, будет медленно «выпариваться». Копчение длится несколько часов. Рыбу нужно переворачивать и обязательно следить за тем, чтобы древесина не начала тлеть и не воспламенилась. Такой способ копчения придает рыбе нежный копченый аромат, почти без запаха дыма.

Рыба полугорячего копчения

3 кг рыбы, 3 ст. л. соли, специи по вкусу

В последнее время эта технология приобрела большую популярность, поскольку достаточно проста и дает возможность экспериментировать. Рыбу выпотрошить, оставив голову и чешую, промыть, посыпать солью, оставить на 2–3 ч. Можно солить рыбу в концентрированном рассоле. Для его приготовления в воду добавить такое количество соли, чтобы в растворе клубень картофеля не тонул, а свободно плавал на поверхности. Рыбу залить рассолом и выдержать в прохладном месте 1–4 ч. Просоленную рыбу ополоснуть холодной водой, обсушить и повесить на воздухе для подвяливания на 1–2 ч. Перед копчением в разрез брюшка каждой или некоторых рыб можно положить специи. На дно коптильни насыпать опилки или мелкие веточки слоем 1–2 см. Самые лучшие опилки – из ольхи (березовые и сосновые не годятся из-за обилия выделяемой смолы). К опилкам можно добавить веточку можжевельника без иголок (для придания рыбе золотистого цвета) и лавровый лист (для аромата). В коптильню установить поддон для сбора жира. Рыбу повесить или уложить на решетку так, чтобы тушки не соприкасались друг с другом. Коптильню закрыть крышкой и установить на источник огня. Коптить при

температуре 50–60 °С. Через 15–30 мин (в зависимости от величины тушек) рыба уже может быть готова. Степень готовности рыбы можно контролировать, сняв крышку: если рыба закоптилась слабо, крышку закрыть и продолжить копчение. Продолжительность копчения зависит также от конструкции коптильни и определяется опытным путем: после 2–3-го раза становится понятно, сколько времени требуется. В зависимости от размеров рыбы, ее количества и эффективности коптильни продолжительность копчения составляет в среднем от 10–15 мин до 1 ч. По окончании процесса копчения крышку коптильни нужно открыть, чтобы оставшаяся влага испарилась, а рыба слегка подсушилась. Правильно закопченная рыба имеет золотисто-коричневый цвет, легко отделяющееся от кожи мясо, которое, в свою очередь, получается нежным и равномерно пропеченным.

Рыба горячего копчения на костре

3 кг рыбы, 3 ст. л. соли, специи по вкусу

Рыбу выпотрошить, оставив голову и чешую, промыть, посыпать смесью соли и специй, оставить на 2–3 ч. Затем промыть, обсушить и подвялить на воздухе 1–2 ч. Развести костер. На расстоянии 1 м от него обустроить навес или просто вкопать у костра с подветренной стороны несмолистые палочки. Рыбу выложить на навес или нанизать на вкопанные палочки. В костер подбросить ольховые и осиновые веточки, шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Рыба будет готова к употреблению через 1–3 ч (в зависимости от величины тушек). В процессе копчения тушки нужно перевернуть несколько раз. Готовая копченая рыба имеет бронзово-золотистый цвет, специфический приятный аромат и вкус.

Мидии копченые

500 г свежих мидий, 4–5 зубчиков чеснока, зелень, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, цедра ½ лимона, 2 лавровых листа, 1 ч. л. молотого черного перца

Мидии опустить в кипящую воду с добавлением соли, лимонной цедры, лаврового листа и перца. Варить под крышкой на сильном огне в течение 20 мин, пока не откроются раковины. Отварные мидии вынуть из воды, у каждой отделить по одной створке раковины. Каждую мидию полить несколькими каплями масла и выложить в коптильню на решетку вплотную друг к другу. Время копчения – 10–15 мин. Для приготовления заправки оставшееся масло соединить с мелко

нарубленным чесноком и зеленью. Можно добавить черный перец и соевый соус. Копченые мидии полить приготовленной заправкой.

Мидии пикантные

15 мидий, 1 лимон, 1 средняя луковица, 4–5 зубчиков чеснока, 600 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. соли, несколько горошин черного перца

Из лимона выжать сок, мякоть (вместе с кожурой) пропустить через мясорубку. Лимонную мякоть залить холодной водой, добавить мелко нарубленный лук, соль и черный перец. В приготовленный раствор опустить мидии, выдержать 1,5 ч. Затем довести до кипения на медленном огне и варить, пока не откроются раковины. Мидии остудить. Для заправки растительное масло соединить с измельченным чесноком и лимонным соком. Мидии полить заправкой, выложить на решетку и коптить 10 мин. Для копчения лучше использовать ольховую щепу, рябину, грушу, яблоню, сливу, тополь, ветлу.

Кальмары копченые

500 г кальмаров, 1 ст. л. соли, ½ ч. л. сахара, 1 ч. л. специй

Кальмаров отварить в кипящей чуть подсоленной воде 2 мин. Откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать крупными кольцами. Обвалять в смеси соли, сахара и специй. Коптить горячим дымом 15–20 минут.

Креветки копченые

500 г креветок, 1 ст. л. соли, 100 г сливочного масла

Креветок смазать сливочным маслом и коптить при температуре 90 °С в течение 1–2 ч в зависимости от размеров (обычные, королевские, тигровые). Копченые креветки считаются готовыми, если их мякоть стала немного твердой, слегка упругой на ощупь. По окончании копчения креветок еще раз смазать маслом. Для копчения креветок лучше использовать веточки ольхи и рябины с добавлением веточек дуба, эвкалипта, ежевики, малины, черной смородины.

Горячее копчение сыра

Подкопченный сыр

Головку сыра завернуть в три слоя салфеток и насадить на металлический крючок подвески, находящийся в коптильне. Коптить сыр 25–40 с. Готовое изделие должно иметь матово-золотистый оттенок. Удалить с сыра упаковку и поместить его в холодильник на 20–24 ч.

Подавать на стол, нарезав ломтиками.

Копченый плавленый сыр

3 плавленых сырочка (по 100 г), 100 мл апельсинового сока, 1 яблоко, 1 ст. л. сахара

Плавленый сыр натереть на крупной терке. Полученную массу смочить апельсиновым соком и слегка подсушить. Добавить натертое на мелкой терке яблоко, тщательно перемешать. Массу выложить в пергаментный пакетик, подвесить на крючок в камере коптильни. Коптить в течение 3 мин. Готовую массу выложить в вазочку, слегка посыпать сахаром. Подавать с какао или молочными напитками.

Сырные шарики

300 г сливочного сыра, 1 лимон или апельсин, ½ батона

Мягкий сливочный сыр, напоминающий по консистенции очень густую сметану, выложить в пластиковое ведерко и подвесить в коптильне. Коптить 2 мин. Из апельсина или лимона отжать сок. С батона срезать корочку, из мякиша сформовать небольшие шарики, слегка сбрызнуть соком. Смазать со всех сторон теплой подкопченной сырной массой, дать слегка застыть, выложить на плоское блюдо. Подавать на стол в качестве закуски к белому вину или пиву.

Сырный рулет

Твердый острый сыр, чеснок, пряные травы

Острый твердый сыр натереть на крупной терке, добавить измельченный чеснок и мелко нарубленные травы, тщательно перемешать. Из фольги, сложенной в два слоя, сделать плоские формочки с высокими бортами, выложить в них сырную массу и коптить 30 мин. Копченый сыр отделить от фольги и в горячем виде свернуть в рулет. Каждый рулет завернуть в пергамент, остудить, поместить в холодильник 5 минут.

Кавказский копченый сыр

Соленый сыр разрезать на небольшие куски. Каждый кусок поместить в полотняный мешочек и подвесить в коптильной камере. Коптить 2–3 мин. Копченый сыр остудить, вынуть из мешочков и поместить в холодильник минимум на 1 ч. Готовый копченый сыр должен быть желтовато-серого цвета, соленый на вкус. Его очень удобно тереть на терке, он не должен размазываться. Подавать его нужно в отдельной салатнице, выложив горкой, чтобы удобно было брать ложкой и посыпать горячие блюда.

Копченый сыр с прованскими травами

Сыр, оливковое масло, винный или яблочный уксус, чеснок, прованские травы

Сыр нарезать и замариновать в смеси оливкового масла, уксуса, чеснока и прованских трав. Затем каждый кусок поместить в полотняный мешочек и подвесить в коптильной камере. Коптить 2–3 мин. Маринованный копченый сыр великолепно сочетается с оливками, зеленью, виноградом, грушами, грецкими орехами, вином. Его также очень удобно использовать для добавления в салаты. Но помните, что сыр горячего копчения не подлежит долгому хранению.

Горячее копчение грибов и овощей

Копченые грибы

500 г свежих грибов, 100 мл растительного масла, соль, молотый черный перец, базилик, орегано по вкусу

Грибы вымыть, залить растительным маслом, посолить, поперчить, добавить измельченные травы, перемешать, оставить на 2 ч. На дно коптильни выложить опилки, поместить грибы на решетку для копчения и закрыть коптильню крышкой. Коптить горячим дымом примерно 40 минут.

Карпаччо

Грибы, свекла, сыр, лимонный сок или виноградный уксус, специи (свежемолотый черный перец и итальянские травы), оливковое масло

Отварные грибы и свеклу нарезать, добавить нарезанный кубиками сыр. Полить лимонным соком или виноградным уксусом, посыпать специями и выложить на решетку. Коптить при высокой температуре 5 мин. Копченые продукты выложить слоями на тарелку, полить оливковым маслом.

Приготовление продуктов холодного копчения

Холодное копчение происходит при температуре дыма 18–28 °С, в результате чего продукты нагреваются незначительно и копчение требует длительного времени – 2–3 суток. Обычно коптят непрерывно – круглосуточно, хотя можно коптить и только днем, но тогда процесс копчения растягивается на еще большее количество дней. Если коптят крупные части туш, например цельные говяжьи или свиные окорока, то длительность копчения может достигать 7 суток и более. В процессе холодного копчения влага из продуктов удаляется постепенно, поверхность подсыхает, а коптильные вещества проникают все глубже внутрь продукта. В итоге продукты хорошо обезвоживаются, не теряя при этом жир, и приобретают прекрасный вкус и аромат. Но если мясные части содержат мало жира или взяты от старых животных, копчености получаются жестковатые.

Продукты холодного копчения можно долго хранить – от 1 до 3 месяцев (в зависимости от температуры хранения).

Для холодного копчения обычно используют древесину осины, ясеня, ольхи, бука, дуба. Наилучший вкус и аромат имеют копчености, обработанные дымом плодовых деревьев (груши, яблони, вишни, абрикоса). Очень хорошо коптить можжевельником. Не подходят для копчения опилки хвойных пород деревьев и березы, так как копчености при этом приобретают горьковатый вкус с токсичным запахом скипидара, дегтя и имеют неаппетитный вид.

При холодном копчении очаг для дымообразования устраивают так, чтобы в нем не было заметного пламени, а древесина расходовалась преимущественно для получения дыма. В качестве топлива для этой цели лучше использовать только опилки или опилки с небольшим количеством дров, щепы или стружек.

Мясные деликатесы, приготовленные по рецептам холодного копчения, наиболее вкусны и полезны, так как в них сохраняется максимальное количество микроэлементов и полезных веществ. Важно помнить, что приготовленное таким способом мясо, по сути, остается сырым, оно проходит только обработку солью и холодным дымом, не подвергаясь высокотемпературной обработке. Поэтому мясо для

копчения нужно брать только от здоровых животных, чистое на вид, равномерного окраса, без кровоподтеков и каких-либо пятен, без посторонних запахов.

Холодное копчение мяса происходит в дыму при невысокой температуре (16–22 °С) и продолжается гораздо дольше, чем копчение горячим методом. Коптильня для холодного копчения должна иметь дымоход. Дымообразование в ней поддерживают разведением огня 2–3 раза в день с относительно длинными паузами. Время холодного копчения зависит от толщины порций мяса.

Колбасы холодного копчения – это деликатесные, хорошо хранящиеся даже при комнатной температуре мясные изделия. Но для того чтобы эти колбасы действительно получились такими, готовить их надо лишь в прохладное время года и очень тщательно подходить к выбору сырья.

При изготовлении колбас, предназначенных для длительного хранения, лучше всего использовать говяжьи кишки, поскольку они толще и прочнее, чем свиные. Готовые колбасные батоны вяжут как можно туже, накладывая больше поперечных витков, – это способствует уплотнению фарша в оболочке. Толстые колбасы перед копчением выдерживают под гнетом в течение суток. После этого батоны подвешивают для осадки, не допуская их соприкосновения, и выдерживают в прохладном месте (при температуре не выше 2–5 °С) в течение 5–7 суток (толстые колбасы – 6–10 суток). После осадки колбасы коптят холодным способом при температуре дыма 18–22 °С в течение 2–3 суток. Иногда копчение может длиться 6–14 дней.

Чтобы копчение колбас прошло успешно, для дымообразования используют очаг с небольшим количеством сухих, очищенных от коры чурок, засыпанных толстым слоем опилок. Процесс копчения проводят при медленном тлении сжигаемого материала с малым доступом воздуха (при небольшой тяге). Для придания дыму особого аромата используют ветки можжевельника и кориандра.

В больших коптильнях колбасные батоны сначала подвешивают на нижний уровень, затем ежедневно поднимают на один уровень выше для действия на них более холодного дыма. Некоторые колбасники коптят колбасы через день: в первый день они подвергают их действию дыма, а на следующий день нежарко топят печь в коптильне – и колбасы подвяливаются.

По окончании копчения колбасы снаружи должны быть желтовато-бурого цвета, в разрезе – красивого темно-красного цвета с гляncем, который у колбас самого лучшего качества блестит как стекло. Поверхность колбасных батонов должна быть сухой и иметь хорошо выраженный аромат копчености.

Проверить, готова ли колбаса, можно, сжав батон в кулаке, – колбаса должна лишь слегка поддаваться сжатию. Если колбаса сжимается легко, значит, она еще не готова.

По окончании копчения колбаса еще непригодна в пищу, так как в середине она сырая и невкусная. Для того чтобы колбаса дошла до нужной кондиции, она должна подвялиться и созреть. Для этого после копчения колбасу помещают в сухое прохладное проветриваемое (но без сквозняков) помещение с температурой 10–15 °С (колбасы нельзя сушить на морозе!). Сушат колбасу в подвешенном состоянии в течение 1 месяца. После сушки колбасы приобретают твердость и могут храниться длительное время.

При недостаточном проветривании помещения на поверхности колбас, особенно в местах соприкосновения со шпагатом, может появиться плесень. Заплесневевшие места нужно промыть подсоленной водой, подсушить колбасу в сухом помещении, а затем продолжить сушку в помещении с другими колбасами.

Холодное копчение рыбы происходит при температуре 30–33 °С и длится от 1 до нескольких дней. При этом способе копчения рыба теряет значительную часть влаги и в большей степени пропитывается (консервируется) дымом от костра, поэтому срок хранения готового продукта увеличивается до 3–4 месяцев. Общее правило таково: чем дольше коптится рыба, тем дольше она будет храниться.

При холодном копчении рыба сразу и вялится, и коптится, но при этом она не становится твердой, как сушеная рыба, – процесс копчения заканчивается, когда из рыбы испаряется только половина влаги. Поэтому в коптильне очень важно поддерживать постоянную температуру коптильного дыма – она не должна превышать 25–35 °С, чтобы рыба не потеряла много жира и не пересушилась. Чем больше соли осталось в рыбе, тем ниже должна быть температура коптильного дыма.

В среднем копчение продолжается 3–4 дня в зависимости от влажности воздуха и величины рыбы. Для мелкой рыбы весом 300–500 г

бывает достаточно 2 суток, более крупную рыбу приходится коптить до 6 дней. Например, потрошеную сельдь необходимо коптить в течение 1 суток, а неразделанную сельдь с головой – в течение 2–3 дней; для форели, карпа, сига, угря достаточно 4 дней копчения, для щуки иногда требуется 2 недели, а для некоторых лососевых – 3 недели.

Поверхность готовой рыбы холодного копчения должна быть сухой, а мясо – упругим и хорошо прилегающим к костям.

Холодное копчение мясных продуктов

Говядина копченая

10 кг говядины, 400 г соли

Мясо промыть, обсушить, натереть солью и оставить на 10–12 ч. Затем очистить от соли, вытереть насухо и повесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Говядина варено-копченая

10 кг говядины, 350 г соли

Говядину промыть в проточной воде, разрезать на куски, залить кипящей водой и довести до кипения. Затем вынуть из воды и повесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо натереть солью, выдержать при комнатной температуре 10–12 ч. После этого коптить холодным дымом в течение 5 суток.

Говяжий филей копчено-вареный

10 кг говядины, 3–4 л воды, 200–250 г соли, 5 г сахара, 0,5 г селитры, 20 г молотого черного перца, 5–7 лавровых листьев

Спинные и поясничные мышцы (весом 300–500 г, удлиненной формы, толщиной не более 4 см) зачистить от жира и пленок, подровнять края, придав кускам правильную форму. Мясо по всей длине наколоть с двух сторон толстой иглой или шилом (через 2–3 см) и залить рассолом в количестве 30–40 % массы сырья. Температура рассола – 4 °С. Филей выдержать в рассоле в течение 4–5 суток при температуре 0–4 °С, затем повесить на крючки и поместить в холодильник для просушки на 2–4 ч. После этого прокоптить их при температуре 30–35 °С в течение 18–24 ч (рекомендуемые виды древесины – тополь, липа, облепиха). По окончании копчения мясо

отварить в воде или на пару в течение 60–75 мин (температура в центре куска мяса должна быть 70–72 °С). Говяжий филей употребляют как горячим, так и холодным. Хранить его можно в подвешенном состоянии либо упакованным в пергамент или полиэтилен в течение 3–5 суток при температуре 0–4 °С.

Говядина с перцем

10 кг говядины, 400 г соли, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обсушить, натереть смесью соли и перца. Подготовленное мясо уложить в посуду, пересыпая солью, и выдержать в теплом хорошо проветриваемом помещении 3 ч. Затем перенести в холод на 10–12 ч. Мясо очистить от соли, обсушить и коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Говядина оригинальная

10 кг говядины, 10 л воды, 300 г соли, 200 г голландской сажу

Мясо промыть, обсушить. Соединить голландскую сажу с водой и варить 35–40 мин. Охладить, процедить, добавить соль, перемешать до полного растворения. Положить в раствор мясо, выдержать 2 суток. Затем подсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней.

Говядина с корицей и лавровым листом

10 кг говядины, 350 г соли, лавровый лист, молотый черный перец, корица по вкусу

Мясо промыть, залить кипящей водой, добавить лавровый лист, довести до кипения. Затем мясо вынуть из воды, подсушить на воздухе, натереть смесью соли, перца и корицы, выдержать при комнатной температуре 6 ч. Подготовленную говядину коптить холодным дымом в течение 7 дней.

Говядина пикантная

10 кг говядины, 400 г соли, 100 г сахара

Для рассола (на 1 л воды): 50 г соли

Мясо натереть смесью соли и сахара, уложить в посуду, прижать гнетом и оставить при комнатной температуре на 1 сутки. Затем залить холодным рассолом и выдержать в прохладном помещении 2 недели. Через каждые 3 дня слои мяса перемещать снизу вверх и наоборот. После этого мясо промыть, подсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. Копченое мясо подвесить для просушивания в прохладном помещении на 1 сутки.

Говядина пряная

10 кг говядины, 350 г соли, 50 г сахара, молотый черный и красный перец, корица, гвоздика, мускатный орех по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и специй, выложить в емкость, оставить на 2 суток. Время от времени переключать куски мяса сверху вниз. Затем посыпать оставшимися специями и выдержать в прохладном месте еще 2 суток. Подготовленное мясо промыть, обсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. Копченое мясо подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушивания на 2 суток.

Говяжьи языки с зеленью

5 кг говяжьих языков, 500 г соли, ½ ст. л. сахара, 2 луковицы, 8–10 зубчиков чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ст. л. семян укропа, ½ ст. л. семян тмина, лавровый лист по вкусу

Языки очистить, удалить слюнные железы, тщательно промыть и обсушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, толченого чеснока, мелко нарезанного лука, измельченной зелени петрушки, лаврового листа, семян тмина и укропа. Языки натереть этой смесью, уложить в эмалированную кастрюлю, сверху установить гнет, накрыть крышкой и поставить в холодное место на 8 дней. В течение этого времени переворачивать и перемещать языки, переключая их снизу вверх и поливая рассолом. Подготовленные языки промыть, вымочить, подсушить и коптить холодным дымом в течение 1–2 суток.

Свиное филе копченое

1 кг свиного филе, 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), ½ ч. л. сахара, ½ ч. л. тмина, ½ зубчика чеснока

Из указанных ингредиентов приготовить рассол, залить мясо, выдержать 4 дня. Вынуть филе из рассола, промыть теплой водой, подвесить в хорошо проветриваемом помещении на 1 день. Затем многократно прокоптить дымом с низкой температурой.

Свиная корейка острая

2 кг свиной корейки, 100 г соли, 20 г сахара, 4 зубчика чеснока, молотый красный перец по вкусу

Мясо хорошо промыть, разрезать на несколько крупных кусков и обсушить. Зубчики чеснока очистить, тщательно растереть с молотым красным перцем, сахаром и солью. Натереть мясо, поместить его в посуду для посола, сверху прижать грузом и выдержать в холодном

помещении около 14 дней. После этого выложить мясо на разделочную доску, оставить для просушки на 3 дня. Затем вымочить в холодной воде в течение 12 ч, промыть в теплой проточной воде и повесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1 сутки. Коптить, добавив в опилки несколько сосновых шишек, до золотисто-коричневой корочки.

Свиная корейка копченая

3 кг свиной корейки, 60 г соли, 15 г сахара, лавровый лист, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо нарезать, промыть, обсушить. Специи смешать с сахаром и солью. Тщательно натереть корейку этой смесью, уложить в чистую посуду, сверху прижать грузом и выдержать в прохладном помещении 13–15 дней. После этого мясо промыть, просушить и коптить 2–3 дня до золотистого цвета. Хранить копченую корейку можно в течение 20–30 дней, повесив в хорошо проветриваемом помещении.

Свиная грудинка с кориандром

10 кг свиной грудинки, 500 г соли, 100 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, кориандр по вкусу

Грудинку нарезать. Чеснок растереть с сахаром, солью и кориандром. Натереть мясо, положить под гнет, оставить в прохладном помещении на 15 дней. Подсушить на ровной поверхности в течение 4–5 дней в сухом прохладном месте. Затем мясо вымочить в прохладной воде 12 ч, тщательно промыть и снова просушить – повесить в том же помещении на 1 сутки. Коптить с добавлением 4–5 сосновых шишек до красно-коричневой корочки.

Свиной рулет, ребрышки и сало по франконскому рецепту

10–12 кг мяса, 5 л воды, 750 г соли, 125 г сахара, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, 20 можжевельных ягод, 1 ст. л. кориандра

В кипящую воду всыпать все указанные ингредиенты (кроме соли), довести до кипения, снять с огня и остудить. Мясо хорошо натереть солью, уложить в эмалированную емкость или деревянный чан и медленно влить остывший отвар. Маленькие куски мяса выдержать в рассоле 2–3 недели, большие – 3–4 недели. После этого мясо вымочить в воде 2–3 ч, обсушить и повесить в прохладном помещении для просушки. Когда куски мяса как следует высохнут, повесить их на крючки в верхней части коптильни и коптить при минимальном

выделении тепла до готовности.

Окорок свиной

1 кг свиного окорока, 100 г соли, 3 г сахара, молотый черный перец, лавровый лист по вкусу

Для рассола: 1 л воды, 130 г соли, 3 г сахара, пряности по вкусу

Окорок вымыть, обсушить и натереть посолочной смесью. На дно эмалированной кастрюли насыпать ровный слой посолочной смеси толщиной 1 см, уложить окорок, засыпать посолочной смесью, сверху положить гнет и накрыть крышкой. Выдержать 10–12 суток. Для приготовления рассола в кипящую воду всыпать соль, сахар и пряности, довести до кипения, варить 5 мин, снять с огня и охладить. Окорок залить охлажденным рассолом, выдержать 15–20 суток. Через каждые 3–5 дней окорок необходимо переворачивать и перемешивать рассол. Подготовленный окорок промыть и подвесить в прохладном темном и сухом помещении для просушивания на 3–5 суток. После этого завернуть его в 2–3 слоя марли и коптить при температуре 20–25 °С в течение 2–4 суток. Копченый окорок подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 14 дней.

Окорок сырокопченый

7 кг окорока, 700 г соли, 50 г сахара

Для рассола: 3 л воды, 350 г соли, 2 г нитрита натрия

Для приготовления сырокопченого окорока используют передние и задние части свиных туш без ножек и шкурок. Толщина шпика не должна превышать 3 см. Мышцы отделить одним куском от тазовой, крестцовой и бедренной кости и срезать сухожилия. Вес мякоти окорока для холодного копчения не должен превышать 7 кг. Охлажденное мясо натереть посолочной смесью, уложить в емкость для посола, посыпая оставшейся посолочной смесью. Мясо прижать гнетом и выдержать 1–3 суток при температуре 4 °С. После этого залить охлажденным рассолом, выдержать в течение 10–15 суток, после чего вынуть, дать жидкости стечь и подвесить окорок для созревания на 2–3 суток. При этом можно произвести легкую подсолку по вкусу. После созревания мясо вымочить 2–3 ч, затем промыть теплой водой и обсушить. Коптить густым дымом при температуре 30–35 °С по 2–3 ч ежедневно в течение 5–7 суток. Для копчения использовать древесину бука, дуба, облепихи. Между копчениями окорок помещать в холодильник. Срок хранения сырокопченого мяса – до 2 месяцев при температуре 0–4 °С.

Окорок копченый

7 кг окорока, 5 л воды, 1 кг соли, отруби или ржаная мука

Сырой окорок подвесить в сухом холодном проветриваемом помещении на 2–3 дня. Для рассола в кипящую воду всыпать соль, довести до кипения и охладить. Окорок уложить в посуду, залить рассолом, выдержать в течение 4–5 суток. После этого мясо снова подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 5–6 ч для подсушивания. Подсушенные окорока посыпать отрубями или ржаной мукой и подвесить в коптильне так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Коптить холодным дымом до образования корочки коричнево-красного цвета. Хранить, подвесив в прохладном проветриваемом месте, – копченые окорока могут храниться в течение всей зимы и до поздней весны.

Окорок с лимонным соком

5 кг мяса, 200 г соли, 20 г сахара, 100 мл лимонного сока, молотый черный перец, пряности по вкусу

Окорок натереть смесью соли, сахара и специй, выдержать в прохладном месте под гнетом 2 дня. Промыть, обсушить и натереть лимонным соком. Коптить 6–8 ч при температуре не выше 30 °С. Копченое мясо подвесить для просушивания на 30 дней.

Лопатка копченая

5 кг мяса, 2,5 л воды, 125 г соли, 20 г сахара, 10 г селитры

Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, селитру, довести до кипения и охладить. Мясо выдержать в рассоле 2–3 дня, затем вымочить в охлажденной кипяченой воде в течение 3 ч. После этого подвесить в сухом холодном проветриваемом помещении на 2–3 дня для просушивания. Подготовленное мясо коптить при температуре 22–25 °С 3–4 суток, после чего подвесить для просушивания на 30 дней.

Корейка маринованная

5 кг корейки, 50 г соли, 3–4 зубчика чеснока, 50 г томатной пасты, 50 г майонеза, молотый черный перец, лавровый лист, пряности по вкусу

Для приготовления маринада соединить указанные ингредиенты. Залить мясо, сверху положить гнет и выдержать в прохладном помещении 15 дней. Маринованное мясо выложить на ровную поверхность и подсушить в сухом прохладном месте в течение 4–

5 дней. После этого вымочить в холодной воде 3–4 ч, меняя воду 2–3 раза, затем погрузить в кипящую воду на 20 мин. Охладить, обтереть и повесить на 2–3 дня в прохладном темном и сухом помещении для просушивания. Подготовленную корейку коптить при температуре 20 °С в течение 2–3 суток.

Грудинка с чесноком

10 кг грудинки, 300 г соли, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, молотый красный перец по вкусу

Для рассола: 7 л воды, соль, сахар, молотый черный перец

Грудинку нарезать, промыть, обсушить, натереть посолочной смесью, приготовленной из указанных ингредиентов, выдержать при комнатной температуре 6 ч. Для приготовления рассола в кипящей воде растворить оставшуюся соль, сахар и перец, довести до кипения, охладить. Грудинку залить рассолом, оставить на 3–5 дней. Затем вынуть из рассола и повесить в прохладном месте для просушки на 6–7 дней. После этого вымочить в течение 12 ч, обсушить. Коптить холодным дымом в течение 1–2 суток. Копченое мясо повесить для просушивания на 4–7 дней.

Грудинка острая

5 кг грудинки, 50 г соли, 50 мл уксуса или майонеза, 50 г томатной пасты, 3–4 зубчика чеснока, молотый красный перец по вкусу

Для приготовления маринада соединить указанные ингредиенты. Мариновать мясо под гнетом при низкой температуре 12 ч. Затем промыть, обсушить и коптить холодным дымом в течение 1 суток.

Рулет из грудинки

Грудинка, соль, молотый черный или красный перец

Промытую и подсушенную грудинку натереть смесью соли и молотого черного или красного перца и туго свернуть в рулет. Рулет завернуть в марлю, перевязать шпагатом, уложить под гнет и выдержать 2 дня. Коптить холодным дымом в течение 1 суток.

Филей и языки копченые

16 кг филея и языков, 500 г соли, 13 г селитры, 13 г душистого перца, 6 г молотого черного перца, 6 г лаврового листа, 6 г гвоздики, 6 г кориандра

Сразу же после отделения филея и языка от туши положить их в кровь животного на 2 суток и держать в прохладном месте, где бы они не могли замерзнуть. После этого мясо вынуть, а когда стечет кровь,

вытереть досуха, отбить и плотно уложить в небольшой ящик, пересыпая слои приготовленной посолочной смесью. Ящик должен быть наполнен доверху; если же филея и языков будет мало, следует дополнить его обрезками сала или ребрами. Ящик с мясом на 2 суток поставить в умеренно теплую комнату, чтобы растворилась соль. Затем тщательно его заколотить и вынести в холодное место (но мясо там не должно замерзать). 2 раза в неделю переворачивать ящик на другую сторону. Через 1,5–2 месяца куски филея вынуть из ящика, немного проветрить, вложить в говяжьи кишки и коптить в течение 2–3 недель.

Антрекоты варено-копченые

1 кг антрекотов, 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара

Из указанных ингредиентов приготовить рассол, залить антрекоты, чтобы они были полностью им покрыты. Емкость закрыть и выдержать в прохладном помещении (летом – в холодильнике) 6 дней. После этого антрекоты вынуть из рассола, положить в кипящую воду. Температуру воды снизить до 80 °С и томить антрекоты 1,5 ч. Затем вынуть из воды, охладить. Подготовленные антрекоты прокоптить 1–3 раза дымом при низкой температуре.

Ветчина говяжья

5 кг говядины, 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. измельченных можжевельных ягод

Посолочную смесь соединить с сахаром и измельченными можжевельными ягодами. Мясо нижней части бедра коровы (кострец) нарезать крупными кусками, натереть полученной смесью и выдержать 3 недели. Соленое мясо вымочить в течение 14 ч и повесить для просушки на 2 дня. После этого коптить дымом с низкой температурой в 7–10 приемов.

Ветчина деревенская

5 кг говядины, 200 г соли, 20 г сахара, 5 г селитры

Мясо натереть приготовленной посолочной смесью, уложить слоями в посуду для засолки, сверху густо посыпать солью и выдержать 12–14 дней. Просоленное мясо вымочить, повесить для просушивания на 1 ч и коптить холодным дымом в течение 1 суток.

Ветчина пастушья

1 кг мяса, 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, ½ зубчика чеснока

Посолочную смесь соединить с сахаром и измельченным чесноком. Небольшие куски мяса, вырезанные из тазобедренной части, натереть приготовленной смесью и выдержать в прохладном месте 3 недели. Затем вымочить в воде в течение 10 ч, обсушить. Подготовленное мясо прокоптить дымом с низкой температурой в 9–10 приемов.

Ветчина с можжевельником

10 кг говядины, 500 г соли, 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника

Говядину промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и измельченных ягод можжевельника. Мясо уложить в емкость для засолки, сверху прижать гнетом и выдержать в прохладном помещении 15–20 дней. Через каждые 3–5 дней переключать мясо сверху вниз. Просоленное мясо промыть, вымочить в течение 12 ч, просушить. Коптить холодным дымом в течение 2–3 недель, делая перерывы на 2 суток.

Ветчина копченая

40 кг свинины, 2 кг соли, 5 ст. л. измельченного лаврового листа, 3,5 ст. л. гвоздики, 5 ст. л. молотого черного перца, 5 ст. л. селитры, пшеничные отруби

Из указанных ингредиентов приготовить посолочную смесь. Натереть смесью каждый кусок мяса, уложить в бочонок, закупорить и выдержать 2 дня в теплом помещении, часто переворачивая. После этого бочонок засмолить и вынести в холодное место. Через 6–8 недель ветчину вынуть, очистить, натереть пшеничными отрубями и подвесить в прохладном месте на 2 дня. После этого коптить в течение 3 недель: сначала в легком дыму, а потом в сильном, прерывая копчение на 1–2 ч. Ночью огонь не поддерживать. Копченую ветчину завернуть в ткань (каждый кусок отдельно) и уложить для дальнейшего хранения в ящики с рожью.

Ветчина лососевая

2 кг свиного мяса, сало, 4 л воды, 500 г соли, 100 г сахара, 5 г селитры

Для приготовления лососевой ветчины можно использовать целый край спинной части свиной туши без шкуры и костей. Также понадобится пласт сала толщиной 1–1,5 см. Мясо со всех сторон обернуть салом, уложить в емкость и залить приготовленным охлажденным рассолом. Выдержать в прохладном месте в течение 1 недели. Затем мясо обсушить на воздухе, после чего коптить в течение

1 недели. Нужно следить, чтобы копчение происходило при минимуме тепла.

Ветчина из мяса кабана копченая

2 кг мяса кабана, 1 л воды, 120 г крупной соли, 1 ч. л. сахара, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. молотого кориандра, 2 ч. л. измельченных ягод можжевельника

Мясо залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, выдержать 14 дней. Промыть в теплой воде и повесить на крюке в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 2 дня. Коптить дымом при низкой температуре в 10 приемов. Для копчения использовать щепу ольхи и дуба, для аромата можно добавить несколько свежих веточек плодовых деревьев.

Карбонад

10 кг мяса, 5 л воды, 300 г соли, 2 головки чеснока, молотый черный перец, душистый перец по вкусу

Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, довести до кипения, охладить. Мясо нарезать, нашпиговать чесноком, натереть перцем, залить рассолом и оставить на 5 дней. Затем вынуть из рассола, вытереть насухо и выдержать в холодильнике или в холодном проветриваемом помещении 3–5 ч. Коптить в течение 3 суток.

Бастурма

1 кг мяса, 75 г посолочной смеси, чеснок, молотый острый перец по вкусу

Для посолочной смеси (на 1 кг соли): 15 г селитры, 1 ст. л. сахара, 6–7 горошин черного перца, 2 лавровых листа

У нежирного свиного окорока срезать мясо с кости, удалить жир, пленки и сухожилия. Мякоть нарезать длинными узкими полосками толщиной примерно 3 см. Натереть мясо посолочной смесью (из соли, селитры и сахара) и плотно уложить слоями в посуду, посыпая молотым перцем и измельченным лавровым листом. На мясо положить деревянный круг или плоскую тарелку, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте в течение 10–12 дней. После этого мясо вынуть из посуды, очистить от лишней соли, обтереть, а затем вымочить в холодной воде в течение нескольких часов. Вымоченное мясо обсушить полотенцем, обвязать куски шпагатом и повесить для просушки. Затем коптить в холодном дыму до готовности. Копченую бастурму положить между двумя досками, сверху установить гнет и выдержать в течение

1 суток. После этого смазать куски смесью толченого чеснока и красного острого перца и подвесить в прохладном сухом месте.

Бараний окорок

10 кг баранины, 800 г соли, 35 г сахара, 10 г селитры, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть посолочной смесью с перцем и уложить в посуду слоями, перекладывая лавровым листом. Выдержать под гнетом 4 суток, периодически переворачивая и перемещая слои. Затем мясо промыть и подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 1 сутки. После этого мясо отварить до полуготовности и коптить холодным дымом в течение 15–20 суток.

Бараньи лопатки копченые

10 кг мяса, 3 л воды, 1,5 кг соли, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу, 200 г ржаной муки

Мясо промыть и просушить в течение 3–4 суток. Затем уложить в посуду, посыпая измельченным лавровым листом и перцем, залить рассолом и поставить под гнет на 1 сутки. После этого подвесить мясо в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 суток для просушивания. Подготовленное мясо посыпать ржаной мукой и коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Баранина по-татарски

24 кг баранины, 1 кг соли, 15 г селитры, 3 головки чеснока, лавровый лист, розмарин, молотый черный перец по вкусу

Мясо отделить от костей и, пока оно еще теплое, натереть солью с добавлением селитры. Когда баранина хорошо остынет, уложить ее в ящики, пересыпая смесью соли, измельченного чеснока, лаврового листа, розмарина и перца. Накрыть мясо крышкой, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 10–14 дней. После этого пласты мяса вынуть из рассола, свернуть в рулеты и слегка обжарить в духовке. Коптить в слабом холодном дыму от сжигаемых ветвей можжевельника в течение 4–7 дней.

Баранина копченая

10 кг мяса, 400 г соли, 10 г селитры, молотый черный перец

Для рассола (на 200 мл воды): 10 г посолочной смеси

Мясо натереть посолочной смесью с перцем, поставить под гнет на сутки. Затем подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 10–15 дней для просушивания. После этого уложить мясо

в посуду, залить приготовленным рассолом и выдержать 4–5 суток. Затем обсушить и коптить холодным дымом в течение 10–15 дней, делая перерывы по несколько часов. Копченое мясо повесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 суток.

Бараний окорок с перцем и кориандром

Баранья нога, соль, карамелизированный сахар, селитра, кориандр, душистый и черный перец

Смешать соль, сахар, селитру, кориандр и перец. Заднюю баранью ногу натереть полученной смесью. Выложить в емкость, хорошо посыпать смесью и выдержать 2 недели. Окорок ежедневно переворачивать. Затем промыть, обсушить. Подготовленное мясо коптить легким дымом в течение 10–14 дней. Копченый окорок отварить до готовности с добавлением специй по вкусу.

Телятина копченая

10 кг телятины, 400 г соли, 100 г сахара, 5 г селитры

Для рассола (на 300 мл воды): 10 г соли

Мясо натереть приготовленной посолочной смесью, уложить в посуду для засолки, посыпать оставшейся смесью. Выдержать под гнетом 1 день, затем в холодном месте – 14 дней, перекладывая куски сверху вниз через каждые 3 дня. Если при солении образовалось мало рассола, долить свежеприготовленный. Просоленное мясо промыть и подсушить. Коптить холодным дымом в течение 14 дней, а затем повесить для просушивания в прохладном хорошо проветриваемом месте.

Кролик с чесноком

10 кг мяса, 1 кг соли, 150 г сахара, 1 головка чеснока, цедра ¼ лимона, молотый красный перец, хмели-сунели

Мясо промыть в слабом растворе марганцовки. Натереть посолочной смесью, уложить в эмалированную посуду, пересыпая оставшейся смесью, положить под гнет и выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Затем промыть холодной водой (или слегка вымочить) и повесить для просушивания на 1 сутки. Подготовленное мясо обернуть сложенной в несколько слоев марлей и коптить 2–3 суток.

Кролик варено-копченый

1 тушка кролика

Для рассола (на 1 л воды): 80 г соли, ½ ч. л. душистого перца, 2–

4 лавровых листа

Подготовленное мясо залить рассолом (мясо должно быть полностью им покрыто), накрыть деревянным кругом или тарелкой, прижать гнетом и выдержать 3–4 суток при температуре не выше 5–6 °С. Вынуть мясо из рассола, промыть в теплой воде, обсушить и коптить холодным дымом в течение 1 суток. Копченого кролика уложить в кастрюлю, залить кипящей водой, довести до кипения, варить 30–35 мин. Затем вынуть из воды, обсушить и повесить для просушивания в хорошо проветриваемом месте. Подготовленного таким образом кролика коптить еще в течение 2–3 суток.

Кролик копченый

1 тушка кролика, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 30 %-го уксуса, 50 г сала, 2 зубчика чеснока, 5 ягод можжевельника, 2–3 лавровых листа, несколько горошин черного перца

Подготовленную тушку кролика разрезать пополам. Повесить на 2–4 суток в хорошо проветриваемом помещении при температуре 10 °С (если температура выше, время выдержки сократить). Приготовить рассол: добавить в теплую кипяченую воду соль, сахар, уксус и пряности (воды взять столько, чтобы она полностью покрывала мясо). Полутушки залить рассолом и выдержать 2 суток, периодически перемещая снизу вверх и наоборот. Затем вынуть из рассола, уложить на разделочную доску, сверху накрыть другой доской и хорошенько отбить, чтобы расплющить большие суставы и кости. Коптить в течение 2 суток, до образования красно-коричневой корочки.

Кролик маринованный

5 кг мяса, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу, отруби

Подготовленного кролика разрезать пополам, натереть отрубями, залить маринадом, приготовленным из указанных ингредиентов, выдержать под гнетом в прохладном месте 1–2 дня. После этого коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Нутрия копченая

10 кг нутрии, 1 кг соли, 150 г сахара, 1 головка чеснока, паприка, хмели-сунели по вкусу

Куски мяса нутрии натереть посолочной смесью, приготовленной из указанных ингредиентов. Выложить в эмалированную посуду, пересыпая оставшейся смесью, поставить под гнет и выдержать в

прохладном помещении 6–7 дней. Промыть холодной водой и на сутки подвесить в холодном помещении для просушки. Перед копчением мясо обернуть сложенной в несколько слоев марлей. Коптить 2–3 суток.

Холодное копчение сала

При холодном копчении сала важно соблюдать следующие условия. Во-первых, сало предварительно должно быть посолено – тогда оно не испортится в процессе копчения. Во-вторых, коптить сначала нужно самым слабым дымом, постепенно увеличивая дымообразование. При этом очень важно следить за тем, чтобы дрова только тлели.

Сало прикопченное

10 кг свиной корейки, 1 кг соли

Свиную корейку нарезать кусками шириной 8–10 см и длиной 25–30 см, тщательно натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало слоями, посыпая солью. Верхний слой хорошо посыпать солью. Выдержать 15–20 дней. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 1 сутки. Подготовленное сало коптить в течение 1 суток, до желтовато-коричневого цвета.

Сало с мясной прослойкой

10 кг сала с мясной прослойкой, 1 кг соли

Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и оставить подсушиться на 1 сутки. После этого подвесить сало в коптильне так, чтобы куски не касались друг друга. Коптить при температуре 25–35 °С в течение 24–30 ч, до красно-коричневого оттенка. Копченое сало подвесить для охлаждения в проветриваемом помещении на 1 сутки.

Сало с чесноком

10 кг сала, 1 кг соли, 3–4 головки чеснока

Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и оставить подсушиться на 1 сутки. После этого натереть чесноком и подвесить в коптильне так, чтобы куски не касались друг друга. Коптить при температуре 18–22 °С в течение 6–12 ч. Копченое сало подвесить для охлаждения в проветриваемом помещении на 1 сутки.

Сало копченое

10 кг свиной корейки, 1 кг соли

Свиную корейку нарезать кусками шириной 8–10 см и длиной 25–30 см, тщательно натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало слоями, посыпая солью. Верхний слой хорошо посыпать солью. Выдержать 15–20 дней. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 12 ч. Подготовленное сало коптить непрерывно в течение 2–3 суток при температуре 20–30 °С, до бурого цвета.

Шпик сухого посола

1 кг шпика, 100 г соли

Шпик нарезать и тщательно натереть со всех сторон солью. На дно кадки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, посыпая каждый солью. Выдержать 2–3 недели. После этого очистить сало от соли, промыть в теплой воде и подвесить для просушивания на 1 сутки. Затем коптить при температуре 20–25 °С в течение 7 суток, до лимонно-желтого цвета.

Шпик копченый

3 кг шпика, соль

Для рассола: 1 л воды, 300 г соли

Для желатинового раствора: 1 л воды, 50 г желатина, красный перец по вкусу

Для приготовления копченого шпика используют куски сала без прослоек из спинной и боковой части свиной туши толщиной не менее 1,5 см. Сало выдержать в концентрированном рассоле, натереть солью и

уложить друг на друга в штабель шкуркой вниз. Продолжительность посола – 8–12 суток при температуре 0–4 °С. По окончании посола куски шпика ошпарить и погрузить в горячий раствор желатина и красного перца (63–65 °С) на несколько секунд. Вынуть, дать раствору стечь и коптить шпик при температуре 18–25 °С в течение суток.

Шпик острый

1 кг сала с прослойками мяса, 100 г соли, молотый красный перец по вкусу

Для этого способа копчения подойдет свежее сало толщиной не менее 5 см с 1–2 прослойками мяса. Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть со всех сторон солью. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами кожей вниз. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся рассолом. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и повесить для подсушивания на 1 сутки. После этого погрузить сало в горячую воду на 1–2 мин, после чего дать воде стечь и посыпать сало перцем. Подготовленное таким образом сало коптить при температуре 18–22 °С в течение 6–12 ч, затем охладить.

Шпик по-крестьянски

20 кг шпика, отруби или ржаная мука

Для рассола (на 5 л воды): 1 кг соли

Шпик повесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 дня. Затем уложить в посуду, залить рассолом и выдержать в течение 4–5 суток. После этого снова повесить сало в сухом прохладном проветриваемом помещении на 5–6 ч для подсушивания. Подготовленный шпик посыпать отрубями или ржаной мукой и коптить в течение 7 суток, до образования коричнево-красной корочки. Копченое сало повесить в прохладном проветриваемом месте на 1 сутки.

Холодное копчение птицы

Курица копченая

5 кг мяса, 5 л воды, 100 г соли

Тушку курицы промыть в холодной воде, вытереть насухо и просушить в хорошо проветриваемом месте 12 ч. Затем залить приготовленным рассолом, выдержать 6–7 дней. После этого подвесить в тени в хорошо проветриваемом месте на 1 сутки. Обернуть курицу двумя слоями марли и коптить в течение 1–2 суток. Снять марлю, обернуть курицу и подвесить в сухом прохладном месте еще на 1 сутки.

Курица с чесноком

5 кг мяса, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу, отруби

Подготовленную птицу разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями, залить приготовленным маринадом и оставить под гнетом на 1–2 суток. Затем промыть, обсушить. Коптить курицу 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Курица с можжевельником

1 курица, 1 ст. л. соли, ½ ч. л. сахара, ¼ ч. л. измельченной аскорбиновой кислоты, 100 г чеснока, 3 ягоды можжевельника, ½ ч. л. молотого душистого перца, ½ ч. л. молотого черного перца

Для приготовления посолочной смеси соединить соль, сахар, кислоту, пряности, измельченный чеснок и ягоды можжевельника. Тушку курицы разрезать по грудке, хорошо натереть внутри и снаружи посолочной смесью, уложить в посуду, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 2 дня. После этого тушку хорошо промыть и тщательно обсушить. Коптить птицу в холодном дыму от тления ольховых веток при температуре 20 °С в течение 2 суток.

Курица сухого посола копченая

5 кг мяса курицы, 100 г соли

На дно посуды насыпать соль, уложить натертые солью куски курицы как можно плотнее, каждый слой посыпать солью. Выдержать мясо под гнетом 1–2 суток. Затем подвесить в тени в хорошо проветриваемом месте для просушивания на 10–12 ч. После этого коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Цыплята копченые

4 тушки цыплят, лимонная кислота

Для маринада: 4 л воды, 5 луковиц, 6–7 зубчиков чеснока, 40 г сахара, соль, молотый черный перец, тмин, лавровый лист по вкусу

Тушки цыплят вымыть, сбрызнуть раствором лимонной кислоты. Для маринада в кипящую воду добавить соль, сахар, перец, тмин,

лавровый лист, нарезанный кружочками репчатый лук и измельченный чеснок, довести до кипения, снять с огня. Тушки цыплят опустить в горячий маринад, оставить на несколько часов. Затем кастрюлю с цыплятами в маринаде поставить на огонь, довести до кипения, варить 5 мин. Снять с огня, плотно закрыть крышкой, оставить на несколько часов. Подготовленных цыплят обсушить и коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Гусиная грудка копченая

1 гусиная грудка, 1 л воды, 100–150 г соли, 10 г сахара, 1 г селитры, 1 зубчик чеснока

Отделить мышечную ткань с грудины гуся по обе стороны грудной кости так, чтобы две половинки грудки соединялись кожей. Кость удалить. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, довести до кипения и снять с огня. В горячий рассол добавить селитру и измельченный чеснок, остудить. Гусиную грудку залить остывшим рассолом, сверху положить груз, чтобы мясо постоянно находилось в рассоле. Выдержать в прохладном месте 8 суток. Затем вынуть из рассола, обсушить и коптить при низкой температуре в течение 8 суток. К древесным опилкам для копчения рекомендуется добавить ягоды можжевельника.

Гусь быстрого копчения

5 кг мяса гуся, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу, отруби

Подготовленную птицу разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями, залить приготовленным маринадом и оставить под гнетом на 1–2 суток. Затем промыть, обсушить. Коптить тушку 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Гусь пикантный

10 кг мяса гуся, 300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты, молотый душистый или черный перец, кориандр по вкусу

Грудную и бедренную части 3–4 гусиных тушек тщательно натереть посолочной смесью. Уложить мясо в посуду, сверху положить деревянный круг, прижать гнетом и выдержать 2 дня при температуре 16–18 °С. Затем перенести контейнер в холодное помещение и выдержать мясо в течение 20 дней, перекладывая куски сверху вниз через каждые 2–3 дня. Гусятину вынуть, снять мякоть с костей и обсушить чистым полотенцем. Каждый кусок завернуть в бумагу и

перевязать шпагатом, накладывая витки примерно через 10 см. Затем сверток перевернуть другим концом и наложить витки шпагата в промежутках уже сделанных. Подвесить мясо в проветриваемом помещении или на сквозняке для подсушивания на 1 сутки, а затем коптить при температуре дыма 25–30 °С в течение 1 суток.

Гусиный рулет копченый

10 кг мяса гуся, 300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты, молотый душистый или черный перец, кориандр по вкусу

Натереть мясо смесью соли, аскорбиновой кислоты и пряностей. На дно эмалированной посуды насыпать часть посолочной смеси слоем около 2 см, уложить половинку гуся кожей вниз. Сверху положить вторую половинку кожей вверх и так далее, пока не будет уложено все мясо. Верхнюю половинку уложить кожей вверх, прижать гнетом. Выдержать мясо в прохладном месте 8 дней, ежедневно перекладывая куски снизу вверх. По окончании посола мясо очистить от соли, обсушить чистым полотенцем, свернуть в рулеты кожей наружу и обвязать шпагатом. Рулеты подвесить в хорошо проветриваемом месте на несколько часов для подсушивания. Коптить рулеты при температуре дыма 25–30 °С в течение 6–7 суток.

Индейка быстрого копчения

5 кг мяса индейки, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу, отруби

Подготовленную птицу разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями, залить приготовленным маринадом и оставить под гнетом на 1–2 суток. Затем промыть, обсушить. Коптить тушку 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Утка копченая

1 тушка утки, соль, пряности, пищевая селитра

У нежирной утки отрезать шейку и крылья до первого сустава. Тушку разрезать вдоль спинки, отделить мясо от позвоночника и грудной кости, удалить кости бедрышек и крылышек. Мясо посыпать солью из расчета 30 г соли на 1 кг мяса, пряностями и щепоткой пищевой селитры, оставить на 3–4 дня. После этого повторно натереть солью с пряностями, завернуть в марлю, перевязать шпагатом и подвесить в хорошо проветриваемом помещении на 2–3 дня. Коптить в течение 2–3 суток.

Рулет из утятины копченый

1 кг мяса, 30 г соли, 2 г селитры, пряности по вкусу

Мясо натереть посолочной смесью с пряностями, уложить в посуду, выдержать 3–4 дня. После этого очистить мясо от соли и свернуть в плотные рулеты кожей наружу. Рулеты натереть солью с пряностями, обернуть марлей и перевязать шпагатом, сделав петлю для подвешивания. Приготовленные рулеты подвесить в холодном помещении для просушивания на 2–3 дня, а затем коптить в течение 2–3 суток.

Холодное копчение колбас

Колбаса из свинины и говядины

На 1 кг говядины: 25 г соли, 1 г сахара, 1 г селитры

На 1 кг свинины и шпика: 20 г соли, 0,5 г сахара, 0,5 г селитры

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, селитру, влить немного воды (чуть меньше половины объема мяса), тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду, поместить в холодное место на сутки. Свинину и шпик нарезать кусочками по 50–100 г, перемешать с посолочной смесью и выдержать в холодном месте сутки. Говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, свинину со шпиком нарезать маленькими кубиками. Оба вида фарша перемешать до однородности. Приготовленной массой наполнить кишки с помощью мясорубки со специальным набивочным приспособлением. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить 2–3 суток. Затем отварить на среднем огне 1 час.

Колбаса из свинины и говядины со специями

1 кг свинины, 1 кг говядины, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец, мускатный орех, сушеный майоран, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой или нарезать мелкими кусочками. Добавить мелко нарубленный чеснок, соль и специи, тщательно перемешать. Наполнить фаршем подготовленные свиные кишки, концы туго перевязать шпагатом. Коптить в течение 1 суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Колбаски из гусятины и свинины

6–7,5 кг гусяного мяса (бедренная часть), 2,5–4 кг нежирной свинины, 1 кг шпика, пряности по вкусу (черный перец, кардамон), подготовленные свиные кишки (черева)

Для посолочной смеси: 300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты, 1 ч. л. пряностей (молотый душистый или черный перец и кориандр)

С бедренных частей гусяных тушек снять кожу, удалить кости и грубые сухожилия, мясо мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Мякоть нежирной свинины также мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку. Соединить оба вида мяса, тщательно вымешать, добавить посолочную смесь и выдержать в холодном месте (не выше 4–6 °С) около 12 ч. После этого фарш повторно пропустить через мясорубку, добавить измельченный шпик, немного молотых пряностей и хорошо перемешать. Готовым фаршем набить тонкие свиные кишки и, перекручивая их, разделить на колбаски длиной примерно 12–15 см. Колбаски подвесить в холодном помещении (не выше 5–7 °С) для осадки на 5–7 суток. Затем коптить при температуре 20–22 °С в течение 3–4 суток. Копченые колбаски подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Колбаса из гуся и свинины сырокопченая

900 г гусяных бедрышек, 300 г свинины, шпик, соль, молотый черный перец, мускатный орех, специи по вкусу, тонкие свиные кишки

С гусяных бедрышек снять кожу, вырезать кости, сухожилия. Мясо мелко нарезать. Свинину также мелко нарезать, смешать с мясом гуся, добавить соль, перец и мускатный орех. Оставить на 12 ч в холодном месте. Массу пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный шпик и специи по вкусу, перемешать. Готовый фарш набить в кишки. Колбасу проколоть в нескольких местах, коптить 3–4 дня. После этого оставить в прохладном помещении на 2–3 недели для подвяливания.

Колбаса свиная варено-копченая

4 кг нежирной свинины, 3 кг свиной грудинки, 3 кг шпика, 300 г соли, 3–4 зубчика чеснока, молотый черный перец по вкусу

Свинину пропустить через мясорубку, добавить соль, влить немного воды (чуть меньше половины объема мяса), тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить в холодное место на 1 сутки. Грудинку и шпик нарезать кусочками по 50–100 г, посыпать солью и выдержать в холодном месте 1 сутки. Свиной

фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Грудинку и шпик нарезать маленькими кубиками, перемешать со свиной, добавить чеснок и специи. Приготовленной массой наполнить кишки с помощью мясорубки со специальным набивочным приспособлением. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить 2–3 суток. Затем отварить на среднем огне 1 час.

Колбаса из говядины с салом

9 кг говядины (или баранины), 1 кг сала, 300 г соли, 10 г сахара, 6–8 зубчиков чеснока, молотый черный перец, душистый перец по вкусу

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, влить немного воды (чуть меньше половины объема мяса), тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить в холодное место на сутки. Сало нарезать кусочками по 50–100 г, посыпать солью и выдержать в холодном месте 1 сутки. Говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Сало нарезать маленькими кубиками, перемешать с говядиной, добавить чеснок и специи. Наполнить кишки, концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить 2–3 суток. Затем отварить на среднем огне 1 час.

Колбаса ветчинная

2,5 кг говядины, 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 125 г соли, 5 г сахара, 5 г селитры, 20 г молотого красного острого перца, 20 г молотого черного перца, 2–3 зубчика чеснока

Говядину (с задней ноги и лопаток) очистить от жира, сухожилий и соединительной ткани, дважды пропустить через мясорубку. В фарш добавить столько воды, чтобы масса была вязкой. Жирную и нежирную свинину нарезать маленькими брусочками. Мясо по отдельности посыпать посолочной смесью и выдержать 1 сутки. После этого говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку, тщательно перемешать со свиной, добавить пряности, чеснок, наполнить кишки и перевязать шпагатом. Коптить колбасу 2–3 дня. Затем отварить на среднем огне 1,5 часа.

Колбаса из конины

7,5 кг конины, 2,5 кг бараньего курдючного сала, 300 г соли, 1 ст. л. сахара, молотый черный или красный перец, душистый перец по вкусу, подготовленные кишки (конские черева и говяжьи пищеводы)

Конину пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, влить немного воды (чуть меньше половины объема мяса), тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить в холодное место на 1 сутки. Сало нарезать маленькими кубиками (4 × 4 мм), посыпать солью и выдержать в холодном месте 1 сутки. Мясной фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить специи и сало. Наполнить фаршем кишки с помощью мясорубки со специальным набивочным приспособлением. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить 2–3 суток. Копченую колбасу повесить в прохладном помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Говяжья колбаса

7,5 кг говядины, 2,5 кг сала, 300 г соли, 1 ст. л. сахара, молотый черный или красный перец, душистый перец по вкусу, подготовленные кишки (конские черева и говяжьи пищеводы)

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, влить немного воды (чуть меньше половины объема мяса), тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить в холодное место на 1 сутки. Сало нарезать кусочками по 50–100 г, посыпать солью и выдержать в холодном месте 1 сутки. Мясной фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить специи и сало. Приготовленной массой наполнить кишки с помощью мясорубки со специальным набивочным приспособлением. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить холодным дымом в течение 1 суток. Копченую колбасу повесить в прохладном помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Свиная колбаса с чесноком

1 кг свинины, 400 г сала, 8 зубчиков чеснока, 50 г соли, черный перец, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо и половину сала нарезать мелкими кусочками, оставшееся сало пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить измельченный чеснок, молотый черный перец, соль и хорошо вымешать. Фаршем начинить кишки, концы туго перевязать шпагатом. Колбасу положить в холодное место на 5–6 ч, чтобы мясо равномерно просолилось. Коптить в течение 1 суток. Копченую колбасу повесить в прохладном помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Свиная колбаса с луком

1 кг свинины, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец горошком, мускатный орех, лавровый лист, сушеный майоран по вкусу, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой или нарезать мелкими кусочками. Добавить мелко нарубленный чеснок, соль и пряности, тщательно перемешать. Наполнить фаршем подготовленные свиные кишки, концы туго перевязать шпагатом. Коптить в течение 1 суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Свиная наденица

1 кг свинины с прослойками сала, 20 г соли, молотый черный перец, тмин, чабрец по вкусу, подготовленные свиные кишки (черева)

Свинину вместе с салом (без шкурки) мелко нарезать или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить соль, пряности, тщательно перемешать и поместить в холодильник на 1 сутки. Приготовленным фаршем наполнить свиные кишки, концы туго перевязать шпагатом. Колбасу подвесить в прохладном проветриваемом месте для просушивания. Через каждые 2–3 дня колбасу снимать, прессовать батоны скалкой, а затем вновь подвешивать для просушки. Процедуру проводить, пока батоны не станут плоскими. После этого коптить колбасу в течение 1 суток. Затем подвесить в прохладном помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Колбаса из свинины и телятины

1 кг свинины, 250 г телятины, 250 г шпика, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, молотый черный перец по вкусу, подготовленные свиные или говяжьи кишки (черева)

Свинину и телятину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, сахар, перец, измельченный чеснок, хорошо перемешать. Шпик нарезать маленькими кубиками, соединить с мясным фаршем, хорошо вымешать. Полученный фарш поместить в холодильник на 1 сутки. После этого наполнить фаршем сухие свиные или говяжьи кишки, делая колбасы в виде батонов длиной около 30 см. Прочно завязать концы шпагатом и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через каждые 2–4 дня колбасу снимать, прессовать батоны скалкой, а затем вновь подвешивать для просушки. Процедуру проводить, пока батоны не станут плоскими. После этого коптить в течение 1 суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном

помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Колбаса из свинины, говядины и телятины

1 кг свинины, 250 г говядины, 250 г телятины, 250 мл белого виноградного вина, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, молотый черный перец по вкусу, подготовленные свиные или говяжьи кишки (черева)

Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, сахар, перец, измельченный чеснок, влить вино и тщательно вымесить. Полученный фарш поместить в холодильник на 1 сутки. После этого наполнить фаршем сухие свиные или говяжьи кишки, делая колбасы в виде батонов длиной около 30 см. Прочно завязать концы шпагатом и повесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через каждые 2–4 дня колбасу снимать, прессовать батон скалкой, а затем вновь подвешивать для просушки. Процедуру проводить, пока батон не станет плоским. После этого коптить в течение 1 суток. Копченую колбасу повесить в прохладном помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Колбаса пикантная

500 г свинины, 500 г говядины или телятины, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1 г селитры, молотый черный перец по вкусу, подготовленные свиные или говяжьи кишки (черева)

Нежирную свинину и говядину (или телятину) очистить от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку или очень мелко нарубить. Добавить посолочную смесь и перец, тщательно вымесить. Фарш переложить в широкую посуду, распределить слоем не толще 10 см и поставить в холодильник на 10–12 ч. После этого наполнить фаршем тонкие сухие кишки, перевязывая их шпагатом через каждые 10–15 см, а затем повесить колбасу для просушки. Через каждые 2 суток прессовать колбасу скалкой и снова просушивать, пока колбаски не станут плоскими. После этого коптить их в течение 1 суток. Копченую колбасу повесить в прохладном месте для подвяливания на 2–3 недели.

Колбаски с барбарисом

700 г свинины, 300 г говядины, 100 г сала, 2 луковицы, 1 головка чеснока, соль, молотый черный перец, ягоды барбариса, подготовленные свиные или говяжьи кишки (черева)

Мясо нарезать небольшими кусочками. Сало и лук пропустить

через мясорубку, соединить с мясом. Добавить соль, перец, измельченный чеснок и тщательно вымешать, постепенно подливая немного холодной воды или бульона. Затем добавить ягоды барбариса и аккуратно перемешать, чтобы не помять их. Полученным фаршем наполнить свиные или говяжьи кишки, делая батоны длиной 20–30 см. Концы батонов перевязать шпагатом. Колбасы опустить на 1 мин в кипящую воду, затем охладить и коптить в течение 1 суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Колбаса «Ароматная»

5 кг полужирной свинины, 1 кг сала (хребтовый шпик), свиной жир, 2 луковицы, 100 мл кипяченой воды комнатной температуры, 150 г соли, ½ ч. л. молотого душистого перца, ½ ч. л. молотого черного перца, подготовленные свиные кишки (черева)

Подготовленное мясо пропустить через мясорубку, добавить соль и перец. Сало нарезать кусочками размером 1 × 0,5 см. Лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить в свином жире. Сало и лук соединить с мясом и, осторожно перемешивая, понемногу влить воду. Полученным фаршем набить подготовленные кишки, концы завязать шпагатом. Коптить колбасу в течение 1 суток, затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Сычужная колбаса из свинины

5 кг жирной свинины, сало, 200 г соли, 1 г селитры, 20 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, молотый черный перец, кориандр по вкусу, очищенный промытый рубец

Мясо нарезать мелкими кусочками. Добавить мелко нарезанное сало, пряности, селитру, соль, растертую с чесноком, и сахар. Вымесить фарш и наполнить им очищенный промытый рубец. Зашить отверстие рубца, туго перевязать шпагатом, сверху установить гнет и поместить в холодное помещение на 5–6 дней. Затем обсушить в течение 3 дней. Коптить холодным дымом 3–4 недели, делая перерывы.

Суджук сухой

8 кг козьего мяса, 200 г соли, 4 г селитры, молотый черный перец, душистый перец, чабер по вкусу

Мясо нарезать крупными кусками, посолить, оставить в прохладном месте на 10–12 ч. Затем пропустить через мясорубку, добавить селитру, пряности, хорошо вымешать, оставить еще на 8–10 ч.

Подготовленные кишки промыть, набить фаршем. Концы колбасы связать, придав изделию форму кольца. Подвесить для просушки в хорошо проветриваемом помещении на 1 месяц. Утром и вечером кольца колбасы прессовать скалкой. Подготовленную колбасу коптить холодным дымом в течение 5 дней. Хранить в прохладном проветриваемом помещении.

Сычуг подают как закуску или используют как основу для щей, борщей или супов.

Домашние колбаски

3 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый перец, молотый черный перец, мускатный орех по вкусу, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, пряности и тщательно вымешать, постепенно вливая воду. Полученным фаршем наполнить тонкие свиные кишки и, перекрутив их, сделать небольшие колбаски. Коптить в течение 1 суток, затем подвесить в прохладном помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Свиные колбаски

3 кг нежирной свинины, 700 г шпика, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый перец, молотый черный перец, мускатный орех по вкусу, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, пряности и тщательно вымешать, постепенно вливая воду. Шпик нарезать мелкими кубиками, соединить с мясом. Полученным фаршем наполнить тонкие свиные кишки и, перекрутив их, сделать небольшие колбаски. Коптить в течение 1 суток, затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Пряные колбаски

3 кг нежирной свинины, 300 г телятины или нежирной говядины, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый перец, молотый черный перец, мускатный орех по вкусу, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, пряности и тщательно вымешать, постепенно вливая воду. Полученным фаршем наполнить тонкие свиные кишки и,

перекрутив их, сделать небольшие колбаски. Коптить в течение 1 суток, затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Ветчинная колбаса с кориандром

2 кг шейной части свиной туши, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый перец, молотый черный перец, кориандр по вкусу, подготовленные бычьи кишки

Для приготовления рассола в кипящую воду всыпать соль, перец, кориандр, довести до кипения и охладить. Шейную часть разрезать пополам, очистить от пленок и сухожилий. Каждую часть нарезать пластами длиной 25–30 см и шириной 12–18 см. Уложить мясо в посуду, залить охлажденным рассолом и выдержать в прохладном месте 2–4 недели. После этого мясо вынуть, каждый пласт свернуть в плотный рулет и вложить в подготовленные бычьи кишки. Концы кишок прочно перевязать шпагатом. Колбасу по всей длине также обвязать шпагатом и сделать петлю для подвешивания. Кишку в нескольких местах проколоть вилкой, чтобы выпустить оставшийся воздух. Подвесить в прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 3 суток. После этого коптить в течение 7–8 дней.

Филейная пряная колбаса

2 кг свиного филея, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый перец, молотый черный перец, тмин, кориандр по вкусу, подготовленные бычьи кишки

Для приготовления рассола в кипящую воду всыпать соль, перец, кориандр, довести до кипения и охладить. Филе разрезать на тонкие куски длиной 50–60 см, очистить от сухожилий, пленок и лишнего жира, залить рассолом и выдержать в прохладном месте 2–3 недели. После этого мясо вынуть из рассола, каждый кусок вложить в бычью кишку. Концы кишок прочно перевязать шпагатом. Колбасу по всей длине также обвязать шпагатом и сделать петлю для подвешивания. Кишку в нескольких местах проколоть вилкой, чтобы выпустить оставшийся воздух. Колбасу подвесить в прохладном проветриваемом помещении для просушивания, а после этого коптить в течение 6–7 дней.

Холодное копчение рыбы

Копченая рыба (универсальный рецепт)

Рыба, соль, специи

Подготовленную тушку рыбы натереть солью, специями и выдержать 12 ч. Затем вымочить в течение 1 суток. После этого коптить при температуре 25 °С в течение 1–6 суток.

Крупная копченая рыба (универсальный рецепт)

1 кг рыбы, 100 г соли

Для рассола: 250 г соли, 2 л воды, 1 ст. л. сахара, черный перец, лавровый лист по вкусу

Для приготовления рассола в кипящую воду всыпать соль, сахар и довести до кипения, перемешать, чтобы соль полностью растворилась. Снять с огня, добавить перец и лавровый лист, охладить. Подготовленную рыбу натереть крупной солью, оставить на 1 сутки. Затем залить рассолом и выдержать еще 3–5 суток. После этого вымочить в течение 3–5 ч, затем повесить для просушивания в прохладном сухом проветриваемом помещении на 1 сутки. Коптить 1 сутки при температуре 28 °С.

Горбуша копченая

1 кг горбуши, 5 л воды, 1 кг соли, 1 ч. л. сахара

Горбушу залить рассолом и выдержать в прохладном месте 12 ч. После этого вынуть из рассола, обтереть, оставить для просушивания на 1–2 ч. Коптить в течение 1 суток при температуре 28 °С.

Лосось копченый

3 кг лосося, 300 г соли, пряности по вкусу

Не слишком жирную тушку лосося разрезать вдоль спины по хребту, удалить внутренности, осторожно отделить голову. Подготовленную тушку промыть, обсушить и натереть солью и пряностями с обеих сторон. Выложить в емкость, оставить на 2 суток в прохладном месте. Во время посола тушку несколько раз перевернуть. Когда лосось просолится, очистить его от соли, обсушить, обвязать шпагатом и коптить холодным дымом в течение 5–12 дней.

Филе лосося копченое

3 кг лосося, оливковое масло

Для рассола: 2 л воды, 300 г соли, специи по вкусу

Для сахарного сиропа: 100 мл воды, 100 г сахара

Копченое филе лосося является особым деликатесом. Сначала нужно разделать рыбу на филе. Для этого на спине лосося необходимо

сделать надрез по центру от головы до хвоста, глубиной до хребта. Затем сделать разрез под жабрами от спинки к брюшку и аккуратно отделить с одной стороны рыбы филе, отсекая его от костей с помощью острого ножа. Такую же операцию проделать с другой стороны рыбы. Отделенные филе положить на доску кожей вниз и движением от хвоста острым ножом срезать филе с кожи. При этом свободной рукой следует держать кожу натянутой. Приготовить рассол, залить филе, оставить на 1 сутки. Затем вынуть из рассола, повесить на воздухе для просушивания на 5–6 ч. Смазать рыбу оливковым маслом и оставить еще на 6 ч в прохладном месте. Затем обсушить тканевой салфеткой, смазать со всех сторон остывшим густым сахарным сиропом, выложить в емкость и снова залить свежеприготовленным рассолом. Через сутки вынуть из рассола, просушить, натереть оливковым маслом и оставить в прохладном месте на 6 ч. После этого вытереть рыбу салфеткой, положить в коптильню на решетку. Коптить холодным дымом при температуре не выше 30 °С в течение 7–8 часов. Этот способ копчения длительный, но в результате лосося сохранит свой собственный вкус и приобретет очень нежный копченый аромат.

Балык из осетра

3 кг рыбы, 300 г соли, 1 г селитры

От разделанной и распластованной для посола жирной тушки с помощью острого ножа отделить толстые части спинки, очистить их от кожи и нарезать одинаковыми кусками. Натереть куски рыбы посолочной смесью, уложить их в посуду, пересыпая солью, прижать гнетом и поставить в холодное место. Через 3 дня проверить, достаточно ли выделилось сока, переместить нижние куски вверх, а верхние – вниз, втирая в рыбу образовавшийся рассол. Через 4–5 дней рыбу вынуть, обвязать шпагатом и повесить для подвяливания. Затем коптить холодным дымом в течение 1–2 суток.

Форель копченая

1 кг форели, 1 л воды, 200 г соли

Тушку форели разрезать вдоль спины, удалить внутренности, а затем осторожно отделить голову. После этого тушку промыть, обсушить и выдержать в рассоле в течение 12 ч. Вынуть рыбу из рассола, обсушить, разрезать вдоль на две половинки. Вымачивать 3–5 ч, затем повесить для просушивания в прохладном сухом проветриваемом помещении на 1 сутки. Коптить в течение 2–4 суток в

зависимости от размера рыбы.

Угорь копченый

Угорь, соль, перец, лавровый лист, сушеный эстрагон

С угря снять кожу, выпотрошить и отрезать голову. Приготовить посолочную смесь из соли, перца, измельченного лаврового листа и сушеного эстрагона. Полученной смесью натереть рыбу, выложить в емкость, выдержать в течение 2 дней. Затем рыбу хорошо вытереть, обернуть бумагой и коптить холодным дымом в течение 4–5 дней.

Пикша копченая

Пикша, соль

Пикшу промыть, отрезать голову, затем сделать надрез по спине вдоль позвоночника и удалить хребтовую кость. Осторожно удалить внутренности, стараясь не повредить брюшную часть тушки. Натереть рыбу солью снаружи и внутри, оставить на 2–3 ч. После этого удалить лишнюю соль, промыть тушку и повесить ее на свежем воздухе для подвяливания на 3 ч. Коптить холодным дымом в течение 10–12 ч, до золотистого цвета.

Толстолобик копченый

10 кг толстолобика, 1 кг соли

На дно посуды насыпать слой соли толщиной 0,5 см. Куски рыбы посыпать солью, плотно уложить в посуду, пересыпая солью. Прижать гнетом, накрыть крышкой и выдержать в прохладном месте 2–3 дня. За это время несколько раз переместить верхние слои вниз, а нижние – вверх. Вынуть рыбу из рассола, тщательно промыть под проточной водой, удалив соль из брюшной полости и жаберных отверстий. Сложить рыбу в посуду большого размера и залить холодной водой. Воду менять несколько раз, каждый раз промывая жабры. Вымачивать в течение 24–30 ч. После этого рыбу повесить для подвяливания на 2–3 суток. Коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Палтус копченый

3 кг рыбы, 500 г соли, молотый черный перец, водка

Палтуса разделить на филейные куски одинакового размера, тщательно посолить, поперчить и оставить для просаливания на 12 ч. Затем филе слегка промыть в воде, залить чистой водой и вымачивать в течение 3 ч, часто меняя воду. После вымачивания филе обсушить. Коптить холодным дымом 4 ч. Затем промокнуть салфеткой, смоченной водкой, посыпать небольшим количеством перца и коптить еще

18 часов.

Скумбрия копченая

Скумбрия, соль, специи по вкусу

Подготовленную тушку рыбы натереть солью, специями и выдержать 12 ч. Затем вымачивать в течение 1 суток. После этого коптить при температуре 18–28 °С в течение 1 суток.

Корюшка копченая

1 кг рыбы, 1 ст. л. крупной соли, 1 ч. л. сахара

Корюшку уложить в глубокую эмалированную посуду, тщательно пересыпая смесью соли и сахара, оставить в прохладном месте на 1 сутки. После этого рыбу промыть, оставить на 1–2 ч для подсушивания. Коптить 1 сутки при температуре 28 °С.

Щука со специями

1 кг рыбы, 1 ст. л. крупной соли, 1 ч. л. сахара, специи

Щуку натереть солью. Сделать на ее поверхности глубокие продольные разрезы, втереть специи и сахар, оставить на 12 ч. После этого вымачивать в течение 1 суток и просушить на воздухе в течение 3–5 дней. Коптить при температуре 30 °С в течение 7–8 часов.

Щука копченая

2 кг рыбы, 100 г соли, 5 г селитры

Щуку очистить, вынуть внутренности, обмыть, нарезать на куски и натереть посолочной смесью. Выложить в емкость, посыпая смесью, выдержать 3 дня. Затем промыть, обсушить, разрезать вдоль спины и вынуть спинную кость. Подготовленную рыбу обсушить на свежем воздухе, поместить в коптильню, коптить 8–12 дней. Затем подвялить на воздухе.

Лещ копченый

Лещ, насыщенный тузлучный рассол

Приготовить насыщенный тузлучный рассол (концентрацию соли проверить, опустив в рассол чистую свежую картофелину или свежее яйцо: они должны держаться на поверхности). Залить рассолом подготовленную рыбу, прижать гнетом, выдержать не менее 12 ч. Затем вынуть, обсушить, подвялить на ветру. Коптить холодным дымом в течение 1–3 суток.

Сельдь копченая

1 кг сельди, 1 л тузлучного рассола, 100 мл крепко заваренного черного чая

Приготовить насыщенный тузлучный рассол (концентрацию соли проверить, опустив в рассол чистую свежую картофелину или свежее яйцо: они должны держаться на поверхности). Свежую сельдь, не отрезая головы, выпотрошить, промыть и обсушить бумажным полотенцем. Выложить в емкость, залить охлажденным рассолом с добавлением крепко заваренного черного чая, прижать гнетом, выдержать 20–30 мин. Затем вынуть, обсушить на воздухе и коптить холодным дымом 7–8 часов.

Мойва копченая

Мойва, соль

Мойву натереть солью, оставить на 2 ч. Затем промыть и подвесить для просушивания на 40 мин. Коптить холодным дымом в течение 12–24 часов.

Холодное копчение сыра

При холодном копчении влага из сыров испаряется равномерно, что позволяет хранить их более длительное время, при этом они не теряют своих вкусовых и ароматических свойств.

Мягкий сыр

Мягкий сыр нарезать кусочками толщиной 2–5 см, выложить в коптильню на решетку, застеленную пергаментом. Коптить с открытой заслонкой в течение 2 ч.

В качестве топлива для копчения сыров лучше использовать веточки яблони, вишни или ореха.

Твердый сыр

Твердый сыр нарезать, упаковать в пергамент или выложить на решетку, застеленную пергаментом. Коптить холодным дымом 3 часа.

Холодное копчение овощей, фруктов и орехов

Баклажаны копченые

1 кг баклажанов, 1 л воды, 150 мл уксусной эссенции, 2 головки

чеснока, молотый черный перец, соль

Баклажаны разрезать вдоль на 4 части, поместить в уксусный раствор (из воды и уксуса) на 24 ч. По истечении этого времени натереть их смесью толченого чеснока, соли и перца, оставить для пропитки на 5 ч. Затем выложить на решетку и коптить холодным дымом в течение 4–6 часов.

Кабачки копченые

1 кг кабачков, 1 л воды, 50 мл уксусной эссенции, 1 головка чеснока, молотый черный перец, соль

Кабачки разрезать вдоль на две половины и поместить в уксусный раствор. Вымачивать 24 ч, после чего натереть смесью соли, молотого перца и толченого чеснока. Выложить на решетку и коптить холодным дымом в течение 4–6 ч на яблоневых или грушевых опилках.

Свекла копченая

2 кг свеклы, 500 г яблок, 1 головка чеснока, 1 ч. л. корицы, соль, перец

Свеклу нарезать ломтиками толщиной 2–3 см. Яблоки разрезать пополам, очистить от сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Измельченный чеснок смешать с корицей, солью и перцем, посыпать свеклу и яблоки. Коптить холодным дымом на грушевых и вишневых опилках в течение 4–6 часов.

Черешня копченая

Ягоды черешни промыть, обсушить, удалить косточки. Коптить холодным дымом на вишневых или яблочных опилках в течение 4–6 часов.

Яблоки копченые

Свежие яблоки (лучше твердых зимних сортов) разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Коптить холодным дымом в течение 3 часов.

Груши копченые

Груши разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Коптить холодным дымом на вишневых опилках в течение 3 часов.

Копченый перец чили

Стручки перца чили разрезать пополам и выложить кожицей вниз на решетку коптильни. Коптить холодным дымом 3–5 часов.

Топинамбуры копченые

1 кг топинамбуров, 1 головка чеснока, 1 ч. л. корицы, молотый

черный перец, соль

Клубни топинамбуров промыть, очистить. Каждый плод натереть смесью перца, соли, толченого чеснока и корицы, оставить на 30 мин. Коптить холодным дымом в течение 2 часов.

Проверить готовность копченых фруктов можно, проколов их зубочисткой: они должны быть мягкими.

Бананы копченые

2 кг зеленых бананов, 1 л густого сахарного сиропа, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. сушеного имбиря, веточки свежей мяты

Бананы очистить, полить сахарным сиропом и запанировать в смеси корицы и имбиря. На решетку уложить веточки мяты, сверху разложить бананы и накрыть мятой. Коптить холодным дымом на вишневых опилках в течение 4–6 часов.

Виноград копченый

5 кг винограда, листья мяты

Виноград вымыть, обсушить, уложить в коптильню на листья мяты. Сверху также накрыть мятой. Коптить холодным дымом на вишневых опилках в течение 4–6 часов.

Сливы копченые

Сливы освободить от косточек. Коптить холодным дымом на вишневых опилках в течение 3 часов.

Ирга копченая

Ягоды ирги вымыть, обсушить. Коптить холодным дымом в течение 4–5 часов.

Орехи копченые

800 г орехов, 200 г меда, листья мяты

Орехи очистить. На решетку коптильни выложить листья мяты, сверху положить орехи. Коптить холодным дымом на вишневых опилках не более 6 ч. Затем выложить орехи в глубокую емкость, залить медом и тщательно перемешать, после чего подсушить на воздухе.



Соление

Люди научились солить продукты много веков назад – не просто посыпать их солью, а выдерживать в рассоле с добавлением пряностей, кислоты и сахара. Иногда с этой целью рассол вводят непосредственно в продукт. Солить можно все что угодно: мясо, рыбу, грибы, овощи и даже фрукты.

Солению лучше всего поддается свинина.

Растворы соли и сахара действуют на продукты как консерванты в результате процесса, называемого осмосом, то есть вследствие проникновения жидкости в одном направлении через полупроницаемую оболочку. Иными словами, жидкость просачивается через своеобразную пленку-фильтр, которая пропускает сквозь себя только небольшие молекулы. Стенки клеток фруктов, овощей и мяса являются такими полупроницаемыми мембранами. В состав жидкости, содержащейся в мясе или рыбе, входят, кроме воды, еще и различные соли и сахара. Их концентрация, как правило, ниже концентрации рассола. В результате жидкость, содержащаяся в продукте, переходит в рассол, так как ее притягивает раствор с более высоким содержанием соли и сахара. Этот процесс называют осмотическим давлением, которое удаляет воду из клеток, не позволяя при этом проникать в них воде из рассола. Таким образом, просоленные мясо или рыба содержат меньше воды, чем непросоленные, и большее количество жира по отношению к белку, что помогает сохранять их сочность при тепловой обработке. Соль вызывает набухание мышечных тканей и приводит к глубокой пропитке мяса или рыбы.

Содержание в рассоле достаточного количества соли предупреждает разрушение ферментов-энзимов (именно разрушение энзимов приводит к потемнению срезов на фруктах и овощах, например). И наконец, соление обезвреживает бактерии.

Соление мяса

Из всех видов мяса **свинина** наиболее пригодна для соления, поскольку она достаточно жирная и не очень высыхает в процессе посола. Самое лучшее мясо можно получить от откормленной свиньи 7–8-месячного возраста.

Наиболее подходящими для посола считаются **окорока с костью**, выдержанные на холоде не менее 24 ч, а лучше – 2–3 суток после убоя животного.

Классическую посолочную смесь для свинины готовят из расчета на 1 кг соли (помола № 1 или № 2) – 5 г аскорбиновой кислоты в порошке и 50 г сахара. Для аромата можно добавить измельченный чеснок, молотый душистый перец. Общий расход смеси – 1 стакан (емкостью 250 мл) на 5 кг окорока.

Для *сухого посола* окорока весом 16 кг можно приготовить следующую посолочную смесь: 1,5 кг соли, 10–15 г сахара, 10 г селитры, 4–5 измельченных лавровых листьев, 1 ч. л. измельченных сушеных ягод можжевельника, ½ ст. л. тертого мускатного ореха, 3–4 молотых бутона гвоздики, ½ ст. л. молотых семян кориандра, 1 ч. л. сушеного майорана, 1 ч. л. молотого черного перца. В мясе делают внутренний надрез над коленным суставом (между костью и сухожилием) и заполняют пространство возле костей посолочной смесью. Затем делают сквозной разрез на ширину ножа в нижней части ножки возле кости и также заполняют его посолочной смесью. После этого весь окорок тщательно натирают посолочной смесью и укладывают кожей вниз в кадку (большую эмалированную кастрюлю), на дно которой предварительно насыпана посолочная смесь. Сверху окорок также хорошо посыпают оставшейся смесью. Больше всего смеси нужно положить на головку бедренной кости. Посуду с окороком обвязывают сверху тканью и ставят в прохладное место (2–7 °С). Под воздействием соли из мяса выделяется сок и растворяет соль, в результате чего образуется рассол. Чтобы мясо всегда было погружено в рассол, сверху на окорок укладывают тщательно вымытый деревянный круг и прижимают грузом (чистым камнем). Обычно окорок просаливается в течение 4–5 недель в зависимости от величины. Пару

раз в неделю мясо нужно переворачивать и поливать образовавшимся рассолом. Поскольку выделившегося рассола может оказаться недостаточно для того, чтобы мясо было полностью в него погружено, возможно, придется добавить отдельно приготовленный рассол. Для этого 2,25 кг посолочной смеси растворяют в 10 л воды, тщательно перемешивают, чтобы соль полностью растворилась. Наливают столько рассола, чтобы он покрывал и мясо и круг. Новый рассол обычно приходится доливать через 8–10 суток после начала посола.

Если в посуде большого объема засаливается много окороков, то в течение первых 6–8 суток необходимо 2–3 раза перемещать верхние ряды окороков вниз, а нижние – вверх (чтобы мясо равномерно просаливалось).

Готовый окорок достают из рассола, обтирают чистой тряпкой, посыпают отрубями и подвешивают в прохладном месте на воздухе или в сухом холодном проветриваемом помещении на 2–3 дня для просушки. Обсушенный окорок называется провесным; его можно употреблять в пищу, но только после варки. Однако чаще всего после просаливания обсушенные окорока коптят.

В теплую погоду для соления окороков применяют способ *мокрого посола* (в рассоле). При этом получают более сочные окорока, чем при сухом посоле. Сначала необходимо подготовить окорок: его натирают посолочной смесью для сухого посола и оставляют на сутки. Для приготовленияпряного рассола в большой кастрюле нужно вскипятить 10 л воды, добавить 2 кг соли, 10 г аскорбиновой кислоты или 8 г селитры, 10 г сахара, перемешать до полного растворения. Затем положить 2 ч. л. крупно измельченных пряностей (лавровый лист, ягоды можжевельника, гвоздику, кориандр, душистый и черный перец), дать смеси покипеть еще 1–2 мин и снять с огня. Когда рассол остынет, его процеживают через плотную ткань или сложенную вчетверо марлю. Процеженный рассол охлаждают до 4–6 °С, заливают им окорок, сверху помещают деревянный круг и прижимают грузом. Необходимо ежедневно контролировать процесс просаливания окорока. Обычно для готовности требуется 3–4 недели в зависимости от размера продукта. Когда окорок будет готов, его достают из рассола, обтирают тряпкой и подсушивают, подвесив в прохладном месте на воздухе или в сухом холодном проветриваемом помещении на 2–3 дня.

Окорока без кости солят сухим или смешанным способами,

предварительно разрезав на 2–3 куска вдоль мышц. Около мышечной ткани рекомендуется оставлять все сало с кожей или хотя бы его часть.

Для приготовления посолочной смеси без селитры на 16 кг окорока берут 1 кг соли (помола № 1 или № 2), 25 г аскорбиновой кислоты в порошке, 50 г сахара, кориандр, лавровый лист, перец, гвоздику, ягоды можжевельника по вкусу (можно обойтись вовсе без пряностей).

В рассол можно добавлять не более 100 г сахара на 10 л воды.

Для посолочной смеси с селитрой на 10 кг окорока берут 400–500 г соли (помола № 1 или № 2), 4 г селитры, 10 г сахара, пряности по желанию.

Для сухого посола подготовленные куски мяса натирают половиной нормы посолочной смеси и плотно укладывают в эмалированную емкость, на дно которой предварительно насыпают соль или ту же посолочную смесь. Через 2 дня куски мяса натирают оставшейся посолочной смесью и плотно укладывают в посуду для засолки. Затем через каждые 2–3 дня мясо переворачивают и поливают образующимся рассолом. Просаливается такое мясо в течение 10–12 дней. Просоленные куски туго заворачивают в брюшину или марлю, обвязывают шпагатом и помещают под гнет. Когда лишний рассол стечет, подвешивают куски для просушки на 2–3 дня в прохладном помещении.

Молотые пряности можно заварить отдельно в небольшом количестве кипящей воды, настоять, процедить и добавить настой в уже готовый остывший рассол.

При смешанном способе посола предварительно просоленные в течение 2 дней куски мяса укладывают в посуду для засолки и заливают свежеприготовленным рассолом. Рассол готовят из расчета 2,25 кг посолочной смеси на 10 л воды. Вся соль в рассоле обязательно должна раствориться. Наливают столько рассола, чтобы он покрыл и мясо и деревянный круг. В этом случае окорок просаливается в течение 6–7 дней.

Свиные лопатки, толстую грудинку от свиней сальных пород, корейку и **шейную часть**, являющуюся как бы продолжением корейки

(только шейная часть более плотная, так как мышечная ткань прорастает слоями сала), солят сухим способом или в рассоле, часто вместе с окороками. В этом случае к посолу их готовят так же, как и окорока. Но при посоле необходимо соблюдать определенный порядок их укладки в тару: на слой посолочной смеси вначале укладывают более толстые части (окорока, лопатки, толстую грудинку, шейку), на них – корейку, а сверху – тонкие куски грудинки. Порядок посола в остальном точно такой же, как описанный для окороков, но здесь очень важно следить за распределением посолочной смеси: окорока засыпают слоем смеси толщиной около 1 см, лопатки и прочие толстые куски – чуть меньшим слоем, корейку – еще меньшим, грудинку лишь слегка посыпают смесью. Бочку с уложенным в нее мясом сверху обвязывают тканью для свободного доступа воздуха и помещают в прохладное место с температурой 2–7 °С на 2–3 недели. **Нетолстая грудинка** будет готова уже через 5–7 дней. Кстати, перед тем как уложить грудинку в посуду для посола, необходимо отделить от нее ребра, разрезать мясо вдоль на две части и только после этого натереть посолочной смесью. Когда грудинка просолится, ее очищают от соли, посыпают молотым черным перцем, соединяют по два куска вместе кожей наружу, заворачивают в марлю, обвязывают шпагатом и помещают под гнет на 2 суток.

Корейка, как и грудинка, просаливается также в течение 5–7 суток. Более толстые части, такие как лопатка и шейка, просаливаются 2 недели, как и небольшие окорока. Перекладывать куски мяса в процессе посола необходимо точно так же, как и окорока.

Более **тонкую часть крупных свиней** солят вместе с корейкой. **Корейку** обычно солят отдельно, поскольку для ее посола требуется меньше соли. Ее можно солить сухим способом или в рассоле.

При сухом способе посола на 10 кг мяса требуется 300–350 г посолочной смеси с пряностями. Охлажденную корейку натирают со всех сторон половиной нормы посолочной смеси, укладывают в посуду. Через 2 дня натирают мясо оставшейся посолочной смесью и укладывают в емкость для посола. Сверху помещают деревянный круг и ставят гнет.

При мокром посоле подготовленное мясо заливают охлажденным рассолом, приготовленным из расчета 700–800 г посолочной смеси на 5 л воды. Просаливаются корейка и шейка через 6–7 дней.

Перекаладывать куски мяса в процессе посола необходимо точно так же, как и окорока.

Просоленную корейку и шейную часть очищают, обсушивают, дополнительно посыпают молотыми пряностями (черным и душистым перцем, кориандром, гвоздикой, ягодами можжевельника), заворачивают в марлю, брюшину или обтягивают обработанной толстой кишкой, перевязывают шпагатом и помещают под гнет на 2 дня.

Можно солить окорока и лопатки особым *ускоренным приемом* – посолом через кровеносную систему. Этот способ подходит, если есть возможность проконтролировать разделку свиной туши или разделывать ее собственноручно. При этом способе рассол вводят в мясо с помощью медицинского шприца объемом 200–400 см³ непосредственно в кровеносные сосуды, проходящие внутри окороков.

При использовании этого способа необходима особая осторожность при разделке свиных туш. Удаление кишок надо производить так, чтобы не повредить главную артерию с ее ответвлением в окорочные части. Для этого, отделяя прямую кишку, нужно подрезать артерию ножом ближе к ней, оставляя все пленки и жир в туше, что предохранит артерию от повреждения. Затем перед разрубом туши на две части (полутуши) надо обнажить артерию, сняв с нее жир и пленки, и осторожно разрезать пополам вдоль. После отделения окороков каждый из них будет иметь артерию, подготовленную для посола шприцеванием. Отделение окороков также нужно проводить осторожно: следует аккуратно отрубить хвостовую часть, стараясь не разрезать мышцы (иначе в месте разреза будет просачиваться рассол) и не затронуть артерию, через которую должен вводиться рассол.

Пользуясь этим способом, ветчину можно приготовить в точном соответствии с желаемой степенью солености. Рассол для шприцевания готовят из такого расчета: на 10 л рассола для малосолевой ветчины – 1,6 кг соли; для среднесоленной ветчины – 1,8 кг соли; для соленой ветчины – 2 кг соли. В рассол, кроме воды (10 л) и соли, добавляют 80 г селитры, 10 г аскорбиновой кислоты, 50 г сахара. Рассол нужно готовить обязательно на кипяченой воде. Хорошо охлажденный готовый рассол вводят шприцем в окорок из расчета 80 см³ на 1 кг окорока, вставив шприц в артерию и поддерживая его левой рукой, а правой приводя в движение его поршень. После введения рассола

окорока натирают солью, укладывают их в бочку и через сутки заливают рассолом, оставшимся от шприцевания окороков, чтобы они были полностью им покрыты. Таким же способом можно приготовить ветчину и из лопаток.

При введении рассола через кровеносную систему достигается более быстрое и равномерное распределение соли в окороке. Однако вкус и аромат продукта будут зависеть от созревания окорока в процессе посола. Окорок может быть готов уже через 3 суток, но лучшие качества он все-таки приобретет лишь после 2 недель выдержки.

Окорока, приготовленные ускоренным способом, коптить или хранить длительное время не рекомендуется. Лучше всего использовать их после посола в виде вареной ветчины. Отваривать такой окорок можно по желанию на 3–5-й день после посола, но лучше – через 10–15 суток.

Посол **говядины** является одним из самых простых, доступных и надежных способов хранения мяса в домашних условиях в течение длительного времени. Кроме того, посол говядины необходим при изготовлении колбасных изделий и различных видов копченостей. От назначения говядины зависит и способ посола. Однако в любом случае необходимо следить за тем, чтобы мясо равномерно просаливалось, поэтому при изготовлении солонины большое значение имеет правильность надрубки костей, тщательная обработка надрезов мяса посолочной смесью и соблюдение других рекомендаций.

Для приготовления посолочной смеси на 1 кг мякоти говядины берут 75–85 г соли, 0,5–1 г аскорбиновой кислоты в порошке, измельченные пряности (18 горошин черного перца, 4–5 лавровых листьев, 3 ягоды можжевельника).

Для просаливания крупных кусков на 10 кг мякоти говядины используют 1 кг соли, 3 г аскорбиновой кислоты в порошке и 15 г мелкокристаллического сахара.

Для посола лучше использовать свежую охлажденную **мякоть говядины**, зачищенную от сухожилий. Куски мяса как можно тщательнее натирают посолочной смесью. Особое внимание следует обращать на зарезы и карманы – нужно тщательно натирать их

посолочной смесью. Расход посолочной смеси должен составлять 1/10 массы мяса. Сначала небольшое количество посолочной смеси насыпают на дно посуды для посола, плотно укладывают поверх нее натертые смесью куски мяса и посыпают их посолочной смесью. Затем укладывают следующий слой мяса, снова посыпают его смесью, и так далее. Посыпав посолочной смесью верхний слой мяса, на него укладывают хорошо промытый ошпаренный деревянный круг, сверху устанавливают легкий гнет и помещают в прохладное место (погреб, подвал) с температурой 4–6 °С. Через 2–3 суток мясо заливают рассолом. Крепость рассола зависит от того, насколько долго предполагается хранить солонину. Если солонина предназначена для продолжительного хранения, нужно приготовить более крепкий рассол: на 10 л воды – 2 кг соли, 25 г селитры (или 15 г аскорбиновой кислоты) и 100 г сахара. Для слабого посола количество соли уменьшают до 1,5 кг. После полного растворения компонентов рассол процеживают через сложенную в четыре слоя марлю и охлаждают до температуры 2–4 °С. Охлажденным рассолом заливают мясо так, чтобы оно было полностью им покрыто. На мясо укладывают деревянный круг, устанавливают тяжелый гнет и оставляют в помещении с температурой 0–3 °С. Процесс просаливания мяса длится 25–30 суток. За это время нужно несколько раз переместить верхние куски мяса вниз, а нижние – наверх. Необходимо постоянно следить за уровнем рассола, контролировать качество и степень просола мяса.

В посолочную смесь для говядины рекомендуется добавлять пряности еще и для того, чтобы солонина получилась более нежной.

Для получения *деликатесной солонины* используют спинную часть туши (толстый и тонкий края) и грудинку. Сначала нужно осторожно отделить мякоть от костей и охладить ее. Затем охлажденную мякоть натирают посолочной смесью из расчета 1 стакан смеси (емкостью 250 мл) на 5 кг мяса. Чтобы приготовить стакан посолочной смеси, нужно смешать 175 г соли, 2 г аскорбиновой кислоты в порошке и 65 г мелкокристаллического сахара. Можно добавить несколько измельченных лавровых листьев, немного молотого черного перца и гвоздики. Натертые смесью тонкие куски говядины

сворачивают в рулеты и обвязывают шпагатом, а затем укладывают их слоями (не более 3–4 слоев) в посуду, на дно которой предварительно насыпана посолочная смесь с пряностями. На последний слой мяса укладывают хорошо промытый и ошпаренный деревянный круг, сверху на него устанавливают легкий гнет. В таком виде выдерживают мясо в помещении при температуре 1–3 °С в течение 2 недель, после чего деликатесная солонина будет готова к использованию.

Если солите мясо в бочке или бочонке, следите за тем, чтобы тара была целой: при вытекании рассола через щели мясо очень быстро портится.

Перед приготовлением каких-либо блюд солонину следует вымочить. Крупные куски перед вымачиванием нарезают на 2–4 части. Затем заливают солонину холодной водой (2 л на 1 кг солонины) и вымачивают в течение 24 ч, меняя воду 5 раз: первый раз – через 1 ч после замачивания, а затем с промежутками 2, 3, 6 и 12 ч. Температура воды для вымачивания не должна превышать 15 °С. Содержание соли при этом удастся снизить до 2 %. Деликатесную солонину вымачивают не так долго – от 18 до 20 ч. Мелкие куски солонины (50–60 г) можно не вымачивать, а сразу варить в пятикратном объеме воды.

Для засолки **крупных кусков мяса на костях** в большой таре, например в бочке, необходимо разрубить говяжьи полутуши на крупные части: лопатку, грудинку и т. д. При посоле в более мелкой таре нужно разрубить отрубы еще на 3–4 части. Перед посолом кости следует надрубить: реберные и трубчатые – поперек, позвонковые – косыми надрубками по позвонкам, а кости суставов – крест-накрест. В толстых мышцах (задние конечности, лопатка, бедро) делают ножом 2–3 надреза (кармана) глубиной до 10 см и длиной около 5 см. Дальнейший процесс обработки мяса – такой же, как и при приготовлении мякотной солонины. Необходимо тщательно обрабатывать места надрубов и зарубки костей, как можно больше и плотнее заполняя их посолочной смесью. Натертые смесью куски мяса укладывают в тару костями вверх. Продолжительность посола солонины на костях составляет 40–45 суток.

Для приготовления **рулетов** используют куски мяса, отделенные от костей. Разрезают их на пласты и натирают посолочной смесью (на 1 кг мякоти мяса – 75–85 г соли, 0,5–1 г аскорбиновой кислоты в порошке,

18 горошин черного перца, 4–5 лавровых листьев, 3 ягоды можжевельника). Для просаливания более крупных кусков на 10 кг мякоти мяса берут 1 кг соли, 3 г аскорбиновой кислоты в порошке и 15 г мелкокристаллического сахара. Натертые пласты сворачивают в рулеты и перевязывают шпагатом, накладывая витки на расстоянии примерно 10 см друг от друга. Затем переворачивают рулеты другим концом к себе и вновь перевязывают шпагатом, накладывая витки в промежутках уже сделанных. Перевязанные рулеты натирают солью, плотно укладывают в бочку, на дно которой предварительно насыпана соль. Верхний слой мяса посыпают посолочной смесью, укладывают на него хорошо промытый ошпаренный деревянный круг, сверху прижимают легким гнетом и ставят в прохладное место (погреб, подвал) с температурой 4–6 °С. Через 2–3 суток мясо заливают рассолом. Если солонина предназначена для продолжительного хранения, готовят более крепкий рассол: на 10 л воды – 2 кг соли, 25 г селитры (или 15 г аскорбиновой кислоты) и 100 г сахара. Для слабого посола количество соли уменьшают до 1,5 кг. Рассол процеживают, охлаждают и заливают рулеты так, чтобы они были полностью им покрыты. На мясо укладывают круг, прижимают тяжелым гнетом и оставляют в помещении при температуре 0–3 °С. Процесс просаливания мяса длится 25–30 суток. За это время надо несколько раз переместить верхние куски мяса вниз, а нижние – вверх.

Рулеты можно солить как отдельно, так и вместе с мясом, предназначенным для приготовления солонины.

Все **языки**, как говяжьи, так и свиные или бараньи, солят без горловины.

Для приготовления рассола на 5 л воды берут 900 г соли, 17 г селитры или 5 г аскорбиновой кислоты в порошке, 25 г сахара, немного гвоздики, черного перца и лавровых листьев. Говежьи языки примерно одинакового веса тщательно очищают от остатков слизи и крови, хорошо промывают. Затем каждый язык в толстой его части прокалывают деревянной иглой в двух-трех местах – это нужно для быстрого и равномерного просаливания. Укладывают языки в подготовленную посуду и заливают охлажденным кипяченым рассолом из расчета 1 л рассола на 1 кг языков. Посуду накрывают крышкой и ставят в прохладное помещение с температурой не выше 5 °С. Через 2–3 дня рассол сливают, языки перекалывают в другую тару и заливают

свежеприготовленным рассолом в той же пропорции. Процесс просаливания языков длится от 10 до 12 суток в зависимости от веса.

Соление сала

Для посола наиболее пригоден так называемый шпик – сало со спинной и боковой части туши толщиной не менее 2,5 см (без учета толщины шкурки). Непригодно для посола сало с брюшной части туши, а также сало, взятое вдоль хребта – там проходит тонкая жилистая пленка и сало в этом месте жесткое.

Сало для посола должно иметь упругую, а не мягкую консистенцию. Цвет должен быть белым или нежно-розовым, а не желтым или сероватым, что характерно для сала, взятого от старого животного. Не подходит для посола сало хряков, обладающее слишком резким характерным запахом, – при посоле оно не теряет своего неприятного запаха.

Тонкая шкурка желтоватого или розового оттенка – признак того, что сало получится мягким и вкусным; шкурка коричневого цвета предупреждает, что это сало для посола старовато. Толстая шкурка свидетельствует о том, что сало будет жестким.

Сало надо брать только от здоровых животных.

Сало можно засаливать практически всеми известными способами: сухим, мокрым и смешанным.

Перед посолом сало заливают чистой холодной водой и оставляют примерно на 12 ч. Эта процедура делает его мягче и нежнее. После этого сало достают из воды, обтирают и обсушивают. Затем нарезают кусками и оставляют в прохладном помещении на 2–3 дня. Чтобы шкурка соленого сала была мягкой и нежной, она должна быть без щетины и хорошо выскоблена.

Помещение или место, в котором будет просаливаться сало, должно быть прохладным, с температурой не выше 2–4 °С. При более высокой температуре сало может начать портиться, а при более низкой процесс засолки может затянуться или вовсе нарушиться.

Сухой способ посола сала – самый распространенный.

Деревянную (желательно дубовую) бочку вместимостью 100–120 л моют добела отваром болотного хвоща. Затем ошпаривают кипятком и просушивают. После этого ее ставят в прохладное место, куда не проникают солнечные лучи и тепло (это может быть погреб или

специальный холодный чулан). На дно бочки насыпают слой крупной соли, укладывают свежее, хорошо охлажденное сало в один слой и засыпают слоем соли толщиной 5–10 см. Затем укладывают следующий слой сала и так продолжают, пока бочка не наполнится доверху. Верхний слой тщательно засыпают солью. Бочку неплотно накрывают деревянной крышкой. В таком состоянии сало можно хранить месяцами.

Сало невозможно пересолить: оно впитает в себя ровно столько соли, сколько необходимо.

Для засолки шпика без мясных прослоек на 10 кг сала берут 1,3 кг соли (в том числе для натирки – 500 г). Для посола понадобятся плотно сбитые деревянные ящики с крышками. Они должны быть чистыми, без посторонних запахов, с высокими бортами. Вместимость ящика подбирают с учетом количества шпика, рассчитывая уложить его в 3–4 слоя, чтобы уменьшить поверхность соприкосновения сала с воздухом, который может вызвать порчу продукта (прогорклость, «ржавчину»). Ящик внутри выстилают плотной бумагой, желательнее черной, но подойдет и крафт (коричневая упаковочная бумага). Солить шпик этим способом можно как со шкуркой, хорошо очищенной от щетины, так и без нее. Сало нарезают кусками в соответствии с размерами ящика, но примерно на 1,5–2 см меньше его длины и ширины, чтобы оно было со всех сторон засыпано солью. На бумагу, покрывающую дно ящика, насыпают соль слоем 1–1,5 см. Куски шпика натирают со всех сторон солью (лучше использовать помол № 2) и слоями укладывают в ящик. Если шпик со шкуркой, куски укладывают шкуркой вниз. Каждый слой посыпают солью слоем не меньше 0,5 см, заполняя ею зазоры между стенками ящика и кусками шпика. Верхний слой шпика засыпают солью, накрывают бумагой, затем крышкой, сверху устанавливают гнет и ставят ящик в прохладное место (с температурой не ниже 2 °С и не выше 10 °С). При температуре 5–10 °С продолжительность посола шпика – 14–16 суток, а при более низкой температуре процесс затянется еще на неделю, поскольку проникновение соли в толщу шпика будет проходить медленнее.

Шпик сохраняется длительное время только в хорошо просоленном виде. После посола шпик, предназначенный для хранения, вновь

пересыпают хорошо высушенной солью, укладывают в ящик, застеленный пергаментом, и помещают в прохладное место (с температурой не выше 10–12 °С).

Для длительного хранения готового сала лучше использовать небольшие ящики, сколоченные из плотных досок или фанеры. На дно ящика насыпают слой ржаной муки толщиной 3 см, сверху укладывают куски сала в один слой, оставляя между стенками ящика и салом зазоры 1–2 см. Затем сало засыпают мукой слоем 2 см, заполняют мукой оставленные зазоры и хорошо утрамбовывают. Так укладывают несколько слоев сала, верхний засыпают слоем муки толщиной 3 см, утрамбовывают, накрывают пергаментной бумагой и закрывают крышкой. Ящик ставят в темное прохладное место. В таком виде сало хранится долго, не желтеет и не меняет вкуса.

Для засолки сала в посуде большого объема рассчитывают количество соли исходя из пропорции: на 10 кг сала – 1 кг соли. Посуду (подойдет большая эмалированная кастрюля или деревянная кадочка) нужно тщательно вымыть и просушить. Хорошо охлажденное сало нарезают одинаковыми кусками, натирают солью со всех сторон. Перед тем как уложить сало в посуду, его еще раз хорошо посыпают солью. Сало укладывают слоями (шкуркой вниз), но не до самого верха и накрывают посуду крышкой. При таком способе сало просаливается обычно за 2–3 недели. В течение этого времени его надо часто переворачивать, поливать выделившимся рассолом для равномерного просаливания и во избежание появления желтых пятен. Просоленное сало очищают от соли (а лучше обмывают теплой водой) и обсушивают в подвешенном состоянии в проветриваемом помещении.

Для засаливания сала можно использовать и меньшее количество соли. Сначала сало следует натереть солью из расчета 400 г на 10 кг сала, сложить его в посуду и оставить на 5–7 дней. После этого, перемещая куски сала (верхние – вниз, а нижние – вверх), снова натирают их солью, расходуя для этого еще 400 г соли на 10 кг. Общий срок такого посола – 2 недели. Затем во избежание появления неприятного запаха сало промывают холодной кипяченой водой, укладывают в банки, заливают охлажденным рассолом (300 г соли на 1 л воды) и закрывают крышками.

Если для сухого посола сала вы используете стеклянные

банки, не накрывайте их сразу крышками. Поставьте наполненные салом банки без крышек в темное прохладное место на 10 ч и только после этого закройте их крышками и закатайте.

Для засолки сала с мясной прорезью на 3 кг продукта используют 200 г соли. Сало нарезают ломтями толщиной 4–5 см (можно сделать ножом неглубокие прорези-насечки), натирают крупной солью, смешанной с измельченным чесноком. Подготовленные куски укладывают слоями в большую кастрюлю, верхний ряд хорошо посыпают солью, накрывают плоской тарелкой (деревянным кругом) и прижимают гнетом. Закрывают кастрюлю крышкой и ставят в прохладное место. Через каждые 5 дней нижние слои сала следует поднимать наверх, а верхние перемещать вниз. Процесс засолки длится около 20 дней, но не более, так как сало с прожилками можно пересолить.

Наличие в салe мясных прослоек опасно тем, что в мясе могут оказаться личинки паразитов. В просоленном мясе личинки не сохраняются, поэтому, засаливая сало, следите, чтобы мясо в прослойках просолилось полностью. Проверить это очень легко: просоленное мясо приобретает коричневый цвет.

Для сверхбыстрой засолки сала без мясной прослойки используют 1 стакан соли на 1 кг свежего хорошо очищенного тонкого сала. Сало нарезают небольшими кусками одинакового размера (весом 0,5–1 кг) и натирают со всех сторон крупной солью. Затем укладывают сало по два куса шкуркой наружу и заворачивают каждую пару в полиэтиленовый пакет (лучше застегивающийся). Верх пакета должен быть плотно закрыт или завязан, чтобы рассол, который будет выделяться из сала, не вытекал. Пакет с салом помещают в холодильник. Через 2 дня пакет необходимо перевернуть, чтобы нижняя сторона оказалась сверху, и снова поставить в холодильник. Еще через 2 дня сало готово к употреблению. Всего на засолку сала таким способом требуется 4 дня.

Этим же способом можно засолить сало с чесноком и перцем. Для этого натирают сало смесью соли, молотого черного перца и

измельченного чеснока. Впрочем, будет лучше, если нашпиговать чесноком уже засоленное сало. Но помните, что сало, нашпигованное чесноком, нельзя замораживать в морозильной камере: после разморозки чеснок приобретает неприятный запах.

Если готовое сало окажется слишком соленым, промойте его, обсушите, а через пару дней, когда на его поверхности выступит соль, счистите ее ножом.

Для засолки сала можно использовать также **мокрый способ посола** – с помощью рассола. Рассол для заливки может быть простым и сложным.

Чтобы приготовить **простой рассол**, в кипящую воду добавляют соль и продолжают кипятить, пока она не растворится. Концентрацию рассола проверяют с помощью куриного яйца (в рассол опускают чистое свежее куриное яйцо: если оно плавает на поверхности – то концентрация соли достаточная, если тонет – то соли придется добавить). Полученный рассол процеживают через плотную ткань или сложенную в несколько слоев марлю и охлаждают.

В **сложный рассол**, кроме соли, добавляют другие ингредиенты в разумных количествах: сахар (для нежного вкуса), аскорбиновую кислоту (для сохранности) и пряности (черный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок). Селитру в рассол не добавляют – сало этого не любит.

Для засолки сала мокрым способом нужно приготовить простой или сложный рассол и охладить его до температуры 2–4 °С. Сало нарезают одинаковыми кусками и, не натирая солью, укладывают шкуркой вниз плотными рядами в бочку или другую подходящую посуду. Затем заливают сало охлажденным рассолом, чтобы оно было полностью им покрыто. Сверху укладывают деревянный круг, прижимают его гнетом и закрывают посуду крышкой. Сало будет готово примерно через неделю. На вкус оно будет нежнее, чем приготовленное сухим способом.

Для приготовления пряного сала можно использовать способ мокрого посола в стеклянных банках. Для рассола на 3 л воды потребуется 600 г соли, 10 лавровых листьев, 2 ч. л. семян тмина или укропа. Сначала необходимо вскипятить воду и добавить в нее соль.

Когда соль растворится, добавляют подготовленные пряности, доводят рассол до кипения и снимают с огня. Остывший рассол процеживают и охлаждают до температуры 2–4 °С. Свежее сало нарезают кусками средней величины, укладывают в пропаренные банки и заливают охлажденным рассолом. Банки закрывают полиэтиленовыми крышками и ставят в прохладное место. В таком виде сало может храниться несколько месяцев, не теряя своих качеств и не меняя цвета.

Для еще более длительного хранения пряное сало в банках можно законсервировать. Для этого свежее сало нарезают кусками длиной 10–12 см и шириной 1,5–2 см, посыпают смесью соли и молотого черного перца и плотно укладывают в стерилизованные банки, перекладывая ломтиками чеснока. В каждую банку добавляют по 1 лавровому листу, накрывают стерилизованными крышками и стерилизуют 30 мин при температуре 100 °С. После этого банки закатывают крышками.

Для засолки сала на очень длительное хранение можно использовать **смешанный способ посола**. Сначала сало солят сухим способом (на 10 кг сала – 1 кг крупной соли), а спустя 4 дня заливают его холодным рассолом, чтобы оно было полностью им покрыто. Через каждые 4–5 дней нижние куски сала перекладывают наверх, а верхние – на дно посуды. Сало необходимо периодически поливать рассолом для равномерного посола и во избежание образования желтых пятен. Через 3 недели сало нужно вынуть из рассола. Его следует обсушить, завернуть в пищевую фольгу и положить в морозильную камеру. Такое сало можно хранить около года.

Соление птицы

Для приготовления стандартной посолочной смеси на 10 кг подготовленной птицы берут 700 г соли, 5 г аскорбиновой кислоты в порошке и 15 г мелкокристаллического сахара. Для придания соленой птицепряного аромата в посолочную смесь можно добавить душистый молотый перец, а лавровый лист положить при укладке каждого ряда полутушек.

Для приготовления рассола на 10 л охлажденной кипяченой воды берут 1,9 кг соли, 50 г сахара, 25 г селитры или 5 г аскорбиновой кислоты в порошке.

Сначала тушки птицы тщательно натирают посолочной смесью со всех сторон, затем укладывают рядами в прочную непротекающую тару, на дно которой предварительно насыпана соль. Полутушки кладут как можно плотнее и обязательно кожей вниз. Сверху на последний ряд укладывают деревянный круг, прижимают гнетом и помещают посуду с птицей в прохладное место. В таком виде полутушки выдерживают в течение 2 суток. Поскольку образующегося рассола будет недостаточно для покрытия всего мяса, в тару добавляют свежеприготовленный рассол. Это обеспечит более равномерное просаливание птицы. В рассоле полутушки выдерживают 8–10 суток в зависимости от их размера и вида (например, продолжительность посола гусей больше, чем уток).

Соление рыбы

Рыбу разных видов и размеров солят отдельно. Для соления рыбы можно использовать бочки из твердых пород дерева, емкости из нержавеющей стали или эмалированные. Также посол можно проводить в пластиковом ведре.

Для **посола сухим способом** пригодны вобла, густера, тарань, лещ, карп, окунь, судак, сазан, жерех, красноперка, плотва, подлещик, рыбец, чехонь, хамса, килька, сардина, ставрида и т. д. Но особенно этот способ хорош для речной рыбы среднего размера (весом 250–500 г).

Перед посолом, если это необходимо, рыбу тщательно моют и обсушивают, если нет – обтирают ее чистой тряпкой. Хамсу, кильку и сардину можно солить без потрошения, у ставриды удаляют жабры и внутренности, не разрезая брюшка. У рыб весом более 1–1,5 кг, кроме удаления жабр, разрезают брюшко или делают разрез вдоль спинки, удаляют внутренности, а затем осторожно протирают брюшную полость сухой чистой тряпкой.

Для приготовления стандартной посолочной смеси на 10 кг рыбы берут 1,5–1,7 кг соли (для слабого посола), 2 кг соли (для умеренного посола), 2–3 кг соли (для крепкого посола). Кроме соли, в посолочную смесь можно добавить и другие приправы: измельченные ягоды можжевельника, молотый перец, мелко нарезанный лук и чеснок.

Для посола необходимо использовать крупную соль. При низкой температуре она растворяется медленно и ей требуется влага, которую она как раз и вытягивает из рыбы. Мелкая соль не оказывает такого эффекта, она быстро превращается в плотную корку, которая моментально просаливает верхний слой рыбы, но не обезвоживает ее, что приводит к быстрой порче продукта.

На дно подготовленной посуды для посола (прочной бочки, эмалированной кастрюли или ведра, бака из нержавеющей стали) насыпают слой соли. Потрошеную рыбу щедро посыпают солью снаружи и внутри и укладывают в посуду для посола вверх брюшком. Подготовленную непотрошеную рыбу обваливают в соли и также укладывают в посуду

брюшком кверху. При сухой засолке спинку рыбы натирают солью больше, чем тонкую брюшную складку. При этом виде засолки существует опасность, что спинка будет слабо просоленной, а брюшная полость – пересоленной. Из-за разницы в содержании влаги в тушках соль в некоторых местах может кристаллизоваться, поэтому отдельные рыбы или части их тушек будут неизбежно иметь различную крепость посола.

Рыбу укладывают слоями, причем каждый слой в противоположном направлении, то есть головы следующего слоя укладывают на хвосты предыдущего, а хвосты – на головы. Вниз надо класть более крупную рыбу, а поверх нее – мелкую. Уложенную в посуду рыбу засыпают слоем соли, сверху укладывают перфорированный деревянный круг и устанавливают гнет (чистый камень или банку с водой), причем чем больше будет рыбы, тем тяжелее должен быть гнет. Посуду с засоленной рыбой накрывают крышкой и помещают в холодный погреб. В прохладном помещении относительно мелкую рыбу можно держать в посолочной смеси максимум 3 ч, тогда как более крупной рыбе требуется больше времени. Например, лосось весом 3 кг должен находиться в посолочной смеси 10–11 ч, а та же рыба весом 4 кг – уже 13–14 ч.

Пряности можно не только добавлять в посолочную смесь или рассол, но и укладывать непосредственно в посуду для посола.

Жирную рыбу (мойву, скумбрию, палтуса, ставриду, зубатку, камбалу, толстолобика, сома, налима) после натирания крупной солью заворачивают в пергамент (каждую рыбину или пласт рыбы отдельно), чтобы предотвратить окисление жиров. Затем рыбу послойно укладывают в эмалированную посуду, лучше в лотки с крышкой. Сверху накрывают пергаментом, подогнув его края. Желательно уложить рыбу небольшой горкой и прижать крышкой, зафиксировав крышку веревкой или проволокой. Продолжительность посола мелкой рыбы – 1 день, крупной – 2–3 дня. Засолка размороженной в холодной воде рыбы длится несколько дольше – до 4 дней.

Укладывайте рыбу в посуду равномерно, иначе в

получившихся пустотах останется воздух – источник вредных микроорганизмов. Правильно рассчитывайте вес гнета – если вес будет слишком малым, давление на рыбу будет недостаточным и внутри останется лишний воздух, что будет способствовать появлению вредных микроорганизмов. Следите также за тем, чтобы гнет располагался строго в центре деревянного круга.

Через 2 дня после начала посола необходимо проверить, достаточно ли образовалось рассола и покрывает ли он всю рыбу. Если достаточно, нужно следить за его качеством, пока рыба созревает. Если недостаточно, добавляют свежий рассол, приготовленный из расчета 200 г соли на 1 л воды. Если добавить в рассол примерно 1 ст. л. сахара, рыба получится еще вкуснее.

Обычно через 3–7 дней, в зависимости от размера, рыба полностью просаливается. Ее вынимают из рассола, промывают в проточной воде, обсушивают на воздухе и укладывают в деревянный ящик или корзину на хранение.

Оставшийся рассол повторно использовать нельзя. Остатки крови и слизи в нем делают его непригодным для следующего посола.

Соленую рыбу, предназначенную для длительного хранения, достаньте из засолочной тары и промойте в свежем рассоле, удалив соль с поверхности и из брюшка. Затем уложите рыбу в прочную (без щелей) чистую бочку. Укладывайте рыбины вплотную, немного внахлест друг на друга, располагая слои крест-накрест и слегка трамбуя их руками или каким-нибудь тяжелым предметом (плоской тарелкой или деревянным кругом, чтобы не повредить нежные рыбные тушки). Бочку с плотно уложенной соленой рыбой закройте крышкой и поставьте в прохладное или очень прохладное место на хранение. В таком виде соленую рыбу можно хранить несколько месяцев.

Большое количество рыбы можно засолить в деревянном некрепко сколоченном ящике, то есть в ящике со щелями. На 10 кг рыбы берут 2 кг соли. Посыпанную солью рыбу укладывают в ящик, посыпают

сверху солью и прижимают деревянным кругом с гнетом. Ящик помещают в яму, выкопанную в прохладном месте, сверху накрывают его полиэтиленом. Сок, выделяющийся из рыбы, будет постепенно вытекать из ящика и уходить в землю, рыба же под воздействием соли и гнета будет уплотняться. Гнет надо подбирать с таким расчетом, чтобы он был в состоянии продавить своим весом всю толщу рыбы и максимально вытеснить из нее воздух.

Небольшое количество мелкой рыбы можно засолить по тому же принципу, но немного иначе. Для этого понадобятся две доски (подойдет и фанера) и большой отрез ткани. Впрочем, вместо одной доски можно воспользоваться столом, желательно деревянным, некрепко сколоченным и стоящим на открытом воздухе. Доску накрывают тканью так, чтобы ее края свисали, на ткань выкладывают непотрошеную рыбу, посыпанную солью. Слои укладывают так, чтобы спинка одной рыбы ложилась на брюшко другой. Уложенную рыбу посыпают солью, края ткани туго стягивают. Этот сверток прижимают второй доской, устанавливают на нее гнет. При таком способе для просаливания мелкой рыбы (весом до 300 г) обычно требуется 3 дня, средней (до 1 кг) – 5 дней, а крупной – до 10 дней и более.

Чтобы избавиться от специфического рыбного запаха, который исходит от бочки с соленой рыбой, при укладке на каждый слой рыбы кладите свежую, хорошо промытую крапиву.

Для посола речной рыбы можно использовать следующий способ. Рыбу тщательно промывают в большом количестве воды, удаляют внутренности и жабры. Очень крупные тушки разрезают на 2 части. Каждую тушку или часть натирают со всех сторон солью (175–200 г соли на 1 кг рыбы), укладывают в засолочную посуду и засыпают толстым слоем соли. Сверху устанавливают плоскую тарелку (деревянный круг) с гнетом. Из рыбы выделится часть сока, в результате чего образуется рассол, в котором можно хранить рыбу долгое время. Перед употреблением ее вымачивают в воде комнатной температуры в течение 2–3 суток, меняя воду несколько раз. После этого рыбу можно готовить, как свежую.

Чтобы подготовить к посолу сельдь, разрезают брюшко и удаляют

все внутренности. Острым ножом разрезают также кровеносные сосуды, которые находятся в глубине грудной полости, удаляя из них кровь. Разделанную сельдь 2–3 раза промывают холодной водой, чтобы как можно лучше удалить кровь. После этого рыбу обсушивают, посыпают со всех сторон солью (200 г на 1 кг рыбы), наполняют ею брюшко и жаберные полости. Затем укладывают рыбу в эмалированную или деревянную посуду, посыпают солью и оставляют для хранения в холодном темном месте. Перед употреблением соленую сельдь вымачивают в воде.

Для посола свежемороженой рыбы можно использовать посолочную смесь, приготовленную из расчета на 1 кг рыбы – 3 ст. л. соли среднего помола и 2 ст. л. сахара. Можно добавить измельченные пряности по своему вкусу или готовую пряную смесь для рыбных блюд.

Соленая сельдь плохо хранится в домашних условиях: на поверхности рыбы появляется желтый налет («ржавчина»), образующийся в результате окисления жира. Во избежание этого можно хранить сельдь в закрытой посуде в рассоле, приготовленном из расчета 200 г соли на 1 л воды. Посуда с сельдью должна находиться в темном прохладном помещении или в холодильнике. Срок хранения сельди в рассоле в холодильнике – 20–30 дней, в погребе – до 10 дней.

Мороженую рыбу следует разморозить при комнатной температуре без воды и подогрева. Ее потрошат, промывают, разрезают на отдельные куски и каждый кусок обсушивают бумажным полотенцем. После этого осторожно удаляют плавники и крупные кости. По желанию филе можно срезать с костей, кожу можно оставить. Подготовленную рыбу натирают посолочной смесью (солью с сахаром) со всех сторон. Укладывают ее в эмалированную или фаянсовую посуду, сверху прижимают плоской тарелкой с небольшим грузом. Посуду с рыбой помещают в прохладное место (можно на нижнюю полку холодильника). Через 1–1,5 суток готовую рыбу вынимают из рассола и, выложив на бумажное полотенце, обсушивают в течение нескольких часов.

Перед тем как укладывать натертые солью куски рыбы в посолочную посуду, можно завернуть их в марлю – каждый кусочек

отдельно. В этом случае для посола рыбы требуется чуть больше времени – 1,5–2 суток (в зависимости от размера кусков).

Для приготовления посолочной смеси с укропом на 1 кг свежемороженой рыбы берут 5–6 ст. л. соли среднего помола, 5–6 ст. л. сахара и 200 г свежей зелени укропа. Мороженую рыбу размораживают, потрошат, нарезают на отдельные куски и обсушивают бумажным полотенцем. После этого осторожно удаляют плавники и крупные кости. Рыбу натирают посолочной смесью (солью с сахаром). На дно посуды для посола укладывают $\frac{1}{3}$ веточек укропа, на них выкладывают половину кусков рыбы кожей вниз. Поверх рыбы снова укладывают $\frac{1}{3}$ укропа, затем оставшуюся рыбу (теперь кожей вверх) и прикрывают ее оставшимся укропом. Сверху укладывают плоскую тарелку (деревянный круг) с гнетом, закрывают посуду крышкой и оставляют при комнатной температуре на 8 ч. Затем посуду с рыбой следует поместить в холодильник на 2 суток.

Для более равномерной засолки или придания рыбе пряного вкуса используют **способ мокрого посола**. Для приготовления рассола на 10 л питьевой воды обычно берут 1 кг соли. Важно помнить: чем меньше время засолки, тем больше должно быть соли. Например, если при закладке рыбы на ночь (то есть на 10–12 ч) можно использовать рассол, приготовленный из 800 г соли и 10 л воды, то при кратковременной засолке (в течение 3–4 ч) содержание соли необходимо увеличить на 12–13 %.

При мокром посоле предпочтение следует отдавать неглубоким пластиковым кюветам, в которых нижние слои рыбы сдавливаются в меньшей степени. Тем самым достигается лучшее, более равномерное проникновение соли в тушки рыбы. Небольшие порции рыбы удобно солить в миске с рассолом, накрыв ее тарелкой с грузом.

Рассол можно использовать только один раз: остатки крови и слизи в нем делают его непригодным для следующего посола.

Разновидность мокрого способа – **провесной посол**. Он подходит для некрупной рыбы, поскольку ее солят непотрошенной. Рассол готовят такой концентрации, чтобы в нем плавало опущенное туда чистое свежее яйцо. Подготовленные тушки подвешивают к прутьям,

уложенным сверху на емкость с рассолом, причем тушки должны быть полностью погружены в рассол и расположены так, чтобы они не сдавливали друг друга. Как правило, так солят рыбу с нежным мясом, которое нуждается в щадящих способах соления. Через 5–7 дней (в зависимости от размера) рыба будет готова. Рыбу вынимают из рассола, обсушивают и подвяливают. Оставшийся рассол выливают.

Рыбу для длительного хранения можно солить смешанным способом. Для приготовления посолочной смеси на 1 кг рыбы берут 200 г соли, а для рассола на 1 л воды – 200 г соли. Свежую рыбу сначала промывают в холодной воде, удаляют жабры и внутренности, сделав разрез по спинке и не разрезая брюшка. Подготовленную таким образом рыбу тщательно промывают в слабо подсоленной воде (2 ст. л. соли на 1 л воды) до полного удаления крови, обсушивают. После этого засыпают соль внутрь брюшной полости каждой рыбы, укладывают их брюшком вверх в эмалированную посуду, пересыпая солью, накрывают чистой тарелкой или деревянным кругом, устанавливают гнет и помещают в холодный погреб. На 2-й день сливают образовавшийся красноватый сок и заливают рыбу свежеприготовленным охлажденным рассолом. Смену рассола повторяют еще 2 раза – на 4-й и 6-й день. Процесс созревания рыбы, засоленной этим способом, в холодном помещении занимает 10 суток, а в более теплом помещении – 6–7 суток. После созревания соленую рыбу укладывают в трехлитровые банки (как можно плотнее), заливают ее свежим рассолом, накрывают крышками и хранят в холодном темном месте.

Способ провесного посола нельзя использовать в жаркую погоду.

Слишком соленую рыбу перед употреблением необходимо вымочить в холодной воде. Сначала рыбу промывают холодной проточной водой. Если мясо рыбы очень плотное, ее следует вымачивать 5–10 ч, меняя воду 2–3 раза. Соленую рыбу рекомендуется вымачивать столько часов, сколько дней ее солили. Количество соли, остающееся в мясе рыбы после вымачивания, должно быть в пределах 5–7 %. Некоторые виды рыб (сельдь, скумбрию, ставриду) можно вымачивать не только в воде, но и в слегка разбавленном водой холодном молоке или охлажденном крепко заваренном черном чае. В

этом случае достаточно 3–4 часов.

При смене рассола количество вливаемой жидкости должно быть равно количеству слитой.

Приготовить слабосоленую рыбу можно следующим образом. Свежую рыбу сначала промывают в холодной воде, затем удаляют жабры и внутренности, сделав разрез по спине и не разрезая брюшка. Подготовленную таким образом рыбу тщательно промывают в слабо подсоленной воде (2 ст. л. соли на 1 л воды) до полного удаления крови, обсушивают. После этого засыпают соль внутрь брюшной полости каждой рыбы, укладывают их брюшком вверх в эмалированную посуду, пересыпая солью, накрывают чистой тарелкой или деревянным кругом, устанавливают гнет и помещают в холодный погреб. На 2-й день сливают образовавшийся красноватый сок, заливают рыбу свежеприготовленным охлажденным рассолом и выдерживают в течение 2–3 дней. После этого рыбу промывают в подсоленной воде (2 ст. л. соли на 1 л воды), обсушивают, заворачивают в чистую ткань и помещают в прохладное место. Через 3 дня малосольная рыба будет готова. Срок хранения малосольной рыбы в холодном месте – 5–7 дней.

Рыбу также можно солить в заранее приготовленном **насыщенном тузлучном растворе**.

В ведре воды растворяют соль в таком количестве, чтобы сырая картофелина или чистое свежее яйцо плавали на поверхности. Такой рассол называют тузлуком. Чаще всего тузлучный раствор используется при подготовке рыбы к вялению.

Свежую рыбу сразу нанизывают на бечевки или шпагат по 5–10 штук и опускают в приготовленный тузлук так, чтобы рассол покрывал ее полностью.

Мелкая рыба в тузлуке обычно просаливается за 2–3 суток, рыба средних размеров (весом до 1 кг) – за 5–8 суток. Просоленную рыбу вынимают из посолочной посуды и, не снимая со шпагата, тщательно промывают в большом количестве холодной воды в течение 20–30 мин. После того как вода стечет, связки рыбы подвешивают для просушки и вяления.

Существует более простой **быстрый способ мокрого посола**. Он заключается в том, что соли кладут столько, сколько может принять

вода. Это примерно соответствует соотношению 4:1. При такой высокой концентрации время посола заметно сокращается. Например, время посола форели и сельди составляет от 1,5 до 2 ч, филе скумбрии – 75 минут.

Целая рыба должна находиться в рассоле дольше, чем филе, а более постная рыба, например окунь, требует более короткого времени засолки. Емкость с рассолом ни в коем случае нельзя оставлять в теплом помещении или на солнце. В идеале ее необходимо поместить в погреб с температурой от 7 до 12 °С.

После посола, независимо от способа – сухого или мокрого, рыбу нужно основательно промыть питьевой водой, чтобы удалить остатки рассола. При этом смываются также слизь и остатки крови, растворившиеся в рассоле. Температура воды не должна превышать 20 °С. Можно достичь наилучшего эффекта, если положить рыбу в сито или пластиковую емкость с устройством для слива и обдать струей воды под большим напором, а затем многократно промыть ее.

Для соления лучше всего подходит рыба зимнего и весеннего улова. До начала икрометания мясо рыбы содержит больше жира, поэтому в соленом виде такая рыба будет самой вкусной.

Определить качество соленой рыбы можно по следующим признакам.

Хорошо просоленная рыба издает приятный специфический запах.

У правильно просоленной рыбы спинка становится твердой и плохо сгибается. По этому признаку чаще всего и определяют готовность соленой рыбы.

Хорошо просоленная рыба должна быть твердой везде, в том числе и в области брюшка. Это можно проверить, нажав на него пальцами.

Глаза у правильно просоленной рыбы западают и становятся светлее, плавники и чешуя приобретают белесый оттенок, мясо становится темно-серым, а икра – желтовато-красной.

Если рассол, в котором солится рыба, стал мутным и вспенился, рыба, скорее всего, тоже окажется испорченной.

Если по окончании посола рыба мягкая и при легком растягивании внутри потрескивает, это значит, что она была несвежей или

испортилась во время посола.

Если по окончании посола при нажатии на брюшко соленой рыбы слышатся хлюпающие звуки от движения воздуха, а затем ощущается неприятный запах, такую рыбу есть нельзя: она испорчена.

Рецепты соления продуктов

Соление мясных продуктов

Солонина по-датски

1 кг свиного филе, 1 л воды, 400 г соли, 5 г селитры, сахар, красный перец по вкусу

Филе подвесить в прохладном месте на 3–4 дня. Натирать сахаром 4–5 раз в день. Когда сахар впитается, мясо вытереть насухо и положить в охлажденный и процеженный рассол. Мясо переворачивать в рассоле ежедневно в течение 2 недель. Затем вытереть насухо, завернуть в холщовую ткань и подвесить для просушки в прохладном месте.

Окорок и лопатка соленые

2,5 кг свинины, 1,3 л воды, 200 г соли, 20 г сахара, 0,5 г селитры

Зачистить свиные окорок и лопатку, сделать вдоль кости разрез, натереть засолочной смесью всю поверхность мяса, включая разрез. Мясо уложить в деревянную кадку, плотно прижимая куски друг к другу, посыпать сверху солью. Поместить кадку в прохладное место на 5–6 дней. Затем нижние слои переместить наверх, а верхние – вниз. Залить мясо рассолом, уложить сверху деревянный круг и установить гнет. Держать под гнетом 1 месяц, несколько раз перекадывая куски мяса сверху вниз. По мере необходимости доливать рассол, чтобы он полностью покрывал мясо.

Ветчина соленая

1 кг ветчины, 50 г соли, 75 г сахара, черный перец, ягоды можжевельника по вкусу

Смешать соль, сахар, перец и измельченные ягоды можжевельника. Натереть ветчину полученной смесью, уложить в пластиковый пакет и прочно завязать. Выдержать в холодном месте 4 дня, время от времени переворачивая пакет. Соленую ветчину промыть и хорошо обсушить.

Говядина в рассоле

1 кг говядины, 10 л воды, 1,5 кг соли

Говядину нарезать крупными кусками, натереть солью, уложить в хорошо вымытые стерилизованные банки. Залить охлажденным и процеженным рассолом. Хранить мясо в рассоле при температуре 0 °С.

Бастурма из говядины

2 кг говядины, 200 г соли, чеснок, тмин, кориандр, паприка, перец чили по вкусу

Мясо засыпать солью и оставить на 5 дней в холодном месте. Каждый день мясо необходимо переворачивать. Затем промыть и вымачивать под проточной водой в течение 2–3 ч. Вытереть насухо салфеткой, обсушить и плотно завернуть в хлопчатобумажную ткань. Через 1 ч сменить ткань на сухую и поместить мясо под пресс на 3–4 дня. Затем продеть через кусок мяса деревянную шпажку, прикрепить к ней бечевку и подвесить для просушки в хорошо проветриваемом помещении на 5 дней. После этого натереть мясо специями и подвесить в проветриваемом сухом помещении еще на 7 дней.

Солонина провесная

1 кг говядины, 300 г соли, 50 г сахара, 2 г селитры

Мясо промыть, обсушить, нарезать тонкими кусочками. Соль, сахар и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью, выложить в емкость, пересыпая смесью, и выдержать на холоде 3 недели, периодически меняя слои мяса местами. Затем мясо подвесить и вялить в течение 1 недели.

Солонина по-таджикски

1 кг говядины, 80 г соли, 40 г сахара, 1 г селитры

Мясо промыть, обсушить, нарезать тонкими кусочками. Соль, сахар и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью, выложить в емкость, пересыпая смесью, и выдержать на холоде 3 недели, периодически меняя слои мяса местами. Затем мясо подвесить и вялить в течение 1 недели.

Солонина, приготовленная в рассоле

1 кг мяса, 350 мл воды, 80 г соли, 40 г сахара, 1 г селитры

Мясо промыть, обсушить, нарезать кусками 5 × 10 см. Натереть каждый кусок сахаром, выложить на доску и выдержать в прохладном месте 3–4 дня, периодически переворачивая. Из воды соли, сахара и селитры приготовить рассол, остудить. После того как сахар впитается в мясо, вытереть каждый кусок насухо и поместить в рассол. Выдержать мясо 2 недели на холоде, ежедневно переворачивая куски в рассоле. Затем подвесить и вялить до готовности.

Франконская солонина

1 кг мяса, 1 л воды, 150 г соли, 8 г селитры

Мясо промыть, нарезать тонкими кусочками. Воду довести до кипения, добавить соль и селитру, кипятить в течение 10 минут. Мясо опустить в рассол, поставить на слабый огонь и варить до испарения почти всей жидкости. Затем подвесить мясо для вяления в теплом помещении на 24 ч. Хранить в прохладном месте.

Саздырма из говядины и баранины

5 кг говядины, 5 кг баранины, кишки, 220 г соли, 5 г селитры, лавровый лист, черный перец по вкусу

Баранину и говядину нарезать крупными кусками, хорошо посыпать посолочной смесью и оставить на 12–14 ч при комнатной температуре. Затем обжарить, добавив пряности. Сложить мясо в промытые кишки, перевязать шпагатом и положить под гнет. Хранить в холодном проветриваемом помещении 3–4 месяца.

Саздырма из баранины

10 кг баранины, бараньи рубцы, 200 г соли, 5 г селитры, лавровый лист, черный перец по вкусу

Баранину зачистить от жил, нарезать крупными кусками, хорошо посыпать посолочной смесью и оставить на 10–12 часов при комнатной температуре. Затем обжарить, добавив пряности. Сложить мясо в очищенный промытый бараний рубец, перевязать шпагатом и положить под гнет. Хранить в холодном проветриваемом помещении 3–4 месяца.

Сердце соленое

1,5 кг говяжьего сердца, 80 г соли, лавровый лист, черный перец по вкусу

Сердце зачистить, разрезать вдоль на половинки и тщательно промыть. Натереть солью, положить в полиэтиленовый пакет, прочно завязать. Пакет поместить в холодильник на 10 дней (при температуре не выше 6 °С), переворачивать 2 раза в сутки. Затем вынуть из холодильника, сердце тщательно промыть, вымочить в холодной воде в течение 4–6 ч, периодически меняя воду, и хорошо обсушить.

Язык соленый

1,5 говяжьего языка, 70 г соли, 20 г сахара, 5 г селитры, 1 головка чеснока

Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, селитры и пропущенного через пресс чеснока. Подготовленный язык хорошо посыпать смесью, положить в полиэтиленовый пакет, выпустить из него воздух и прочно завязать. Сверху на пакет установить гнет и оставить

при комнатной температуре на 8 ч. Затем выдержать в холодном месте 7–10 дней, каждый день переворачивая. Соленый язык тщательно промыть и хорошо обсушить.

Курица соленая

1 кг курицы, 1,5 л воды, 100 г соли

Приготовить рассол, охладить и процедить. Курицу разрезать на 4 части, залить рассолом и выдержать 2 дня в холодном месте, время от времени переворачивая. Затем тщательно промыть и хорошо обсушить.

Индейка соленая

5 кг индейки, 200 г соли, 5 г селитры

Потрошеную тушку индейки разрезать пополам по хребтовой кости, промыть холодной водой и обсушить. Разрезать на куски, натереть солью и плотно уложить в подготовленные банки, пересыпая смесью соли и пищевой селитры. Сверху положить гнет и хранить в темном холодном месте.

Гусь соленый

5 кг гуся, 200 г соли, 10 г селитры

Тушку гуся выпотрошить, разрезать по хребтовой кости, промыть холодной водой, обсушить. Разрезать на куски, натереть солью и плотно уложить в подготовленную кадку, пересыпая смесью соли и пищевой селитры. Сверху положить гнет и хранить в холодном месте.

Перепела соленые

10 перепелов, 400 г соли, 5 г селитры, сливочное масло, растительное масло

Подготовленные тушки перепелов разрезать по хребтовой кости так, чтобы грудка осталась целой, выпотрошить, хорошо промыть и обсушить. Тушки со всех сторон натереть смесью соли и селитры, плотно уложить в подготовленные небольшие банки и оставить на ночь. На следующий день залить теплым сливочным маслом, а сверху налить слой растительного масла толщиной 1–2 см. Хранить в холодном месте до 6 месяцев.

Утиные ножки в глазури

12 утиных ножек, 2 л воды, 200 г соли, ½ лимона, ½ апельсина, 10 зубчиков чеснока, 1 пучок свежего тимьяна, 2 веточки розмарина, 5 ягод можжевельника, 3 лавровых листа, 3 звездочки бадьяна, 1 палочка корицы, 7 бутонов гвоздики, 1 ст. л. молотых семян кориандра, 1 щепотка мускатного ореха, 8 горошин душистого перца

Для глазури: 4 яичных желтка, 100 г меда, 100 мл соевого соуса

Все специи сложить в марлевый мешочек, пряную зелень связать в пучок. В большой кастрюле вскипятить воду. Положить в нее мешочек со специями, пучок зелени, измельченный чеснок, довести до кипения, снять с огня и дать остыть. Утиные ножки положить в рассол на 36 ч. Затем вынуть, промыть и вымачивать под холодной проточной водой в течение 30 мин. Специи и пряности вынуть из рассола, положить в другую кастрюлю. Туда же положить утиные ножки, залить холодной водой, довести до кипения. Огонь убавить и варить утку на слабом огне 1,5 ч, не допуская сильного кипения. Готовые ножки вынуть, обсушить. Разогреть духовку до 200 °С. Для глазури смешать желтки, соевый соус, мед. Утиные ножки смазать глазурью, выложить в жаропрочную форму и запекать в духовке 25 мин. Через каждые 5–7 мин смазывать утку глазурью для образования румяной корочки.

Украинское сало

1 кг сала, 70 г соли

Сало нарезать кусками 4 × 5 см, сделать в каждом куске по 1 надрезу. Натереть половиной нормы соли, выложить слоями в засолочную емкость, пересыпая оставшейся солью. Сверху установить гнет и оставить при комнатной температуре на 5 дней. В течение этого времени куски сала нужно периодически перекладывать сверху вниз. Затем выложить сало в полотняные мешочки и выдержать до готовности в хорошо проветриваемом помещении.

Соление рыбы и морепродуктов

Мойва слабосоленая

1 кг мойвы, 1 лимон, 100 г соли, гвоздика, черный перец по вкусу

Подготовленную мойву полить соком лимона, выложить в емкость слоями, посыпая смесью соли и специй. Накрыть крышкой и оставить на 6–8 часов.

Тюлька соленая

1 кг тюльки, 300 г соли, 2–3 листа черной смородины, лавровый лист, тмин, гвоздика, молотый черный и душистый перец по вкусу

Тюльку промыть в проточной холодной воде, дать воде стечь. Выложить тюльку в эмалированную посуду слоями, посыпая солью, оставить на сутки. После образования рассола добавить пряности и

специи, накрыть плоской тарелкой и прижать гнетом. Выдержать в холодном месте 2–3 дня.

Таким же способом, как тюльку, можно солить любую мелкую рыбу – например, хамсу или кильку.

Сельдь соленая

1 кг сельди, 800 г соли, 10 г сахара, 10 г бензоата натрия, имбирь, мускатный орех, кардамон, розмарин, гвоздика, корица, кориандр, черный перец, белый перец, душистый перец по вкусу

Приготовить посолочную смесь из указанных ингредиентов. Сельдь промыть, обсушить, выложить в эмалированную посуду или деревянную бочку слоями, посыпая посолочной смесью. Прижать гнетом и оставить на 4–5 суток. Соленую сельдь хранить в рассоле в прохладном месте.

Таким же способом, как сельдь, можно солить, например, салаку или кильку.

Скумбрия пряного посола

600 г скумбрии, 40 г соли, 15 г сахара, лавровый лист, кориандр, гвоздика, черный перец по вкусу

Скумбрию промыть, обсушить, натереть смесью соли и сахара. На дно стеклянной посуды положить все специи, сверху выложить подготовленную рыбу, прижать гнетом и поместить в холодильник на 6–8 ч (через 2–3 ч рыбу перевернуть).

Карп соленый

600 г карпа, 1,2 кг соли

Карпа выпотрошить, удалить внутренности. Брюшную полость тщательно промыть и заполнить солью (в области жабер соли должно быть больше). Уложить рыбу в посуду брюшком вверх, засыпать солью и выдержать без гнета 3–6 суток. Соленую рыбу промыть, положить в другую посуду, накрыть смоченной в рассоле мешковиной. Хранить в прохладном месте.

Таким же способом, как карпа, можно солить любую среднюю или крупную рыбу.

Голец слабосоленый

800 г филе гольца, 100 г соли, 60 г сахара, цедра лимона и апельсина, сушеные ягоды можжевельника, семена горчицы, семена фенхеля, кориандр, укроп, петрушка, черный перец по вкусу

Для приготовления посолочной смеси цедру нарезать тонкими полосками, можжевельник мелко порубить ножом. Семена горчицы, фенхеля, кориандр и перец растереть в ступке. Соединить специи, петрушку, укроп, соль и сахар. Половину смеси выложить на дно широкой формы, распределить тонким слоем. Сверху выложить подготовленное филе, посыпать оставшейся смесью. Форму накрыть пленкой и поместить в холодильник на 1,5 суток. Затем филе вынуть, очистить от специй и тонко нарезать.

Хариус в маринаде

1 кг хариуса, 100 г соли, 1 ст. л. уксуса, растительное масло, репчатый лук, лавровый лист, перец по вкусу

Подготовленную рыбу нарезать, полить уксусом, натереть солью и перцем. Куски выложить в емкость, посыпая измельченным лавровым листом, мелко нарезанным луком и поливая растительным маслом. Сверху прижать гнетом. Оставить в прохладном месте на 5 часов.

Сиг с укропом

1,5 кг сига, 150 г соли, 1 ст. л. сахара, укроп, черный перец по вкусу

Сига выпотрошить, промыть, обтереть насухо. Рыбу разрезать пополам вдоль хребта, вынуть кость. Одну половину выложить в емкость кожей вниз, посыпать смесью соли, сахара, перца и укропа. Сверху положить вторую половину кожей вверх, посыпать крупной солью и укропом. Рыбу прижать легким грузом, оставить на 4–5 часов.

Продолжительность посола зависит от величины рыбы и температуры в помещении.

Сазан слабосоленый

1 кг филе сазана, 100 г крупной соли, 40 г сахара, свежий или сушеный укроп, молотый черный и душистый перец

Филе сазана нарезать кусками, посыпать со всех сторон смесью соли и сахара. Подготовить несколько листов пергамента. На каждый лист положить по одному куску филе кожей вниз, посыпать измельченным укропом и молотым перцем. Сверху уложить второй

кусок филе кожей вверх. Сложенные попарно куски филе завернуть в пергаментную бумагу и уложить в эмалированную посуду. Рыбу прижать небольшим гнетом и поместить в холодильник на 2 суток.

Кета соленая

1 кг филе кеты, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара

Подготовленное филе кеты натереть смесью соли и сахара, положить в емкость, сверху прижать гнетом. Оставить в тепле на сутки. Рыбу следует периодически переворачивать. Готовую кету хранить в холодильнике.

Семга соленая

1 кг филе семги, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара

Подготовленное филе семги разрезать на куски, натереть смесью соли и сахара. Куски соединить попарно кожей вверх. Каждую пару завернуть в чистую ткань, положить в целлофановый пакет и оставить при комнатной температуре на сутки. Затем пакеты перевернуть и выдержать сутки. После этого пакеты положить в холодильник на сутки.

Семга слабосоленая пряная

1 кг филе семги, 100 г соли, 300 мл апельсинового сока, зелень укропа, тмин по вкусу

Тмин размолоть, укроп мелко нарубить. Апельсиновый сок уварить до уменьшения объема в 3 раза. Смешать укроп, тмин и уваренный апельсиновый сок. Семгу уложить в посуду кожей вниз. Сверху распределить посолочную смесь, посыпать крупной солью, накрыть влажной салфеткой и оставить в холодильнике на 6–8 часов.

Семга норвежская

1 кг филе семги, 100 г соли, 40 г сахара, черный перец

Для приготовления посолочной смеси смешать соль, сахар и перец. Филе семги разрезать на куски, тщательно натереть посолочной смесью, уложить в емкость. Сверху прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 2–3 дня.

Горбуша соленая

1 кг горбуши, 200 г соли, 1 ч. л. сахара

Филе горбуши нарезать кусками, натереть смесью соли и сахара, уложить в посуду слоями, при этом первый слой необходимо уложить кожей вниз, следующий – кожей вверх и так чередовать, пока не будет уложена вся рыба. Последний слой уложить кожей вверх и посыпать

толстым слоем соли. Куски рыбы прижать гнетом, накрыть посуду крышкой или салфеткой и поставить в прохладное место на 4–5 суток.

Горбуша слабосоленая

1 кг рыбы, 100 г соли, черный перец, репчатый лук, чеснок, растительное масло

Горбушу выпотрошить, промыть, нарезать на небольшие кусочки, натереть смесью соли и перца. Выложить в посуду, накрыть крышкой и оставить на 4–5 ч. Соленую рыбу промыть в теплой воде, обсушить. Выложить в другую посуду, посыпать нарезанным полукольцами луком и измельченным чесноком, залить растительным маслом и дать постоять 10–15 минут.

Лосось соленый

1 кг лосося, 1 ст. л. соли, 2 лимона, растительное масло

Лосося обработать, уложить в эмалированную посуду, смазать растительным маслом, полить соком 1 лимона и посыпать солью. Через сутки промыть рыбу под проточной водой, положить в другую посуду, полить соком оставшегося лимона. Готовую рыбу хранить в холодильнике.

Рыба «под лососину»

1 кг рыбы (щука, голавль, язь), 100 г соли, 50 г сахара, кориандр, душистый перец по вкусу

Из соли, сахара и специй приготовить посолочную смесь. Рыбу выпотрошить, промыть, посыпать посолочной смесью, уложить в посуду под умеренный гнет. Держать в холодном месте 2 суток.

Рыба быстрого посола

1 кг рыбы, 1 л воды, 40 г соли, уксус

Рыбу выпотрошить, промыть. Каждую рыбину по отдельности погрузить в кипящую подсоленную воду на 1 мин. Затем сразу же погрузить в уксус на 2 мин, а после этого – в насыщенный охлажденный рассол на 30 мин. По истечении указанного времени рассол слить, довести до кипения, положить в него рыбу и охладить. Соленую рыбу вынуть из рассола, обсушить и подвесить в продуваемом месте. При высыхании на поверхности рыбы должен образоваться тонкий слой соли.

Рыбу, приготовленную способом быстрого посола, можно хранить несколько месяцев.

Рыба быстрого посола пряная

1 кг рыбы, 500 мл воды, 2 ст. л. соли, ½ ч. л. сахара, 2–3 лавровых листа, черный перец по вкусу

Приготовить рассол из соли, сахара и специй, охладить. Рыбу выпотрошить, промыть, выложить в емкость. Залить охлажденным рассолом, прижать гнетом и выдержать не менее 4 ч. Готовую рыбу хранить в рассоле в холодильнике.

Способом быстрого посола можно солить лососевых, форель, сельдь, салаку, камбалу, скумбрию. Мелкая рыба будет готова через несколько часов, крупная – на следующий день.

Рыба слабосоленая

1 кг филе рыбы, 200 г соли, 40 г сахара, зелень укропа по вкусу

Филе разрезать на куски, натереть смесью соли и сахара. На листы пергаментной бумаги выложить по одному куску филе кожей вниз, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа. Сверху выложить по куску филе кожей вверх. Рыбу завернуть в пергамент, уложить в емкость, прижать гнетом и поместить в холодильник на 1–2 суток.

Икра слабосоленая

1 кг икры, 1 л воды, 70 г соли, растительное масло, зеленый лук по вкусу.

Икру рыбы (сазана, щуки, судака, сома) освободить от пленок, обдать кипятком. Из воды и соли приготовить рассол, довести до кипения и остудить до комнатной температуры. Икру залить охлажденным рассолом, оставить на ночь, затем процедить через марлю. Соленую икру заправить растительным маслом и рубленым зеленым луком. Хранить в холодильнике не более 2 дней.

Морепродукты в маринаде

350 г отварных морепродуктов, 50 г репчатого лука, 200 мл воды, 50 мл уксуса, 25 г соли, 25 г сахара, 50 мл растительного масла, душистый перец, черный перец, лавровый лист по вкусу

Вскипятить воду, добавить соль, сахар, уксус, перец, лавровый лист и растительное масло. Лук нарезать тонкими полукольцами. Отварные морепродукты выложить в стеклянную банку слоями, посыпая луком, залить маринадом. Банку закрыть и выдержать в холодном месте 3–

5 дней.

Икра горбуши соленая

1 кг икры, 85 г соли, 1 г калийной селитры

Икру освободить от пленок, посыпать солью, добавить селитру. Плотно уложить в посуду и выдержать в холодном месте 2–3 месяца.

Соленый сыр

Альпийский сыр

4 л молока, 150 г йогурта, сычужный фермент

Для рассола: 1 л воды, 400 г соли

Молоко подогреть до 20 °С, добавить йогурт, перемешать. Посуду накрыть крышкой и оставить на ночь при комнатной температуре. Утром подогреть молоко до 30 °С. Сычужный фермент растворить в 50 мл холодной воды, влить в молоко и тщательно перемешивать в течение 5 мин. Оставить для свертывания на 1 ч. Образовавшийся творог разрезать острым ножом на кубики примерно 1 × 1 см, перемешивать в сыворотке в течение 10 мин. Часть сыворотки слить в отдельную посуду, подогреть до 50 °С. Нагретую сыворотку использовать для подогрева творога. Постепенно доливая нагретую сыворотку, увеличивать температуру творога на 1 °С через каждые 5 мин. Примерно за 30 минут температура творога должна достичь 38 °С. Поддерживая эту температуру, периодически помешивать творог еще около 30 мин. Сыворотку слить через дуршлаг, накрытый марлей. Выложить творог в цилиндрическую форму для пресса и накрыть марлей. Установить пресс из расчета 10 кг веса на 1 кг творога, прессовать в течение 1 ч. Снять пресс, перевернуть форму вместе с сыром. Установить пресс из расчета 15–20 кг веса на 1 кг сыра, прессовать в течение 6–8 ч. Приготовить рассол, поместить в него сыр на 6–8 ч. После этого сыр вынуть из рассола, поместить на деревянные полки. Первые 4–5 дней сыр переворачивать каждый день, затем через день, протирая его крепким рассолом для удаления плесени. Деревянную полку периодически мыть горячей водой и протирать крепким рассолом. Сыр созреет примерно через 6–8 недель.

Погрузите палец в свернувшееся молоко: если на пальце не останется белого молочного сгустка, то молоко свернулось

полностью.

Нежная брынза

1 л молока, 25 г соли, 200 мл сметаны, 3 яйца, пряности по вкусу

Вскипятить молоко с солью. Сметану взбить с яйцами и тонкой струйкой влить в кипящее молоко. Варить, помешивая, 3–4 мин. Когда образуются крупные хлопья, добавить пряности, перемешать, процедить через сито или марлю. Массу отжать, выложить в форму, сверху установить пресс и оставить на ночь. Готовую брынзу хранить в холодильнике.

Нежную брынзу можно готовить с укропом, кинзой, чесноком, грецкими орехами, оливками, паприкой.

Сыр домашний

2 л молока, 50 г соли, 400 г сметаны, 200 мл кефира, 6 яиц

Молоко вскипятить с солью. Взбить яйца со сметаной и кефиром и влить в молоко тонкой струйкой, тщательно перемешивая. Довести до кипения. Образовавшуюся сыворотку слить. Массу выложить в дуршлаг, покрытый несколькими слоями марли, оставить на 15 мин. Затем массу отжать, завязать в марлю и положить под пресс (не менее 1 кг) на 4–5 ч. Сыр в марле вынуть из-под пресса и выдержать в холодильнике 2 часа.

Проверить готовность творога можно следующим образом. Возьмите два кусочка творога и сожмите их пальцами: если кусочки не слипнутся и на ощупь будут твердые с резиновой текстурой, творог готов.

Соление грибов

Белые грибы соленые

1 ведро белых грибов, 400 г соли, воловий жир или смалец

Молодые белые грибы опустить в кипяток, довести до кипения. Затем убавить огонь, выдержать грибы несколько минут и снова довести до кипения. Грибы откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать жидкости стечь. Подготовленные грибы выложить в банки

слоями (шляпками вверх), посыпая солью. Сверху положить деревянный или пластиковый круг, прижать гнетом. Через несколько дней, если грибы слишком осядут, добавить в банку свежие грибы (предварительно бланшированные), посыпать солью, залить теплым волосьим жиром или смальцем, закрыть крышкой и держать в сухом холодном месте.

Белые грибы с лавровым листом

1 ведро белых грибов, 500 г соли, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Грибы очистить, срезать ножки. Подготовленные грибы отварить в подсоленной кипящей воде 15 мин, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать жидкости стечь. Грибы выложить в емкость слоями (вверх шляпками), посыпая солью и пряностями. Сверху положить деревянный круг и прижать гнетом. Грибы будут готовы через 7–10 дней.

Белые грибы с укропом

10 кг белых грибов, 600 г соли, укроп, листья дуба и смородины, душистый перец по вкусу

На дно бочки насыпать слой соли. Белые грибы выложить слоями (шляпками вниз), посыпая солью, зеленью, пряностями. Сверху положить деревянный круг и прижать гнетом. Через 7 дней, когда грибы осядут, отлить немного образовавшегося рассола, добавить свежие грибы. Процедуру повторить еще раз (чтобы бочка была полной). На верхний ряд положить чистые капустные листья. Бочку закупорить, поставить на лед. Грибы будут готовы через 1,5–2 месяца.

Белые грибы пряного посола

10 кг белых грибов, 500 г соли, лавровый лист, эстрагон, майоран, корица, гвоздика, душистый перец по вкусу

Белые грибы очистить, срезать ножки. Подготовленные грибы залить подсоленной водой, довести до кипения и варить 15 мин. Затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать жидкости стечь. Грибы выложить в эмалированную посуду слоями (вверх шляпками), посыпая солью и пряностями. Сверху положить плоскую тарелку и прижать гнетом. Грибы будут готовы через 7 дней.

Маслята с хреном

1 кг маслят, 3 л воды, 150 г соли, 200 г репчатого лука, листья хрена, семена укропа, красный перец по вкусу

Воду довести до кипения, всыпать соль, перемешать до ее полного растворения. В рассол положить подготовленные грибы, варить при слабом кипении, пока они не осядут на дно. Вынуть грибы шумовкой, остудить. Лук нарезать тонкими полукольцами. На дно стерилизованной банки насыпать немного соли и выложить немного лука. Затем слоями выложить маслята (шляпками вниз), посыпая солью, семенами укропа, красным перцем и полукольцами лука. Сверху положить листья хрена. Банку закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 7–10 дней.

Маслята соленые

10 кг маслят, 500 г соли, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Грибы очистить, срезать ножки. Подготовленные грибы залить подсоленной водой, довести до кипения и варить 15 мин. Затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать жидкости стечь. Грибы выложить в эмалированную посуду слоями (вверх шляпками), посыпая солью и пряностями. Сверху положить плоскую тарелку и прижать гнетом. Оставить на 7 дней.

Рыжики соленые

1 ведро рыжиков, 400 г соли

Свежесобранные рыжики очистить и не мыть, но тщательно вытереть чистой тряпочкой. Грибы сложить в емкость слоями (шляпками вверх), посыпая солью. Сверху прижать гнетом. Когда грибы осядут, добавить свежих. Рыжики будут готовы через 10–12 дней после закладки последней партии.

Рыжики с луком

1 ведро рыжиков, 500 г соли, 1,5 кг репчатого лука, душистый перец по вкусу

Смешать соль с молотым душистым перцем. Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами. Очищенные рыжики тщательно вытереть чистой тряпочкой. Подготовленные грибы выложить в емкость слоями (шляпками вверх), посыпая смесью соли с перцем и луком. Сверху положить плоскую тарелку и прижать гнетом. Оставить на 7 дней.

Подосиновики соленые

10 кг подосиновиков, 500 г соли, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Подосиновики очистить, срезать ножки. Подготовленные грибы залить подсоленной водой, довести до кипения и варить 15 мин. Затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать жидкости стечь.

Грибы выложить в емкость слоями (вверх шляпками), посыпая солью и пряностями. Сверху положить плоскую тарелку и прижать гнетом. Грибы будут готовы через 7 дней.

Подберезовики соленые

1 ведро подберезовиков, 500 г соли, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Подберезовики очистить, срезать ножки. Подготовленные грибы залить подсоленной водой, довести до кипения и варить 15 мин. Затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать жидкости стечь. Грибы выложить в емкость слоями (вверх шляпками), посыпая солью и пряностями. Сверху положить плоскую тарелку и прижать гнетом. Грибы будут готовы через 7 дней.

Подберезовики пряного посола

10 кг подберезовиков, 500 г соли, лавровый лист, базилик, эстрагон, душистый перец по вкусу

Подберезовики очистить, срезать ножки. Подготовленные грибы залить подсоленной водой, довести до кипения и варить 15 мин. Затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать жидкости стечь. Грибы выложить в емкость слоями (вверх шляпками), посыпая солью и пряностями. Сверху положить плоскую тарелку и прижать гнетом. Грибы будут готовы через 7 дней.

Грузди с луком

1 ведро груздей, 400 г соли, репчатый лук по вкусу

Грузди вымыть, вымочить в течение 2 дней, каждый день меняя воду. Подготовленные грибы выложить в емкость слоями, посыпая солью и рубленным луком. Сверху прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 1,5–2 месяца.

Мелкие грузди с укропом

1 ведро мелких груздей, 400 г соли, укроп по вкусу

Отобрать мелкие грузди, тщательно промыть, но не вымачивать. Обсушить на решетках. Подготовленные грибы выложить в большие банки слоями, посыпая укропом и солью. Сверху засыпать солью, прикрыть капустными листьями. Гнет не класть. Выдержать в прохладном месте 1–1,5 месяца. Перед употреблением грибы вымочить.

Грузди с хреном

10 кг груздей, 400 г соли, чеснок, корень хрена, укроп, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Грибы очистить, срезать ножки. Подготовленные грибы вымачивать в холодной воде 2–4 дня. Воду менять не реже раза в сутки. Затем грибы откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Грибы выложить в емкость слоями, посыпая солью, пряностями, измельченным чесноком, корнем хрена и укропом. Сверху прижать грузом. Если в течение суток не образуется рассол, следует увеличить груз. После того как грибы осядут, добавить в емкость свежие (после засолки объем грибов уменьшится примерно на треть). Грибы будут готовы к употреблению через 20–25 дней после закладки последней партии.

Грузди пикантные

1 кг груздей, 50 г соли, лавровый лист, семена укропа, черный перец по вкусу

Грузди замочить в холодной воде на 7–8 ч. Затем промыть, положить в другую посуду, залить свежей водой, добавить соль, лавровый лист и варить 15 мин, снимая пену. Грузди остудить в рассоле и разложить в стерилизованные банки слоями, посыпая солью, семенами укропа и перцем. Банки закрыть крышкой и хранить в погребе или холодильнике. Грибы будут готовы к употреблению через 10 дней.

Грузди пряные

1 кг груздей, 50 г соли, чеснок, укроп, листья смородины и вишни, лавровый лист, гвоздика, черный перец по вкусу

Грузди замочить в холодной воде на 7–8 ч. Затем промыть, положить в другую посуду, залить свежей водой, добавить соль, лавровый лист и варить 15 мин, снимая пену. Грузди остудить в рассоле. На дно стерилизованных банок положить чеснок, гвоздику, перец. Затем выложить остывшие грузди. Сверху в каждую банку положить укроп, листья смородины, вишни и 1 ст. л. соли. Залить грибы рассолом и закрыть банки крышками. Хранить в погребе или холодильнике. Грибы будут готовы к употреблению через 10 дней.

Опята соленые

10 кг опят, 500 г соли, 200 г репчатого лука, укроп, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Ножки опят отделить от шляпок, разрезать на кусочки длиной 1–2 см. Смешать со шляпками, опустить в подсоленный кипяток, довести до кипения и варить 15–20 мин. Грибы откинуть на дуршлаг и охладить. На дно посуды положить измельченный лук, укроп и лавровый лист.

Сверху выложить грибы слоями, посыпая перцем и солью, прижать гнетом. Оставить в прохладном месте на 10 дней.

Опята с пряными травами

10 кг опят, 500 г соли, листья черной смородины, укроп, хрен, чеснок, перец по вкусу

У крупных опят срезать ножки. Подготовленные грибы выложить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения и варить на среднем огне 20 мин. Затем откинуть на дуршлаг, остудить. На дно большой чистой емкости положить немного пряной зелени. Затем выложить грибы слоями, перекладывая пряной зеленью, чесноком, посыпая солью и перцем. Сверху установить гнет и поместить в прохладное место на 7–10 дней.

Шампиньоны соленые

1 ведро шампиньонов, 500 г соли, 200 г репчатого лука, черный перец по вкусу

Шампиньоны очистить, промыть. Выложить в посуду слоями, посыпая измельченным луком, солью и перцем. Сверху установить небольшой груз и выдержать в прохладном месте 7 дней. Перед употреблением шампиньоны вымочить.

Бланшированные соленые грибы

10 кг грибов, 500 г соли, чеснок, корень петрушки, хрена, укроп, листья дуба, черной смородины и вишни, перец по вкусу

Очищенные и промытые грибы выложить в дуршлаг и опустить в кипящую воду на 5–8 мин. Затем быстро охладить, промыв в холодной воде, дать жидкости стечь. Грибы выложить в посуду слоями, добавляя чеснок, корень петрушки, хрена, укроп, листья дуба, черной смородины, вишни, перец и соль. Сверху установить небольшой груз и выдержать в прохладном месте 7–10 дней.

Способ соления грибов с использованием предварительного бланширования подходит для груздей, подгруздков, волнушек, серушек, сыроежек, колпаков кольчатых и некоторых рядовок.

Рубленые соленые грибы

1 ведро грибов, 500 г соли, 200 г репчатого лука, черный перец по вкусу

Грибы отварить в течение 20 мин, остудить в холодной воде. Затем обсушить на решетке, нарубить, посыпать смесью соли, перца и рубленого репчатого лука. Грибы тщательно перемешать и плотно уложить в емкость для посола. Накрыть тканью, прижать гнетом и оставить на 7 дней.

Способ соления грибов в рубленом виде подходит для боровиков, опят, подберезовиков, рыжиков. Так же можно солить ассорти из этих грибов.

Вешенки с чесноком

1 кг вешенок, 100 г соли, чеснок, корень петрушки, хрена, укроп, листья дуба, черной смородины, вишни по вкусу

Шляпки вешенок промыть, обсушить. На дно посуды насыпать немного соли, уложить шляпки грибов слоями (пластинками вверх), посыпая солью, перцем, измельченным чесноком, корнем петрушки и хрена, укропом, листьями дуба, черной смородины и вишни. Последний слой хорошо посыпать солью, накрыть тканью и прижать гнетом. По мере оседания грибов добавлять новые порции шляпок, посыпая солью. Выдержать при комнатной температуре 4–5 дней, затем поместить в холодильник или погреб на 30–40 дней.

Грибное ассорти

10 кг грибов, 150 г соли, 150 г сахара

Грибы с плотной мякотью очистить, промыть и бланшировать в кипятке 2–3 мин. Откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Грибы выложить слоями в подходящую посуду, посыпая смесью соли и сахара. Залить охлажденной кипяченой водой и выдержать 14–15 дней при температуре 15–18 °С. Время от времени добавлять грибы, чтобы посуда всегда была полной. Хранить в прохладном месте.

Грибы с лимонной кислотой

10 кг грибов, 5 л воды, 350 г соли, 35 г лимонной кислоты

Шляпки грибов бланшировать в подсоленном кипятке 2 мин, откинуть на дуршлаг, остудить. Грибы выложить в подготовленную посуду слоями, посыпая солью. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль и лимонную кислоту, остудить. Грибы залить рассолом, накрыть банки пергаментной бумагой и поместить в прохладное место. Грибы будут готовы к употреблению через 20–30 дней.

Солить с лимонной кислотой можно белые грибы, подберезовики, подосиновики.

Грибы с чесноком

1 кг грибов, 100 г соли, чеснок, укроп, петрушка, листья черной смородины и вишни, листья хрена, перец по вкусу

Грибы промыть, обсушить, крупные разрезать на части. Чеснок и зелень мелко нарезать. Выложить на дно кастрюли несколько листьев хрена, черной смородины и вишни, затем слой грибов шляпками вверх, посыпать нарезанным чесноком и зеленью. Так уложить все грибы, посыпая слои солью и перцем. Заполнив кастрюлю, положить сверху плоскую тарелку и прижать гнетом. Поставить в прохладное место на 2 недели.

Соление овощей и зелени

Баклажаны с чесноком

1 кг баклажанов, 2 л воды, 100 г соли, 6–7 зубчиков чеснока, лавровый лист или лист сельдерея

Небольшие баклажаны промыть, срезать плодоножки. Баклажаны разрезать вдоль пополам, опустить в кипящую подсоленную воду (2 ст. л. на 1 л) и варить до мягкости. Затем вынуть и положить под гнет на 3 ч. Чеснок измельчить, растереть с солью. На дно подготовленных банок положить лавровый лист (или лист сельдерея). На баклажаны нанести чесночную смесь, плотно уложить в банки, залить охлажденным рассолом. Накрыть банки крышками и выдержать при комнатной температуре 5–7 дней. Затем поместить в прохладное место (не выше 5–8 °С) на 1–1,5 месяца.

Баклажаны с корицей и гвоздикой

1 кг баклажанов, 100 г соли, укроп, эстрагон, базилик, корица, гвоздика по вкусу

В баклажанах сделать глубокие надрезы и уложить в емкость, перекладывая зеленью укропа, эстрагона и базилика. Посыпать смесью соли, корицы и гвоздики. Когда баклажаны дадут сок, положить сверху гнет и выдержать при комнатной температуре 7 дней. Затем поместить в прохладное место на 1–1,5 месяца.

Баклажаны соленые

1 кг баклажанов, 100 г соли, чеснок, черный перец по вкусу

Целые баклажаны опустить в кипящий очень насыщенный раствор соли, закрыть крышкой с грузом (чтобы баклажаны были полностью погружены в рассол) и варить до мягкости. Затем вынуть, разрезать вдоль (но не до конца, чтобы можно было раскрыть как книгу), положить под пресс на 5 ч на наклонную плоскость, чтобы стекал сок. После этого баклажаны раскрыть, посыпать черным перцем и толченым чесноком, уложить в эмалированную кастрюлю и залить охлажденным процеженным рассолом. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны с чесноком и хреном

1 кг баклажанов, 1 л воды, 60 г соли, чеснок, хрен, эстрагон, базилик, корица, гвоздика по вкусу

В баклажанах сделать глубокие надрезы и уложить в емкость, перекладывая ломтиками чеснока, хрена, зеленью эстрагона и базилика. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, корицу и гвоздику, остудить до комнатной температуры. Баклажаны залить рассолом, сверху прижать гнетом и выдержать при комнатной температуре 7 дней. Затем поместить в прохладное место на 1–1,5 месяца.

Баклажаны с укропом и эстрагоном

1 кг баклажанов, 1 л воды, 50 г соли, укроп, эстрагон, корень хрена, чеснок по вкусу

Баклажаны нарезать, уложить в емкость, перекладывая зеленью укропа, эстрагона, ломтиками чеснока и хрена. Залить охлажденным рассолом и прижать гнетом. Выдержать при комнатной температуре 7 дней, затем поместить в прохладное место на 1–1,5 месяца.

Огурцы малосольные

10 кг огурцов, 1,5 л воды, 100 г соли, 2–3 зубчика чеснока, корень или листья хрена, укроп по вкусу

Огурцы тщательно промыть, уложить в емкость, перекладывая веточками укропа, ломтиками чеснока и хрена. Залить доверху горячим рассолом, прижать гнетом. Огурцы будут готовы через 2–3 дня. Хранить в прохладном месте.

Огурцы соленые

10 кг огурцов, 10 л воды, 700 г соли, 2–3 головки чеснока, укроп, петрушка, сельдерей, корень и листья хрена, листья черной смородины

На дно подготовленной посуды выложить немного чеснока, укропа, петрушки, сельдерея, хрена, листьев черной смородины. Установить

вертикально ряд огурцов. Снова выложить немного чеснока и пряной зелени, установить ряд огурцов и так далее. Залить огурцы рассолом, плотно закрыть посуду. Оставить на 2 дня при температуре 15–20 °С, затем перенести в прохладное помещение. Хранить при температуре 1–4 °С.

Для засолки огурцов также можно использовать дубовые, вишневые листья, эстрагон, майоран, чабер, базилик и другие пряные травы.

Огурцы острые

10 кг огурцов, 10 л воды, 800 г соли, укроп, петрушка, сельдерей, листья черной смородины, черный и красный перец по вкусу

Из воды, соли и перца приготовить рассол, остудить. На дно подготовленной посуды выложить укроп, петрушку, сельдерей, листья черной смородины. Сверху выложить огурцы, залить рассолом, прижать гнетом. Посуду накрыть тканью и выдержать при комнатной температуре 4–5 дней, затем в прохладном помещении – 10–15 дней.

Огурцы пряные

10 кг огурцов, 10 л воды, 600 г соли, чеснок, корень хрена, эстрагон, укроп, майоран, красный стручковый перец

Огурцы выложить в посуду для соления, перекладывая ломтиками чеснока, хрена, красного стручкового перца и пряной зеленью. Залить рассолом, прижать гнетом. Посуду накрыть тканью и выдержать при комнатной температуре 4–5 дней, затем в прохладном помещении – 10–15 дней.

Огурцы с хреном

1,7 кг огурцов, 1 л воды, 100 г соли, корень хрена, чеснок, листья черной смородины или вишни, укроп, лавровый лист, черный перец по вкусу

Огурцы выложить в посуду для соления, перекладывая ломтиками чеснока, хрена, листьями черной смородины, укропом, лавровым листом и перцем. Приготовить рассол, залить огурцы. Посуду накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 4–5 дней. Затем рассол слить, процедить, довести до кипения. Огурцы промыть холодной водой 2–3 раза, разложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом и сразу закатать крышками. Банки перевернуть дном

вверх, укутать плотной тканью и дать остыть.

Огурцы с красной смородиной

600 г огурцов, 2 л воды, 100 г соли, 150 г красной смородины, чеснок, черный и душистый перец по вкусу

Огурцы замочить на 6–8 ч. На дно подготовленных банок положить чеснок и перец. Заполнить банки огурцами, перекладывая их ягодами красной смородины без веточек. Сверху положить чеснок, перец, залить доверху горячим рассолом. Банки накрыть крышками и простерилизовать. Затем закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать плотной тканью и дать остыть.

Вместо красной смородины можно добавить 10 г лимонной кислоты на 1 л рассола.

Малосольные огурцы с горчицей и кориандром

1 кг огурцов, 1 л воды, 20 г соли, 10 мл уксуса, чеснок, укроп, кориандр, сухая горчица по вкусу

Небольшие молодые огурцы залить холодной водой, добавить пищевой колотый лед, оставить на 1–2 ч. Затем у огурцов срезать плодоножки. Подготовленные огурцы выложить в емкость для соления, сверху положить ломтики чеснока, стебли укропа и кориандр. В кипящий рассол добавить горчицу и уксус, залить огурцы. Емкость накрыть крышкой и поместить в прохладное место на 2 суток.

Малосольные огурцы с яблоками

1 кг огурцов, 80 г соли, 2 л воды, 300 г яблок, 1 головка чеснока, укроп, петрушка, листья черной смородины, черный перец по вкусу

На дно емкости для соления выложить пряную зелень, перец и чеснок. Яблоки разрезать на 4 части. Огурцы и яблоки выложить в емкость, залить горячим рассолом. Оставить при комнатной температуре на сутки.

Малосольные огурцы с минеральной водой

1 кг огурцов, 80 г соли, 1,5 л газированной минеральной воды, 3–4 зубчика чеснока, укроп по вкусу

Огурцы выложить в посуду для соления, перекладывая укропом и чесноком. В холодную минеральную воду добавить соль, залить огурцы. Посуду накрыть крышкой и поставить в холодильник на сутки.

Кабачки соленые

1,8 кг кабачков, 1 л воды, 60 г соли, чеснок, корень хрена, укроп, сельдерей, красный стручковый перец по вкусу

На дно емкости для соления выложить треть пряной смеси (ломтики чеснока, хрена, красного стручкового перца, зелень укропа и сельдерея). Кабачки нарезать, выложить в емкость, пересыпая оставшейся пряной смесью, залить рассолом. Емкость накрыть крышкой и выдержать при комнатной температуре 8–10 дней, при необходимости доливая рассол. Хранить в прохладном месте.

Лучшими для соления считаются кабачки длиной не более 15 см и диаметром 4–5 см, с тонкой кожурой.

Кабачки пряные

1,2 кг кабачков, 1 л воды, 200 мл уксуса, 60 г соли, 70 г сахара, 10 зубчиков чеснока, листья хрена, листья мяты, укроп, сельдерей, петрушка, лавровый лист, острый стручковый перец, черный перец по вкусу

Из воды, соли и сахара приготовить рассол, остудить, добавить уксус. На дно подготовленных банок положить ломтики чеснока и стручкового перца, пряную зелень, лавровый лист и черный перец. Сверху выложить нарезанные кабачки, залить рассолом. Банки пастеризовать при температуре 90 °С. Затем закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать плотной тканью и дать остыть.

Кабачки по-польски

1 кг кабачков, 1 л воды, 80 г соли, 10 г сахара, чеснок, лавровый лист, кориандр, черный и душистый перец

Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, сахар, лавровый лист, кориандр и перец, остудить. Молодые кабачки очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Выложить в емкость, перекладывая ломтиками чеснока. Залить охлажденным рассолом и оставить на 3–4 дня. Хранить в прохладном месте.

Помидоры пряные

5,5 кг помидоров, 250 г соли, 100 г укропа, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Помидоры выложить в посуду для соления, перекладывая веточками укропа, лавровым листом и посыпая солью и перцем. Посуду накрыть крышкой и выдержать сутки при температуре 18–20 °С, затем

перенести в прохладное место и выдержать еще 2–3 дня.

Помидоры в собственном соку

10 кг помидоров, 700 г соли, 50 г сухой горчицы, 500 г листьев черной смородины, свежесжатый томатный сок

На дно посуды для соления выложить часть листьев черной смородины. Сверху выложить помидоры слоями, перекладывая листьями черной смородины, посыпая солью и горчицей. Верхний слой помидоров накрыть 2–3 слоями листьев черной смородины и залить свежесжатым томатным соком. Оставить на 6–7 дней. Хранить в прохладном месте.

Помидоры с горчицей

8 кг помидоров, 5 л воды, 100 г соли, 12 ч. л. сухой горчицы, листья черной смородины, лавровый лист, душистый и черный перец по вкусу

Для рассола в воду добавить соль, довести до кипения, снять с огня, остудить. Добавить сухую горчицу, перемешать, дать настояться. Рассол должен стать прозрачным, чуть желтоватым. Плотные, чуть незрелые помидоры вымыть, выложить в посуду для соления, равномерно перекладывая листьями черной смородины, лавровыми листьями и горошинами перца. Залить рассолом, сверху прижать легким грузом. Хранить в прохладном месте.

Помидоры с морковью

1,5 кг помидоров, 300 г моркови, 1 л воды, 100 г соли, стручковый красный перец, чеснок, укроп, петрушка, сельдерей, лавровый лист, листья черной смородины или вишни по вкусу

Помидоры выложить в посуду для соления, перекладывая тертой морковью, ломтиками чеснока, стручкового красного перца, пряной зеленью, лавровым листом и листьями черной смородины. Залить рассолом. Выдержать сутки при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место и выдержать еще 2–3 дня.

Помидоры соленые (сухой способ)

10 кг помидоров, 700 г соли, чеснок, хрен, эстрагон, базилик, корица, гвоздика по вкусу

Красные, без повреждений, спелые помидоры вымыть, обсушить. На дно посуды для соления насыпать слой соли, выложить помидоры в один ряд, сверху распределить ломтики чеснока, хрена, нарезанную пряную зелень, посыпать корицей, гвоздикой и солью. Затем выложить следующий ряд помидоров и так чередовать, пока не будет заполнена

вся посуда. Верхний ряд засыпать солью. Поставить в прохладное место на 7–8 дней. Хранить в холодном помещении.

Чтобы при длительном хранении не образовалась плесень, сверху овощи можно посыпать сухой горчицей и герметично закупорить емкость.

Зеленые помидоры с овощами

1 кг зеленых помидоров, 1 кг огурцов, 1 кг белокочанной капусты, 2 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 5 л воды, 300 г соли, петрушка, сельдерей, укроп по вкусу

Огурцы замочить на 3–4 ч. Зеленые помидоры вымыть. Кочан капусты очистить от верхних листьев, разрезать на 4–8 частей. Болгарский перец вымыть, проколоть вилкой в нескольких местах у основания. Морковь очистить, нарезать произвольно. На дно посуды для соления положить зелень. Сверху выложить слоями овощи, залить холодным рассолом, прижать гнетом. Первые 2–4 дня выдержать при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место на 20 дней. Хранить при температуре 0–1 °С.

Перец соленый

1 кг болгарского перца, 1 л воды, 70 г соли, чеснок, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Подготовленный перец опустить в кипящую воду на 2–3 мин. Откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Перец выложить в посуду для соления, перекладывая ломтиками чеснока, лавровым листом и душистым перцем. Залить охлажденным рассолом. Хранить в прохладном месте.

Перец по-болгарски

5 кг болгарского перца, 4,5 л воды, 350 г соли, 350 мл уксуса, зелень и корень петрушки или сельдерея, корень хрена, листья смородины, кориандр по вкусу

Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, сахар, кориандр, снять с огня, остудить, влить уксус. Перец вымыть, проколоть вилкой у основания. На дно посуды для соления выложить часть пряной зелени и кореньев. Сверху плотно уложить перец, перекладывая оставшейся зеленью и кореньями. Залить рассолом, прижать гнетом. Оставить при комнатной температуре на 10–12 дней, после чего

перенести в прохладное место. При необходимости добавлять рассол (на 1 л воды – 30 г соли, 50 мл уксуса или растительного масла).

Перец по-чешски

1 кг болгарского перца, 1 л воды, 100 г соли, 20 г сахара

Крупный болгарский перец промыть, очистить от плодоножек и семян. Плотно уложить в посуду, залить холодным рассолом, прижать гнетом. Оставить при комнатной температуре на 10–12 дней. Затем перенести для хранения в прохладное место.

Перец по-польски

1 кг болгарского перца, 1 л воды, 50 г соли, 1 ч. л. лимонной кислоты, растительное масло

Крупный болгарский перец промыть, очистить от плодоножек и семян, вставить плоды один в другой по 2–3 штуки. Перец плотно уложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом. Сверху влить немного растительного масла. Банки закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать плотной тканью и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Перец маринованный по-венгерски

1 кг болгарского перца, 150 г цветной капусты, 3–4 зубчика чеснока, корень петрушки и сельдерея, 1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 1 л уксуса, лавровый лист, перец

Перец промыть, очистить от семян и плодоножек, нарезать. Капусту и корни измельчить. На дно банок положить несколько ломтиков чеснока и лавровый лист, затем выложить слоями перец, капусту и корни. Сверху положить оставшийся чеснок. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, сахар и перец, слегка остудить, влить уксус. Овощи залить горячим маринадом и выдержать 12–15 ч. Затем заливку слить, прокипятить, снова залить овощи и выдержать 12–15 ч. Процедуру повторить еще раз, но после заливки горячего маринада банки простерилизовать в течение 15–20 мин. Сразу же закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать плотной тканью и дать остыть.

Капуста соленая

5 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 70 г соли, лавровый лист по вкусу

Кочаны капусты очистить от верхних листьев, нашинковать. Добавить морковь, натертую на крупной терке, соль и слегка перетереть

руками до появления сока. Добавить лавровый лист, переложить, плотно утрамбовывая, в посуду для соления, прижать гнетом. Посуду накрыть тканью, оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. При этом ежедневно нужно проводить следующую процедуру. Половину капусты из емкости выложить в миску, перемешать, чтобы вышли газы, и оставить на 1 ч. Затем переложить ее в емкость к остальной капусте, перемешать, прижать гнетом. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста с семенами укропа

5 кг капусты, 200 г моркови, 50 г соли, 1 ст. л. сушеных семян укропа

Капусту нашинковать, добавить соль, хорошо перетереть руками. Добавить семена укропа, тертую морковь, перемешать, выложить в емкость. Прижать гнетом и оставить в прохладном месте на 2–3 дня. При этом ежедневно нужно проводить следующую процедуру. Половину капусты из емкости выложить в миску, перемешать, чтобы вышли газы, и оставить на 1 ч. Затем переложить ее в емкость к остальной капусте, перемешать, прижать гнетом. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Цветная капуста соленая

2 кг цветной капусты, 500 г моркови, чеснок, 1 л воды, 30 г соли, 25 г сахара, лавровый лист, черный перец по вкусу

Из воды, соли и сахара приготовить рассол, остудить. Капусту разобрать на крупные соцветия, бланшировать 1 мин, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. На дно посуды выложить немного тертой моркови. Затем выложить цветную капусту, перекладывая тертой морковью и ломтиками чеснока, добавить лавровый лист и перец. Сверху выложить слой тертой моркови, залить рассолом и прижать гнетом. Оставить при комнатной температуре на 1–2 дня, затем перенести в прохладное место на 4–5 дней. Хранить в холодильнике.

Капуста со свеклой

4 кг капусты, 500 г свеклы, 1 головка чеснока, 1–2 корня хрена, 2 л воды, 100 г соли, 100 г сахара, лавровый лист, гвоздика, черный перец по вкусу

Приготовить рассол с добавлением лаврового листа, гвоздики и перца, остудить. Капусту нашинковать, чеснок и корень хрена измельчить, свеклу нарезать небольшими ломтиками. Капусту хорошо

перетереть руками, перемешать с хреном и чесноком, выложить в посуду для засолки, пересыпая ломтиками свеклы. Залить рассолом, установить сверху груз и оставить при комнатной температуре на 1–2 дня. Ежедневно необходимо перемешивать капусту, чтобы удалить скопившиеся пузырьки газа. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Во время брожения рассол должен полностью покрывать капусту. Если рассола недостаточно, вес груза необходимо увеличить.

Стручковая фасоль в рассоле

1 кг стручковой фасоли, 4 л воды, 1 кг соли, виноградные листья

Очищенную и вымытую фасоль ошпарить кипятком, обсушить, выложить в емкость и залить охлажденным и процеженным рассолом. Сверху выложить виноградные листья, прижать гнетом и накрыть тканью. Хранить в прохладном месте, время от времени промывая холодной водой.

Горох в стручках

1 кг гороха, 1 л воды, 250 г соли

Горох в стручках перебрать, промыть, обсушить, выложить в посуду для соления. Приготовить рассол, залить горох, прижать гнетом и оставить на 3–4 дня.

Морковь соленая

1 кг моркови, 1 л воды, 600 г соли

Морковь очистить, нарезать, выложить в посуду с широким горлом. Залить рассолом, прижать гнетом, накрыть тканью. Выдержать 14 дней при комнатной температуре. Хранить в прохладном месте.

Редис маринованный

500 г редиса, 20 г соли, 20 г сахара, 20 мл уксуса, 50 мл соевого соуса

Редис промыть, очистить от кожуры, нарезать, посыпать солью и оставить на 20 мин. Затем промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Редис выложить в емкость, добавить соевый соус, сахар, уксус, перемешать. Хранить в прохладном месте.

К маринованному редису для остроты можно добавить

нарезанный кусочками и обжаренный в растительном масле острый красный перец.

Дайкон по-китайски

100 г редьки дайкон, 100 г соли, 100 г сахара, 80 мл соевого соуса, 40 мл уксуса

Дайкон очистить, нарезать соломкой, посыпать солью, тщательно перемешать, оставить на 20 мин. Затем промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Дайкон выложить в емкость, добавить соевый соус, сахар, уксус, перемешать. Хранить в прохладном месте.

Лук с солью

1 кг репчатого лука, 200 г соли

Лук нарезать полукольцами и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Сверху хорошо посыпать солью. Банки укупорить и хранить в прохладном месте.

Стебли чеснока соленые

500 г стеблей чеснока, 900 мл воды, 45 г соли, 1 ч. л. уксуса

Зеленые стебли чеснока без листьев промыть, нарезать, бланшировать в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Стебли выложить в подготовленную емкость, залить охлажденным рассолом, прижать гнетом, накрыть тканью. Выдержать при комнатной температуре 14 дней. Хранить в прохладном месте.

Стебли чеснока должны быть постоянно погружены в рассол. По мере необходимости в емкость нужно доливать свежий рассол (900 мл воды, 20 г соли, 25 мл уксуса).

Чеснок малосольный

1 кг чеснока, 1 л воды, 80 г соли, листья черной смородины, укроп, листья хрена по вкусу

Зубчики чеснока очистить. На дно посуды для соления выложить несколько листьев черной смородины, укроп, листья хрена. Затем выложить зубчики чеснока и залить рассолом. Посуду накрыть марлевой салфеткой и оставить при температуре 15–22 °С на 4–5 дней.

Чеснок соленый измельченный

1 кг чеснока, 300 г соли

Дольки чеснока очистить, измельчить, перемешать с солью, плотно уложить в банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.

Головки чеснока соленые

1 кг чеснока, 1 л воды, 100 г соли

Головки чеснока очистить, снимая только первые покровные листья и не допуская оголения долек. Срезать корневую мочку. Подготовленный чеснок выложить в банки, залить холодной водой и оставить на 3 суток, меняя воду 1–2 раза в сутки. Затем откинуть на дуршлаг, обсушить, снова выложить в банки, залить охлажденным и процеженным рассолом, закрыть крышками. Хранить в прохладном помещении.

Соленые головки чеснока перед употреблением можно замариновать: залить 6 %-м уксусом и оставить на 8–10 дней.

Стрелки чеснока соленые

500 г стрелок чеснока, 1 л воды, 100 г соли, 50 г сахара, листья черной смородины, укроп, листья хрена по вкусу

Стрелки чеснока промыть, обсушить, разрезать на кусочки длиной 5–6 см. На дно посуды для соленья выложить несколько листьев черной смородины, укроп, листья хрена. Затем выложить стрелки чеснока и залить рассолом. Посуду накрыть марлевой салфеткой и оставить при температуре 15–22 °С на 4–5 дней.

Щавель соленый

1 кг щавеля, 120 г соли

Щавель перебрать, промыть, обсушить. Выложить в банки с широким горлом, посыпая солью. Сверху установить гнет и выдержать при комнатной температуре 14 дней. Хранить в прохладном месте.

Сельдерей соленый (сухой способ)

1 кг листьев сельдерея, 250 г соли

Листья сельдерея тщательно промыть, обсушить, мелко нарезать. Смешать с солью и плотно уложить в банки. Когда на поверхности выступит сок, закатать крышками.

Черемша соленая

1 кг черемши, 200 г соли, листья хрена, черной смородины, мяты, душистый перец по вкусу

Молодые побеги черемши связать в пучки и уложить в емкость,

перекладывая листьями хрена, черной смородины, мяты и посыпая солью и перцем. Залить холодной водой, установить гнет. Выдержать в прохладном месте 1 месяц.

Петрушка соленая

1 кг петрушки, 200 г соли

Листья петрушки тщательно промыть, обсушить, мелко нарезать. Смешать с солью и плотно уложить в банки. Когда на поверхности выступит сок, закатать крышками. Хранить при температуре не выше 1 °С.

Соление фруктов и ягод

Крыжовник соленый

1 кг крыжовника, 1 л воды, 20 г соли

Крыжовник промыть, обсушить, выложить в посуду с широким горлом. Залить охлажденным рассолом, прижать легким грузом, накрыть салфеткой. Выдержать в прохладном месте 2 месяца.

Яблоки моченые

10 кг яблок, 5 л воды, 50 г соли, 50 г сахара

Яблоки промыть, обсушить, крупные разрезать пополам или на четвертинки. Выложить в стерилизованные банки, залить горячим рассолом, укупорить полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Дыни соленые

1 кг дынь, 10 л воды, 250 г соли, зелень укропа, листья смородины по вкусу

Дыни без пятен и повреждений уложить в посуду для засолки, перекладывая каждый слой зеленью укропа и листьями смородины. Приготовить рассол, остудить, залить дыни. Прижать гнетом и оставить на 5 суток.

Арбузы солено-сладкие

5 кг арбузов, 10 л воды, 400 г соли, 1,2 кг сахара

Мелкие арбузы проколоть деревянной шпажкой в нескольких местах, выложить в емкость и залить охлажденным процеженным рассолом. Прижать гнетом. Оставить на 3–4 недели.

Арбузы соленые

5 кг арбузов, 10 л воды, 800 г соли

Спелые арбузы небольшого размера вымыть, обсушить, уложить в емкость. Залить охлажденным и процеженным рассолом, прижать гнетом, выдержать 2 дня. Хранить в прохладном месте, при необходимости доливая свежеприготовленный рассол.

Для ускорения брожения арбузы рекомендуется проколоть в нескольких местах острой деревянной палочкой.

Арбузы в капусте

1 кг арбузов, 1 кг капусты, 100 соли

Спелые арбузы без повреждений массой до 2 кг промыть, обсушить. Капусту нашинковать, слегка перетереть с солью. На дно бочки выложить слой капусты (толщиной 10 см). Затем выложить арбузы, заполняя все пустоты капустой. Сверху выложить слой капусты, прижать гнетом, накрыть марлей. Выдержать в прохладном помещении 3–4 недели.

Арбузы с яблоками

1 кг арбузов, 1 кг яблок, 10 л воды, 800 г соли, листья вишни или черной смородины, ржаная солома

Спелые арбузы и яблоки без повреждений промыть, обсушить. Выложить слоями в бочонок, перекладывая листьями вишни или черной смородины и заполняя пустоты ошпаренной ржаной соломой и промытым песком. Залить рассолом, установить гнет. Арбузы и яблоки должны быть полностью покрыты жидкостью. При необходимости следует доливать свежеприготовленный рассол. Хранить в прохладном месте.

Лимоны соленые

1 кг лимонов, 1 л воды, 200 г соли

Лимоны промыть, обсушить, выложить в емкость. Залить охлажденным рассолом, прижать гнетом. Хранить в прохладном месте.



Вяление

Вяление – один из самых древних способов консервации, который заключается в приготовлении продуктов путем предварительного просушивания при определенных температурных условиях. Благодаря естественным процессам, происходящим в продуктах под воздействием солнечного света и определенной температуры, конечный продукт приобретает привлекательный вид и вкус, в нем сохраняются все витамины, что делает его особенно полезным в холодное время года.

Вяление заключается в постепенном обезвоживании продуктов. Выведение излишков жидкости позволяет сохранять другие полезные вещества, при этом пища приобретает особый вкус и может долго храниться. Жир в вяленых продуктах перераспределяется более равномерно, чем в сушеных. Например, мясо выглядит более сочным, приобретает гармоничный вкус и не горчит.

Именно под воздействием солнца происходят определенные химические изменения в составе белков, жиров и углеводов, содержащихся в продуктах. Жиры, например, равномерно перераспределяются по всей мышечной ткани, придавая тому или иному продукту более аппетитный вид, чем тот, что имеет просто высушенный аналог. Белки и углеводы под воздействием ферментов, содержащихся в самом продукте, объединяются в комплексы, устойчивые к различным условиям окружающей среды.

Именно эти химические процессы отличают вяление от более быстрого, но менее предпочтительного с кулинарной точки зрения процесса – высушивания. При сушке продукт просто находится в хорошо проветриваемом помещении без соблюдения определенного температурного режима. Следовательно, в нем не происходят ни ферментные превращения, ни перераспределение жира.

Но самое главное при вялении – это ускоренное выведение влаги из продуктов. В результате буквально за несколько дней мясо, рыба, фрукты и овощи теряют столько влаги, что имеющиеся в продукте бактерии прекращают свою жизнедеятельность. В итоге вяленые

изделия могут очень долго храниться в сухом месте.

Иногда вялению предшествует просаливание. Такой порядок необходим во влажном климате, где продукты начинают портиться раньше, чем солнце достаточно сильно их просушит.

Ошибочно считать, что вяленый продукт имеет более высокую влажность, чем высушенный методом обычной сушки. Вяленые продукты выглядят более сочными за счет равномерного перераспределения жира, а не из-за высокого содержания влаги.

Особенности вяления продуктов

Для мяса и рыбы вяление является процессом, родственным копчению, однако вместо костра источником тепла служит яркое солнце. Воздействие ультрафиолетовых лучей приводит к химическому изменению белков, а жир в тушке перераспределяется по всей толще мышц. Это дает возможность употреблять в пищу рыбу без дальнейшей кулинарной обработки, а мясо – после незначительной обработки.

Для вяления мясо и рыбу подготавливают так же, как для копчения. После посола тонкие ломти мяса или тушки рыбы вывешивают на открытом воздухе, лучше всего на ветру. В случае наличия насекомых мясо окуривают дымом горящего костра, используют короба или занавеси.

Вяление, как правило, достигается путем сушки на открытом воздухе, в полуоткрытом или насквозь открытом помещении, на сильном ветру или в сильном потоке воздуха, чтобы продукт все время подвергался действию воздушных масс; при этом температура воздуха должна соответствовать определенным нормам.

Поскольку естественный поток воздуха всегда интенсивнее в удалении от поверхности земли, то продукты для вяления рекомендуется располагать как можно выше и так, чтобы они были обдуваемы со всех сторон. С этой целью продукты никогда не кладут на горизонтальную плоскость, а всегда подвешивают в вертикальном положении. Это гарантирует быстрое и качественное вяление.

В сухую ветреную погоду для вяления мяса и мелкой рыбы требуется 2–3 дня. Однако в зависимости от величины продукта и погодных условий вяление может длиться и более 2 недель.

Мясо и рыба при вялении не подвергаются долгосрочной тепловой обработке, сохраняя большинство полезных веществ и свойств. Это особенно актуально для морской рыбы, в тканях которой содержится полный набор незаменимых для человека аминокислот.

Хорошо провяленная рыба имеет не более 38 % влаги, чистую чешую, отличается малосольностью (до 10 %) и жирностью мяса,

становится прозрачной и сочной.

Вяленые продукты – главный источник витаминов и биологически активных веществ зимой.

Целиком обычно вялят воблу, тарань, сазана, рыбца, корюшку. А вот у осетровых (осетр, севрюга), лососевых (белорыбица, нельма) и сиговых рыб (омуль, муксун) чаще вялят спинки и брюшные части.

Вяленые продукты весьма благотворно влияют на человеческий организм. Активные ферменты стимулируют работу головного и спинного мозга, нормализуют состояние межпозвоночных дисков, хорошо влияют на работу желудочно-кишечного тракта.

Для подвешивания рыбы используют тонкие бечевки, привязанные к концам прутьев, на месте, открытом полуденному солнцу, но имеющим навес от дождя. Не обязательно подвешивать для просушки каждую рыбу в отдельности. Можно подвесить растянутую сетку и уложить в нее рыбу.

Хранить вяленые продукты нужно в сухом месте.

При вялении продуктов следует учитывать следующие важные правила:

– доступ воздуха к продукту должен быть открытым, средняя температура должна находиться в пределах 40 °С. Если в течение длительного времени температура будет более высокой, произойдет необратимый процесс денатурации белков, в результате чего продукт будет испорчен и непригоден для длительного хранения;

– технология приготовления вяленых продуктов требует постоянной циркуляции воздуха и отсутствия влаги. Поэтому нужно выбирать хорошо продуваемые помещения, открытые веранды (или устраивать сквозняк), а продукт подвешивать не ниже 1,5–2 м над уровнем земли (где воздушные потоки сильнее).

Люди, которые часто употребляют в пищу вяленые продукты, гораздо активнее, подвижнее и жизнерадостнее тех, кто исключил вяленые продукты из своего рациона. Это результат того, что вяленые продукты практически полностью

усваиваются организмом. Жиры, содержащиеся в них, под воздействием солнечных лучей и ферментов трансформируются в вещества с повышенной энергетической ценностью, что придает организму запас жизненной силы.

Противопоказания к употреблению вяленых продуктов:

- нарушение пуринового обмена;
- повышенное артериальное давление;
- мочекаменная болезнь.

Рыбу лучше всего вялить весной или в начале лета, так как выловленная в середине лета рыба приобретает после вяления прогорклый вкус.

Фрукты и овощи вялят, предварительно отделив от них сок. Для этого их выкладывают в подходящую емкость, посыпая сахаром, и устанавливают сверху легкий гнет. Выделившийся сок с растворенным в нем сахаром сливают (его можно использовать для приготовления компотов, киселей и других напитков), а оставшуюся массу подсушивают в духовке.

В процессе вяления необходимо обеспечить защиту продуктов от насекомых. Для этого емкость с засаливаемым продуктом нужно накрывать марлей, а подвешенные для просушки продукты нужно тщательно закрывать марлей со всех сторон.

Рецепты приготовления вяленых продуктов

Вяление мясных продуктов

Говядина вяленая

5 кг говядины, 3 зубчика чеснока, 5 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 200 г соли

Говядину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 10 мин. Полоски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить и подвесить для вяления в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С на 15 дней.

Говядина ароматная

10 кг говядины, 400 г соли, 2 л воды, 10 листьев черной смородины, 2 листа хрена, душистый перец, лавровый лист, палочки корицы, корень имбиря по вкусу

Говядину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Листья черной смородины и хрена вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Воду довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья черной смородины и хрена, кипятить в течение 10 мин. Полоски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Бастурма армянская

5 кг говяжьей вырезки, 1 головка чеснока, 900 г молотых семян пажитника, 325 г соли, 50 г сахара, 1 л воды, лавровый лист, душистый перец, молотый красный и черный перец, кумин по вкусу

Соль перемешать с сахаром, измельченным лавровым листом и черным перцем. Мясо промыть, обсушить, натереть посолочной смесью, выложить в емкость, накрыть салфеткой и поместить в холодное место на 1 неделю. Переворачивать мясо каждый день. Для

соуса воду довести до кипения, охладить до температуры 30 °С. Добавить молотые семена пажитника, перемешать, остудить до комнатной температуры. Добавить мелко нарубленный чеснок, молотый красный и черный перец, душистый перец и кумин. Тщательно перемешать, накрыть салфеткой и оставить на 12 ч. Мясо покрыть толстым слоем соуса, повесить в темном проветриваемом месте для вяления на 4 недели.

Говядина, вяленая кусочками

1 кг говяжьей вырезки, 60 г соли, молотый черный перец, красный острый перец по вкусу

Говядину промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон кусочками 5 × 5 см. Соль перемешать с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин. Затем выложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку, дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 12 часов.

Говядина, вяленая на гриле

1 кг говяжьей вырезки, 60 г соли, корица, черный перец, красный острый перец

Говядину промыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Соль смешать с корицей, черным и красным перцем. Мясо натереть посолочной смесью и выложить на решетку. Вялить на гриле при слабом нагреве 5–8 часов.

Суджук

1 кг говядины (лопатка), 200 г свиных кишок, 30 г соли, 1 г селитры, 10 г сахара, мускатный орех, кардамон, молотый красный перец по вкусу

Говядину зачистить от сухожилий и толстых мышечных оболочек, нарезать. Смешать соль, селитру и сахар, натереть мясо, выложить в емкость, оставить в прохладном месте на 4 дня. Затем мясо пропустить через мясорубку с крупной сеткой, добавить специи, тщательно перемешать. Положить фарш в эмалированную емкость и оставить на 12 ч в прохладном месте. Наполнить фаршем подготовленные кишки, перекручивая их через каждые 15–20 см, чтобы получались небольшие колбаски. Проколоть колбаски иглой, повесить для просушивания в проветриваемом помещении на 4–5 недель.

Суджук можно хранить в сухом прохладном месте до 6 месяцев.

Говядина, вяленая со свеклой

1 кг говядины, 300 г свеклы, 500 г соли, лавровый лист, кориандр, ягоды можжевельника, черный перец по вкусу

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, натереть солью и, разложив на доске, дать подсохнуть. Приготовить смесь из измельченного лаврового листа, кориандра, ягод можжевельника и перца, тщательно истолочь. Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Уложить мясо в посолочную емкость, посыпая каждый слой смесью из специй и добавляя тертую свеклу. Накрыть мясо крышкой с грузом и поместить в прохладное место. Через 1 неделю мясо разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 12 ч.

Мясо, вяленое с пряностями

1 кг мяса, 90 г соли, 15 г сахара, 1 г селитры, лавровый лист, мускатный орех, корица, розмарин, гвоздика, черный перец по вкусу

Мясо промыть, тонко нарезать. Приготовить смесь из всех указанных ингредиентов (исключая перец), натереть ею мясо. Кусочки мяса разложить на доске, оставить при комнатной температуре на 4–5 ч. Затем уложить мясо в посолочную емкость, посыпая перцем каждый слой, и выдержать в прохладном месте в течение 1 недели. Образовавшийся рассол слить, мясо выложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг него со всех сторон. Вялить на гриле при слабом нагреве в течение 5–8 часов.

Для вяления лучше всего подходит свежее мясо с вкраплениями жира, например свиной ошеек. Желательно выбирать продолговатый кусок правильной прямоугольной формы, не очень толстый, иначе мясо может плохо промариноваться.

Мясо, вяленое с можжевеловыми ягодами

1 кг говядины, 60 г соли, 15 г сахара, 6 г селитры, 500 мл воды, ягоды можжевельника, корица, гвоздика, бадьян, черный перец по вкусу

Из соли, селитры, сахара, толченых можжевельных ягод и перца приготовить посолочную смесь. Говядину промыть в холодной воде, нарезать тонкими кусочками, обсушить, натереть посолочной смесью, разложить на доске и оставить при комнатной температуре на 5 ч. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, корицу, гвоздику, бадьян, кипятить в течение 10 мин, остудить. Мясо залить охлажденным рассолом, сверху поставить груз, поместить в прохладное место на 4 недели. Время от времени мясо в рассоле переключивать сверху вниз. Соленое мясо разложить на решетке и подвялить в духовке при температуре 40 °С.

Свинина вяленая

1 кг свинины

Для рассола: 1 л воды, 100 г соли, 25 г сахара, лавровый лист, душистый перец, гвоздика по вкусу

Для пряной смеси: красный и черный перец, душистый перец, лавровый лист, кориандр, паприка, тмин, розмарин

Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, сахар, специи, довести до кипения и проварить 3–5 мин. Охладить до комнатной температуры, процедить. Мясо выложить в эмалированную посуду, залить рассолом, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1–3 дня. Переключивать мясо в рассоле 1–2 раза в день. Затем мясо вынуть, обсушить бумажным полотенцем и положить под гнет на 1 ч. Специи для пряной смеси растереть в ступке до однородного состояния. Полученной смесью натереть мясо со всех сторон, завернуть в ткань или пергамент и перевязать ниткой. Выдержать в холодильнике 1 неделю. Затем очистить, обвалить в свежих специях, завернуть в ткань и подвесить в проветриваемом месте на 2 недели.

Замороженное мясо следует сначала разморозить до комнатной температуры, а затем мариновать.

Свинина с чесноком

5 кг свинины, 1 л воды, 200 г соли, 3 зубчика чеснока, гвоздика, душистый перец, черный перец по вкусу

Свинину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Воду довести до кипения, добавить соль, чеснок, гвоздику, душистый и черный перец, кипятить в течение 10 мин.

Полоски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить. Подвесить для вяления в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С на 15 дней.

Свинина вяленая острая

1 кг свинины, 60 г соли, красный острый перец по вкусу

Свинину промыть, обсушить, слегка заморозить, нарезать. Соль перемешать с красным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 15 мин, затем выложить на решетку так, чтобы ломтики не соприкасались. Решетку с мясом поместить в духовку, разогретую до 60 °С. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 10 часов.

Свинина, вяленая на гриле

1 кг постной свинины, 60 г соли, тмин, молотый черный и красный перец по вкусу

Свинину промыть, нарезать. Тмин перемешать с солью, черным и красным перцем. Мясо натереть посолочной смесью и выложить на решетку гриля. Вялить на гриле при слабом нагреве в течение 5–8 часов.

Свиная луканка

1 кг постной свинины, 1 кг жирной свинины, 300 г говяжьих кишок, 25 г соли, 3 г сахара, 1 г селитры, чеснок, тмин, душистый перец, черный перец по вкусу

Мясо промыть, обсушить, нарезать. Соль смешать с селитрой и сахаром. Мясо натереть посолочной смесью, выложить на поставленную под наклоном доску и выдержать при температуре 4 °С в течение суток. Затем свинину пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить молотый черный и душистый перец, тмин, толченый чеснок, тщательно перемешать. Массу пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, выдержать в прохладном месте в течение суток. Говяжьи кишки тщательно промыть, вымочить в холодной воде и нарезать отрезками длиной 40 см. Кишки наполнить фаршем, завязать с двух сторон крепким тонким шпагатом. Колбаски проколоть иглой в нескольких местах и подвесить в проветриваемом помещении для вяления на 60–90 дней. Через первые 4–5 суток луканку снять и размять скалкой. Эту процедуру повторять в течение 2 недель, пока луканка не подсохнет. Затем луканку поместить между досками и прижать грузом. Прессовать таким образом 3 раза через каждые 7–8 дней. Готовую луканку хранить в сухом прохладном помещении.

Свинина, вяленая с пряностями

10 кг свинины, 2 л воды, 400 г соли, корень имбиря, листья черной смородины, листья хрена, лавровый лист, корица, эстрагон, душистый перец по вкусу

Свинину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Зелень эстрагона, листья черной смородины и хрена промыть, обсушить. Корень имбиря очистить, нарезать мелкими кубиками. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, зелень эстрагона, листья черной смородины и хрена, кипятить в течение 10 мин. Полоски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 25 °С в течение 10 дней.

Свинина, вяленая с мускатным орехом

1 кг мяса, 90 г соли, 15 г сахара, 1 г селитры, мускатный орех, лавровый лист, корица, розмарин, гвоздика, молотый черный перец по вкусу

Мясо промыть, тонко нарезать. Приготовить смесь из соли, сахара, селитры, мускатного ореха, лаврового листа, корицы, розмарина и гвоздики. Мясо натереть приготовленной смесью, разложить на доске, выдержать при комнатной температуре 4–5 ч. Затем выложить мясо в посолочную емкость, посыпая перцем каждый слой, и поместить в прохладное место на 1 неделю. Затем выложить на решетку так, чтобы ломтики не соприкасались. Решетку с мясом поместить в духовку, разогретую до 60 °С. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 10 часов.

Баранина вяленая

10 кг баранины, 1 л воды, 300 г соли, корень хрена, лавровый лист, гвоздика, душистый перец по вкусу

Баранину нарезать полосками толщиной 3 см. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Воду довести до кипения, добавить соль, гвоздику, лавровый лист, корень хрена и перец, кипятить 10 мин. Полоски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Баранина, вяленая по-восточному

10 кг баранины, 2 л воды, 400 г соли, 100 г молотых семян

пажитника, душистый перец, лавровый лист, корица, имбирь по вкусу

Баранину нарезать полосками толщиной 5 см. Корень имбиря нарезать мелкими кубиками. Воду довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать. Затем положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря и семена пажитника, кипятить 10 мин. Куски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Баранина острая

1 кг баранины, 60 г соли, черный и красный острый перец, корица по вкусу

Баранину промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать ломтиками 5 × 5 см. Соль перемешать с корицей, красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин, затем разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 12 часов.

Баранина с горчицей

1 кг баранины, 60 г соли, 10 г горчицы

Баранину нарезать полосками шириной 2–2,5 см, натереть смесью соли и горчицы, разложить на решетке. Вялить на гриле при слабом нагреве 5–8 часов.

Оленина вяленая

5 кг оленины, 1 л воды, 200 г соли, 3 зубчика чеснока, лавровый лист, гвоздика, тмин, душистый перец по вкусу

Оленину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, чеснок, лавровый лист, гвоздику, тмин и душистый перец, кипятить 10 мин. Куски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Оленина острая

1 кг оленины, 60 г соли, черный и красный перец по вкусу

Оленину промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать ломтиками 5 × 5 см. Соль перемешать с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин, затем в расправленном виде разложить на решетке так, чтобы ломтики не

касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 12 ч.

Оленина пикантная

10 кг оленины, 2 л воды, 400 г соли, корень имбиря, корень хрена, листья черной смородины, лавровый лист, корица

Оленину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Листья черной смородины вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Воду довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, корицу, корень имбиря, корень хрена и листья смородины, кипятить 10 мин. Куски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Кролик вяленый

Тушка кролика, 1 л воды, 200 г соли, 2 зубчика чеснока, семена укропа, лавровый лист, гвоздика, душистый перец по вкусу

Мясо отделить от костей, нарезать. Воду довести до кипения, добавить соль, чеснок, семена укропа, лавровый лист, гвоздику, душистый перец и кипятить в течение 15 мин. Ломтики мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Кролик, вяленный со специями

10 кг мяса кролика, 10 л воды, 20 г соли, 10 г сахара, 50 мл лимонного сока, 2–3 зубчика чеснока, имбирь, ягоды можжевельника, мускатный орех, лавровый лист, черный перец по вкусу

Тушки кроликов разделать, отделив ребра и разрезав каждую тушку на 4 части. Чеснок истолочь, смешать с половиной нормы лимонного сока. Натереть мясо полученной смесью, повесить для вяления на 3–4 дня при температуре 10 °С. Воду довести до кипения, добавить соль, сахар, оставшийся лимонный сок, имбирь, ягоды можжевельника и специи, кипятить 5 мин. Рассол остудить. Мясо выложить в посолочную емкость, залить рассолом, оставить в прохладном помещении на 2 дня. Куски мяса необходимо перекладывать сверху вниз не менее 2 раз в день. Затем мясо обработать специальным образом: положив кусок между двумя разделочными

досками, аккуратно отбить, чтобы суставы и крупные кости расплющились. Подготовленное мясо повесить в темном проветриваемом помещении для вяления на 12 дней.

Гусь вяленый

Тушка гуся, 100 г соли

Тушку гуся тщательно промыть, обсушить, натереть солью внутри и снаружи. Плотно завернуть в пергаментную бумагу, крепко перевязать бечевкой и повесить в темном проветриваемом помещении. Вялить в течение 3–4 месяцев. Хранить в темном прохладном помещении 2–3 года.

Гусь, вяленный со специями

Тушка гуся, 1 л воды, 100 г соли, чеснок, лавровый лист, гвоздика, душистый перец по вкусу

Мясо отделить от костей, нарезать. Воду довести до кипения, добавить соль, чеснок, специи, кипятить 15 мин. Куски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 3–4 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Гусь, вяленный с имбирем

Тушка гуся, 2 л воды, 40 г соли, корень имбиря, листья хрена, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Тушку гуся промыть, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 5 см. Листья хрена вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Воду довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корень имбиря и листья хрена, кипятить в течение 10 мин. Мясо по очереди опустить в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Гусь, вяленный в духовке

Тушка гуся, 40 г соли, черный и красный острый перец

Тушку промыть, обсушить, мясо отделить от костей, нарезать. Соль перемешать с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин. Затем ломтики в расправленном виде выложить на решетку так, чтобы они не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 40 °С духовку. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 12 часов.

Гусь, вяленный на гриле

1 кг гусяного мяса, 60 г соли, корица, черный и красный перец по вкусу

Гусяное мясо промыть, нарезать. Соль смешать с корицей, черным и красным перцем. Ломтики мяса натереть полученной смесью и выложить на решетку. Вялить на гриле при слабом нагреве в течение 5–8 часов.

Куры вяленые

10 кг куриных тушек, 200 г соли

Куриные тушки промыть, обсушить, натереть солью внутри и снаружи. Плотно завернуть в пергаментную бумагу, крепко перевязать шпагатом и повесить в темном проветриваемом помещении. Вялить в течение 2–3 месяцев. Хранить в темном прохладном помещении 2–3 года.

Курица, вяленная со специями

5 кг мяса курицы, 1 л воды, 50 г соли, 3 зубчика чеснока, лавровый лист, гвоздика, душистый перец по вкусу

Мясо отделить от костей, нарезать полосками толщиной 3 см. Воду довести до кипения, добавить соль, чеснок, гвоздику, душистый перец и лавровый лист, кипятить в течение 10 мин. Мясо по очереди опустить в кипящий рассол на 3–4 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 15 °С в течение 10 дней.

Курица, вяленная с чесноком

10 кг мяса курицы, 100 г соли, 1 головка чеснока

Мясо отделить от костей, нарезать. Чеснок мелко нарубить, растереть с солью. Полученной смесью натереть мясо. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Курица, вяленная по-домашнему

10 кг куриных тушек, 100 г соли, черный и красный перец

Куриные тушки промыть, обсушить, мясо отделить от костей, нарезать. Соль перемешать с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин. Затем ломтики выложить на решетку так, чтобы они не соприкасались. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 12 часов.

Куриное филе вяленое

1 кг куриного филе, 150 г репчатого лука, 3–4 зубчика чеснока, 70 г соли, красный перец по вкусу

Куриное филе промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо выложить слоями в посолочную емкость, перекладывая луком, чесноком и посыпая солью и перцем. Сверху прижать гнетом, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 16 ч. Затем выдержать в прохладном месте в течение 5 дней. Подготовленное куриное филе выложить на решетку так, чтобы кусочки не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 10 часов.

Куриные крылышки вяленые

1 кг куриных крылышек, 60 г соли, корица, черный и красный перец по вкусу

Куриные крылышки промыть, обсушить. Соль смешать со специями. Куриные крылышки натереть посолочной смесью и выложить на решетку гриля. Вялить на гриле при слабом нагреве в течение 6–7 часов.

Куриные окорочка вяленые

10 кг куриных окорочков, 10 л воды, 50 г сахара, 600 г соли, 200 г ягод можжевельника, лавровый лист, корица, гвоздика, черный перец по вкусу

Смешать 300 г соли, сахар и корицу. Куриные окорочка промыть, натереть полученной смесью, выложить в посолочную емкость, посыпая ягодами можжевельника. Воду довести до кипения, добавить оставшуюся соль, лавровый лист, черный перец и гвоздику, кипятить 2–3 мин, затем остудить и процедить. Куриные окорочка залить рассолом, установить пресс, выдержать при комнатной температуре 3 ч. Рассол слить, окорочка промокнуть бумажными салфетками. Подвесить для вяления в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С на 1 месяц.

Вяление рыбных продуктов

Вяленая рыба

Вариант 1

10 кг рыбы, 1 кг соли

Рыбу выпотрошить, промыть, но оставить чешую. Внутри хорошо натереть солью, выложить в посолочную емкость, накрыть марлей и оставить на 1–2 дня. Затем подвесить для вяления в солнечном хорошо проветриваемом месте на 1–2 дня.

Вариант 2

10 кг рыбы, 1 кг соли

Рыбу выпотрошить, промыть, обсушить. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1,5 см. Сверху выложить рыбу слоями, посыпая солью. Последний слой хорошо засыпать солью. Посуду накрыть крышкой, оставить на сутки при комнатной температуре. Затем верхние слои рыбы переместить вниз, а нижние – наверх, прижать гнетом и оставить еще на сутки. После этого каждую рыбу насадить на леску или проволоку и промыть в прохладной воде. Подвесить на воздухе, избегая прямых солнечных лучей, накрыть марлей. Вялить 3–4 дня.

Вариант 3

10 кг рыбы, 1 кг соли

Рыбу выпотрошить, промыть, обсушить. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1,5 см. Сверху выложить рыбу слоями, посыпая солью. Последний слой хорошо засыпать солью, прижать гнетом. Посуду накрыть крышкой, оставить при комнатной температуре на 3 суток. Затем рыбу промыть под проточной водой, промокнуть сухой салфеткой и подвесить для вяления на солнце на 2–3 дня.

Вяление грибов, овощей и зелени

Вяленые грибы

300 г грибов, 4–5 зубчиков чеснока, растительное масло

Грибы нарезать, выложить на противень, сбрызнуть растительным маслом. Вялить в духовке при температуре 80 °С в течение 4 ч. Вяленые грибы остудить, сложить в банку, перекладывая ломтиками чеснока, и залить растительным маслом.

Помидоры классические

300 г помидоров, 20 г соли, 25 мл растительного масла, орегано, тимьян по вкусу

Помидоры разрезать на 4 части. Форму выстелить пергаментной бумагой, выложить помидоры кожицей вниз, посыпать солью,

специями, сбрызнуть растительным маслом. Накрывать помидоры марлей и оставить на солнце на весь день (вечером заносить в теплое помещение). Вялить до готовности. Хранить в сухом прохладном месте.

В классическом рецепте вяленые помидоры сушат на жарком летнем солнце при температуре около 40 °С.

Помидоры ароматные

1,5 кг помидоров, 2 зубчика чеснока, 100 г соли, растительное масло, розмарин, орегано, черный и красный перец по вкусу

Помидоры промыть, обсушить, разрезать на четвертинки, удалить плодоножки и семена. Выложить плотно друг к другу на противень, застеленный пергаментной бумагой. Посыпать крупной солью и перцем. На каждый помидор капнуть по капле растительного масла. Вялить в духовке при температуре 60–100 °С (с приоткрытой дверцей) 6–8 ч. Охладить. На дно подготовленной банки налить растительное масло, положить специи и тонко нарезанный чеснок. Выложить в банку вяленые помидоры, поливая небольшим количеством масла и посыпая специями. Помидоры слегка утрамбовать, залить маслом, чтобы оно полностью их покрывало. Закрывать банку чистой крышкой и поместить в холодильник. Хранить 5–6 месяцев.

Помидоры с травами

2 кг помидоров, 60 г соли, 6–7 зубчиков чеснока, 200 мл растительного масла, сушеная зелень (укроп, петрушка, сельдерей, майоран, тимьян, орегано, розмарин)

Спелые мясистые помидоры разрезать пополам, аккуратно вырезать перегородки с семенами. Половинки помидоров выложить на противень, застеленный пергаментом, посыпать солью и сушеной зеленью. Вялить в духовке при температуре 100–120 °С в течение 3 ч. Дверцу духовки оставить приоткрытой на 1–2 см. Вяленые помидоры остудить, выложить в подготовленные банки, посыпая мелко нарезанным чесноком, залить растительным маслом. Хранить в холодильнике.

Помидоры черри вяленые

1,5 кг помидоров черри, 2–3 зубчика чеснока, 20 г соли, 10 г сахара, растительное масло, орегано, базилик, тимьян, белый и черный перец по вкусу

Помидоры разрезать на половинки, выложить на противень, застеленный пергаментом, сбрызнуть маслом, посыпать солью, перцем и мелко нарезанным чесноком. Вялить в духовке с конвекцией при температуре 100–110 °С в течение 4 ч. Дверцу духовки оставить приоткрытой на 1–2 см. Вяленые помидоры остудить, выложить в подготовленную банку, посыпая травами и измельченным чесноком, залить растительным маслом.

Помидоры готовы, если при надавливании из них не выделяется сок.

Помидоры с горчицей

1,5 кг помидоров, 50 г соли, 20 г горчицы, оливковое масло, зелень петрушки, базилика и орегано, черный перец

Помидоры очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить семена. Дольки выложить срезом вверх на противень, застеленный пергаментной бумагой, посыпать солью, перцем и мелко нарезанной зеленью. Вялить в разогретой до 100 °С духовке 1,5 ч. Дверцу духовки оставить приоткрытой на 1–2 см. Вяленые помидоры остудить, выложить в подготовленные банки, залить оливковым маслом, смешанным с горчицей. Банки закрыть крышками и выдержать в холодильнике 2–3 дня. Хранить в прохладном месте.

Помидоры со свежей зеленью

1 кг помидоров, 200 мл растительного масла, 20 г соли, 1–2 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и базилика, душистый перец по вкусу

Помидоры разрезать пополам, удалить мякоть с семенами. Половинки выложить на противень, застеленный пергаментом. Смешать 50 мл растительного масла, измельченный чеснок, соль, перец и рубленую свежую зелень. Полученной смесью полить помидоры. Духовку разогреть до 70–80 °С. Вялить помидоры 3–4 ч, оставив дверцу духовки приоткрытой. Вяленые помидоры остудить, выложить в подготовленные банки, посыпая зеленью, залить растительным маслом. Хранить в прохладном месте.

Из оставшейся помидорной мякоти можно приготовить томатный сок или соус.

Морковь вяленая

Вариант 1

1 кг моркови, 200 г сахара, 3 г лимонной кислоты, ванилин

Морковь очистить, нарезать, выложить в емкость. Посыпать сахаром, смешанным с лимонной кислотой и ванилином, выдержать под гнетом до выделения сока. Емкость поставить на слабый огонь, довести массу до кипения. Снять с огня, слить сок, морковь выложить на противень и подвялить в духовке несколько часов.

Вариант 2

1 кг моркови, 600 г сахара, 350 мл воды

Морковь, нарезать, посыпать сахаром (160 г), выдержать 15 ч при температуре 18 °С, сок слить. Снова посыпать сахаром (160 г), выдержать 15 ч при температуре 18 °С, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Морковь залить горячим сиропом, выдержать под крышкой в течение 10 мин. Затем переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85–90 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 35 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–4 часа.

Морковь со свекельными стеблями

700 г моркови, 300 г стеблей свеклы, 650 г сахара, 350 мл воды

Нарезанные стебли свеклы и морковь посыпать сахаром (350 г) и выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Морковь со стеблями свеклы залить горячим сиропом, выдержать под крышкой в течение 15 мин. Затем переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85–90 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 35 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–4 часа.

Свекла пряная

1 кг свеклы, сушеная петрушка, майоран, перец, соль

Свеклу отварить в течение 1 ч, сразу же поместить в холодную воду, остудить. Отварную свеклу очистить, нарезать кружочками толщиной 1 см, посыпать солью, перцем, сушеными травами и оставить на 2 ч. Затем выложить в один слой на противень и подвялить в течение 40 мин в духовке, нагретой до 100 °С. Дверцу духовки оставить приоткрытой на 1–2 см. Вяленую свеклу остудить при комнатной температуре.

Свекельные стебли вяленые

1 кг стеблей свеклы, 700 г сахара, 300 мл воды

Стебли свеклы вымыть, обсушить, нарезать, выложить в емкость. Посыпать сахаром (200 г) и выдержать в течение 18 ч при температуре 18 °С, сок слить. Стебли снова посыпать сахаром (200 г), выдержать 18 ч при температуре 18 °С, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Стебли залить горячим сиропом, выдержать 15 мин, изредка перемешивая. Затем переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 75–80 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленые стебли выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Сахарная свекла вяленая

1 кг сахарной свеклы, 3 г лимонной кислоты

Свеклу очистить, нарезать пластинками и выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить лимонную кислоту. Томить под крышкой на слабом огне 2 ч. Затем свеклу остудить, выложить в один слой на противень и подвялить в духовке. Вяленую свеклу хранить в стеклянной банке с плотно закрывающейся крышкой в прохладном месте.

Тыква с яблоками

1 кг тыквы, 1 кг яблок, 400 г сахара

Тыкву и яблоки очистить от кожуры и сердцевин, нарезать ломтиками, выложить в емкость, посыпать сахаром. Сверху установить гнет и выдержать в прохладном месте 8–10 ч. Выделившийся сок слить. Тыкву и яблоки подвялить в духовке при температуре 60 °С в течение нескольких часов.

Тыква вяленая

Вариант 1

1 кг тыквы, 530 г сахара, 320 мл воды

Тыкву разрезать вдоль на четыре части, срезать кожуру и вырезать сердцевину с семенами. Подготовленную тыкву нарезать ломтиками, выложить в емкость, посыпать сахаром (150 г). Выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Тыкву залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 8 мин. Затем сироп слить, массу переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 30 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 35 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–6 ч. Вяленую тыкву выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Вариант 2

1 кг тыквы, 550 г сахара, 320 мл воды

Тыкву разрезать вдоль на четыре части, срезать кожуру и вырезать сердцевину с семенами. Подготовленную тыкву нарезать ломтиками, выложить в емкость, посыпать сахаром (150 г). Выдержать 15 ч при температуре 18–20 °С, сок слить. Снова посыпать сахаром (150 г), выдержать 15 ч при температуре 18–20 °С, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Тыкву залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 8 мин. Затем сироп слить, массу переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 30 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 35 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–6 ч. Вяленую тыкву выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Для вяления пригодны тыквы всех сортов.

Баклажаны вяленые

1 кг баклажанов, 100 мл растительного масла, соль, чеснок, базилик, розмарин, сладкая паприка, красный острый перец по вкусу

Баклажаны нарезать тонкими ломтиками, посолить, оставить на 15–20 мин. Затем бланшировать в кипящей воде несколько минут, обсушить. Выложить на противень и подвялить в духовке при температуре 50 °С в течение 2,5–3 ч. Вяленые баклажаны остудить, выложить в стеклянную банку, посыпая измельченным чесноком, базиликом, розмарином, сладкой паприкой и острым перцем. Залить растительным маслом, выдержать в холодильнике не менее 5–6 часов.

Кабачки вяленые

1 кг кабачков, 200 г сахара, 5 г ванилина, 5 г лимонной кислоты

Кабачки нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром, добавить ванилин и лимонную кислоту. Сверху установить гнет и выдержать в прохладном месте 8–10 ч. Выделившийся сок слить. Кабачки подвялить в духовке в течение нескольких часов. Хранить в плотно укупореженных стеклянных банках.

Кольраби вяленая

Вариант 1

1 кг кольраби, 500 г сахара, 300 мл воды

Кольраби очистить, нарезать ломтиками, выложить в емкость. Посыпать сахаром (150 г), выдержать 15 ч при температуре 20 °С, слить

сок. Снова посыпать сахаром (150 г), выдержать 15 ч при температуре 20 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Кольраби залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 10 мин. Затем сироп слить, кольраби переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 часов.

Вариант 2

1 кг кольраби, 500 г сахара, 300 мл воды

Кольраби очистить, нарезать ломтиками, выложить в емкость. Посыпать сахаром (300 г), выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С. Слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Кольраби залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 10 мин. Затем сироп слить, кольраби переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 часов.

Перец болгарский, вяленый с травами

1 кг болгарского перца, чеснок, растительное масло, соль, сушеные травы (майоран, базилик, эстрагон), перец

Перец разрезать пополам, удалить плодоножки с семенами. Выложить на противень, сбрызнуть растительным маслом, посыпать солью, перцем и сушеными травами. Вялить в духовке 4 ч при температуре 120 °С. Вяленый перец остудить, выложить в банку, перекладывая нарезанным чесноком, залить растительным маслом. Хранить в холодильнике.

Перец болгарский, вяленый с чесноком

1 кг болгарского перца, чеснок, растительное масло, соль, черный перец по вкусу

Целые перцы запечь в духовке при температуре 200 °С. Охладить, очистить от кожицы, удалить плодоножку с семенами, нарезать и выложить на противень. Вялить в духовке 2 ч при температуре 100 °С. Затем сбрызнуть растительным маслом, посыпать солью, перцем и вялить в духовке еще 40–60 мин. По окончании указанного времени перец посыпать мелко нарезанным чесноком и выдержать в духовке еще 10 мин. Вяленый перец остудить, выложить в банку, залить растительным маслом. Хранить в холодильнике.

Перец ароматный

1 кг болгарского перца, чеснок, растительное масло, орегано,

чабер, розмарин, гвоздика, соль, душистый и черный перец по вкусу

Перец очистить от плодоножек и семян, нарезать, выложить на противень. Посыпать солью, перцем, травами и вялить в духовке при температуре 80 °С 4–5 ч, время от времени переворачивая. Вяленый перец плотно уложить в прогретую банку, посыпая мелко нарезанным чесноком, гвоздикой и травами. Залить растительным маслом. Хранить в холодильнике.

Перец пикантный

1 кг болгарского перца, 100 г соли, 500 г сахара, чеснок, базилик, орегано, черный перец по вкусу

Перец очистить от плодоножек и семян, нарезать, выложить на противень. Посыпать смесью соли, сахара, базилика, орегано и перца. Вялить в духовке при температуре 75–80 °С 4 ч, время от времени переворачивая. Базилик и чеснок мелко нарезать, соединить с растительным маслом, нагреть до температуры 90 °С. Вяленый перец плотно уложить в банки, залить горячим растительным маслом. Банки накрыть крышками и простерилизовать при температуре 90 °С 40–50 минут.

Огурцы вяленые

Вариант 1

1 кг огурцов, 500 г сахара, 280 мл воды

Огурцы нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (150 г), выдержать 15 ч при температуре 18–20 °С, слить сок. Снова посыпать сахаром (150 г), выдержать 15 ч при температуре 18–20 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Огурцы залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 5 мин. Затем сироп слить, огурцы переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25–30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–6 ч. Вяленые огурцы выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Вариант 2

1 кг огурцов, 500 г сахара, 280 мл воды

Огурцы нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (300 г), выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Огурцы залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 5 мин. Затем сироп слить, огурцы переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при

температуре 85 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25–30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–6 ч. Вяленые огурцы выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Кукуруза, вяленая с сельдереем

700 г кукурузы, 300 г черешков сельдерея, 550 г сахара, 320 мл воды

Кукурузу и сельдерей нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (300 г), выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Кукурузу и сельдерей залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 12 мин. Затем сироп слить, кукурузу с сельдереем переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–5 ч. Вяленую кукурузу выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Кукуруза вяленая

Вариант 1

1 кг кукурузы, 550 г сахара, 320 мл воды

Кукурузу нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (150 г), выдержать 15 ч при температуре 20 °С, слить сок. Снова засыпать сахаром (150 г), выдержать 15 ч при температуре 20 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Кукурузу залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 12 мин. Затем сироп слить, кукурузу переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–5 ч. Вяленую кукурузу выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Вариант 2

1 кг кукурузы, 550 г сахара, 320 мл воды

Кукурузу нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (300 г) и выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Кукурузу залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 12 мин. Затем сироп слить, кукурузу переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–5 ч. Вяленую кукурузу выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Репа вяленая

Вариант 1

1 кг репы, 530 г сахара, 300 мл воды

Репу нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (150 г) и выдержать 17 ч при температуре 20 °С, сок слить. Снова посыпать сахаром (150 г) и выдержать 17 ч при температуре 20 °С, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Репу залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 12 мин. Затем сироп слить, репу переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–5 ч. Вяленую репу выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Вариант 2

1 кг репы, 530 г сахара, 300 мл воды

Репу нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (300 г) и выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Репу залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 12 мин. Затем сироп слить, репу переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–5 ч. Вяленую репу выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Репа, вяленая с черешками сельдерея

650 г репы, 200 г черешкового сельдерея, 350 г сахара, 300 мл воды

Репу и черешки сельдерея нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (300 г). Выдержать при температуре 3–5 °С в течение 3 суток, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Репу с сельдереем залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 15 мин. Сироп слить, репу с сельдереем переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–5 ч. Репу с сельдереем выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Ревень вяленый

1 кг ревеня, 300 г сахара

Черешки ревеня промыть в холодной воде, нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром. Сверху установить гнет и оставить на сутки. Выделившийся сок слить, черешки выложить на противень и подвялить

в духовке. Вяленый ревеня уложить в коробки или стеклянные банки.

Черешки сельдерея вяленые

1 кг черешков сельдерея, 630 г сахара, 300 мл воды

Черешки сельдерея нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (190 г) и выдержать в течение 15 ч при температуре 20 °С, слить сок. Снова посыпать сахаром (190 г) и выдержать 15 ч при температуре 20 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Сельдерей залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 15 мин. Затем сироп слить, сельдерей переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 75–80 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленый сельдерей выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Выделившийся сок с сахаром можно законсервировать. Для этого его нужно прокипятить, разлить в стерилизованные банки и сразу же закатать крышками.

Физалис вяленый

Вариант 1

1 кг физалиса, 400 г сахара

Плоды физалиса освободить от чехликов, обдать кипятком, обсушить. Каждый плод разрезать пополам, выложить в емкость, посыпать сахаром и выдержать в прохладном месте 8–10 ч. Затем поставить емкость на огонь, нагреть массу до 80–85 °С и остудить. Сироп слить. Физалис выложить на противень и подвялить в духовке при температуре 60 °С. Уложить в стеклянные банки, закрыть крышкой, хранить в холодильнике.

Вариант 2

1 кг физалиса, 800 г сахара

Плоды физалиса освободить от чехликов, обдать кипятком, обсушить, разрезать пополам, выложить в емкость, посыпать сахаром (450 г), накрыть крышкой и выдержать в течение суток при температуре 20 °С, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Физалис залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 7 мин. Затем сироп слить, физалис переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 30 мин, при температуре 70–

75 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–4 ч. Вяленый физалис выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Вариант 3

1 кг физалиса, 800 г сахара

Плоды физалиса освободить от чехликов, обдать кипятком, обсушить. Каждый плод разрезать пополам, выложить в емкость, посыпать сахаром (450 г), накрыть крышкой и выдержать в течение 3 суток при температуре 3–5 °С, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Физалис залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 7 мин. Затем сироп слить, физалис переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 30 мин, при температуре 70–75 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–4 ч. Вяленый физалис выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Сельдерей вяленый

Вариант 1

1 кг корня сельдерея, 540 г сахара, 300 мл воды

Корень сельдерея нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (170 г), выдержать 15 ч при температуре 20 °С, слить сок. Снова посыпать сахаром (170 г), выдержать 15 ч при температуре 20 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Корень сельдерея залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 15 мин. Затем сироп слить, сельдерей переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 25 мин, при температуре 70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–5 ч. Вяленый сельдерей выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Вариант 2

1 кг корня сельдерея, 550 г сахара, 300 мл воды

Корень сельдерея нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (350 г), выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Корень сельдерея залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 15 мин. Затем сироп слить, сельдерей переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 25 мин, при температуре 70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–5 ч. Вяленый сельдерей выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Вяление фруктов и ягод

Яблоки вяленые

Вариант 1

1 кг яблок, 100 г сахара

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, крупно нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром. Выдержать 8 ч при комнатной температуре. Выделившийся сок слить. Яблоки выложить на противень и подвялить в духовке при температуре 60 °С. Хранить в стеклянных банках при комнатной температуре.

Вариант 2

1 кг яблок, 750–800 г сахара, 380 мл воды

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, крупно нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (200 г), выдержать при температуре 18–20 °С в течение 16 ч, слить сок. Снова посыпать сахаром (200 г), выдержать при температуре 18–20 °С в течение 16 ч, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Яблоки залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 8–10 мин. Затем сироп слить, яблоки переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80–85 °С – 30 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 35–40 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–8 ч. Вяленые яблоки выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 3

1 кг яблок, 700–850 г сахара, 380 мл воды

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, крупно нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром (350–450 г), выдержать при температуре 18–20 °С в течение 22 ч, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Яблоки залить горячим сиропом, выдержать под крышкой 8–10 мин. Затем сироп слить, яблоки переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80–85 °С – 30 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 35–40 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–8 ч. Вяленые яблоки выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Груши вяленые

Вариант 1

1 кг груш, 200 г сахара

Груши очистить от кожуры и сердцевин, крупно нарезать, выложить в емкость, посыпать сахаром. Выдержать 8 ч при комнатной температуре. Выделившийся сок слить. Груши выложить на противень и подвялить в духовке при температуре 60 °С. Хранить в стеклянных банках при комнатной температуре.

Вариант 2

1 кг груш, 700 г сахара, 350 мл воды

Груши выложить в емкость, посыпать сахаром (350 г) и выдержать при температуре 20 °С в течение 30 ч. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Груши залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой и поместить в духовку, выдержать при температуре 90 °С 10 мин. Затем сироп слить, груши выложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 30 мин, при температуре 70–75 °С – дважды по 40 мин, на решетке при температуре 30 °С – 6–8 ч. Вяленые груши выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Груши, вяленые с земляникой

600 г груш, 400 г земляники, 850 г сахара, 350 мл воды

Груши нарезать, выложить в емкость, добавить землянику, посыпать сахаром (400 г) и выдержать при температуре 3–5 °С в течение 64–72 ч. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Груши с земляникой залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой и поместить в духовку, выдержать при температуре 90 °С 10 мин. Затем сироп слить, груши выложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 30 мин, при температуре 70–75 °С – дважды по 40 мин, на решетке при температуре 30 °С – 6–8 ч. Вяленые груши выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Абрикосы вяленые

1 кг абрикосов, 750 г сахара, 350 мл воды

Абрикосы разрезать пополам, выложить в емкость слоями, посыпая сахаром (350 г), и выдержать при температуре 22 °С в течение суток. Сок слить. Оставшийся сахар залить водой, приготовить сироп. Абрикосы залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой и поместить в духовку, выдержать при температуре 90 °С 10 мин. Затем сироп слить, абрикосы переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 10 мин, при температуре

65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 1–2 часа.

Персики вяленые

1 кг персиков, 700 г сахара, 350 мл воды

Персики разрезать на 2 или 4 части, удалить косточки, посыпать 400 г сахара и выдержать при температуре 22 °С в течение 30 ч. Выделившийся сок слить. Из оставшегося сахара и воды сварить сироп. Персики залить горячим сиропом и выдержать в духовке 5 мин при температуре 90 °С. Сироп слить, персики выложить на решетку, подвялить в духовке до готовности.

Сливы вяленые

Вариант 1

1 кг слив, 200 г сахара

Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Половинки слив выложить в емкость, посыпать сахаром, оставить при комнатной температуре на 8–10 ч. Выделившийся сок слить. Сливы выложить на противень и подвялить в духовке при температуре 60–70 °С. Хранить в стеклянной таре в холодильнике.

Вариант 2

1 кг слив, 800 г сахара, 250 мл воды

Сливы освободить от косточек, выложить в емкость, посыпать сахаром (500 г) и выдержать при температуре 22 °С в течение 30 ч. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Сливы залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 90 °С 5 мин. Затем сироп слить, сливы переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 35 мин, при температуре 70–75 °С – дважды по 40 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–8 ч. Вяленые сливы выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 3

1 кг слив, 800 г сахара, 250 мл воды

Сливы освободить от косточек, выложить в емкость, посыпать сахаром (200 г) и выдержать при температуре 22 °С в течение 15 ч. Сок слить. Снова посыпать сахаром (200 г) и выдержать при температуре 22 °С в течение 15 ч. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Сливы залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 90 °С

5 мин. Затем сироп слить, сливы переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 35 мин, при температуре 70–75 °С – дважды по 40 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–8 ч. Вяленые сливы выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

При вялении плодов рекомендуется удалять косточки, поскольку плоды без косточек занимают меньше места, лучше выделяют сок, требуют меньше времени на тепловую обработку и более удобны для употребления.

Алыча вяленая

1 кг алычи, 800 г сахара, 350 мл воды

Алычу проколоть вилкой, выложить в емкость, посыпать сахаром (500 г), выдержать при температуре 22 °С в течение 28 ч. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Алычу залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 8 мин. Затем сироп слить, алычу переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 30 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–4 ч. Вяленую алычу выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вишня вяленая

1 кг вишни, 800 г сахара, 350 мл воды

Крупные спелые плоды освободить от косточек, выложить в емкость, посыпать сахаром (400–500 г) и выдержать при температуре 20–22 °С в течение суток. Слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Вишню залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 90 °С 5 мин. Затем сироп слить, вишню переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 30 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–7 ч. Вяленую вишню выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Черешня вяленая

Вариант 1

1 кг черешни, 700 г сахара, 250 мл воды

Черешню освободить от косточек, выложить в емкость, посыпать сахаром (200 г) и выдержать при температуре 20 °С в течение 22 ч. Слить сок. Снова посыпать сахаром (200 г) и выдержать при температуре 20 °С в течение 22 ч. Слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Черешню залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 8 мин. Затем сироп слить, черешню переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–5 ч. Вяленую черешню выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Вариант 2

1 кг черешни, 700 г сахара, 250 мл воды

Черешню освободить от косточек, выложить в емкость, посыпать сахаром (400 г) и выдержать при температуре 3–5 °С в течение 3 суток. Слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Черешню залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 8 мин. Затем сироп слить, черешню переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–5 ч. Вяленую черешню выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Айва вяленая

Вариант 1

1 кг айвы, 900 г сахара, 350 мл воды

Айву разрезать на дольки, выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г), выдержать 16 ч при температуре 20 °С, слить сок. Вторично посыпать сахаром (250 г), выдержать 16 ч при температуре 20 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Айву залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 90 °С 20 мин. Затем сироп слить, айву переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 30 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 40 мин, на решетке при температуре 30 °С – 2–3 ч. Вяленую айву выдержать при комнатной температуре еще 6 дней.

Вариант 2

1 кг айвы, 900 г сахара, 350 мл воды

Айву разрезать на дольки, выложить в емкость, посыпать сахаром (500 г), выдержать при температуре 3–5 °С в течение 3 суток, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Айву залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 90 °С 20 мин. Затем сироп слить, айву переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 30 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 40 мин, на решетке при температуре 30 °С – 2–3 ч. Вяленую айву выдержать при комнатной температуре еще 6 дней.

Апельсины вяленые

1 кг апельсинов, 700 г сахара, 350 мл воды

С апельсинов снять цедру, удалить косточки, разделить каждый плод на 3–4 части, проколоть вилкой. Выложить в емкость, посыпать сахаром (350–400 г), выдержать 22 ч при температуре 24 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Апельсины залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 7 мин. Затем сироп слить, апельсины переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–6 ч. Вяленые апельсины выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Мандарины вяленые

1 кг мандаринов, 720 г сахара, 350 мл воды

С мандаринов снять цедру, очистить от белых волокон, разделить на части, оставляя в каждой по 2–3 дольки, наколоть вилкой. Выложить в емкость, посыпать сахаром (200 г), выдержать 20 ч при температуре 22 °С, слить сок. Снова посыпать сахаром (200 г), выдержать 20 ч при температуре 22 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Мандарины залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, мандарины переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–6 ч. Вяленые мандарины выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Вариант 2

1 кг мандаринов, 720 г сахара, 350 мл воды

С мандаринов снять цедру, очистить от белых волокон, разделить на части, оставляя в каждой по 2–3 дольки, наколоть вилкой. Выложить в емкость, посыпать сахаром (400 г), выдержать при температуре 2–5 °С в течение 64 ч, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Мандарины залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, мандарины переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–6 ч. Вяленые мандарины выдержать при комнатной температуре еще 4–5 дней.

Лимоны вяленые

1 кг лимонов, 900 г сахара, 350 мл воды

С лимонов снять цедру и бланшировать их 1–2 мин в горячей, но не кипящей воде (80–90 °С), сразу же положить в холодную кипяченую воду, остудить. Разрезать плоды на 4–5 частей. Выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г) и выдержать в течение 22 ч при температуре 24 °С. Сок слить. Снова посыпать сахаром (250 г) и выдержать в течение 22 ч при температуре 24 °С. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Лимоны залить горячим сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 7 мин. Затем сироп слить, лимоны переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–6 ч. Вяленые лимоны выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Малина вяленая

Вариант 1

1 кг ягод малины, 700 г сахара, 350 мл воды

Ягоды малины выложить в емкость, посыпать сахаром (200 г), закрыть крышкой и выдержать в течение 22 ч при температуре 20 °С. Сок слить. Снова посыпать сахаром (200 г), закрыть крышкой и выдержать в течение 22 ч при температуре 20 °С. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп, слегка остудить. Малину залить теплым сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, малину переложить на противень и подвялить в духовке в несколько

этапов: при температуре 80 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую малину выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 2

1 кг ягод малины, 700 г сахара, 350 мл воды

Ягоды малины выложить в емкость, посыпать сахаром (400 г), выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп, слегка остудить. Малину залить теплым сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, малину переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую малину выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Земляника вяленая

Вариант 1

1 кг земляники, 750 г сахара, 350 мл воды

Землянику выложить в емкость, посыпать сахаром (200 г), выдержать сутки при температуре 22 °С. Сок слить. Снова посыпать сахаром (200 г), выдержать сутки при температуре 22 °С. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп, слегка остудить. Землянику залить теплым сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 90 °С 10 мин. Затем сироп слить, землянику переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 30 мин, при температуре 70–75 °С – дважды по 40 мин, на решетке при температуре 30 °С – 6–8 ч. Вяленую землянику выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Вариант 2

1 кг земляники, 750 г сахара, 350 мл воды

Землянику выложить в емкость, посыпать сахаром (400 г), выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп, слегка остудить. Землянику залить теплым сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 90 °С 10 мин. Затем сироп слить, землянику переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 30 мин, при температуре 70–75 °С – дважды по

40 мин, на решетке при температуре 30 °С – 6–8 ч. Вяленую землянику выдержать при комнатной температуре еще 4–6 дней.

Черная смородина вяленая

Вариант 1

1 кг черной смородины, 750 г сахара, 300 мл воды

Ягоды смородины бланшировать 1 мин в горячей, но не кипящей воде (80–90 °С), откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (400 г) и выдержать при температуре 20 °С в течение 30 ч. Слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Смородину залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, смородину переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую смородину выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 2

1 кг черной смородины, 850 г сахара, 300 мл воды

Ягоды смородины выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г), выдержать при температуре 20 °С в течение 20 ч, сок слить. Снова посыпать сахаром (200 г), выдержать при температуре 20 °С в течение 20 ч, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Смородину залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, смородину переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую смородину выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 3

1 кг черной смородины, 550 г сахара, 300 мл воды

Ягоды смородины выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г), выдержать при температуре 3–5 °С в течение 3 суток. Слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Смородину залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, смородину переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по

20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую смородину выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Виноград вяленый

Вариант 1

1 кг винограда, 620 г сахара, 350 мл воды

Ягоды винограда снять с кисти, выложить в емкость, посыпать сахаром (150 г), выдержать в течение 22 ч при температуре 24 °С, слить сок. Снова посыпать сахаром (150 г), выдержать в течение 22 ч при температуре 24 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Виноград залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 6 мин. Затем сироп слить, виноград переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–6 ч. Изюм выдержать при комнатной температуре еще 3–5 дней.

Вариант 2

1 кг винограда, 670 г сахара, 350 мл воды

Ягоды винограда снять с кисти, выложить в емкость, посыпать сахаром (350 г) и выдержать в течение 72 ч при температуре 3–5 °С. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Виноград залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 6 мин. Затем сироп слить, виноград переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 5–6 ч. Изюм выдержать при комнатной температуре еще 3–5 дней.

Крыжовник вяленый

1 кг крыжовника, 200 г сахара

Крупные плотные ягоды крыжовника проколоть вилкой, выложить в емкость, посыпать сахаром. Выдержать в прохладном месте 8–10 ч. Сок слить. Крыжовник выложить на противень и подвялить в духовке при температуре 80–85 °С. Хранить в стеклянной таре в холодильнике.

Арбузы вяленые

1 кг арбузов, 680 г сахара, 350 мл воды

Арбузы разрезать вдоль на 4 части, срезать кожуру. Мякоть нарезать, освободить от косточек, выложить в емкость. Посыпать

сахаром (380 г), выдержать сутки при температуре 22 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Арбузы залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, арбузы переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 2–3 ч. Вяленые арбузы выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Клюква вяленая

1 кг клюквы, 900 г сахара, 350 мл воды

Ягоды клюквы бланшировать 1 мин в горячей, но не кипящей воде (80–90 °С), откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г), выдержать при температуре 18 °С в течение 19 ч. Сок слить. Снова посыпать сахаром (250 г), выдержать при температуре 18 °С в течение 19 ч. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Клюкву залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, клюкву переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую клюкву выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Дыни вяленые

Вариант 1

1 кг дыни, 730 г сахара, 300 мл воды

Дыни очистить от кожуры и семян, нарезать, выложить в емкость. Посыпать сахаром (380 г), выдержать сутки при температуре 22 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Дыни залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 6 мин. Затем сироп слить, дыни переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 2–3 ч. Вяленые дыни выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 2

1 кг дыни, 680 г сахара, 300 мл воды

Дыни очистить от кожуры и семян, нарезать, выложить в емкость.

Посыпать сахаром (330 г), выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Дыни залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 6 мин. Затем сироп слить, дыни переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 85 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 2–3 ч. Вяленые дыни выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Голубика вяленая

1 кг голубики, 800 г сахара, 250 мл воды

Ягоды голубики выложить в емкость, посыпать сахаром (200 г) и выдержать 30 ч при температуре 18 °С. Слить сок. Снова посыпать сахаром (200 г) и выдержать 30 ч при температуре 18 °С. Слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Голубику залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 5 мин. Затем сироп слить, голубику переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую голубику выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Брусника вяленая

Вариант 1

1 кг брусники, 800 г сахара, 350 мл воды

Ягоды брусники бланшировать 1 мин в горячей, но не кипящей воде (80–90 °С), откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г), выдержать при температуре 18 °С 20 ч, сок слить. Снова посыпать сахаром (250 г), выдержать при температуре 18 °С 20 ч, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Бруснику залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 5 мин. Затем сироп слить, бруснику переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую бруснику выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 2

1 кг брусники, 800 г сахара, 350 мл воды

Ягоды брусники бланшировать 1 мин в горячей, но не кипящей воде (80–90 °С), откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (600 г), выдержать при температуре 3–5 °С 3 суток, сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Бруснику залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 5 мин. Затем сироп слить, бруснику переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую бруснику выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Ежевика вяленая

Вариант 1

1 кг ежевики, 800 г сахара, 350 мл воды

Ягоды ежевики выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г) и выдержать при температуре 20 °С в течение суток, слить сок. Снова посыпать сахаром (250 г) и выдержать при температуре 20 °С в течение суток, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Ежевику залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 7 мин. Затем сироп слить, ежевику переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую ежевику выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 2

1 кг ежевики, 800 г сахара, 350 мл воды

Ягоды ежевики выложить в емкость, посыпать сахаром (450 г) и выдержать при температуре 3–5 °С в течение 3 суток. Затем слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Ежевику залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 7 мин. Затем сироп слить, ежевику переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую ежевику выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Калина вяленая

1 кг ягод калины, 850 г сахара, 350 мл воды

Ягоды калины бланшировать 1 мин в горячей, но не кипящей воде

(80–90 °С), откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г) и выдержать при температуре 18 °С в течение 18 ч. Сок слить. Ягоды снова посыпать сахаром (250 г) и выдержать при температуре 18 °С в течение 18 ч, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Калину залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 3–5 мин. Затем сироп слить, калину переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую калину выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Черноплодная рябина вяленая

Вариант 1

1 кг черноплодной рябины, 800 г сахара, 350 мл воды

Ягоды рябины снять с кисти, бланшировать 1 мин в горячей, но не кипящей воде (80–90 °С), откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (200 г), выдержать при температуре 22 °С 20 ч. Сок слить. Снова посыпать сахаром (200 г), выдержать при температуре 22 °С 20 ч. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Рябину залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 7 мин. Затем сироп слить, рябину переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–6 ч. Вяленую рябину выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 2

1 кг черноплодной рябины, 800 г сахара, 350 мл воды

Ягоды рябины снять с кисти, бланшировать 1 мин в горячей, но не кипящей воде (80–90 °С), откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (800 г), выдержать при температуре 3–5 °С 3 суток. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Рябину залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 7 мин. Затем сироп слить, рябину переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–6 ч.

Вяленую рябину выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

При переработке черноплодной рябины сильно окрашиваются руки, а при употреблении ее в свежем виде – губы и рот. Чтобы очистить руки, их нужно протереть свежей кожурой очищенного яблока и вымыть холодной водой, а чтобы очистить губы и рот – съесть яблоко.

Рябина вяленая

1 кг черноплодной рябины, 900 г сахара, 350 мл воды

Ягоды рябины снять с кисти, залить кипятком, выдержать 3–4 мин. Откинуть на дуршлаг, сразу же погрузить в холодную воду, остудить, дать жидкости стечь. Рябину выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г), выдержать при температуре 22 °С 20 ч. Снова посыпать сахаром (250 г), выдержать при температуре 22 °С еще 20 ч. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Рябину залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 7 мин. Затем сироп слить, рябину переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 20 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–6 ч. Вяленую рябину выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Плоды рябины, предназначенные для переработки, собирают после заморозков.

Морошка вяленая

Вариант 1

1 кг морошки, 720 г сахара, 250 мл воды

Ягоды морошки выложить в емкость, посыпать сахаром (200 г) и выдержать при температуре 18 °С в течение суток. Сок слить. Снова посыпать сахаром (200 г) и выдержать при температуре 18 °С в течение суток. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Морошку залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 5 мин. Затем сироп слить, морошку переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 20 мин, при температуре 65–75 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 6–8 ч. Вяленую

морошку выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 2

1 кг морошки, 740 г сахара, 250 мл воды

Ягоды морошки выложить в емкость, посыпать сахаром (420 г) и выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С. Сок слить. Залить массу сиропом (220 г сахара на 150 мл воды), выдержать 5 мин при температуре 85 °С. Сироп слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Морошку залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 5 мин. Затем сироп слить, морошку переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 20 мин, при температуре 65–75 °С – дважды по 25 мин, на решетке при температуре 30 °С – 6–8 ч. Вяленую морошку выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Шиповник вяленый

1 кг плодов шиповника, 850 г сахара, 350 мл воды

Плоды шиповника бланшировать 1–2 мин, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (500 г), выдержать при температуре 20 °С в течение 26 ч, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Шиповник залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 7 мин. Затем сироп слить, шиповник переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–6 ч. Вяленый шиповник выдержать при комнатной температуре еще 3–5 дней.

Боярышник вяленый

1 кг боярышника, 700 г сахара, 350 мл воды

Боярышник посыпать сахаром (400 г) и выдержать сутки при температуре 20 °С. Слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Боярышник залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 7 мин. Затем сироп слить, боярышник переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 25 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–6 ч. Вяленый боярышник выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Облепиха вяленая

Вариант 1

1 кг облепихи, 850 г сахара, 350 мл воды

Ягоды облепихи бланшировать 1 мин в горячей, но не кипящей воде (80–90 °С), откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г), выдержать 20 ч при температуре 20 °С. Сок слить. Снова посыпать сахаром (250 г), выдержать 20 ч при температуре 20 °С. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Облепиху залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, облепиху переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую облепиху выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 2

1 кг облепихи, 850 г сахара, 350 мл воды

Ягоды облепихи бланшировать 1 мин в горячей, но не кипящей воде (80–90 °С), откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (500 г), выдержать 3 суток при температуре 3–5 °С. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Облепиху залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, облепиху переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую облепиху выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Кизил вяленый

Вариант 1

1 кг кизила, 750 г сахара, 350 мл воды

Плоды кизила выложить в емкость, посыпать сахаром (400 г), выдержать при температуре 22 °С в течение суток, слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Кизил залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 5 мин. Затем сироп слить, кизил переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на

решетке при температуре 30 °С – 4–6 ч. Вяленый кизил выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 2

1 кг кизила, 850 г сахара, 350 мл воды

Плоды кизила бланшировать 1 мин в горячей, но не кипящей воде (80–90 °С), откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Выложить в емкость, посыпать сахаром (500 г) и выдержать в течение 3 суток при температуре 3–5 °С. Слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Кизил залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 85 °С 5 мин. Затем сироп слить, кизил переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 4–6 ч. Вяленый кизил выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Барбарис вяленый

Вариант 1

1 кг барбариса, 500 г сахара, 350 мл воды

Зрелые плоды барбариса проколоть вилкой, выложить в емкость, посыпать сахаром (250 г) и выдержать при температуре 20 °С в течение 18 ч. Сок слить. Барбарис снова посыпать сахаром (250 г) и выдержать при температуре 20 °С в течение 18 ч. Слить сок. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Барбарис залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, барбарис переложить на противень и подвялить в духовке до готовности. Хранить в плотно закрытой стеклянной таре в холодильнике.

Вариант 2

1 кг барбариса, 500 г сахара, 350 мл воды

Зрелые плоды барбариса проколоть вилкой, выложить в емкость, посыпать сахаром (500 г) и выдержать при температуре 3–5 °С в течение 3 суток. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Барбарис залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, барбарис переложить на противень и подвялить в духовке до готовности. Хранить в плотно закрытой стеклянной таре в холодильнике.

Ирга вяленая

1 кг ирги, 650 г сахара, 250 мл воды

Плоды ирги бланшировать 1–2 мин, посыпать сахаром (350 г) и выдержать при температуре 20 °С в течение 26 ч. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Иргу залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 3–5 мин. Затем сироп слить, иргу переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 20 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую иргу выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Жимолость вяленая

Вариант 1

1 кг плодов жимолости, 700 г сахара, 350 мл воды

Плоды жимолости бланшировать 1–2 мин, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Выложить в емкость, посыпать сахаром (200 г), выдержать при температуре 22 °С в течение 22 ч. Сок слить. Снова посыпать сахаром (200 г), выдержать при температуре 22 °С в течение 22 ч. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Жимолость залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, жимолость переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую жимолость выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.

Вариант 2

1 кг плодов жимолости, 700 г сахара, 350 мл воды

Плоды жимолости бланшировать 1–2 мин, откинуть на дуршлаг. Выложить в емкость, посыпать сахаром (400 г), выдержать при температуре 5 °С в течение 3 суток. Сок слить. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. Жимолость залить сиропом, емкость закрыть крышкой, поместить в духовку, выдержать при температуре 80 °С 5 мин. Затем сироп слить, жимолость переложить на противень и подвялить в духовке в несколько этапов: при температуре 80 °С – 15 мин, при температуре 65–70 °С – дважды по 30 мин, на решетке при температуре 30 °С – 3–5 ч. Вяленую жимолость выдержать при комнатной температуре еще 3–4 дня.



Приложение

Маринады

Очень важно правильно выбрать маринад для копчения, вяления и соления продуктов. Маринад придает продуктам утонченный вкус и насыщает их влагой, что не дает им пересушиться. Мариновать продукты нужно не менее 2 часов.

Для приготовления маринадов используют множество ингредиентов: соль, сахар, уксус, белое и красное вино, растительное масло, чеснок, перец, лимонный сок, зелень, горчицу, различные травы и пряности. Пищевую селитру также можно добавлять в маринад, особенно если мясо предполагается долго хранить. С этой целью рекомендуется добавить 2–3 % селитры по отношению к количеству соли.

Универсальный маринад

Томатный кетчуп, чеснок, белое вино, оливковое масло, мед, сухая горчица, соль, молотый черный перец

Смешать в равных частях томатный кетчуп, мед, оливковое масло, белое вино. Добавить немного сухой горчицы, измельченного чеснока, соли и молотого черного перца, тщательно перемешать и полить продукт. По мере стекания маринада ложкой собирать маринад вокруг продукта и поливать сверху.

Маринад с лимонным соком и коньяком

200 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, 100 мл коньяка, соль, молотый черный перец по вкусу

Тщательно перемешать все ингредиенты. Мясо мариновать 1–2 часа.

Маринад с красным вином

700 мл красного вина, 200 мл оливкового масла, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, лавровый лист, розмарин, тимьян

Лук и чеснок измельчить, добавить специи, залить вином и оливковым маслом. Мариновать мясо 3–4 часа.

Луково-горчичный маринад

1 луковица, 700 мл оливкового масла, горчица, 50 г сахара, соль

Лук измельчить, добавить сахар, соль и горчицу, залить оливковым маслом. Мясо мариновать 10–12 часов.

Маринад с розмарином

300 мл растительного масла, 300 мл белого сухого вина, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, мята, розмарин

Измельчить лук, чеснок, розмарин и листочки мяты, залить вином и растительным маслом. Мясо мариновать около 24 часов.

Луково-чесночный маринад

2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 700 мл оливкового масла, 150 мл столового уксуса, лавровый лист, розмарин, тимьян, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук и чеснок измельчить, добавить специи, залить уксусом и растительным маслом. Мясо мариновать около 12 часов.

Маринад «Простейший»

250 г майонеза, несколько капель растительного масла

Мясо залить майонезом, добавить растительное масло, перемешать. Мариновать 5–6 часов.

Китайский маринад

300 мл соевого соуса, 200 г меда, 100 г томатной пасты, 250 мл растительного масла, 100 мл джина, соус чили

Смешать соевый соус с томатной пастой и медом, залить растительным маслом, добавить джин и несколько капель соуса чили. Мясо мариновать около 12 часов.

Маринад «На каждый день»

250 г майонеза, 250 мл кетчупа

Смешать майонез и кетчуп, залить мясо. Мариновать 3–5 часов.

Маринад с лимонным соком

500 мл минеральной воды, 250 мл лимонного сока

В воду добавить лимонный сок, залить мясо и мариновать 3–4 часа.

Маринад с ананасовым соком

600 мл ананасового сока, 250 мл белого сухого вина, соль, молотый черный перец по вкусу

Смешать сок и вино, добавить соль и перец. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад мягкий

100 мл лимонного сока, 100 мл воды, 1 луковица, майоран, зелень укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук шинковать, смешать с измельченным майораном, зеленью, посолить и поперчить. Развести лимонным соком с водой. Мариновать

продукты 2–3 часа.

Маринад душистый

50 мл лимонного сока, 50 мл оливкового масла, соус чили, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, розмарина, базилика, орегано, тимьяна, майорана, соль, душистый перец горошком по вкусу

Чеснок растереть с солью, соусом чили и перцем. Добавить лимонный сок, измельченную пряную зелень и оливковое масло. Мариновать мясо 3–5 часов.

Горчичный маринад

200 мл растительного масла, 100 г горчицы, 100 мл лимонного сока, 200 мл коньяка, эстрагон, соль, сахар

Растереть эстрагон с сахаром и солью. Добавить горчицу, коньяк, лимонный сок и растительное масло, тщательно взбить. Мариновать мясо 5–8 часов.

Яблочный маринад

500 мл яблочного сока, 250 мл белого десертного вина, кинза, соль, молотый красный перец по вкусу

Листья кинзы мелко нарубить, растереть с солью и красным молотым перцем. Развести смесью яблочного сока и белого десертного вина, перемешать. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с грейпфрутовым соком

500 мл грейпфрутового сока, 100 мл белого сухого вина, 50 мл лимонного сока, карри, соль, молотый черный перец по вкусу

Смешать соль, черный перец и карри, влить грейпфрутовый сок, вино и лимонный сок, тщательно перемешать. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад пикантный с кефиром

500 мл кефира, 2 луковицы, молотый черный перец, паприка, базилик, соль

Лук измельчить, залить кефиром, добавить специи и соль. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад пряный

500 мл лимонного сока, корица, гвоздика, имбирь, горчица, кардамон, кориандр, куркума, тмин, соль

Смешать все специи и соль, влить лимонный сок и хорошо перемешать. Мариновать мясо 6–7 часов.

Маринад с куркумой

250 мл морковного сока, 250 мл лимонного сока, 250 мл белого сухого вина, эстрагон, куркума, молотый красный перец, соль

Смешать специи и соль, залить соком и вином. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад со сливками и мадерой

250 мл сливок, 250 мл мадеры, эстрагон, соль, молотый красный перец по вкусу

Густые сливки слегка взбить и постепенно, тщательно перемешивая, влить мадеру. Добавить зелень эстрагона, соль и молотый красный перец. Мариновать мясо 7–8 часов.

Тайский маринад

250 мл ананасового сока, 200 мл соевого соуса, 100 мл вишневого ликера, 1 зубчик чеснока, корень имбиря, соль

Чеснок измельчить, растереть с солью и тертым имбирем. Добавить сок, ликер и соевый соус. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад по-американски

100 мл лимонного сока, 100 мл арахисового масла, зелень петрушки, соль, молотый красный перец по вкусу

Зелень измельчить в миксере. Добавить соль, перец, сок и масло, тщательно взбить. Мариновать мясо 3–6 часов.

Маринад с чесноком и травами

100 мл уксуса, 250 мл растительного масла, 100 г горчицы, 3–4 зубчика чеснока, майоран, базилик, эстрагон

Измельчить чеснок, добавить горчицу, травы, залить уксусом и растительным маслом. Мариновать мясо 5–6 часов.

Маринад с гранатовым соком

300 мл гранатового сока, майоран, соль

Майоран растереть с солью, залить гранатовым соком. Мариновать мясо 5–6 часов.

Маринад с квасом

250 мл хлебного кваса, 150 мл лимонного сока, 150 мл белого сухого вина, соль, молотый черный перец по вкусу

Смешать сок, квас и вино, добавить соль и перец. Мариновать мясо 6–7 часов.

Острый маринад

250 мл растительного масла, 200 мл винного уксуса, 50 мл лимонного сока, 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, перец чили по

вкусу

Лук и перец измельчить, залить соком, уксусом и растительным маслом. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с кинзой и коньяком

100 мл лимонного сока, 250 мл коньяка, 1 луковица, зелень кинзы, соль, молотый красный перец по вкусу

Зелень измельчить в миксере. Добавить соль, перец, нарезанный кольцами лук, залить соком и коньяком. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад с коньяком и томатным соком

250 мл коньяка, 200 мл томатного сока, зелень кинзы, гвоздика, соль, душистый перец, молотый красный перец по вкусу

Зелень со специями измельчить в миксере, залить томатным соком, добавить соль и коньяк. Мариновать мясо 5–6 часов.

Русский маринад

100 мл растительного масла, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, майоран, базилик, тимьян по вкусу

Лук мелко нарубить. Добавить чеснок, пропущенный через пресс, майоран, базилик и тимьян. Тщательно перемешать с растительным маслом, Подогреть, не доводя до кипения. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с пивом

250 мл воды, 500 мл темного пива, 100 мл столового уксуса, 2 луковицы, соль, молотый красный перец по вкусу

Лук нарезать полукольцами, добавить соль и перец, залить водой с уксусом и мариновать мясо. Через 3 ч влить пиво, перемешать и мариновать еще 1 час.

Маринад со сметаной и белым вином

250 мл белого столового вина, 250 г сметаны, 1 луковица, зелень петрушки, майоран, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук и зелень измельчить, растереть со специями. Добавить вино и сметану. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад с овощами

500 мл воды, 500 мл столового уксуса, 100 г моркови, 1 луковица, корень петрушки и сельдерея, лавровый лист, черный перец горошком, соль

Морковь, корень петрушки и сельдерея натереть, лук нашинковать. Залить водой, добавить лавровый лист, соль и перец, кипятить 7–10 минут. Влить уксус, снять с огня, охладить и процедить. Мариновать

мясо 10–12 часов.

Южный маринад

500 мл воды, 50 г сахара, лимонная кислота, соль, молотый черный перец, лавровый лист

Воду довести до кипения, добавить сахар, соль, перец, лавровый лист. Остудить. Добавить лимонную кислоту, перемешать. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад с сельдереем

500 мл красного сухого вина, 200 мл столового уксуса, горчица, зелень петрушки и сельдерея, лавровый лист, душистый перец, молотый черный перец, соль

Прокипятить вино с душистым перцем, лавровым листом, сельдереем и солью 5 мин. Влить уксус и сразу же снять с огня. Добавить горчицу, мелко нарубленную зелень петрушки и молотый черный перец, тщательно перемешать. Мариновать мясо 5–6 часов.

Индийский маринад

750 мл томатного сока, 250 мл яблочного уксуса, 2 луковицы, соль, имбирь, куркума, лавровый лист, молотый красный перец по вкусу

Лук мелко нарезать. Залить соком и уксусом, добавить имбирь, перец, куркуму, соль и лавровый лист, тщательно перемешать. Мариновать мясо 7–10 часов.

Маринад со сметаной и хреном

500 г сметаны, корень хрена, зелень петрушки, горчица, соль, молотый красный перец по вкусу

Смешать в миксере тертый корень хрена, измельченную зелень петрушки, соль и молотый красный перец. Добавить сметану, горчицу, тщательно взбить. Мариновать мясо 8–9 часов.

Грузинский маринад

100 мл лимонного сока, 250 мл воды, 100 мл растительного масла, 1 морковь, 1 луковица, корень сельдерея, зелень кинзы, душистый перец горошком, соль

Воду довести до кипения. Лук, морковь и корень сельдерея тонко нашинковать, положить в кипящую воду, добавить душистый перец горошком и соль. Кипятить на слабом огне, пока морковь не станет мягкой. Влить лимонный сок и сразу же снять с огня. Влить растительное масло, добавить зелень кинзы, охладить и процедить. Мариновать мясо 10–12 часов.

Маринад «Вкуснейший»

800 мл растительного масла, 200 мл лимонного сока, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец

Измельчить в блендере зелень, добавить соль и перец, залить соком и растительным маслом. Мясо мариновать 2–3 часа.

Маринад с бренди

500 мл яблочного сока, 250 мл бренди, 1 луковица, майоран, лавровый лист, куркума, черный перец горошком, соль

Смешать яблочный сок и бренди, добавить мелко нарезанный лук, измельченную зелень майорана, лавровый лист, перец, соль и куркуму, перемешать. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с йогуртом

500 мл йогурта, имбирь, гвоздика, куркума, соль

Специи измельчить, перемешать, добавить соль и йогурт. Мариновать мясо 5–6 часов.

Маринад с можжевельником

250 мл воды, 100 мл красного винного уксуса, 50 г ягод можжевельника, кориандр, соль, молотый черный перец

Смешать воду и винный уксус. Добавить размятые ягоды можжевельника, кориандр, соль и молотый черный перец. Мариновать мясо 6–7 часов.

Маринад с чесноком и розмарином

600 мл яблочного уксуса, 2–3 зубчика чеснока, розмарин, белый, черный, зеленый перец горошком по вкусу

Перец обжаривать без масла до тех пор, пока он не начнет лопаться. Влить уксус, довести кипения, охладить. Добавить измельченный чеснок и розмарин. Настаивать в плотно закрытой посуде 10 дней, периодически взбалтывая. Мариновать мясо 6–7 часов.

Маринад с десертным вином

500 мл красного десертного вина, 100 мл лимонного сока, лавровый лист, эстрагон, соль

Вино соединить с лимонным соком, добавить лавровый лист, эстрагон, соль. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с соевым соусом

300 мл растительного масла, 300 мл уксуса, 200 мл соевого соуса, 100 г томатной пасты, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, паприка, горчица, розмарин, тимьян

Лук и чеснок измельчить, залить соевым соусом. Добавить томатную пасту, горчицу, паприку, розмарин и тимьян, влить уксус и растительное масло, тщательно перемешать. Мариновать мясо 1–2 часа.

Маринад с карри и куркумой

100 мл йогурта, 20 мл столового уксуса, 20 мл лимонного сока, карри, куркума, кардамон, соль

В йогурт добавить специи, соль, уксус и лимонный сок, тщательно вбить. Мясо мариновать 30 минут.

Очень острый маринад

100 мл соевого соуса, 100 мл куриного бульона, 3 зубчика чеснока, сахар, перец чили, имбирь

Чеснок и перец чили измельчить, добавить тертый имбирь, сахар, влить бульон и соевый соус. Мясо мариновать 30 минут.

Маринад из овощей с мускатным орехом

200 мл воды, 100 мл столового уксуса, 200 г моркови, 100 г лука, корень петрушки, 5–6 зубчиков чеснока, мускатный орех, лавровый лист, гвоздика, соль

В кипящую воду добавить нашинкованные корень петрушки, морковь и лук, соль, лавровый лист, гвоздику, мускатный орех, варить 3–5 мин. Добавить измельченный чеснок, влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Остудить до комнатной температуры. Мариновать мясо 6–7 часов.

Маринад с кайенским перцем

250 мл белого сухого вина, 250 мл растительного масла, майоран, тимьян, розмарин, кайенский перец, паприка, соль

Смешать специи, соль, влить вино и растительное масло. Дать настояться 20 мин. Мясо мариновать 1–2 часа.

Маринад из овощей с корицей

200 мл воды, 100 г моркови, 50 г лука, 3–4 зубчика чеснока, корень сельдерея, зелень петрушки, 30 мл столового уксуса, мускатный орех, гвоздика, кардамон, корица, соль, душистый перец по вкусу

В кипящую воду добавить нашинкованные корень сельдерея, морковь и лук, соль, мускатный орех, гвоздику, кардамон, корицу, душистый перец, варить 3–5 мин. Добавить измельченный чеснок, зелень, влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Остудить до комнатной температуры. Мариновать мясо 5–6 часов.

Маринад йогуртовый с тмином

250 мл йогурта, 200 мл растительного масла, тмин, куркума, карри, имбирь, соль, молотый черный перец

Смешать специи и соль, влить растительное масло, йогурт, тщательно перемешать. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с эстрагоном

250 мл воды, 200 мл лимонного сока, соль, эстрагон

Лимонный сок соединить с водой, добавить соль и эстрагон. Мариновать мясо 4–5 часов.

Бельгийский маринад

250 мл красного сухого вина, 50 мл красного винного уксуса, 1 луковица, 20 г сухой горчицы, лавровый лист, гвоздика, розмарин, сахар, соль

Уксус смешать с красным вином, добавить сахар, соль, сухую горчицу, лавровый лист, гвоздику, розмарин, довести до кипения и снять с огня. Добавить нарезанный полукольцами лук. Остудить. Мариновать мясо 7–8 часов.

Кавказский маринад

500 мл воды, 250 мл столового уксуса, зелень кинзы, лавровый лист, соль, перец

Зелень кинзы измельчить, залить водой с уксусом, добавить лавровый лист, перец и соль. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад с тимьяном

150 мл красного сухого вина, 1 зубчик чеснока, тимьян

Чеснок измельчить, добавить тимьян, залить вином. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с йогуртом и перцем чили

150 мл йогурта, 1 зубчик чеснока, перец чили, сладкая паприка, мята, соль

Чеснок пропустить через пресс, перец чили и мяту мелко нарубить. Залить йогуртом, добавить паприку, соль. Мариновать мясо 3–5 часов.

Чесочно-имбирный маринад

50 г меда, 20 мл кунжутного масла, 100 мл соевого соуса, 2 зубчика чеснока, корень имбиря

Чеснок пропустить через пресс, имбирь натереть. Залить соевым соусом, добавить масло и мед, тщательно перемешать. Мариновать мясо 3–4 часа.

Чесночный маринад

8 зубчиков чеснока, 250 мл воды, 1 ст. л. уксуса, 20–30 г молотого черного перца, ½ ст. л. соли

Чеснок пропустить через пресс, растереть с солью и перцем. Добавить воду и уксус, перемешать. Мариновать мясо 3–4 часа.

Кефирный маринад с мятой

150 мл кефира, 50 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. сахара, соль, молотый черный перец, мята

Чеснок пропустить через пресс, растереть с солью и перцем. Добавить сахар, влить кефир, масло, тщательно взбить. Положить мяту по вкусу.

Винный маринад с горчицей

300 мл красного вина, 200 мл оливкового масла, 100 г сухой горчицы, 100 г зелени петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Зелень петрушки мелко нарубить, растереть с солью и перцем. Добавить горчицу, влить вино и масло, тщательно взбить.

Пряный маринад

150 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, 50 г меда, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, кориандр, орегано, соль, молотый черный перец

Растительное масло взбить с лимонным соком, солью и медом. Добавить измельченный чеснок, рубленую зелень петрушки, кориандр, орегано и перец, тщательно перемешать.

Пряный маринад с кореньями

500 мл воды, 500 мл уксуса, 1–2 луковицы, 1 морковь, ½ корня петрушки, ½ корня сельдерея, 12 горошин перца, 1 лавровый лист, 5 бутонов гвоздики, 1 ч. л. сахара, соль

В кипящую воду положить нарезанные лук, морковь, корень петрушки и корень сельдерея. Добавить перец, лавровый лист, гвоздику, сахар и соль, варить под крышкой на слабом огне 15–20 мин. Влить уксус, довести до кипения, снять с огня и охладить.

Лимонно-чесночный маринад

4 ст. л. растительного масла, сок 1 лимона, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, пучок петрушки, соль, молотый черный перец

Растительное масло взбить с лимонным соком, солью и перцем. Добавить измельченный лук, чеснок и рубленую зелень петрушки, тщательно перемешать.

Йогуртовый маринад

125 мл натурального йогурта, 1 красный болгарский перец, 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. рубленой мяты, соль, смесь сухих прованских или итальянских трав по вкусу

Болгарский перец и чеснок мелко нарубить. Добавить мяту, соль, смесь трав, залить йогуртом, тщательно перемешать.

Маринад с лавровым листом

750 мл воды, 250 мл уксуса, 1 луковица, зелень петрушки, 2 лавровых листа, соль, молотый черный перец по вкусу

Воду соединить с уксусом, добавить рубленую зелень петрушки, нарезанный лук, лавровый лист, соль и молотый черный перец, тщательно перемешать.

Маринад с коньяком

4–5 ст. л. растительного масла, 1–2 ст. л. лимонного сока, 2–3 ст. л. коньяка, прованские травы, кайенский перец, соль

Растительное масло взбить с лимонным соком. Влить коньяк, добавить прованские травы, кайенский перец и соль, перемешать.

Мятный маринад

1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 60 мл белого вина, 4–5 ст. л. растительного масла, 3–4 листочка мяты, 1–2 веточки розмарина, соль, перец

Соединить растительное масло и белое вино. Добавить измельченную мяту, рубленый лук, тертый чеснок, розмарин, соль и перец, тщательно перемешать.

Восточный маринад

1 ст. л. меда, 80 мл соевого соуса, 1 ч. л. кунжутного масла, 2 ч. л. тертого имбиря, 2 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу

В эмалированной или керамической посуде подогреть мед, снять с огня. Добавить соевый соус, кунжутное масло, тертый имбирь, измельченный чеснок, соль и перец, тщательно перемешать.

Винно-мятный маринад

60 мл белого вина, 4–5 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 листочка мяты, 1 веточка розмарина, майоран, тимьян, паприка, соль, молотый красный острый перец

Соединить вино с растительным маслом. Добавить нарезанный лук, измельченный чеснок, рубленую мяту, розмарин, майоран, тимьян, паприку, соль и острый перец, тщательно перемешать.

Маринад с виски

2 ст. л. виски, 2 ст. л. соевого соуса, чеснок, молотый черный перец, соль

Измельченный чеснок растереть с солью и перцем, добавить виски и соевый соус.

Маринад из йогурта с чесноком

125 мл натурального йогурта, 1 зубчик чеснока, 1 перец чили, 2 ч. л. рубленой мяты, соль по вкусу

Чеснок и перец чили мелко нарубить. Добавить мяту, соль, тщательно растереть. Влить йогурт, перемешать.

Маринад для рыбы

250 мл белого вина, 250 мл соевого соуса, 250 мл лимонного сока

Соединить все ингредиенты, перемешать.

Маринад с дижонской горчицей

1 луковица, дижонская горчица, лимонный сок

Лук измельчить, добавить горчицу, лимонный сок и хорошо перемешать. Мясо мариновать 5–6 часов.

Маринад с каперсами

300 мл арахисового масла, 100 г каперсов, 3 луковицы, тимьян, Melissa, кинза, кресс-салат, соль, сахар, горький стручковый перец

Каперсы, лук и горький стручковый перец мелко нарезать. Добавить рубленые травы, соль, сахар, влить арахисовое масло, тщательно перемешать. Мариновать мясо 2–3 часа.

Винный маринад

700 мл белого сухого вина, соль, сахар, перец по вкусу

В вино добавить соль, сахар, перец. Мясо мариновать 6–7 часов.

Изысканный маринад для рыбы

2,2 л воды, 250 мл белого вина, 250 мл лимонного сока, 100 мл соевого соуса, 100 г морской соли, 100 г коричневого сахара, 1 головка чеснока, 2 ст. л. молотого белого перца, базилик, майоран (карри, кориандр) по вкусу

В кипящей воде растворить соль, сахар, остудить до комнатной температуры. Влить вино, лимонный сок, соевый соус, добавить измельченный чеснок, перец, базилик, майоран, перемешать.

Маринад с оливковым маслом для рыбы

100 мл лимонного сока, 100 мл оливкового масла, соль, перец

Оливковое масло взбить с лимонным соком, солью и перцем.

Смазать рыбу, мариновать 10 минут.

Маринад со стручковым перцем для рыбы

250 мл белого сухого вина, 100 мл белого винного уксуса, 100 мл воды, 100 мл оливкового масла, 50 г каперсов, тимьян, горький стручковый перец, соль, сахар

Смешать уксус, вино, воду, оливковое масло, добавить соль и сахар. Нагреть, не доводя до кипения. Добавить каперсы, перец, тимьян. Настаивать 10–12 часов. Мариновать рыбу 3–5 часов.

Маринад с лимоном для рыбы

700 мл белого сухого вина, 500 мл растительного масла, 1 лимон, 1 луковица, соль, перец

Растительное масло взбить с лимонным соком, солью и перцем. Добавить цедру лимона, нарезанный лук, влить вино. Рыбу мариновать 1–2 часа.

Маринад с лимонным соком для рыбы

200 мл оливкового масла, 300 мл белого сухого вина, 100 мл лимонного сока, 1 луковица, зелень петрушки, тимьян, соль, перец

Оливковое масло взбить с лимонным соком, солью и перцем. Добавить нарезанный лук, измельченную зелень, влить вино, перемешать. Рыбу мариновать 1–2 часа.

Маринад с виски для рыбы

200 мл растительного масла, 100 мл виски, 50 мл соевого соуса, 1 зубчик чеснока, молотый черный перец по вкусу

Смешать масло, виски и соевый соус. Добавить перец и измельченный чеснок. Рыбу мариновать 20–30 минут.

«Огненный» маринад для рыбы

100 мл оливкового масла, 100 мл красного сухого вина, 4 стручка горького стручкового перца, 6 зубчиков чеснока

Чеснок измельчить, перец мелко нарезать, залить оливковым маслом и вином. Подогреть, не доводя до кипения, остудить. Мариновать рыбу 2–3 часа.

Соусы

Правильно выбранный соус – стопроцентная гарантия того, что у копченых, вяленых, соленых продуктов и блюд, приготовленных из них, будет потрясающий вкус!

Сметанный соус

200 г сметаны, 100 мл бульона, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. пшеничной муки, зелень, соль, молотый перец

Муку обжарить в масле до золотистого цвета. Влить бульон, перемешать, проварить 5 мин. Добавить соль, перец, сметану, проварить до загустения. Добавить мелко нарезанную зелень и снять с огня.

Томатный соус с вином

900 мл томатного сока, 100 мл белого сухого вина, 70 г сливочного масла

Довести до кипения томатный сок, влить вино, добавить сливочное масло. Томить на слабом огне 3 мин и остудить.

Белый соус к рыбе

250 мл рыбного бульона, 50 г сливочного масла, 30 мл лимонного сока, 30 г муки, зелень укропа и петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Муку обжарить в половине количества сливочного масла, развести рыбным бульоном и варить 10 минут. Посолить, поперчить, добавить лимонный сок и оставшееся масло, процедить, тщательно перемешать. При подаче добавить измельченную зелень.

Горчичный соус

200 г сухого горчичного порошка, сахар, соль, уксус, растительное масло

Развести горчичный порошок в теплой воде, перемешать, чтобы получилась масса средней густоты. Добавить сахар, соль, уксус и пару капель растительного масла. Все тщательно перемешать, емкость плотно закупорить и поставить на 12 ч в теплое место.

Острый чесночный соус

10 зубчиков чеснока, 200 г томатной пасты, 100 мл воды, зелень петрушки и сельдерея

Мелко нарезать чеснок, добавить томатную пасту, разбавить водой.

Густоту соуса регулировать по вкусу. Добавить рубленую петрушку и сельдерей.

Грибной соус

200 г боровиков (шампиньонов, маслят), 1 луковица, 1 ст. л. муки, 500 мл бульона, 2 ст. л. сметаны, 50 г масла, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа

Очищенные грибы и лук нарезать, обжарить. Добавить муку, прогреть, развести бульоном. Добавить сметану, соль, перец и нарезанную зелень.

Соус бешамель

120 г сливочного масла, 120 мл мясного бульона, 120 мл молока, 60 г муки, мускатный орех, белый молотый перец, соль

Муку обжарить в сливочном масле на слабом огне 3–5 мин. Постоянно помешивая, влить молоко и мясной бульон. Посолить и варить на медленном огне 10 мин. Добавить мускатный орех, перец и снять с огня.

Горячий соус к мясу

200 мл оливкового масла, 200 мл томатного сока, 200 г болгарского перца, 100 г стручкового перца, 100 мл столового уксуса, 4 зубчика чеснока, орегано, кориандр, соль, молотый черный перец по вкусу

В кастрюлю влить оливковое масло, томатный сок и уксус. Добавить нарезанный перец, чеснок, орегано, кориандр, соль и перец. Кипятить на медленном огне, постоянно помешивая, 10 мин, процедить. Подавать горячим.

Соус острый луковый

200 г лука, 50 г корнишонов, 300 мл мясного бульона, 50 г томатной пасты, 30 мл столового уксуса, 30 г муки, 50 г сливочного масла, соль, молотый черный перец

Муку обжарить в половине количества сливочного масла, развести мясным бульоном. Лук измельчить, обжарить в оставшемся масле, соединить с мучным соусом. Добавить томатную пасту, соль, перец, варить 5 мин. Добавить рубленые корнишоны, влить уксус, довести до кипения и снять с огня.

Сметанный соус с хреном

250 мл мясного бульона, 100 г сметаны, 50 г корня хрена, 50 г сливочного масла, 50 мл столового уксуса, 30 г муки, соль, лавровый

лист, черный и душистый перец по вкусу

Муку обжарить в половине количества сливочного масла, влить 100 мл мясного бульона и сметану. Варить на слабом огне 5–10 мин. Корень хрена натереть на мелкой терке, слегка обжарить в оставшемся сливочном масле, влить уксус и оставшийся бульон, добавить лавровый лист, соль, перец, варить 10–15 мин. Обе массы соединить, довести до кипения и снять с огня.

Соус ткемали

1 кг слив ткемали, 200 мл воды, 1 зубчик чеснока, зелень укропа и кинзы, соль, молотый красный перец, базилик

Сливы залить водой, варить на среднем огне, постоянно помешивая. Затем протереть через сито и развести водой, в которой они варились. Добавить измельченные зелень и чеснок, посолить, поперчить, довести до кипения на слабом огне. Перед подачей добавить мелко нарубленный базилик.

Восточный соус

500 г помидоров, 4 зубчика чеснока, 100 г лука, зелень петрушки и кинзы, 200 мл воды, хмели-сунели, стручковый перец, соль

Спелые красные помидоры нарезать кружочками и бланшировать 3–4 мин. Затем растереть деревянной ложкой и залить водой. Добавить толченый чеснок, рубленый лук, зелень, измельченный стручковый перец, хмели-сунели, соль. Варить на медленном огне 5–6 минут.

Голландский соус

2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 мл воды, 200 г муки, 250 мл молока, 1 лимон, мускатный орех, соль

Желтки растереть со сливочным маслом, влить охлажденную кипяченую воду, поставить на медленный огонь. Постоянно помешивая, довести до загустения. Муку перемешать в молоке и подогреть, не доводя до кипения. Непрерывно помешивая, влить желтково-сливочную массу, ввести взбитые белки, влить сок лимона, добавить тертый мускатный орех и соль. Проварить до загустения и снять с огня.

Грузинский соус

250 г грецких орехов, 4–5 зубчиков чеснока, 200 мл гранатового сока, оливковое масло, стручковый перец, семена и зелень кинзы, соль

Грецкие орехи разделить на две равные части. Одну вместе с толчеными семенами и измельченной зеленью кинзы, чесноком, стручковым перцем, посолив, дважды пропустить через мясорубку,

тщательно перемешать и истолочь в ступке, растереть деревянной ложкой. Вторую – истолочь с солью. Обе массы соединить, хорошо перемешать, заправить гранатовым соком и оливковым маслом. При необходимости разбавить холодной кипяченой водой.

Индийский ореховый соус

200 г грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 100 мл гранатового сока, 50 мл воды, соль, стручковый перец, шафран, зелень и семена кинзы, хмели-сунели

Грецкие орехи и чеснок истолочь, растереть с солью. Добавить рубленый стручковый перец, толченые семена и зелень кинзы, шафран, хмели-сунели, влить гранатовый сок, разбавленный холодной кипяченой водой, тщательно перемешать.

Мексиканская сальса

300 г помидоров, 100 г лука, 1 лайм, перец чили, зелень сельдерея, соль

Помидоры, лук, перец чили и зелень сельдерея мелко нарезать. Добавить свежесжатый сок лайма, посолить. Дать настояться 1 час.

Кукурузная сальса

200 г консервированной кукурузы, 30 г зеленого лука, перец чили, чеснок, 50 мл оливкового масла, 50 мл белого винного уксуса, кориандр, соль

Кукурузу соединить с мелко нарубленным зеленым луком, перцем чили, чесноком. Добавить масло, уксус, кориандр и соль, тщательно перемешать.

Соус тартар

1 луковица, 1 огурец, 1 яйцо, 150 мл оливкового масла, 50 г сахара, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. горчицы, соль, зелень петрушки, молотый красный перец по вкусу

Желток отварного яйца размять, добавить горчицу и соль, взбить до состояния крема. Постепенно вливая оливковое масло, тщательно взбить. Продолжая взбивать, добавить лимонный сок, сахар и перец. Лук, огурец, белок отварного яйца и зелень петрушки мелко нарубить, добавить полученный соус, тщательно перемешать.

Томатная сальса

250 г помидоров, 50 г зеленого лука, перец чили, 1 лайм, 30 мл оливкового масла, кориандр, соль

Помидоры, чили и лук мелко нарубить, перемешать. Добавить сок

лайма, кориандр и соль, заправить оливковым маслом.

Соус пикантный к рыбе

200 г майонеза, 100 г зеленого лука, 50 г маринованных огурцов, зелень петрушки и сельдерея, эстрагон, горчица, томатная паста

Маринованные огурцы очистить, натереть на терке, лишнюю жидкость отжать. Добавить майонез, томатную пасту, горчицу, рубленый лук и зелень, тщательно перемешать.

Соус с кизилом

500 г кизила, 2 зубчика чеснока, стручковый перец, зелень и семена кинзы, хмели-сунели

Кизил варить 10–15 мин на медленном огне. Удалить косточки, мякоть протереть вместе с отваром через сито. Добавить толченую с солью зелень кинзы, чеснок, хмели-сунели, молотые семена кинзы, нарезанный стручковый перец и тщательно перемешать.

Виноградно-ореховый соус

500 г винограда, 100 г грецких орехов, 3 зубчика чеснока, зелень кинзы, стручковый перец, соль

Неспелый зеленый виноград размять деревянной ложкой. Грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок и стручковый перец мелко нарубить, растереть с солью. Добавить виноград, поставить на огонь. При необходимости влить немного воды. Тщательно перемешивая, варить 3–4 мин. Подавать холодным.

Соус с авокадо

2 авокадо, 50 мл оливкового масла, 100 г сметаны, 30 г сахара, 2 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки, молотый черный перец, соль

Оливковое масло, сметану и лимонный сок смешать, добавить сахар. Перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Добавить измельченную зелень петрушки, соль и перец, тщательно перемешать. Авокадо очистить, нарезать, сразу же положить в соус, перемешать. Дать соусу настояться 2 часа.

Соус-маринад для свинины

100 мл соевого соуса, 100 мл растительного масла, 50 мл красного винного уксуса, 2 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль

Смешать измельченный чеснок, соевый соус, растительное масло, уксус, посолить и поперчить. Перемешать, чтобы соль полностью растворилась. Мариновать мясо 40–60 минут.

Апельсиновый соус с корицей

Цедра 1 апельсина, 2 ст. л. дижонской горчицы, 100 г сахара, корица

Цедру апельсина тонко натереть, добавить сахар, корицу и горчицу, тщательно перемешать. Довести до кипения на слабом огне, постоянно помешивая.

Соус с оливками

150 г оливок, 30 г муки, 30 г сливочного масла, 400 мл рыбного бульона, 1 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки, укропа и сельдерея, соль

Муку слегка обжарить в сливочном масле, развести рыбным бульоном, непрерывно помешивая, довести до кипения. Добавить измельченные оливки, снова довести до кипения. Заправить рубленой зеленью, влить сок лимона, посолить.

Соус с сидром

250 мл сухого сидра, 50 мл яблочного уксуса, молотый черный перец, соль, тимьян, розмарин

В сидр добавить уксус, травы, посолить, поперчить. Поливать мясо во время приготовления.

Соус с горчицей

100 мл оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. дижонской горчицы, 50 мл красного винного уксуса, 30 г сахара, соль

Натереть салатницу изнутри чесноком. Выложить горчицу, сахар, соль, взболтать. Влить винный уксус и оливковое масло, тщательно взбить.

Абрикосовый соус

500 г абрикосов, 300 мл белого винного уксуса, 250 г коричневого сахара, 1 апельсин, корица, гвоздика, корень имбиря

Абрикосы разрезать пополам, добавить сахар, уксус варить на слабом огне 30 мин. Добавить апельсиновый сок, имбирь, корицу, гвоздику, варить 3 мин. Снять с огня и охладить.

Песто

100 г сыра, 4 зубчика чеснока, 50 г кедровых орешков, листья салата, 100 мл оливкового масла, молотый черный перец, соль

Кедровые орешки растереть с солью. Добавить тертый сыр, чеснок, рубленые листья салата и перец, тщательно растереть до образования однородной массы. Продолжая растирать, влить оливковое масло.

Песто с миндалем

100 г черствого белого хлеба, 50 г миндаля, 200 мл оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, 2–3 зубчика чеснока, зелень петрушки, соль

Петрушку, хлеб, чеснок нарубить, влить лимонный сок, тщательно растереть. Добавить измельченный миндаль и оливковое масло, взбить до образования однородной массы. Посолить по вкусу.

Соус чили

500 г помидоров, 5 перцев чили, 3 зубчика чеснока, 150 мл красного сухого вина, 100 г меда, 1 ч. л. горчицы, орегано, молотый черный перец, соль

Чили замочить в холодной воде на 20 мин, очистить от плодоножек и семян, очень мелко нарезать. Помидоры разрезать на 4 части, запекать в разогретой духовке 5–6 мин. Охладить, очистить от кожицы, размять в пюре. Добавить чили, чеснок, мед, орегано, горчицу, посолить и поперчить. Влить вино, на слабом огне довести до кипения и варить, помешивая, до загустения.

Соус с баклажанами и фасолью

200 г баклажанов, 400 г консервированной белой фасоли, 2 зубчика чеснока, 50 г меда, 50 мл оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. горчицы, соевый соус, соль, молотый черный перец, базилик

Баклажаны запекать на гриле или в духовке 15 мин, пока они не потемнеют со всех сторон, разрезать пополам и выскоблить мякоть. Добавить протертую консервированную фасоль, измельченный чеснок, мед, соевый соус, лимонный сок, горчицу, соль и перец. Влить оливковое масло, взбить до однородной массы. Добавить рубленую зелень базилика, перемешать.

Цацики

500 мл йогурта, 1 огурец, 30 г оливок, 4 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, 50 мл белого винного уксуса, зелень укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Огурец очистить, натереть на терке, отжать лишнюю жидкость. Добавить мелко нарубленные оливки, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень. Влить масло, уксус, йогурт, поперчить, посолить, тщательно взбить.

Соус тапенада

350 г маслин, 200 г анчоусов, 50 г каперсов, 2 зубчика чеснока, 50 мл темного рома, 150 мл оливкового масла, молотый черный перец, соль

Маслины, анчоусы, каперсы и чеснок положить в чашу блендера, измельчить до однородной массы, посолить и поперчить. Влить тонкой струйкой оливковое масло и ром, перемешать.

Испанский соус

200 мл йогурта, 30 г маслин, 1 помидор, 1 зубчик чеснока, 50 г зеленого лука, молотый черный перец, соль

Маслины, очищенный от кожицы и семян помидор и чеснок положить в чашу блендера, измельчить до однородной массы. Добавить йогурт, тщательно взбить, посолить и поперчить по вкусу. Добавить мелко нарубленный зеленый лук, перемешать.

Приправы

Очень важно знать толк в различных приправах. Если приправа используется правильно – к нужному продукту, в необходимом количестве, – вы получите потрясающее блюдо!

Бasilik

Вкус базилика – слегка горьковатый со сладковатым привкусом. Базилик когда-то называли царской травой. Вся его надземная часть отличается приятным запахом и нежным вкусом. Свойства его проявляются в блюдах как бы постепенно – сначала он дает горчинку, а затем сладковатый привкус.

Свежие и сушеные листья и цветки базилика применяют в греческой, французской, итальянской и кавказской кухнях. Как приправу базилик добавляют в салаты, мясные и рыбные блюда, а также – для ароматизации – в овощные консервы, соленья и колбасы.

Базилик отлично дополняет овощные блюда из бобов, томатов, шпината и квашеной капусты. Несколько свежих листиков базилика, помещенных в уксус, значительно улучшают его аромат. Измельченные листья добавляют также в творог, масло, омлеты и салаты из морепродуктов. Сушеные листья вместе с розмарином иногда используют вместо перца.

Ваниль

Ваниль на вкус горькая, поэтому перед употреблением ее рекомендуется тщательно растереть в порошок в фарфоровой ступке вместе с сахарной пудрой. Для посыпки кондитерских изделий можно использовать сахар, который хранился в одной банке с ванилью – она является очень сильным ароматизатором.

Ваниль добавляют в тесто непосредственно перед тепловой обработкой, в пудинги, суфле, компоты, варенье сразу после их приготовления, а также в холодные блюда. Бисквиты и торты

пропитывают ванильным сиропом уже после приготовления. Ваниль добавляют в кисели, компоты, муссы.

Ваниль рекомендуется использовать в малых количествах. Ее сладкий запах обманчив – стоит переборщить, и блюдо станет горьким.

Ванильный сахар – ароматизированный сахар. Для его получения к обычному сахару добавляют несколько стручков ванили (2 стручка на 500 г сахара) и выдерживают в течение недели в плотно закрытом контейнере. Затем стручки вынимают. Ароматизированный сахар добавляют в выпечку, а также используют для украшения фруктов, десертов.

Гвоздика

Гвоздика – это высушенные нераскрывшиеся цветочные почки (бутоны) тропического гвоздичного дерева. Гвоздика обладает жгучим вкусом и своеобразным сильным ароматом. Молотая гвоздика быстро теряет свои качества и малопригодна для употребления. Для того чтобы определить качество гвоздики, ее нужно с силой бросить в воду: качественная пряность должна тонуть или плавать вертикально, шляпкой вверх. Гвоздика низкого качества плавает горизонтально.

В кулинарии гвоздику применяют для приготовления маринадов, сладких блюд (самостоятельно или в смеси с корицей). В смеси с черным перцем гвоздику добавляют к тушеному мясу, баранине, в мясные фарши и бульоны, а также в соусы, подаваемые к домашней птице. Лучше использовать головки (шляпки) гвоздики.

Гвоздика придает вкус и аромат одинаково хорошо как горячим, так и холодным блюдам, но при высокой температуре ее аромат быстро улетучивается. Поэтому чем более тонкий аромат необходимо получить, тем позже необходимо закладывать гвоздику. Ни в коем случае нельзя добавлять гвоздику в блюда с длительной тепловой обработкой, например в пловы.

Горчица

Горчица – одна из самых популярных приправ в немецкой и

русской кухне. Русская горчица отличается от европейских приправ особенной остротой, в большинстве европейских стран предпочитают менее острую, иногда почти сладкую горчицу, с большим количеством добавок.

Горчицей смазывают мясо домашней птицы, телятины и рыбы перед их приготовлением – это не только предотвращает вытекание сока, но и ароматизирует блюдо.

Горчицу (горчичный порошок) используют как приправу прежде всего к мясным блюдам, она также является неотъемлемым ингредиентом майонеза. Целые семена горчицы и горчичный порошок добавляют в маринады, соусы.

Горчицу нужно хранить в темном месте, иначе она потеряет свой вкус и аромат.

Русская горчица – самая острая, крепкая приправа из горчичного порошка, которую готовят с добавлением уксуса.

Дижонская горчица – самая знаменитая в Европе. Во Франции выпускается более 20 сортов дижонской горчицы, один из самых популярных – горчица с белым вином.

Баварскую горчицу изготавливают из горчичных зерен грубого помола; она имеет карамельный привкус.

Американская горчица – самый жидкий вид горчицы; ее готовят из семян белой горчицы с большим количеством сахара.

Фруктовая горчица популярна в Италии. Это крупные куски фруктов (яблок, лимонов, апельсинов, мандаринов, груш), приготовленные в остром соусе из порошковой горчицы, белого вина, меда и специй. Такая приправа прекрасно дополняет мясное рагу.

Медовую горчицу делают с добавлением меда.

Имбирь

Имбирь уже более 2000 лет известен как пряность, лекарство и лечебное средство. Первые упоминания о нем содержатся в древнекитайских трактатах, в частности, в работах Конфуция. На санскрите имбирь называют «вишвабхесадж», что значит «универсальное лекарство». Острый на вкус, корень этого растения относится к разряду «горячих» специй, возбуждающих аппетит и

улучшающих кровоснабжение. Также имбирь – прекрасное болеутоляющее и противовоспалительное средство. Его действие подобно действию лука и чеснока, но более эффективно.

Кардамон

В качестве пряности используют сушеные семена кардамона, которые лучше всего извлекать из капсулы перед самым употреблением. Они обладают приятным ароматом и сладковатым пряным вкусом.

Кардамон входит в состав традиционных пряных смесей, его добавляют в кофе, чай, выпечку, мясные блюда, подливы и соусы. В сочетании с шафраном, тмином его используют при приготовлении отварной рыбы, с красным перцем – при приготовлении жареной рыбы, с кайенским перцем – для запекания рыбы и морепродуктов, с майораном – к заливному из рыбы.

Из-за своих жгучих свойств пряность требует осторожного обращения. Нормой считается добавлять в выпечку 0,3–0,5 г молотых семян на одну порцию, в жидкие блюда – в 2 раза меньше, за 3–5 мин до готовности.

Карри

Карри – это смесь пряностей, основным ингредиентом которой является корень куркумы. Куркума обладает великолепным запахом, но невыразительным вкусом, поэтому его делают более ярким, дополняя другими компонентами (иногда в смесь входит до 24 пряностей). Карри бывает острой и неострой, но в ней обязательно должны присутствовать лист карри, порошок корня куркумы, кориандр и красный перец. Применяют карри для придания аромата и приятного цвета рису, мясу, овощам.

Кориандр

Листья кориандра, или кинзы, – прекрасный компонент для приготовления салатов, соусов, супов, ароматное дополнение к мясным и рыбным блюдам, шашлыкам, кебабам, бутербродам. Семена кориандра используют для ароматизации хлеба и кондитерских изделий, сыра, мясных блюд, колбас, блюд из краснокочанной и савойской капусты, соусов, супов, выпечки. Однако не всем нравится их специфический запах и вкус.

В восточной кухне кориандр применяют для приготовления различных сладостей – например, на восточных базарах популярны засахаренные семена кориандра, которые сочетают в себе сладость и пряную жгучесть.

Корица

Аромат корицы сладковатый и очень нежный, поэтому ее добавляют в печенье, кексы, куличи, пряники, сладкие пироги с фруктовой начинкой, а также в пулит и сладкие пловы, компоты, варенья, муссы, желе, творожные пасты, фруктовые и некоторые овощные салаты. Она хорошо сочетается со шпинатом, морковью, красной капустой и молочной кукурузой, а также с блюдами из яблок, айвы и груш.

Корица особенно популярна в восточной, индийской и китайской кухнях, где ее добавляют также в блюда из домашней птицы и баранины, в пловы. Корица входит в состав разнообразных смесей сушеных пряностей (карри, ереванская смесь), а также в смеси для фруктовых, грибных и мясных маринадов. Корицей ароматизируют ликеры, пунши, гроги.

В Украине корицу традиционно применяли при мариновании огурцов и засолке арбузов, в России – добавляли в молочные супы, оладьи, каши и заливную рыбу, а в Белоруссии ею сдабривали моченую бруснику.

Аромат корицы особенно хорошо сочетается с яблоками, грушами и шоколадом, в капучино всегда добавляют щепотку тертого шоколада и корицы. Ее используют для ароматизации напитков, маринадов, печенья, булочек, сладких блюд из творога и фруктов, добавляют в овощные и фруктовые салаты, в блюда из птицы, свинины и баранины.

Например, в классические фаршированные баклажаны или греческое рагу из ягненка обязательно добавляют корицу.

Куркума

Корень куркумы обладает острым горьким вкусом и сильным мускусным запахом, в котором угадываются ароматы кориандра, укропа, петрушки, корицы и гвоздики.

В западной кухне куркума практически не используется, хотя она входит в некоторые пряные смеси (например, в карри) и применяется при изготовлении горчицы для придания ей ярко-желтого цвета. Англичане (испытавшие сильное индийское влияние) добавляют куркуму в овощные и мясные блюда, соусы. Американцы окрашивают куркумой ликеры, маринады, масло, сыры. В тайской кухне широко известна «белая куркума». Ее белые, чуть острые корни едят сырыми, а цветки отваривают и подают с рыбным соусом.

Лавровый лист

Лавровый лист незаменим для маринадов, бульонов, заливной рыбы, соусов, супов, отварного мяса. Обычно его добавляют при варке основного продукта за несколько минут до готовности (в первые блюда лавровый лист кладут за 5 мин до готовности, во вторые – за 10 мин), а затем вынимают.

Как пряность используют свежие и сушеные листья лавра, а также плоды (семена) и лавровый порошок, представляющий собой концентрированный экстракт эфирных масел лавра.

Преимущество лаврового листа в том, что даже при длительном и неправильном хранении он не теряет своих качеств.

Майоран

Майоран можно добавлять в любые блюда для придания аромата. По вкусу это растение напоминает сочетание мяты и перца.

Используется в качестве приправы к мясным блюдам, супам, салатам, напиткам. Майораном можно заменить перец и другие пряности. Укус, настоящий на листьях майорана в течение 5–7 суток, приобретает приятный аромат, его хорошо использовать для заправки салатов, так как они приобретают необычный вкус. Майоран улучшает вкус соленых и маринованных овощей. Он идеально подходит к тяжелым, жирным блюдам, поскольку обладает свойством облегчать пищеварение. Его также рекомендуют добавлять во многие овощные блюда, особенно из «тяжелых» овощей – бобовых и капусты.

Сильный аромат майорана требует такого же сильного соседства. Интересно сочетание майорана с базиликом, тимьяном и шалфеем, мускатным орехом и гвоздикой, лавровым листом, душистым и черным перцем, тмином. Но такие пряности нужно использовать осторожно, чтобы не испортить вкус блюда.

Мускатный орех

Аромат мускатного ореха зависит от его формы: большие и круглые орехи обладают более тонким и насыщенным ароматом, чем продолговатые. Добавляют в пищу мускатный орех в очень небольших количествах – не более 0,1 г на одну порцию.

С мускатным орехом готовят варенье, компоты и сладости, добавляют в салаты и пюре из картофеля, брюквы, репы, овощные супы, блюда из макарон, почти во все грибные блюда, в соусы для всех видов домашней птицы, в мясные и рыбные блюда. Наиболее эффективно применение мускатного ореха в блюдах, где сочетаются мясо или рыба с овощами, грибами, тестом, и в соусах, многим из которых мускатный орех придает основной аромат.

Поскольку в тертом виде мускатный орех быстро теряет аромат, его лучше тереть перед самым употреблением.

Орегано (душица)

В кулинарии используют сушеные листья и цветочные почки душицы.

Орегано особенно распространен в кухнях Средиземноморья. Его добавляют в пиццу, пасту, он замечательно сочетается с помидорами, сыром, грибами, подходит к горячим бутербродам, супам (особенно томатным), блюдам из курицы, фасоли, яиц. У нас им ароматизируют квас и домашнее пиво, добавляют в супы, салаты, мясные блюда. Веточки душицы добавляют также в емкости с уксусом или растительным маслом, чтобы придать последним утонченный аромат.

Орегано возбуждает аппетит и способствует пищеварению. Эта приправа идеально сочетается с ветчиной, салатами, рыбными соусами, запеченной свининой и ягнятиной, мясными супами, запеченным картофелем.

Добавлять орегано нужно незадолго до готовности блюда. Вкус этой приправы более нежный по сравнению с майораном, он гармонирует с базиликом, розмарином, майораном, тимьяном и перцем.

Паприка

Нежная, приятная паприка придаст шашлыку – мясному или рыбному – абсолютно новое звучание. С **розовой паприкой** главное – не переборщить, иначе пожара во рту не миновать. Кстати, вода только усилит действие специй. Лучше съесть кусок хлеба.

Если хотите подчеркнуть вкус мяса, не перебивая его, смело выбирайте **деликатесную паприку**. Она приятна на вкус и абсолютно не острая.

Благородная паприка – темного сочного цвета, отличается очень тонким изысканным ароматом. Ее чаще всего применяют в кулинарии.

Полусладкая паприка – для любителей легких пряностей. Полусладкой паприкой не рекомендуется приправлять шашлык на огне, так как она быстро сгорает или обугливается.

После **острой паприки** шашлык приобретает ярко-желтый или светло-коричневый цвет и становится просто обжигающим.

Перец

Черный перец – до сих пор, пожалуй, самый распространенный в

нашей кухне – улучшает пищеварение и снимает тяжесть в желудке. К тому же он может сбить температуру, его также используют как средство для профилактики простудных заболеваний!

Чтобы раскрыть вкус **розового перца**, нужно раздавить горошины и положить их на полчаса в холодильник или раскалить на огне, перемолоть и сразу заправить блюдо. В аромате розовых горошин присутствуют нотки смолы, аниса и ментола, на вкус они сладковатые, чуть перечные. Розовый перец добавляют в салаты, рыбные и мясные блюда, фруктовые десерты, мороженое и шербеты, а также маринады и рассолы. Иногда розовый перец используют в смеси с горошинами черного, белого и зеленого перца. Однако будьте осторожны – в больших количествах этот перец токсичен. Сушеный перец лучше хранить в виде цельных горошин не более полугода.

Белый перец – не отдельный вид перца, а особым образом обработанный черный перец. Он ценится дороже черного и используется в блюдах из мяса и рыбы, а также для приготовления светлых соусов.

Зеленый перец – маринованные или засоленные незрелые плоды черного перца. Это наименее острый вид перца, у него свежий аромат и приятный вкус. Зеленый перец – замечательная приправа для соусов, паштетов, мясных, рыбных и овощных блюд.

Душистый перец в корне меняет вкус блюда, поэтому использовать его нужно очень осторожно – обычно достаточно нескольких цельных или молотых зерен. Считается, что он сочетает в себе аромат четырех пряностей – корицы, черного перца, мускатного ореха и гвоздики. Душистый перец можно использовать как для сладких, так и несладких блюд.

Перец чили отличается от обычного красного перца более алым цветом и сладковатым запахом. Обычно чем мельче чили, тем он острее. Особенно жгучие в перцах семена, они могут вызвать даже внутренние ожоги, поэтому перед применением чили рекомендуется обязательно очищать от них.

Молотый чили используют для соусов, заправок, маринадов. Цельный чили кладут во время варки в борщи, супы. Чили хорошо сочетается с чесноком, кориандром, базиликом, чабером, лавровым листом.

Петрушка используется очень широко – для приготовления практически всех видов блюд. Мелко нарезанную зелень добавляют также в блюда непосредственно перед подачей на стол.

Петрушку рекомендуется употреблять в диетическом питании, особенно при заболеваниях печени и желчного пузыря. Мелко нарезанную зелень или тертый корень добавляют к отварной рыбе, дичи (главным образом птице), овощным блюдам. Во французской кухне, например, популярна закуска из вымытой и обсушенной зелени петрушки, быстро обжаренной в растительном масле. Еще теплой ее подают к мясным и рыбным блюдам.

Розмарин

Розмарин обладает сильным, ароматным, сладковатым камфарным запахом, напоминающим запах сосны, и очень пряным и слегка острым вкусом. Молотые сушеные листья в небольшом количестве добавляют к овощным, грибным и рыбным блюдам, в мясные фарши, к жареному мясу и птице, маринадам.

Сельдерей

Сельдерей используют не только в качестве пряной добавки к салатам. Черешки и корень сельдерея часто употребляют как самостоятельное блюдо – в качестве закуски или гарнира, для чего их отваривают, обжаривают, запекают в духовке со сметаной и сыром. Из свежего корня сельдерея готовят салаты, делают нежный мусс, который служит гарниром к дичи.

По содержанию питательных веществ и вкусовым качествам сельдерей является наиболее ценной овощной культурой – в его листьях содержатся аскорбиновая кислота, каротин, витамины и даже противоязвенные вещества. Обычно листья вместе с черешками опускают в кастрюлю, где готовится еда, и вынимают перед подачей блюда на стол. Листья, снятые с черешков, сушат на зиму.

Сельдерейные семена – замечательная приправа к отварным или тушеным овощам. А сельдерейная соль – смесь высушенных молотых

семян сельдерея и поваренной соли – подчеркнет вкус мясных подлив, соусов и супов, отлично подойдет к тыкве.

Тимьян

Тимьян придает пикантность различным блюдам и великолепен в сочетании с чесноком и вином. Его особенно рекомендуют добавлять к жаренному на сале картофелю, мясному фаршу, копченостям, свинине, баранине, утке, паштетам, грибам, творогу, дичи и сырам, а также в очень небольшом количестве – к жареной рыбе, печени и телятине. Тимьян хорошо подчеркивает вкус блюд из фасоли, чечевицы и гороха, соусов и картофельных салатов. Листья и молодые побеги тимьяна добавляют в салаты, используют для засолки овощей.

Тмин

Наибольшее распространение тмин получил в немецкой, австрийской, чешской, скандинавской и венгерской кухнях. Он служит традиционной добавкой к немецкому ржаному хлебу, им сдабривают кислую капусту. В Прибалтике тмин – одна из основных приправ для печеных изделий, творога и сыров.

В Англии его семена часто добавляют в кексы, которые так и называются – тминники. Англичане употребляют в пищу и корень тмина, как картофель, а во времена правления Елизаветы I тмином приправляли почти любые блюда.

Высушенные семена тмина, а иногда и листья (особенно молодые) добавляют при засолке и мариновании овощей и в выпечку.

Укроп

Укроп улучшает вкус и внешний вид пищи, возбуждает аппетит, стимулирует пищеварение. Он обладает приятным ароматом и освежающим вкусом.

Свежей и сушеной зеленью укропа приправляют первые и вторые

блюда, соусы, подливы. Он обогащает рацион витаминами, его можно употреблять практически без ограничений. Укроп в сушеном виде можно хранить в течение года. При правильной сушке укроп не теряет ни цвета, ни свойств. Зимой можно употреблять и семена укропа, которые очень хорошо хранятся. Их добавляют в супы, маринады, к отварной и тушеной рыбе.

Свежую зелень укропа добавляют в салаты, супы, соусы, подливы, различные мясные, рыбные, овощные и грибные блюда. Укроп, собранный в стадии цветения, используют при засолке огурцов и капусты. Семена укропа используют для ароматизации чая, добавляют в выпечку, уксус, маринады.

Хмели-сунели

Хмели-сунели – пряная, но не острая смесь приправ, в состав которой входят базилик, острый красный перец, петрушка, сельдерей, укроп, кориандр, лавровый лист, чабер садовый, мята, майоран, пажитник, шафран. Ингредиенты берут в равных частях, кроме красного перца (1–2 % от готовой смеси) и шафрана (до 0,1 %). Правильно приготовленная смесь имеет зеленоватый цвет.

Хрен

Корень хрена обладает острым запахом. Вкус его сначала сладковатый, затем острый и жгучий. В нарезанном или тертом виде его добавляют к квашеной капусте, свекле, мясным и рыбным блюдам, используют при мариновании и солении овощей. Остроту хрена можно уменьшить, добавив сметану, яблоки, сахар, лимонный сок.

Шалфей

В качестве пряности используют молодые листья шалфея, добавляя их в салаты, овощные и рыбные блюда, но чаще используют шалфей в сушеном виде. Его добавляют в блюда из стручковых овощей, мяса,

птицы, в начинку для домашних колбас, которым он придает аромат и горьковатый пряный вкус, используют при изготовлении маринадов, соусов (особенно предназначенных для рыбы), добавляют в салаты, даже сладкие блюда. В Китае шалфей заваривают как чай.

Листья шалфея обладают очень сильным ароматом, поэтому добавлять его в блюда следует в небольших количествах.

Шафран

Шафран обладает сильным своеобразным ароматом и горьковато-пряным вкусом. На Ближнем Востоке его добавляют в блюда из риса, супы, блюда из ягнятины, баранины, цветной капусты. В Европе шафран часто используют для приготовления рыбы, для окраски изделий из теста, в качестве приправы к рису, морепродуктам, различным соусам. Шафран, благодаря тонкому аромату и способности окрашивать блюда в красивый желто-золотистый цвет, используют при изготовлении теста, для подкрашивания пловов, ароматизации ликеров и безалкогольных напитков.

Шафран хорошо сочетается с помидорами и спаржей.

Если добавить в блюдо немного шафрана, оно приобретет мягкий золотистый цвет, своеобразный запах и будет лучше усваиваться.

Эстрагон

Эстрагоном, как свежим, так и сушеным, приправляют самые разнообразные блюда. Очень вкусна, например, тушеная морковь с эстрагоном, макрель в томатном соусе, цветная капуста с корнишонами. Эстрагону отдают предпочтение любители диетической кухни.

Эфирное масло эстрагона используют при изготовлении уксуса, который добавляют в консервированные овощи, блюда из шампиньонов, цветной капусты, спаржи, томатов, фасоли, крабов и мяса (телятины и ягнятины).

Эстрагон – хороший консервант, поэтому незаменим в домашних заготовках. Вещества, содержащиеся в его листьях, подавляют рост молочнокислых бактерий. Пряность способствует сохранению цвета

продукта, увеличивает крепость, улучшает вкус и запах овощей. Эстрагон применяют при мариновании и солении огурцов, томатов, грибов, для квашения капусты.

Молотые сушеные листья эстрагона при хранении в плотно закрытой посуде долго сохраняют аромат и вкус и являются хорошей приправой к различным кулинарным изделиям.

Рецепты блюд с копченостями

Бутерброды

Бутерброды с копченым угрем и зеленым луком

100 г копченого угря, 100 г зеленого лука, 200 г черного хлеба, сливочное масло, лимонный сок, листья салата, редис, соль по вкусу

Лук обжарить в масле под крышкой. Угря нарезать, посолить, приправить лимонным соком и тушить под крышкой 1,5–2,5 мин. Угря и лук выложить на ломтики хлеба. Подавать на листьях салата, украсив кружочками редиса.

Бутерброды с сыром, колбасой и копченой рыбой

Копченая рыба, сыр, колбаса, сливочное масло, плавленый сыр, яйца, хлеб, зелень петрушки и укропа

Ломтики хлеба смазать маслом. На один ломтик положить кусочек сыра, на другой – плавленый сыр, на третий – ломтик колбасы, на четвертый – копченую рыбу, на пятый – кружочки вареного яйца. Бутерброды украсить веточками зелени.

Бутерброды с копченой корейкой под хреном

2 булочки, 60 г сливочного масла, 160 г копченой корейки, 60 г сыра, 40 г хрена, 40 г майонеза, 4 маринованные сливы, 2 маринованных болгарских перца

На ломтики булочки, смазанные маслом, положить тонкие ломтики копченой корейки. Сверху смазать майонезом с тертым хреном, посыпать тертым сыром. Украсить половинками маринованных слив и кружочками маринованного перца.

Горячие бутерброды с копченой рыбой и помидорами

2 ломтика белого хлеба, 2 ст. л. измельченного филе копченой рыбы, 1 помидор, 2 ст. л. тертого сыра

Помидор нарезать. Положить на хлеб рыбу, помидор, посыпать сыром и запекать бутерброды в разогретой духовке.

Горячие бутерброды с копченой рыбой и сыром

2 ломтика белого хлеба, 2 ст. л. измельченного филе рыбы горячего копчения, 2 ст. л. тертого сыра

Рыбу выложить на хлеб, посыпать сыром. Запекать бутерброды в

разогретой духовке до образования румяной корочки.

Горячие бутерброды с копченой мойвой

1 ломтик белого хлеба, 2 мойвы, 1 кружочек лимона, 1 ст. л. тертого сыра

Кружочки лимона разрезать на 4 части и уложить на ломтики хлеба. Сверху положить мойву, полить маслом из банки, посыпать тертым сыром. Поместить бутерброды в разогретую духовку. Запекать до образования румяной корочки.

Бутербродный торт с копченой рыбой

500 г копченой рыбы, 4–6 ломтиков белого хлеба, сливочное масло или майонез, маринованная свекла, соленые огурцы, 2 яйца

Очистить копченую рыбу. Хлеб намазать маслом или майонезом, уложить вплотную на блюдо так, чтобы образовался квадрат или продолговатое основание. Сверху положить филе копченой рыбы без кожи и костей, распределить мелко нарезанные свеклу и огурцы. Украсить ломтиками отварных яиц.

Бутербродный торт с копченым лососем

Пшеничный хлеб, 250 г филе лосося холодного копчения, 120 г сливочного масла, куркума, хрен, уксус, зелень

С хлеба срезать корку и нарезать его ломтиками толщиной 0,5 см. Для приготовления масляной смеси взбить масло с куркумой. Отделить часть массы для оформления, к оставшейся добавить соус из хрена с уксусом. Филе лосося нарезать тонкими ломтиками. Смазать ломтики хлеба масляной смесью с хреном, на каждый выложить ломтики лосося. Уложить бутерброды слоями. Верхний слой и края торта смазать оставленной масляной смесью, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Закусочный торт с копченым мясом и сырной начинкой

Черный хлеб, 100 г копченого мяса, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, хрен, петрушка по вкусу, зелень

Копченое мясо мелко нарезать. Разрезать хлеб на 3 пласта. На нижний положить мясную начинку, на средний намазать масло и выложить кусочки сыра, верхний слегка смазать майонезом. Завернуть торт в фольгу и оставить на 12 ч в холодильнике. Перед подачей покрыть торт майонезом, украсить зеленью.

Салаты и закуски

Салат с треской и овощами

500 г копченой трески, 2 соленых огурца, 2 свежих огурца, 3 помидора, 50 мл растительного масла, 1 луковица, 2 ч. л. горчицы, 2 ч. л. сахара, 3 ст. л. уксуса, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Очищенную от кожи и костей треску, огурцы и помидоры нарезать кубиками. Добавить рубленый лук. Для соуса горчицу и сахар хорошо растереть, понемногу прибавляя растительное масло, посолить, поперчить. Добавить уксус. Салат заправить соусом и украсить зеленью.

Салат с курицей и грибами

Копченая курица, 3–4 яйца, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, майонез по вкусу

Яйца отварить. Нарезать мясо, яйца, грибы и лук. Выложить слоями, промазывая каждый слой небольшим количеством майонеза. Украсить зеленью.

Салат с куриной грудкой и овощами

Копченая куриная грудка, 2 огурца, 1 помидор, 100 г консервированной кукурузы, 2–3 яйца, 100 г твердого сыра, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, майонез по вкусу

Копченую грудку, огурцы, помидор, вареные яйца нарезать, сыр натереть на крупной терке. Добавить кукурузу, соль, перец, майонез, хорошо перемешать. Дать настояться 30 мин. Еще раз перемешать и подавать, украсив зеленью.

Салат с треской

200 г копченой трески, 2–3 яйца, 1–2 картофелины, майонез, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Яйца сварить вкрутую, остудить, нарезать кубиками. Картофель отварить в подсоленной воде, остудить, очистить, нарезать тонкими кусочками. Очищенную и нарезанную копченую треску, картофель и яйца перемешать, залить майонезом. Добавить соль, перец. Украсить зеленью.

Салат с копченой рыбой и печеной свеклой

200 г копченой рыбы, 300 г картофеля, 1 морковь, 1 свекла, 1 луковица, майонез, уксус, соль, зелень петрушки и укропа по вкусу

Свеклу запечь в духовке, очистить и нарезать кубиками. Лук замариновать в уксусе. Картофель и морковь отварить, охладить, очистить и нарезать кубиками. Добавить тонко нарезанную рыбу,

измельченный лук, свеклу, посолить, заправить майонезом и перемешать. Украсить зеленью.

Салат со скумбрией и овощами

1 копченая скумбрия, 2–3 картофелины, 1–2 огурца, 1–2 помидора, 1 луковица, майонез, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Картофель отварить в подсоленной воде, остудить. Скумбрию очистить и вынуть кости. Скумбрию и овощи мелко нарезать, перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом. Затем переложить в салатник, украсить зеленью.

Салат с лососем и огурцами

200 г филе копченого лосося, 2 огурца, 100 г рукколы, 100 г майонеза, соль, молотый черный перец, зеленый базилик по вкусу

Рыбу и огурцы тонко нарезать. Базилик измельчить в блендере. Добавить майонез, соль, черный перец, хорошо взбить. Выложить рукколу на блюдо, сверху разложить огурцы и рыбу. Полить заправкой и оставить на 5 минут.

Салат с пекинской капустой и копченой колбасой

200 г копченой колбасы, 300 г пекинской капусты, 1 огурец, 1 морковь, 1 луковица, соль, зелень петрушки и укропа, майонез по вкусу

Капусту, колбасу и огурец нарезать тонкой соломкой, лук – полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Добавить майонез, посолить и хорошо перемешать. Украсить зеленью.

Салат с копченой колбасой и шпинатом

350 г копченой колбасы, 100 г шпината, 100 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, соль, молотый черный перец по вкусу

Шпинат измельчить. Колбасу нарезать, соединить со шпинатом. Взбить растительное масло и лимонный сок. Добавить немного соли и перца, заправить салат.

Салат с копченой курицей и ананасами

Копченая курица, 300 г консервированных ананасов, 1 луковица, 3 помидора, 200 г консервированной кукурузы, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, листья салата, майонез по вкусу

С курицы снять кожицу, отделить мясо от костей, нарезать. Смешать с нарезанными ананасами и помидорами. Добавить кукурузу и мелко нарезанный лук. Посолить, поперчить. Добавить майонез и перемешать. Подавать на листьях салата.

Салат с копченой корейкой

200 г копченой корейки, 1–2 яйца, 1 огурец, 1 помидор, 100 г редиса, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, 2 ч. л. горчицы, 4 ст. л. уксуса, растительное масло, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, эстрагон по вкусу

Корейку нарезать кубиками. Яйца, огурец, помидор и редис нарезать ломтиками. Нарубить лук и зелень. Смешать растительное масло, горчицу, измельченный чеснок и уксус. Салат посолить и поперчить, заправить соусом.

Салат с копченым окорочком

Копченый куриный окорочок, 100 г маринованных грибов, 1 огурец, 1 красный болгарский перец, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, майонез по вкусу

Окорочок, грибы, огурец, лук и болгарский перец мелко нарезать. Смешать, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат с копченой колбасой и огурцами

500 г копченой колбасы, 4 яйца, 2–3 огурца, сок 1 лимона, растительное масло, соль, зелень петрушки и укропа, листья салата, майонез по вкусу

Нарезать соломкой колбасу и огурцы. Яйца отварить, мелко нарезать. Добавить сок лимона, посолить, заправить растительным маслом, майонезом и хорошо перемешать. Украсить зеленью. Подавать на листьях салата.

Салат с копченой рыбой и макаронами

200 г рыбы горячего копчения, 125 г макарон, 1–2 яблока, 1 луковица, майонез, соль, молотый черный перец по вкусу

Отварить макароны, откинуть на дуршлаг. Очистить яблоки, мелко нарезать. Филе рыбы нарезать небольшими ломтиками. Смешать, заправить майонезом, соединенным с тертым луком, поперчить и посолить.

Салат из копченой камбалы с овощами

200 г камбалы холодного копчения, 2 болгарских перца, 1 морковь, 1 луковица, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г капусты, 200 г сметаны, уксус, соль, молотый черный перец по вкусу

Капусту тонко шинковать, морковь и перец нарезать мелкой соломкой. Капусту прогреть с уксусом до мягкости, дать остыть. Рыбу мелко нарезать, соединить с измельченными овощами. Добавить

горошек, заправить сметаной, солью и перцем, перемешать.

Салат из копченой рыбы с овощами и маринованным луком

200 г филе копченой рыбы, 5 листьев салата, 3–4 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 1 помидор, 100 г майонеза, уксус, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Некрупно нарезать отварные морковь, картофель. Добавить маринованный в уксусе лук, майонез, перемешать и горкой выложить на блюдо. Сверху уложить нарезанную копченую рыбу, ломтики помидора, оформить листьями салата и посыпать зеленью.

Салат с рисом и копченой ветчиной

200 г копченой ветчины, 200 г риса, 100 г помидоров, 100 г огурцов, 50 г сметаны, 2 яйца, растительное масло, лимонный сок, соль, молотый черный перец по вкусу

Сварить рассыпчатый рис. Ветчину, помидоры, огурцы, вареные яйца мелко нарезать. Продукты соединить. Добавить соль, перец, заправить смесью масла, сметаны, лимонного сока, перемешать.

Салат с копченой салакой

200 г копченой салаки, 1 огурец, 1 отварная морковь, сметана или майонез, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Нарезать мелкими кубиками огурец и морковь. Мелко нарезать рыбу. Добавить сметану или майонез, заправить солью, перцем, перемешать и посыпать зеленью.

Салат из копченой рыбы с грибами

200 г копченой рыбы, 2–3 картофелины, 1–2 огурца, 1 луковица, 200 г сметаны, 100 г маринованных грибов, зеленый лук, соль, молотый черный перец по вкусу

Нарезать некрупно лук, филе копченой рыбы, огурцы, картофель, соединить с измельченными грибами и зеленым луком. Добавить сметану, соль, перец, перемешать.

Салат с копченым сыром и курицей

300 г куриного филе, 200 г копченого сыра, 4–5 маринованных огурцов, 3–4 помидора, 3 яйца, растительное масло, соль, молотый черный перец, майонез по вкусу

Куриное филе нарезать некрупными брусочками, обжарить, посолить, поперчить. Мелко нарезать копченый сыр, огурцы, помидоры, яйца. Соединить все продукты. Добавить майонез, перемешать.

Салат с копченым сыром и овощами

50 г копченого сыра, 2 картофелины, 1 болгарский перец, 100 г консервированной кукурузы, 50 г оливок, соль, молотый черный перец, майонез по вкусу

Нарезать отварной картофель и перец кубиками. Мелко нарезать копченый сыр. Соединить продукты. Добавить кукурузу, оливки, заправить майонезом, солью, перцем, перемешать.

Салат из копченой скумбрии с фасолью

200 г копченой рыбы, 300 г консервированной фасоли, 1 луковица, растительное масло, зелень петрушки и укропа по вкусу

Лук мелко нарезать. Добавить рыбу и фасоль. Заправить растительным маслом, украсить зеленью.

Салат с копченым сыром и крабовыми палочками

250 г копченого сыра, 250 г крабовых палочек, 2 огурца, 2 яйца, соль, растительное масло, майонез по вкусу

Яйца взбить, посолить, приготовить 2 яичных омлета, дать остыть, нарезать соломкой. Так же нарезать крабовые палочки, сыр и огурцы. Продукты соединить. Добавить майонез и перемешать.

Салат с копченым сыром и ананасами

100 г консервированных ананасов, 100 г копченого сыра, зелень петрушки и укропа, майонез по вкусу

Ананасы нарезать кубиками. Добавить нарезанный сыр, рубленую зелень, заправить майонезом и перемешать.

«Форшмак» из копченой рыбы

250 г филе копченой рыбы, 80 г сливочного сыра, 150 г сметаны, 1 лимон, соль, молотый черный перец

Удалить с филе кожу, разрезать на кусочки. Добавить сливочный сыр, сметану, полить лимонным соком и тщательно размять. Приправить солью и перцем.

Помидоры, фаршированные грудинкой

8 крупных помидоров, 150 г копченой грудинки, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 100 г отварного риса, 100 г твердого сыра, 3 зубчика чеснока, растительное масло, сметана, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа

Грудинку нарезать кубиками. Лук измельчить, обжарить на масле, добавить нарезанный мелкой соломкой перец, обжарить. Добавить грудинку, жарить еще 3 мин. Добавить отварной рис, сметану, хорошо

перемешать, посолить, поперчить. С помидоров срезать верхушки, удалить из них с помощью ложки мякоть. Подготовленные помидоры посыпать внутри солью и перцем, наполнить приготовленной массой. Чеснок измельчить, смешать с нарезанной петрушкой и посыпать каждый помидор. Фаршированные помидоры выложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую духовку, запечь. Затем полить сметаной и подержать в духовке еще 15 мин. Подавать горячими.

Заливное с копченостями

200 г копченой ветчины, 200 г вареной колбасы, 200 г отварного мяса, 1 морковь, 3 ч. л. желатина, мясной бульон, лимонный сок, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Желатин залить холодным бульоном, затем добавить 50 мл горячего бульона, размешать, чтобы желатин растворился. Затем влить его в оставшийся заправленный лимонным соком бульон, добавить соль и перец. В форму для заливного выложить кусочки мяса, колбасы и копченостей, отварную морковь, зелень. Залить бульоном с желатином, оставить в холодильнике до застывания.

Скумбрия с чесноком

1 копченая скумбрия, 1 головка чеснока, растительное масло, сахар, соль, уксус, зелень петрушки и укропа

Рыбу очистить, освободить от костей, нарезать кусочками и уложить на блюдо. Чеснок растереть, добавить растительное масло, сахар, соль и немного уксуса, тщательно перемешать и залить рыбу соусом. Украсить зеленью.

Супы

Гороховый суп с копченостями

700 г копченой говядины на косточке, 300 г копченых свиных ребрышек, 100 г копченой грудинки, 100 г копченой корейки, 300 г пшеничного хлеба, 250 г гороха, 2–3 картофелины, 2 моркови, 1 болгарский перец, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец, душистый перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Промыть и замочить горох на ночь в холодной воде. Для бульона говядину на кости, промыв проточной водой, положить в кастрюлю с водой, довести до кипения, варить 2 мин. Слить воду и сполоснуть

кастрюлю, залить мясо новой водой – 3–3,5 л кипятка и варить на медленном огне, положив целые очищенные морковь и луковицу, около 2 ч. Бульона должно получиться 2,5 л. Вынуть из него морковь с луком, положить горох, варить 40–60 мин. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, варить 15 мин, положить нарезанные копчености – корейку и ребрышки. Морковь, сладкий перец и лук мелко нарезать. Соломкой нарезать грудинку и выложить ее на раскаленную сковороду без масла, обжарить. Добавить овощи, несколько минут пассеровать на слабом огне до мягкости, затем положить все в суп. Варить суп еще 10 мин. В сковороде разогреть растительное масло, в него выдавить из пресса чеснок, обжарить, затем добавить нарезанный кубиками хлеб, обжарить и поставить его в духовку, запекать 10–15 мин. Перед подачей посыпать суп приготовленными чесночными сухариками и петрушкой.

Гороховый суп с копчеными ребрышками

500 г копченых ребрышек, 2–3 картофелины, 50 г зеленого горошка, 1 морковь, 1 луковица, 200 г гороха, сливочное масло, соль, молотый черный перец, душистый перец, карри

До прозрачности промыть сухой горох, залить водой и оставить на время, указанное на упаковке для набухания. Копченые ребрышки разрезать на порционные кусочки, залить водой, довести до кипения, 10 мин проварить, слить воду и залить новой водой (2,5 л). Варить до тех пор, пока косточки не будут легко отделяться от мяса. Готовые ребра достать из бульона, удалить кости, нарезать мясо. В бульон высыпать вымоченный горох без воды, варить до его готовности. За полчаса до готовности гороха положить в суп брусочки картофеля. Мелко нарезать лук, натереть морковь, пассеровать их на масле, всыпав щепотку карри, положить зажарку, зеленый горошек и мясо в суп, варить 4 минуты.

Гороховый суп с копченой свиной рулькой

1 кг копченой свиной рульки, 300 г гороха, 3 л воды, 2–3 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, соль, молотый черный перец, душистый перец, растительное масло

Рульку промыть, выложить в кастрюлю с водой, посолить и проварить 1 ч. Вымоченный и промытый горох добавить к рульке, варить еще 1 ч. Кубиками нарезать картофель, положить в суп, варить 30 мин. Вынуть рульку, срезать мясо с кости, нарезать его кубиками, положить в суп. Мелко нарезать морковь и лук, пассеровать в

растительном масле до полуготовности, выложить в суп, посолить, поперчить, варить на медленном огне еще 20 минут.

Суп с копченостями и белыми грибами

100 г копченостей, 100 г белых грибов, 400 мл мясного бульона, 50 мл грибного бульона, 50 г маслин, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, лимон по вкусу

Соединить мясной и грибной бульоны, довести до кипения. Копчености и грибы мелко нарезать, добавить в бульон, посолить и поперчить. Лимон нарезать тонкими ломтиками, маслины – кружочками. Перед подачей добавить в суп лимон и маслины, зелень.

Сырный суп с копченостями

300 г копченостей, 2 л воды, 2–3 плавленых сырка, 3–4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, лимон по вкусу

Картофель, лук и морковь нарезать, залить водой. Когда картофель будет практически готов, добавить копчености. Натереть на крупной терке плавленые сырки, добавить в суп. Сырки должны полностью раствориться. Посолить, поперчить, добавить зелень и снять с огня.

Суп с копченостями и фасолью

400 г копченых свиных ребер, 200 г фасоли, 1 луковица, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу, растительное масло

Фасоль замочить на несколько часов в воде, затем поставить вариться вместе с ребрами до мягкости. Ребра вынуть, отделить мясо от костей, нарезать и положить обратно в кастрюлю. Лук мелко шинковать, потушить в масле, выложить в суп, посолить, поперчить. Добавить зелень, варить еще 15–20 минут.

Суп с копченостями и домашней лапшой

1,5 л воды, 100 г домашней лапши, 300 г копченой колбасы, 1 копченая свиная ножка, 3 ст. л. свиного жира, 1 ст. л. муки, ½ луковицы, 1 морковь, 1 болгарский перец, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, чеснок по вкусу

Свиную ножку варить до мягкости. В бульон добавить обжаренные овощи, зелень, соль, приправы. Варить под закрытой крышкой до мягкости. Добавить обжаренную колбасу, затем лапшу. Варить 5–7 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Томатный суп с копченой говядиной

250 г говядины, 1 л воды, 1 луковица, 3–4 картофелины, 1 кабачок, томатная паста, паприка, соль, черный молотый перец, душистый перец, базилик – по вкусу

Очистить и нарезать мелко лук, поджарить лук на сковороде без масла. Нарезать картофель, кабачок. Залить все водой и варить 15 минут. Добавить мясо, томатную пасту и базилик, варить 5 минут.

Блюда из мяса

Запеченная корейка

800 г копченой корейки, соль, молотый черный перец, молотый имбирь, тимьян, розмарин по вкусу

Копченую корейку натереть специями и запекать 50–60 мин при 180 °С.

Телятина, запеченная с картофелем

400 г копченой телятины, 500 г картофеля, 2 луковицы, 200 г майонеза, соль, молотый черный перец, розмарин по вкусу

Картофель нарезать кружочками, выложить в смазанную маслом форму, посыпать солью и перцем. Копченое мясо нарезать, уложить на картофель. Сверху распределить лук, нарезанный полукольцами, полить майонезом. Запекать 40–50 минут.

Свинина, запеченная с луком

1 кг копченой свинины, 2 луковицы, соль, молотый черный перец по вкусу

Мясо обжарить с нарезанным луком, посолить, поперчить. Выложить в смазанную маслом форму, запекать в умеренно горячей духовке до золотистого цвета.

Свинина, запеченная в тесте

1 кг копченой свинины, 1 яйцо, 200 г маргарина, 600 г муки, соль, тмин, молотый черный перец по вкусу

Свинину свернуть рулетом, перевязать ниткой и проварить в подсоленной воде 30 мин. Охладить, посыпать тмином. Маргарин с мукой изрубить ножом. Добавить желток, немного воды, соль. Замесить эластичное тесто, поставить в холодильник на 30–40 мин. Затем раскатать в пласт, плотно обернуть вокруг мяса, края защипнуть, в нескольких местах сделать проколы вилкой, поверхность смазать белком. Запекать в духовке 40–50 минут.

Жаркое в горшочках

200 г копченой свинины, 200 г говядины, 100 г копченой корейки, 500 г картофеля, 2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Обжарить картофель и лук. Горшочки залить кипятком до половины объема, выложить в них мясо, корейку, лук и картофель. Добавить измельченный чеснок, соль, перец. Тушить в духовке 20–30 минут.

Корейка, запеченная с черносливом

800 г копченой корейки, 200 г чернослива

Корейку нарезать, выложить в форму. Сверху распределить чернослив. Запекать в духовке 20–30 минут.

Корейка с яблоками

1 кг копченой свиной корейки, 100 г бекона, 100 г яблок, 50 мл растительного масла, соль, лавровый лист, тимьян, розмарин, молотый черный перец по вкусу

В мясе сделать глубокие надрезы, нашпиговать солью и перцем, в каждый надрез вложить травы. Обернуть полосками бекона, обвязать ниткой, поместить в форму, смазанную маслом, сверху положить травы, специи и запекать в духовке 10 мин. Затем накрыть фольгой, запекать 1 час. Снять фольгу. Добавить к мясу несколько яблок и запекать еще 20 минут.

Свинина с черемшой

1 кг копченой свинины, 2 моркови, черемша, соль, молотый черный перец по вкусу

Морковь и черемшу нарезать, посолить и поперчить. Запекать в разогретой духовке в горшочке вместе с мясом 40–50 минут.

Копченая говядина с цикорием

1 кг копченой говядины, 500 г цикория, 200 мл белого сухого вина, соль, молотый черный перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками. В горшочек уложить тонко нарезанный цикорий, кусочки мяса, залить вином и запекать в разогретой духовке 20–30 минут.

Баранина с овощами

1 кг копченой баранины, 1 кг картофеля, 200 г помидоров, 200 г баклажанов, 200 г болгарского перца, 50 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Ломтики баранины полить маслом, выложить в горшочек. Добавить нарезанные овощи, приправить, запекать в духовке 20–30 минут.

Баранина по-пастушьи

1 кг копченой баранины, 200 г картофеля, 100 г шампиньонов, 100 г баклажанов, 200 г помидоров, 100 г болгарского перца, 100 г моркови, 100 г гороха, 100 г стручковой фасоли, 100 г корня сельдерея, 4 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 100 мл томатного соуса, 50 мл растительного масла, 50 г муки, соль, розмарин, тимьян, молотый черный перец по вкусу

Мясо нарезать. Лук и чеснок спассеровать с мукой до золотистого цвета. Добавить томатный соус, пряности, довести до кипения, постоянно помешивая. Мясо залить соусом. Добавить нарезанные овощи, тушить 20–30 минут.

Баранина пряная

1 кг копченой баранины, 50 мл растительного масла, соль, лавровый лист, тимьян, шалфей, розмарин, молотый черный перец по вкусу

Измельчить лавровый лист, тимьян, шалфей и розмарин, залить растительным маслом, настоять 30–40 мин. Баранину нарезать, перемешать с пряным маслом. Запекать в духовке 20–30 минут.

Телятина с клюквенным соусом

1 кг копченой телятины, 500 г свежей или замороженной клюквы, 50 мл воды, 200 г сахара, сок и цедра 1 апельсина, мускатный орех, молотый душистый перец по вкусу

Телятину нарезать небольшими кусочками, прогреть на сковороде. В сотейник положить клюкву, сахар, специи, залить водой. На среднем огне, постоянно помешивая, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 7–8 мин, время от времени помешивая. Апельсин ошпарить, снять тонкими полосками цедру и выжать сок. Цедру измельчить, добавить в соус, варить 5 мин. Добавить апельсиновый сок, хорошо перемешать. Соус взбить блендером и протереть через сито. Полить горячую телятину и подать на стол.

Свинина острая

2 кг свинины, острый копченый стручковый перец, лавровый лист, майоран, тимьян, соль, душистый перец, молотый черный перец по вкусу

Свинину нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить. Добавить измельченные веточки майорана и тимьяна, мелко нарезанный острый копченый стручковый перец, лавровый лист. Жарить на гриле до готовности.

Свинина пикантная

500 г свинины, 100 г копченого сыра, 250 мл несладкого йогурта, 100 г сливочного масла, 4 луковицы, молотый черный перец, соль, имбирь, кориандр, гвоздика

Мясо нарезать небольшими кусочками. Половину сливочного масла растопить в сковороде, положить в нее мясо, добавить йогурт, мелко нарезанный лук, влить воду и тушить на слабом огне 10 мин. Добавить пряности, копченый сыр, подержать на огне еще 5 мин. Мясо полить соусом и жарить на гриле до готовности.

Баранья корейка с чесноком

500 г бараньей корейки, 200 г мягкого копченого сыра, 4 луковицы, 100 мл белого вина, 5 долек чеснока, зелень петрушки, укропа, кинзы и базилика, соль, молотый красный и черный перец по вкусу

Корейку нарезать, посолить, поперчить, посыпать измельченным репчатый луком. Перемешать, залить вином и выдержать 20–30 мин в холодном месте. Жарить до готовности, сбрызгивая маринадом. Подавать с мягким копченым сыром, посыпав мелко нарубленным чесноком и зеленью.

Свинина с миндалем

500 г копченой свинины, 100 мл мясного бульона, 500 г риса, 100 г миндаля, 2 ст. л. растительного масла, 50 мл белого сухого вина, имбирь, соль, молотый черный перец по вкусу

Свинину нарезать небольшими кусочками. Рис отварить до полуготовности, посолить, поперчить, приправить молотым имбирем. Добавить свинину, хорошо перемешать. Готовить в горшочке в хорошо разогретой духовке 30 мин. Подавать, посыпав зеленью и молотым миндалем.

Телятина в соевом соусе

1 кг копченой телятины, 4 ст. л. соевого соуса, 4 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, соль, молотый красный и черный перец

Мясо нарезать небольшими кусочками. Чеснок измельчить, смешать с соевым соусом и растительным маслом, посолить, поперчить.

В керамические горшочки выложить мясо, соус, хорошо перемешать и готовить в хорошо разогретой духовке 30 минут.

Филе свинины под винным соусом

2 кг копченого свиного филе, 1 кг репчатого лука, 750 мл красного сухого вина, 2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, лавровый лист, тмин, соль, молотый черный перец, мускатный орех

Лук нашинковать, слегка поджарить. Добавить вино, специи и варить на медленном огне до загустения. Добавить нарезанное мясо, чеснок, готовить в горшочке в хорошо разогретой духовке до готовности. Подавать с зеленью.

Ветчина с горошком

500 г копченой ветчины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 400 г консервированного горошка, сливочное масло, сахар, соль, молотый черный перец

Ветчину обмыть холодной водой и отварить в кипящей воде с добавлением овощей, соли, перца и сахара. Нарезать тонкими ломтиками, полить процеженным отваром. Подавать с зеленым горошком, заправленным сливочным маслом.

Картофель, тушенный с грудинкой

500 г картофеля, 100 г копченой грудинки, 1 луковица, томат-пюре, сливочное масло, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Очищенный картофель нарезать крупными кубиками или дольками. Лук нашинковать и поджарить на масле. Копченую грудинку нарезать небольшими ломтиками. Все продукты сложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода только покрывала их. Добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить 40–50 минут.

Картофель по-фермерски

500 г картофеля, 500 г копченой грудинки, 200 г сметаны, сухари молотые, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

В невысокую толстостенную кастрюлю положить нарезанную тонкими ломтиками грудинку, на нее – сырой картофель, нарезанный кружочками, потом опять грудинку и опять картофель, пересыпая каждый слой солью и молотыми сухарями. Полить все сметаной, поставить в сильно разогретую духовку и запекать до готовности.

Тушеная капуста с копченой свиной

1 кг квашеной капусты, 300 г копченой свинины, топленое сало, молотый черный перец

Если квашеная капуста очень кислая, промыть ее 1–2 раза в холодной воде, положить на сетку и дать стечь воде. Копченую свинину нарезать кусочками. Огнеупорную посуду смазать жиром, положить в нее ряд капусты, затем ряд нарезанного мяса, снова ряд капусты и т. д., пока посуда не будет заполнена. Влить 200 мл воды, добавить 2 ст. л. топленого сала, накрыть посуду крышкой и тушить в духовке около 2 ч. За несколько минут до готовности поперчить.

Копченая корейка с грибами

600 г вешенок, 200 г копченой корейки, 1 луковица, сметана, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Грибы нарезать соломкой и отварить. Копченую корейку нарезать кубиками, обжарить с рубленным луком и грибами, заправить сметаной, солью и перцем. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью.

Тушеная говядина с грибами

500 г говядины, 250 г копченых шампиньонов, 100 г моркови, 250 г репчатого лука, 2–3 дольки чеснока, 50 мл растительного масла, мясной бульон, соль, лавровый лист, тимьян, молотый черный перец по вкусу

Грибы нарезать, соединить с обжаренным луком и чесноком. Говядину нарезать, обвалять в муке, обжарить на среднем огне, сложить в сотейник. Добавить грибы, лавровый лист, тимьян, влить бульон, довести до кипения. Накрыть крышкой и томить на среднем огне 1 ч. После этого положить морковь, соль, перец и тушить в разогретой духовке 50–60 минут.

«Пьяный» кролик

1 кг копченого мяса кролика, 100 мл красного сухого вина, 1 л воды, паприка, соль, имбирь по вкусу

Мясо кролика нарезать небольшими кусочками, залить водой. Добавить вино, пряности, посолить и поперчить. Готовить в горшочке в хорошо разогретой духовке до готовности. Подавать с зеленью.

Курица, запеченная с картофелем

1 копченая курица, 500 г картофеля, 2–3 дольки чеснока, 300 мл сметаны, 250 г майонеза, 100 г горчицы, соль, молотый черный перец по вкусу

Курицу разрезать на порционные куски. Картофель слегка обжарить. Выложить в керамические горшочки, залить майонезом и сметаной, смешанными с горчицей и чесноком, посолить, поперчить. Запекать в духовке 40–50 минут.

Курица в вине

4 копченые куриные грудки, 100 мл белого сухого вина, 30 г муки, 1 луковица, соль, черный перец, зелень петрушки

В сковороде обжарить лук до готовности. Добавить муку, соль, перец, петрушку и укроп, влить вино. Добавить куриные грудки и слегка протушить.

Индейка с яблоками и изюмом

2 кг копченой индейки, 300 г яблок, 50 г изюма, 4 луковицы, 100 г сметаны, 200 г сливочного масла, 400 г хлеба, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец

Лук обжарить в масле. Добавить сметану, нарезанные яблоки, зелень, хлеб, изюм, влить немного кипяченой воды. Добавить индейку и тушить на медленном огне до готовности.

Утиные грудки в апельсиновом соусе

500 г копченых утиных грудок, 300 г апельсинов, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 500 мл белого сухого вина, 500 мл куриного бульона, зелень петрушки, 50 г сахара, соль, лавровый лист, гвоздика, корица, молотый черный перец

Лук обжарить в растительном масле. Залить вином и дать выкипеть наполовину. Добавить бульон, сахар, соль, перец, лавровый лист, корицу и гвоздику, кипятить, пока соус не выпарится наполовину. Процедить и добавить нарезанные дольки апельсинов. Тушить 5 мин, залить утиные грудки и подать на стол.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Запеченная копченая рыба

400 г копченой рыбы, 1 луковица, 100 мл молока, 2 яйца, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа

Лук мелко нарезать и обжарить. Форму смазать жиром, выложить в нее филе рыбы с жареным луком. Залить смесью взбитого яйца и молока, сверху положить кусочки масла и запечь в духовке.

Сом запеченный

1 кг копченого сома, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 400 г сметаны, 50 г сливочного масла, 200 мл рыбного бульона, 50 г муки, зелень петрушки, соль, тмин

Грибы обжарить с луком, тмином, чесноком. Добавить муку, влить сметану и рыбный бульон, тушить 5 мин. Филе сома нарезать ломтиками, посолить, уложить в смазанный маслом горшочек. Залить соусом и запекать 20–30 минут.

Щука, тушенная с овощами

1 кг копченой щуки, 1 баклажан, 1 цукини, 1 помидор, 1 болгарский перец, 1 морковь, 1 луковица, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 100 мл растительного масла, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу

Щуку и овощи нарезать. Овощи обжарить отдельно. Уложить в форму слоями, посолить, поперчить, залить майонезом и сметаной, закрыть крышкой. Тушить в духовке 20–30 минут.

Лосось, запеченный в фольге

1 кг копченого лосося, 500 г картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 200 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, тимьян, розмарин, молотый черный перец по вкусу

Рыбу выложить на лист фольги, вокруг уложить нарезанные овощи, посолить, поперчить, залить вином и посыпать травами. Сверху положить кусочки сливочного масла. Завернуть фольгу и запекать в духовке 30–40 минут.

Хек с помидорами

800 г филе хека, 6 помидоров, 3 дольки чеснока, 100 г копченого сыра, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Рыбу обжарить. Помидоры нарезать, обжарить отдельно. Добавить тертый чеснок, зелень, соль, перец. Выложить к рыбе, посыпать тертым копченым сыром. Запекать в разогретой духовке 30–40 мин. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Треска, запеченная с картофелем и шампиньонами

1 кг трески, 1 кг картофеля, 100 г копченых шампиньонов, 400 мл молока, растительное масло, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу

Выпотрошенную треску выдержать в молоке 30 мин. Обсушить, посолить, слегка обжарить. Добавить слегка обжаренный картофель и копченые шампиньоны, завернуть в фольгу. Запекать в духовке 20–25 мин. Подавать, посыпав нарезанной зеленью.

Рыба с копчеными грецкими орехами и изюмом

800 г рыбы, 1 помидор, 1 морковь, 1 луковица, 6 копченых грецких орехов, 3 ст. л. изюма, 10 мл лимонного сока, 100 мл растительного масла, зелень укропа, соль, молотый черный перец

Рыбу снаружи и внутри натереть солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком, поместить в холодильник на 20 мин. Выложить в сотейник, полить растительным маслом, запекать в духовке 40 мин, время от времени поливая маслом со дна сотейника. Лук и морковь обжарить в масле. Помидор опустить в кипящую воду, снять кожицу, мякоть нарезать кубиками. Добавить к луку и моркови. Копченые грецкие орехи и распаренный изюм пропустить через мясорубку, соединить с овощами, обжарить все вместе несколько минут. Получившимся соусом полить готовую рыбу и подавать, посыпав укропом.

Рыба под сыром

1 кг рыбы, 1–2 луковицы, 300 г копченого сыра, 20 г сливочного масла, 120 мл растительного масла, 50 мл томатного соуса, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Рыбу нарезать, посолить, поперчить, обжарить. Обжарить лук на сливочном масле. В жаропрочную форму сложить рыбу, сверху уложить лук, полить томатным соусом, посыпать тертым копченым сыром и рубленой зеленью. Запекать в духовке 10–15 минут.

Рыба по-деревенски

400 г копченого рыбного филе, 1 кг картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 300 г сметаны, соль, молотый черный перец по вкусу

Рыбное филе нарезать, выложить в глиняные горшочки. Сверху положить нарезанный картофель, морковь и лук, посолить, поперчить, залить сметаной. Горшочки закрыть крышкой. Запекать в горячей духовке 30–40 минут.

Рыба, запеченная с яйцами

600 г рыбы, 100 г копченого мягкого сыра, 2 луковицы, 4 яйца, 70 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, душистый перец по вкусу

Рыбу разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, выложить в жаропрочную форму. Сверху выложить нарезанный копченый сыр. Сырые яйца соединить с охлажденным жареным луком, перемешать, залить рыбу. Запекать в духовке 30–35 мин. Подавать,

посыпав рубленой зеленью.

Рыба в тесте

1 кг рыбы, 300 г копченого сыра, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 200 мл томатного соуса, 4 ст. л. муки, зелень петрушки и укропа, соль, перец

Рыбу нарезать тонкими кусками, посолить, поперчить. Яйцо смешать с мукой, развести молоком. Куски рыбы окунуть в кляр и обжарить в масле. Выложить в жаропрочную форму. Добавить нарезанный копченый сыр, запекать в духовке 5 мин. Подавать, полив томатным соусом и посыпав мелко нарезанной зеленью.

Рыба, запеченная с баклажанами

500 г копченой рыбы, 500 г баклажанов, 300 г сыра, 300 г сметаны, 100 мл растительного масла, 50 г муки, соль, молотый черный перец

Рыбу нарезать, сложить в жаропрочную форму. Баклажаны нарезать ломтиками, обжарить отдельно, выложить сверху на рыбу, влить сметану и немного растительного масла, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности.

Рыба по-еврейски

1 кг копченой рыбы, 500 г отварного картофеля, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 2 яйца, 100 мл молока, 50 г жира, мука, соль

Филе выложить в жаропрочную форму, сверху уложить ломтики отварного картофеля, обжаренный лук, посолить. Яйца взбить, соединить с молоком, залить рыбу и запекать в духовке 30 мин. Подавать, посыпав зеленым луком.

Рыба в горшочках

500 г копченой рыбы, 500 г картофеля, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 100 мл сливок, 2 ст. л. томатной пасты, соль, красный молотый перец

Лук обжарить в масле, сложить в горшочки. Добавить сырой картофель, посыпать перцем и залить водой. Тушить в духовке до мягкости. Добавить рыбу, томатную пасту, соль, влить сливки и запекать в духовке до готовности. Подавать, посыпав зеленым луком.

Минтай, запеченный с цукини

1 кг копченого минтая, 1 кг цукини, 100 мл томатного соуса, 100 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец

Рыбу нарезать, полить томатным соусом. Цукини обжарить в

растительном масле. Рыбу с томатным соусом переложить в сотейник, сверху выложить цукини, полить растительным маслом. Добавить немного горячей воды. Запекать в духовке 20–30 мин. Посыпать зеленью.

Скумбрия с маслинами

600 г копченой скумбрии, 200 мл воды, 100 г маслин, 50 мл растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком

Скумбрию нарезать, уложить в форму для запекания. Сверху положить маслины. Добавить перец горошком, лавровый лист, влить растительное масло и воду. Запекать в разогретой духовке до готовности.

Филе трески с грибами

600–700 г копченого филе трески, 300 г копченых шампиньонов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 50 мл белого сухого вина, зелень петрушки, соль, молотый черный перец

Филе трески посыпать перцем, выложить в смазанную маслом форму. Лук обжарить в смеси сливочного и растительного масла 3–4 мин, выложить сверху на рыбу. Добавить шампиньоны, посыпать петрушкой, посолить, поперчить. Форму залить вином, положить сверху кусочки сливочного масла. Запекать в духовке 15–20 минут.

Салака в томатном соусе

500 г филе салаки, 100 г копченой грудинки, 400 г помидоров, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, зелень петрушки, соль, паприка, молотый черный перец

Филе салаки посолить, поперчить. Помидоры крупно нарезать и выложить в жаропрочную форму, уложить на них рыбное филе. Лук и чеснок обжарить с копченой грудинкой. Добавить рубленую зелень петрушки, тушить все вместе несколько минут. Выложить сверху на рыбу, посыпать паприкой. Запекать в духовке 20 минут.

Угорь с картофелем и луком

750 г копченого угря, 1 кг отварного картофеля, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук обжарить в масле, выложить на дно сотейника. Рыбу нарезать, выложить сверху на лук, вокруг разложить отварной картофель. Полить маслом, посолить, поперчить, влить немного воды, накрыть крышкой и запекать в духовке 30–40 минут.

Морской окунь с грибами

500 г рыбы, 100 г грибов, 1 помидор, 100 г копченого сыра, 1 желток, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 400 мл рыбного бульона, зелень петрушки и укропа, соль, карри, молотый черный перец по вкусу

Рыбу отварить в подсоленной воде, бульон слить в отдельную посуду, рыбу обсушить, выложить в смазанную маслом форму. Сверху уложить помидоры, обжаренные грибы. Муку спассеровать в сливочном масле, развести рыбным бульоном, охладить. Добавить желток, пряности, соль. Рыбу залить соусом, посыпать тертым копченым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, запекать в духовке до готовности. Подавать, украсив рубленой зеленью.

Карп с овощами

1,5 кг копченого карпа, 250 г помидоров, 200 г баклажанов, 100 г цукини, 100 г моркови, 700 г репчатого лука, 200 мл сухого белого вина, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, красный молотый перец

Рыбу нарезать. Выложить на дно формы обжаренный лук, овощи, затем рыбу, посыпать рубленой зеленью, влить вино и растительное масло. Запекать в духовке до готовности.

Картофель, тушенный с копченой рыбой

300 г картофеля, 200 г копченой рыбы, 1 луковица, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа

Лук измельчить, обжарить до мягкости. Картофель слегка обжарить. Добавить воду и довести до кипения. Томить с луком под крышкой около 10 мин, до готовности. Добавить рыбу, мелко нарезанную зелень, прогреть 2–3 минуты.

Рис с копченой рыбой

300 г копченой рыбы, 250 мл молока, 1 луковица, 300 г риса, сметана, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Рис отварить до полуготовности. Добавить мелко нарезанный обжаренный лук, выложить в горшочки. Сверху положить рыбу, залить горячим молоком, сметаной и тушить до готовности.

Скумбрия в томатном соусе

1 копченая скумбрия, 3 помидора, 1 головка чеснока, растительное масло, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Натертые на терке помидоры выложить в сотейник с растительным маслом, посолить, тушить 5 мин. Добавить очищенный и растертый

чеснок, перемешать и тушить до тех пор, пока не выкипит жидкость. Скумбрию очистить, освободить от костей, нарезать, выложить на блюдо и залить горячим соусом.

Жюльен

500 г копченой рыбы, 1 луковица, 2 яйца, сметана, сливочное масло, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Филе рыбы разделить на кусочки. Нашинкованный лук обжарить в масле. Добавить рыбу, перемешать и положить в кокотницы. Сметану смешать со взбитым яйцом, рубленым укропом, посолить. Залить рыбу и запечь в духовке.

Запеченное филе телупии

500 г филе телупии, 200 г копченого сыра, 2 луковицы, майонез, лимонный сок, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Филе натереть специями, слегка смазать майонезом, сверху выложить лук, нарезанный кольцами, и посыпать тертым копченым сыром. Сбрызнуть лимонным соком. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

Шашлык из кальмаров с чесноком

125 г копченых кальмаров, 1 красный перец чили, 2 дольки чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 лайм, соль, молотый черный перец по вкусу

Соединить чили, чеснок, соль, перец, сок лайма и растительное масло в неметаллической емкости. Добавить кальмаров. Перемешать и выдержать в холодильнике 30–40 мин. Нанизать на шпажки. Запекать шашлыки на разогретом до максимума гриле по 3 мин с каждой стороны.

Мидии в кляре

500 г копченых мидий, 1 ч. л. меда, 1 лимон, 1 долька чеснока, 2 яйца, 2 ст. л. майонеза, 250 г сыра, соль, молотый черный перец по вкусу

Выжать из лимона сок, натереть чеснок, добавить мед, соль, перец. Соусом полить мидии, оставить на 15 мин. Взбить яйца с майонезом, обмакнуть мидии, посыпать тертым сыром и обжарить на гриле.

Блюда из овощей и грибов

Овощи запеченные

450 г помидоров, 400 г баклажанов, 100 г болгарского перца, 100 г копченого сыра, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Баклажаны, морковь и сладкий перец нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Лук обжарить отдельно. Овощи соединить, сложить в сотейник. Добавить нарезанные дольками помидоры, рубленую зелень, соль и перец. Посыпать тертым копченым сыром. Запекать в духовке 30–40 минут.

Овощи в вине

200 г болгарского перца, 2 красные луковицы, 200 мл сухого красного вина, 100 г копченых грецких орехов, 50 мл растительного масла, 30 г сливочного масла, соль, базилик, молотый черный перец по вкусу

Перец и лук нарезать, обжарить 2 мин в смеси растительного и сливочного масла. Убавить огонь и, помешивая, продолжать тушить до размягчения овощей. Добавить красное вино, базилик, измельченные копченые орехи, посолить, поперчить. Поместить в духовку, запекать 20–30 мин, пока вино не выпарится.

Овощи с копченым перцем чили

300 г тыквы, 200 г кабачков, 200 г болгарского перца, 1 копченый перец чили, 100 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Овощи нарезать, уложить в жаропрочную форму, залить растительным маслом, посолить и поперчить. Запекать в духовке 10–15 минут.

Грибы с картофелем

600 г копченых грибов, 700 г картофеля, 2 луковицы, 250 мл сметаны, 100 г копченого сыра, 2–3 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу

Копченые грибы обжарить с луком. Картофель обжарить отдельно, выложить в горшочки слоями, чередуя с грибами. Добавить измельченный чеснок, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки, залить горячей водой и сметаной. Добавить тертый копченный сыр, закрыть крышечками. Запекать в разогретой духовке 30–40 мин.

Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Грибы в сметане

500 г шампиньонов, 200 г копченого сыра, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, соль

Грибы отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой, обжарить в масле. Залить сметаной, посыпать тертым копченым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовке 20–25 минут.

Грибы с копчеными орехами

250 г шампиньонов, 100 г копченого фундука, 100 г копченого сыра, соль, молотый черный перец по вкусу

Отделить шляпки грибов от ножек. Ножки томить на медленном огне, пока они не станут мягкими. Добавить тертый копченый сыр, половину толченых копченых орехов, тщательно перемешать. Выложить начинку на шляпки грибов, посыпать оставшимися орехами и сухарями. Дно противня застелить фольгой или промасленной бумагой, выложить грибные шляпки и запекать в разогретой духовке 20–30 минут.

Запеканка из баклажанов с копченостями

200 г копченой грудинки или ветчины, 50 г растительного масла или смальца, 2 луковицы, 300 г баклажанов, 300 г помидоров, 200 г сметаны, 1 яйцо, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Лук очистить, нарезать, подрумянить. Баклажаны вымыть, очистить. Нарезать крупными кубиками, очень быстро обжарить с луком. Добавить нарезанные помидоры, потушить несколько минут, посолить по вкусу. Копчености нарезать кусочками. Овощи выложить в смазанную жиром форму для запекания, сверху положить копчености, залить сметаной, смешанной с яйцом. Запекать в духовке 20–30 мин при температуре 180–220 °С.

Картофельная запеканка с копченостями

1 кг картофеля, 3 яйца, 100 г копченой грудинки, 150 г копченой ветчины, 200 г сметаны, 2 луковицы, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Картофель натереть на терке (мелкой или средней). Добавить 2 яйца, грудинку, нарезанную кубиками и поджаренную с луком и приправами, посолить, перемешать. Форму для запекания или глубокую сковороду обильно смазать жиром. Выложить в форму половину массы,

разложить на ней нарезанную ветчину, покрыть оставшейся картофельной массой, залить сметаной, смешанной с яйцом. Запекать в духовке, нагретой до 180 °С примерно 40–50 минут.

Кабачки, фаршированные копченостями

700 г кабачков, 100 г риса, 100 г копченой грудинки, 200 г рыбы горячего копчения, 100 г твердого сыра, 1 луковица, растительное масло, сметана, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Кабачки очистить, разрезать вдоль, вынуть семена и мякоть. Лук нарезать кубиками, подрумянить в жире. Добавить грудинку, рыбу, отварной рис, тертый сыр, специи. «Лодочки» из кабачков внутри посолить и поперчить, наполнить фаршем, залить сметаной и запекать 30–40 мин в духовке (180 °С).

Бигос

1 кг квашеной капусты, 1 кг свежей капусты, 500 г свинины, 300 г копченой грудинки, 200 г колбасы, 200 г ветчины, 100 г свиного жира, 50 г сушеных грибов, 50 г сушеных слив, 1 луковица, лавровый лист, винный уксус, сахар, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, сушеные сливы по вкусу

Квашеную капусту промыть холодной водой, залить небольшим количеством кипятка и тушить, добавив столовую ложку жира. Свежую капусту очистить, нашинковать, посолить, помять в миске и через 15 мин залить небольшим количеством кипятка. Добавив ложку жира, тушить ее с мелко нарезанными грибами, добавить тушеную квашеную капусту. Свинину вымыть, нарезать кусками, посолить, подрумянить на сковороде в горячем жире вместе с нашинкованным луком. Отдельно обжарить нарезанную кружочками колбасу, кубики грудинки и ветчины. Подготовленные продукты соединить с капустой, заправить солью, сахаром, перцем по вкусу. Добавить лавровый лист, тушить 10–15 мин. Чтобы бигос был острее, перед тем как снять блюдо с огня, влить в него немного винного уксуса и добавить сваренные и нарезанные сушеные сливы.

Выпечка

Блинчики с копченой рыбой

Для теста: 3 яйца, 500 мл молока, 150 г муки, ½ ч. л. соли, 1 ст. л.

топленого масла

Для начинки: 300 г копченой рыбы, укроп, сметана, 1 ст. л. лимонного сока, зеленый лук

Смешать яйца и половину молока, всыпать муку и соль. Вымесить тесто и добавить оставшееся молоко. Растопить ложку сливочного масла, влить в тесто. Смазать маслом сковороду и испечь блинчики. Рыбу очистить и измельчить. Добавить нарезанный лук, укроп, лимонный сок и сметану. Начинку перемешать и выложить по центру каждого блинчика. Приподнять края блинчика и перевязать их стрелками зеленого лука.

Слоеные пирожки со шпротами

2 банки шпрот, 400 г готового слоеного теста, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Тесто раскатать, разрезать на одинаковые прямоугольники, смазать желтком. На середину каждого прямоугольника положить шпроты. Защипнуть пирожки. Выпекать в предварительно разогретой духовке.

Сырный пирог

500 мл кефира, 200 г копченого сыра, 2 яйца, 100 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя

Сыр натереть. Добавить яйца, просеянную муку и разрыхлитель. Постепенно влить кефир и тщательно перемешать. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану. Вылить тесто в смазанную маслом форму, запекать в духовке 30–35 минут.

Пирог с копченой говядиной и яйцами

800 г копченой говядины, 1 луковица, 3 вареных яйца, 1 сырое яйцо, 100 г сливочного масла, 100 мл бульона, слоеное тесто, соль

Копченую говядину пропустить через мясорубку. Добавить обжаренный лук, масло, влить бульон, посолить и слегка прогреть. Охладить. Добавить рубленые яйца. Из теста раскатать 2 лепешки. Одну выложить на противень, смазанный маслом, и посыпать мукой. Ровным слоем выложить начинку, накрыть второй лепешкой, защипнуть края, проколоть в нескольких местах вилкой. Оставить пирог на 30 мин, смазать яйцом и выпекать в духовке 30–40 минут.

Пирожки с копченой говядиной

400 г копченой говядины, 200 г моркови, 100 г лука, 3 вареных яйца, сливочное масло, дрожжевое тесто, соль, молотый черный перец по вкусу

Мясо нарезать, обжарить с луком и морковью. Добавить рубленые яйца, посолить и поперчить. Из дрожжевого теста вырезать кружочки. На середину каждого выложить начинку, края защипнуть. Выложить пирожки на противень, сверху смазать маслом. Выпекать в горячей духовке 30–40 минут.

Пирог с копченой курицей и овощами

400 г муки, 100 мл кефира, 20 мл растительного масла, 2 яйца, 1 пакетик разрыхлителя, щепотка соли

Для начинки: 300 г копченого куриного филе, 200 г сыра, 1 луковица, 1 помидор, соль, молотый черный перец по вкусу

Из указанных ингредиентов приготовить тесто. Для начинки копченое филе нарезать. Мелко нарезать лук, слегка обжарить. Соединить с курицей. Добавить мелко нарезанные сыр и помидор, посолить, поперчить. Из теста сформовать 2 лепешки, выложить между ними начинку, защипнуть края. Выпекать пирог в духовке при температуре 180 °С в течение 35–40 минут.

Пирог с капустой и копченой рыбой

500 г копченой рыбы, 700 г белокочанной капусты, кислое дрожжевое тесто

Тесто раскатать в пласт, разрезать на 2 одинаковые части. Одну выложить на противень, сверху выложить половину капусты, на нее – слой рыбы, затем оставшуюся капусту. Накрыть второй частью теста, защипнуть края и запекать в духовке 20–30 минут.

Пирог с копчеными грибами и рисом

100 г копченых грибов, 500 г риса, 1 луковица, 100 г сливочного масла, пресное тесто, соль

Грибы мелко нарубить. Сварить рассыпчатый рис. Добавить грибы и обжаренный лук, хорошо прогреть с маслом в сковороде. Тесто раскатать в 2 пласта, положить между ними начинку, края защипнуть. Запекать в духовке 20–30 минут.

Грибной пирог из песочного теста

200 г сливочного масла, 600 г муки, 2 яйца, 50 г сметаны, соль по вкусу

Для начинки: 1,5 кг копченых грибов, 50 г сметаны, кунжут

Нарезать хорошо замороженное масло кубиками по 1 см, острым ножом порубить с мукой в крошку. Взбить сметану с яйцами, посолить, перемешать с крошкой и замесить блестящее эластичное тесто,

разделить его на 2 части, завернуть каждую в пленку, убрать на 40 мин в холод. Для начинки грибы нарезать. Тесто раскатать в два равных пласта, выложить один в смазанную маслом форму, на него уложить грибы, накрыть вторым пластом, защипнуть края, обмазать пирог желтком, посыпать кунжутом. Сверху на пироге сделать 4 разреза, поставить в разогретую духовку и при 180 °С запекать до зарумянивания. В готовый пирог через разрезы влить подсоленную сметану, накрыть пергаментом и дать постоять для пропитки.

Пирог с копчеными лисичками

400 г муки, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, 2 яйца, соль

Для начинки: 1 кг копченых лисичек, 1 яйцо, 50 г сметаны, соль, кунжут по вкусу

Перемешать яйца, сметану, размягченное масло, соль, добавить муку, замесить мягкое однородное тесто. Накрыв его салфеткой, оставить на 10–15 мин. Затем продолжать замес до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Для начинки грибы мелко нарубить. Третью начинки отложить, остальную перемешать с желтком и сметаной. Разделить тесто на две неравные части, большую раскатать, уложить в форму, посыпанную мукой, сделать бортики. На тесто выложить начинку – грибы без сметаны, на них – грибы со сметаной, накрыть раскатанным меньшим пластом теста, защипнуть края, обмазать пирог яйцом, посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой до средней температуры духовке около 20 мин, убавить нагрев до 180 °С и выпекать до готовности.

Пирог с белыми грибами

800 г муки, 400 мл молока, 40 г свежих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 50 мл растительного масла, 2 яйца, 2 ч. л. соли

Для начинки: 1 кг копченых белых грибов, 250 мл сметаны, 40 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1,5 ч. л. соли

Для опары дрожжи раскрошить и перемешать с 100 мл теплого молока, 100 г муки и 2 ст. л. сахара, оставить в тепле и после появления пены перемешать, дать снова подойти. Так проделать 3 раза, затем соединить с оставшимся молоком, яйцом, растительным маслом, солью и мукой. Замесить мягкое тесто, накрыть его салфеткой и на 1 ч оставить в тепле. Для начинки грибы нарезать, обжарить со сметаной. Тесто разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать по размеру формы, сделать высокие бортики. Выложить остывшую

начинку, разровнять, накрыть вторым пластом теста, защипнуть края. Обмазать пирог желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40 минут.

Пирожки с копчеными грибами

200 г копченых грибов, 1 яйцо, 50 г сметаны, 50 г муки, 50 мл растительного масла, пресное тесто, соль, молотый черный перец

Яйцо перемешать с мукой и сметаной в однородную вязкую массу, посолить и поперчить. Из пресного теста сформовать лепешки, смазать их яично-сметанной смесью, выложить грибы и выпекать в духовке 20–30 минут.

Слоеный пирог с копчеными ягодами

500 г слоеного теста, 500 г копченых ягод (можно сочетать ягоды с фруктами), 1 яйцо, 100 г сахара, 75 г картофельного крахмала

Готовое слоеное тесто разделить пополам, одну половину раскатать по размеру формы. Ягоды перебрать, промыть проточной водой, засыпать сахаром и крахмалом, перемешать. Выложить начинку на тесто, разровнять, накрыть пластом теста с разрезами, защипнуть края, обмазать взбитым яйцом. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 20–30 минут.

Творожный пирог с копчеными ягодами

1 кг творога, 2 яйца, 200 г копченых ягод, 200 мл молока, 1 пакетик ванильного пудинга, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г сахара, соль

Протереть творог через сито. Упаковку ванильного пудинга развести в молоке, перемешать с творогом. Отделить белки яиц от желтков, желтки растереть с сахаром до бела, добавив ванильный сахар. Белки взбить, добавив щепотку соли, до устойчивых пиков. Добавить белковую и желтковую массы в творожную, перемешать. Форму для пирога смазать сливочным маслом, вылить часть творожного теста, выложить слой ягод, затем снова налить часть теста, снова слой ягод и так далее (последним должен быть слой творожного теста). Выпекать 40–50 мин в разогретой духовке.

Многослойный пирог с грибами и копченым сыром

400 г копченого плавленого сыра, 100 мл сливок, 3 зубчика чеснока, 3 листа бездрожжевого слоеного теста, лесные грибы, лук, твердый сыр

Грибы мелко нарезать и обжарить с луком, посолив и поперчив, почти до готовности. Перемешать мягкий копченый плавленый сыр со

сливками, взбить, поперчить, добавить пропущенный через пресс чеснок и тертый сыр. Раскатать 3 листа теста, разрезать каждый пополам. Выложить на смазанный маслом противень первый лист, смазать его сырной массой и выложить пятую часть грибов, таким же образом выложить еще 4 листа теста, но последний не смазывать. Запечь 6-й лист в духовке, раскрошить и посыпать пирог. Запекать пирог в разогретой до средней температуры духовке до зарумянивания.

Песочный пирог с копчеными ягодами

500 г копченых ягод, 200 г сливочного масла, 400 г муки, 200 г сахара, 1 яйцо, 1 желток, 1,5 ч. л. ванильного сахара

Ягоды соединить с половиной сахара. Яйцо и желток перемешать с оставшимся обычным и ванильным сахаром. Добавить размягченное масло, тщательно перемешать. Всыпать в массу муку постепенно порциями, размешивая тесто каждый раз вилкой, замесить руками тугое тесто, убрать его на полчаса в холод. Смазать маслом форму для пирога. От охлажденного теста отделить четверть для оформления. Остальное тесто выложить в форму, пальцами распределить по ней, сделав невысокие бортики. Выложить ягоды на тесто, разровнять. Оставшееся тесто раскатать, нарезать полосками, выложить решеткой на поверхность пирога. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 минут.

Бисквитный пирог с копчеными ягодами

2 яйца, щепотка разрыхлителя, 100 г муки, 100 г сахара, 40 мл горячей воды, 40 мл растительного масла

Для начинки: 300 г копченых ягод, 200 г творога, 1 яйцо, 50 г сахара, 50 г сметаны, 10 г крахмала

Форму для пирога диаметром около 26 см смазать маслом и посыпать сухарями. Для бисквита взбить яйца и сахар. Просеянную муку перемешать с разрыхлителем, добавить яичную массу, масло и кипяток, замесить однородное тесто. Для начинки перемешать до однородности (с помощью блендера) сметану с творогом, яйцом, сахаром и крахмалом. Тесто вылить в форму, сверху вылить творожную смесь, выложить на нее ягоды, посыпать сахаром. Запекать пирог в течение 30 мин в разогретой до 180 °С духовке.

Сдобный пирог с копчеными ягодами

500 г копченых ягод, 180 г сливочного масла, 11 г сухих дрожжей, 800 г муки, 4 яйца, 200 г сахара, 100 мл молока, 50 г крахмала, ¼ ч. л.

соли

Развести дрожжи теплым молоком, добавить 1 ст. л. муки и щепотку сахара, оставить до появления пены. Размягченное масло перемешать с яйцами. Добавить дрожжевую смесь, муку и соль, замесить плотное тесто. Накрыть его салфеткой и оставить на 30 мин. Затем добавить немного сахара, снова вымесить. Готовое тесто раскатать, выложить в смазанную маслом форму, сформовать невысокие бортики, посыпать крахмалом. Выложить ягоды на тесто, посыпать сахаром и разровнять. Сверху пирог можно украсить крошкой из сливочного масла, перемешанного с мукой и сахаром. Выпекать в разогретой до средней температуры духовке около 30 мин, до зарумянивания.

Рецепты блюд с вялеными продуктами

Бутерброды

Пикантные горячие бутерброды

1 багет, 250 г сыра, 2–3 зубчика вяленого чеснока, 2 помидора, майонез по вкусу

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Сыр, измельченный чеснок и майонез перемешать, выложить на хлеб, сверху поместить тонкий кружочек помидора. Запекать в духовке 10 минут.

Батоны с вялеными помидорами

350 г муки, 180 мл воды, 8 г свежих дрожжей, 10 г соли, 15 г сахара, 40 мл растительного масла, 50 г вяленых помидоров, розмарин по вкусу

Вяленые помидоры нарезать небольшими кусочками. Дрожжи развести теплой водой, добавить сахар и половину муки. Опара должна быть густоты нежирной сметаны. Миску с опарой накрыть полотенцем и оставить для расстойки на 15–20 минут. Готовую опару соединить с оставшимися ингредиентами и вымесить эластичное блестящее тесто. Уложить тесто в миску, накрыть пленкой и убрать в теплое место на 1–1,5 часа. Тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза.

Готовое тесто разделить на 2 равные части. Каждую раскатать в лепешку толщиной около 1 см. На лепешки разложить вяленые помидоры. Скатать лепешки рулетом, подогнуть кончики, чтобы после выпечки они были округлыми. Острым ножом сделать по центру получившегося батона глубокий продольный разрез, оставляя кончики целыми.

Переложить батоны на присыпанный мукой противень, накрыть салфеткой (или затянуть пленкой) и оставить для расстойки еще на 1 час. Листики розмарина уложить в разрез батона, сбрызнуть водой и поставить противни в прогретую до 230 °С духовку примерно на 20 минут. За 2–3 минуты до готовности посыпать батоны тертым сыром.

Бутерброд с вялеными овощами

200 г хлеба, 1 вяленый баклажан, 2 вяленых помидора, 200 г моцареллы, растительное масло, орегано, перец чили, соль, базилик – по

вкусу

Смешать орегано, чили, соль и масло, слегка взбить. Смазать хлеб. Сверху выложить тонко нарезанные баклажаны, помидоры и моцареллу. Украсить листьями базилика.

Багет с вялеными помидорами

Багет, чеснок, вяленые помидоры, сыр

Хлеб нарезать ломтиками толщиной около 7 мм. Обжарить на сковороде с двух сторон, с одной стороны натереть чесноком. Помидоры нарезать полосками. Уложить полоски помидоров на хлеб. Сыр нарезать тонкими пластинками. Выложить сыр на помидоры, сверху капнуть немного масла, в котором были помидоры.

Бутерброды на крекерах с вялеными помидорами

1 упаковка крекеров, 50 г вяленых помидоров, 100 г сыра, 1–2 зубчика чеснока, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, майонез, сметана – по вкусу

Сыр натереть, добавить измельченную зелень, чеснок, пропущенный через пресс, и нарезанные небольшими кусочками вяленые помидоры. Добавить майонез, смешанный со сметаной. Хорошо перемешать. Выложить смесь на крекеры, украсить вялеными помидорами и зеленью.

Салаты

Салат из вяленой трески с картофелем

500 г вяленой трески, 4–5 картофелин, зеленый лук, майонез – по вкусу

Картофель отварить в кожуре, нарезать кубиками. Добавить нарезанные треску, зеленый лук, заправить майонезом.

Салат из рукколы с вялеными помидорами и салями

1 пучок рукколы, 1 красная луковица, 100 г салями, 100 г вяленых помидоров, 50 г оливок, соль, черный молотый перец, оливковое масло, винный красный уксус, мед, дижонская горчица – по вкусу

Рукколу вымыть, обсушить на полотенце, отрезать стебли и крупно нарезать листья. В салатницу выложить рукколу, добавить нарезанный полукольцами лук, половинки вяленых томатов, разрезанные пополам кружочки салями и оливки. Полить соусом из оливкового масла, винного уксуса, меда, горчицы, соли и перца. Перемешать и сразу

подать на стол.

Салат из вяленых грибов с печенью

200 г печени, 50 г вяленых грибов, 100 г соленых огурцов, 100 г картофеля, 2 яйца, 1 луковица, майонез, маслины, лимон, соль, черный молотый перец – по вкусу

Яйца отварить, очистить и измельчить. Вяленые грибы замочить на несколько часов в холодной воде и отварить в ней же. Печень отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками и обжарить на сковороде. Репчатый лук нарезать колечками. Соленые огурцы мелко нарезать. Картофель отварить в «мундире», очистить, нарезать кубиками. Подготовленные продукты смешать, заправить майонезом. Готовый салат украсить маслинами и кружочками лимона.

Салат из курицы с сыром и вялеными грибами

250 г мяса курицы, 200 г сыра, 100 г вяленых грибов, 100 г сметаны, зеленый горошек, хрен, зелень, соль, черный молотый перец – по вкусу

Мясо отварить, охладить и нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать. Все перемешать, добавить зеленый горошек, соль и заправить смесью сметаны с тертым хреном. Украсить зеленью.

Салат с вермишелью и вяленным мясом

250 г вермишели, 250 г вяленого мяса, 250 г маринованных грибов, 250 г помидоров, растительное масло, лук-порей, лимонный сок, черный молотый перец, соль – по вкусу

Вермишель отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Мясо, грибы и помидоры нарезать. Перемешать. Приготовить заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца с добавлением соли и залить салат. Посыпать мелко нарезанным луком-пореем.

Салат из вяленого языка с грибами и курицей

200 г грибов, 300 г вяленого языка, 150 г куриного мяса, 100 г сельдерея, майонез, сметана, лимонный сок

Грибы протушить. Язык, вареное мясо и вареный сельдерей нарезать полосками. Сделать заправку из майонеза, сметаны и лимонного сока.

Салат с вяленой редькой

300 г курицы, 500 г вяленой редьки, 200 г шампиньонов, 3 соленых огурца, майонез, хрен, зелень укропа, петрушки и базилика, топленое

масло, сахар, черный молотый перец, соль – по вкусу

Куриное филе, приправленное специями, обжарить в топленом масле. Охладить, нарезать небольшими кусочками. Редьку мелко нарезать. Шампиньоны и огурцы нарезать тонкими ломтиками. Приготовить соус из майонеза, лимонного сока, хрена, сахара, соли и черного молотого перца. Смешать все ингредиенты, заправить салат соусом. Настаивать в течение 20 минут. Украсить салат зеленью укропа и листьями базилика.

Салат из вешенок, куриного мяса и вяленого чернослива

300 г вешенки, 300 г курицы, 3 яйца, 1 луковица, 100 г огурцов, 100 г вяленого чернослива, майонез, соль, черный молотый перец – по вкусу

Чернослив размочить в воде, вынуть косточки и выложить на тарелку, затем отварное куриное мясо, нарезанное кубиками, свежие вешенки, обжаренные с измельченным луком, яйца, сваренные вкрутую и нарубленные мелкими кубиками. Каждый слой промазывать майонезом. Сверху выложить свежие огурцы, натертые на крупной терке.

Салат из вяленых кабачков с грибами

3 вяленых кабачка, 200 г грибов, 1 маринованный огурец, 150 г филе курицы, 1 помидор, масло растительное, майонез, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Кабачки, курицу и помидор нарезать небольшими ломтиками. Грибы нарезать пластинками. Огурец натереть на крупной терке. Соединить. Заправить салат майонезом, добавить перец и соль. Посыпать зеленью.

Салат мясной с тыквой и гранатом

500 г вяленой говядины, 300 г тыквы, 400 г консервированной фасоли, 300 г шампиньонов, 1 красная луковица, 1 гранат, соль, черный молотый перец, майонез – по вкусу

Тыкву отварить в подсоленной воде до готовности. Остудив, нарезать кубиками. Фасоль откинуть на дуршлаг. Шампиньоны нарезать пластинками. Красный лук тонко нарезать полукольцами и ошпарить кипятком. Говядину нарезать тонкими полосками. Соединить, посолить и заправить майонезом. Посыпать зернами граната.

Салат из вяленой морской капусты

100 г вяленой морской капусты, 1 луковица, чеснок, соевый соус, растительное масло, кунжутное семя, соль, черный молотый перец –

по вкусу

Морскую капусту замочить в теплой воде, отварить до мягкости, хорошо промыть в холодной воде и дать стечь, нарезать очень тонкой соломкой. Залить на несколько минут уксусом, снова промыть. Смешать капусту с обжаренным в растительном масле луком, добавить соевый соус, перец, чеснок, сахар, кунжутное семя, уксус, соль.

Салат из свеклы с морской капустой

400 г вяленой свеклы, 200 г вяленой морской капусты, 100 г картофеля, 100 г моркови, 1 луковица, 1 небольшой корень сельдерея, растительное масло, зелень петрушки и укропа, лимонный сок, соль, черный молотый перец – по вкусу

Вяленую свеклу и морковь нарезать соломкой, а картофель – кубиками. Корень сельдерея натереть на терке. Соединить с вяленой морской капустой, добавить мелко нарезанный лук, лимонный сок, соль и заправить растительным маслом. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из вяленых овощей

Вяленые болгарский перец, баклажаны, чеснок, красный перец чили, соль, белый винный уксус, вяленый орегано, оливковое масло

Нарезать овощи тонкими полосками. Чеснок измельчить. Соединить, добавить чеснок, чили, орегано, заправить оливковым маслом и уксусом.

Салат из вяленых баклажанов под пряным соусом

Вяленые баклажаны, зелень, растительное масло, мука

Для заправки: репчатый лук, растительное масло, овощной бульон, красный портвейн, вяленый базилик, чеснок, лавровый лист, соль, черный перец, сыр, белое вино – по вкусу

Лук нарезать полукольцами, обжарить в ложке растительного масла до золотистого цвета и залить овощным бульоном. Добавить портвейн.

Вяленый базилик, лавровый лист, чеснок варить 10 минут, не закрывая крышкой. Затем влить немного белого вина, добавить соль, черный молотый перец, измельченные листики зелени, тертый сыр и варить еще 5 минут. Охладить, вынуть лавровый лист.

Вяленые баклажаны нарезать и уложить ровным тонким слоем в салатник. Полить заправкой, положить лук и опять полить заправкой. Украсить зеленью.

Салат с вяленой треской

3–4 картофелины, 500 г вяленой трески, зеленый лук, майонез, соль, черный молотый перец – по вкусу

Картофель отварить в кожуре, нарезать кубиками. Смешать нарезанные картофель, треску, добавить по вкусу зеленый лук, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Салат с вяленым чесноком

4 головки вяленого молодого чеснока, 200 мл красного сухого вина, 4 картофелины, 2 малосольных огурца, соль, черный молотый перец, салат латук, зелень петрушки, кинзы и укропа, кедровые орешки, растительное масло

Чеснок измельчить. Картофель отварить в кожуре до готовности, очистить, нарезать. Зелень и орехи измельчить в блендере, тонкой струйкой вливая растительное масло. Посолить, поперчить, перемешать.

Листья салата вымыть, обсушить. Огурцы нарезать тонкими кружочками.

Все соединить, перемешать.

Салат из вяленых баклажанов и кабачков

2 вяленых баклажана, 1 вяленый кабачок, 3 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 вяленый красный перец чили, 100 мл белого сухого вина, растительное масло, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа

Баклажаны и кабачки нарезать, добавить овощи, протушенные с вяленым перцем чили, тушить 10–15 минут с чесноком и специями. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Салат из вяленого ревеня с редисом

250 г ревеня, 100 г редиса, 100 г сметаны, сахар, соль, черный молотый перец – по вкусу

Редис нарезать кружочками, добавить рубленый ревень, приправить сахаром, солью, перцем. Заправить сметаной.

Салат из вяленого болгарского перца с мягким сыром

2 вяленых болгарских перца, 1 красная луковица, 100 г шпината, 200 г мягкого сыра, соль, черный молотый перец, бальзамический уксус – по вкусу

Лук нарезать тонкими кольцами, перец – полосками. Разогреть в сковороде растительное масло, тушить перец и лук 2–3 минуты. Приправить солью и молотым черным перцем. Поставить в духовку на 8–10 минут.

Листья шпината сбрызнуть оливковым маслом, добавить нарезанный кубиками мягкий сыр. Соединить с перцем и луком. Сбрызнуть бальзамическим уксусом.

Салат с вяленой хурмой

2 помидора, 1 вяленая хурма, 1 красная луковица, 100 г грецких орехов, лимонный сок, соль, черный молотый перец, имбирь, базилик – по вкусу

Помидоры, хурму и лук мелко нарезать. Заправить лимонным соком с травами и специями, добавить поджаренные грецкие орехи.

Салат из вяленого фенхеля и лука-порей

300 г фенхеля, 300 г лука-порей, соль, черный молотый перец, майонез – по вкусу

Фенхель и лук-порей мелко нарезать, посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать.

Салат из вяленой тыквы и яблок

400 г вяленой тыквы, 200 г яблок, 50 г меда, 100 г грецких орехов, 50 мл лимонного сока

Тыкву и яблоки нарезать тонкими ломтиками. Добавить мед и лимонный сок. Перемешать и посыпать измельченными орехами.

Салат из индейки с апельсинами и вяленой вишней

300 г индейки, 100 г вяленой вишни, 100 г сельдерея, 100 г апельсина, 200 г риса, 50 мл апельсинового сока, 20 г дижонской горчицы, 50 мл растительного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу

Индейку слегка обжарить, затем протушить. Отварить рис до готовности, охладить. Нарезанные апельсины, сельдерей и индейку соединить с рисом и вишней. Перемешать. Заправить, накрыть крышкой и убрать в холодильник на 1 час.

Зеленый салат из нута с вяленой вишней

300 г салатных листьев, 2 моркови, 450 г нута, 100 г вяленых вишен, 10 г дижонской горчицы, 50 мл растительного масла, 40 мл бальзамического уксуса, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Морковь нарезать тонкой соломкой. Соединить салатные листья, морковь, предварительно замоченный на 6–8 часов, пропущенный через мясорубку и обжаренный нут, вишню и укроп. Перемешать. Приготовить заправку, соединив оливковое масло, горчицу и уксус.

Приправить соус солью и перцем, хорошо взбить вилкой. Заправить салат.

Супы

Суп из вяленых овощей

Вяленые картофель, морковь, корень петрушки, репчатый лук, сливочное масло, зелень петрушки или укропа, соль, черный молотый перец – по вкусу

Вяленые овощи перебрать, залить холодной водой, и оставить на 2 ч. Затем набухшие вяленые овощи (без картофеля) откинуть на сито или дуршлаг и, когда вода стечет, пассеровать с жиром. Картофель вынуть из воды, положить в горячий бульон и варить 45–60 мин. За 20 мин до окончания варки добавить пассерованные овощи, специи и посолить по вкусу. Подавать, посыпав зеленью.

Суп-пюре из вяленого горошка

300 г вяленого горошка, 1 луковица, 1 лук-порей (стебель), 1 сельдерей (корень), тимьян, зелень петрушки и укропа, сливочное масло, соль, черный молотый перец, мускатный орех, гвоздика, ветчинная кость – по вкусу

Залить довольно большим количеством воды горох и кость, варить на слабом огне приблизительно 3 часа, добавив овощи, зелень и специи. Затем кость вынуть, а суп взбить в блендере.

Суп из вяленых грибов в горшочке

Вяленые грибы (белые), мука, растительное масло, соленые огурцы, лук, морковь, картофель, лавровый лист, зелень, соль, черный молотый перец – по вкусу

Промыть теплой водой вяленые грибы и замочить их в холодной воде на 2 часа. Переложить в горшочки, залить той же водой и поставить в разогретую духовку на 1 час. Добавить нарезанный кубиками картофель. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить мелко нарезанные соленые огурцы, протушить несколько минут, посыпать мукой, развести грибным бульоном, добавить лавровый лист и тушить еще несколько минут. За 10 минут до готовности выложить к картофелю с грибами в горшочки, посыпать зеленью и поставить в духовку на 10 минут.

Суп из чечевицы с вялеными грибами

Вяленые грибы, чечевица, картофель, лук репчатый, морковь, соль, петрушка, растительное масло – по вкусу

Вяленые грибы нарезать. Чечевицу промыть, залить водой и варить с момента закипания 20–30 минут до мягкости. Добавить нарезанный кубиками картофель, посолить и варить еще 10 минут. Добавить обжаренные на растительном масле лук и морковь, грибы, варить 3–5 минут и выключить огонь. Добавить нарубленную зелень.

Суп овсяный с вялеными грибами и овощами

Вяленые грибы, морковь, сельдерей, овсяные хлопья, соль, черный молотый перец, растительное масло

Грибы мелко нарезать, переложить в кастрюлю, добавить процеженный бульон, посолить. Морковь и корневой сельдерей нарезать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле. Переложить овощи в кастрюлю с грибами и варить до готовности. Снять кастрюлю с огня и добавить в суп овсяные хлопья. Накрыть крышкой и настаивать 10–15 минут.

Борщ из вяленых овощей

Вяленые свекла, капуста, картофель, морковь, белые коренья, лук, томат-пюре, мука, маргарин столовый, сахар, уксус, сметана, соль, черный молотый перец, душистый перец, зелень – по вкусу

Вяленые свеклу, картофель, лук замочить отдельно в холодной воде; вместе замочить морковь и белые коренья. Через 2–4 часа морковь и белые коренья, лук и свеклу откинуть и пассеровать с жиром. Пассерованные овощи положить в бульон или воду, добавить картофель, капусту и варить. За 10–15 минут до окончания варки заправить борщ белым соусом, томатом, солью, сахаром и уксусом. Подавать со сметаной и зеленью.

Борщ с вялеными белыми грибами

Грибы белые вяленые, свекла, лук репчатый, картофель, морковь, масло растительное, томатная паста, капуста, соль, черный молотый перец, лавровый лист, чеснок

Грибы замочить в холодной воде на несколько часов (можно на ночь). Овощи промыть и очистить. Свеклу и морковь нарезать крупной соломкой, лук, картофель – кубиками, капусту крупно нашинковать. Воду в кастрюле довести до кипения, добавить соль, грибы и варить на среднем огне до мягкости грибов. Добавить картофель, лавровый лист варить на среднем огне примерно 10 минут. Добавить капусту и варить

еще около 10 минут. Разогреть сковороду, добавить растительное масло и пассеровать на нем лук и морковь до золотистого цвета. Выложить в кастрюлю. Свеклу потомить в сковороде с добавлением воды и томатной пасты почти до готовности, после чего переложить свеклу в кастрюлю. Приправить солью, перцем, измельченным чесноком и зеленью. Настаивать 10–15 минут.

Борщ рыбный с грибами

Рыбное филе, вяленая свекла, корень петрушки, капуста, репчатый лук, морковь, вяленые грибы, мука, маргарин, сметана, уксус, соль, черный молотый перец, зелень укропа и петрушки – по вкусу

В бульон, сваренный из вяленых грибов с добавлением репчатого лука, моркови, корня петрушки, положить нарезанную соломкой вяленую свеклу, мелко нарезанные вяленые грибы, нашинкованную капусту и маслины и варить при слабом кипении. Отдельно обжарить на маргарине мелко нарезанный репчатый лук, добавить муку и жарить еще 1–2 минуты, влить разведенный уксус и добавить в борщ.

Филе хека (трески, путассу, окуня) запанировать в муке, обжарить до образования румяной корочки и положить в борщ за 3–5 минут до готовности. Посыпать мелко нарезанным укропом, добавить сметану.

Холодный суп из вяленых грибов

Вяленые грибы, корень петрушки или сельдерея, морковь, репчатый лук, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Грибы мелко нарубить, залить горячей водой и довести до кипения. Добавить нарезанные корень петрушки или сельдерея, морковь и лук. Варить до мягкости. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Капустняк в горшочке с вяленным мясом

Вяленое мясо, зелень, вяленые грибы, квашеная капуста, лук репчатый, пшеничная мука, соль – по вкусу

Грибы и мясо залить водой и варить до готовности. Квашеную капусту мелко нарезать, залить небольшим количеством воды и тушить до мягкости. Добавить процеженный мясной бульон. Нарезать мясо кубиками, мелко порубить лук и слегка подрумянить на сковороде, добавить муку и обжарить. Добавить в капустняк заправку, грибы и мелко нарезанную зелень.

Борщ с уткой и вялеными помидорами

300 г утиного филе, 1 свекла, 300 г капусты, 100 г вяленых

помидоров, 1 морковь, 1 луковица, 1,5 л овощного бульона, 50 мл красного сухого вина, растительное масло, лимонный сок, томатная паста, утиный жир, сливочное масло, кориандр, паприка, красный острый перец, соль

Свеклу очистить, нарезать соломкой. На сковороде разогреть растительное масло, добавить свеклу, обжаривать, помешивая, 2 минуты, влить лимонный сок и перемешать. Затем влить вино и готовить, пока не выпарится алкоголь. Капусту нашинковать. Морковь и лук тонко нарезать. На сковороде разогреть утиный жир, добавить морковь и лук, обжарить, перемешать и готовить до мягкости.

Бульон довести до кипения, добавить капусту, варить 10 минут. Затем добавить свеклу, морковь и лук, посолить, довести до кипения и варить еще 5 минут. Снять с огня, охладить.

Филе утки нарезать. Сильно разогреть сливочное масло и жарить филе с солью, кориандром, красным перцем на сильном огне, постоянно помешивая, 5 минут. Добавить вяленые помидоры, готовить под крышкой еще 2–3 минуты. Перемешать. Добавить утку и помидоры в остывший борщ, довести до кипения. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Суп из утки с вялеными кальмарами и овощами

50 г вяленых кальмаров, 250 г утиного филе, 200 г капусты, 2 свеклы, 2–3 картофелины, 1 луковица, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Утку отварить, бульон довести до кипения и положить нарезанный кубиками картофель и нарезанную соломкой капусту. Довести до кипения и варить на медленном огне до полуготовности картофеля. Добавить пассерованные свеклу и лук, варить 10–15 минут, посолить. Добавить отваренных и нарезанных соломкой кальмаров, посыпать зеленью.

Блюда из мяса

Куриные бедрашки с вялеными помидорами

8 куриных бедрашек, 200 мл воды, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 200 мл сливок, 100 г вяленых помидоров, 100 г сыра, соль, черный молотый перец, красный стручковый перец, чабрец, орегано, базилик, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Разогреть духовку до 180 °С. Натереть бедра солью и черным перцем. Обжарить бедра на сливочном масле с двух сторон до золотистой корочки.

Обжарить мелко нарезанный чеснок с красным перцем. Добавить сливки, воду, помидоры, тертый сыр, орегано, чабрец, базилик. Тщательно перемешать. Довести содержимое сковороды до кипения и готовить на медленном огне 3–5 минут. Добавить бедра и запекать в духовке 20–25 минут.

Вяленая утиная грудка с розмарином

1 утиная грудка, 200 г соли, черный молотый перец, розмарин – по вкусу

Грудку хорошо очистить, убрать лишний жир, не срезая шкуру. Взять емкость с крышкой, засыпать половину соли, выложить сверху грудку, сверху насыпать оставшуюся соль, закрыть крышкой, убрать на 12 часов в холодильник. Затем грудку тщательно промыть, насухо обтереть, натереть розмарином и перцем, обернуть чистой льняной тканью и убрать в холодильник. Оставить на 2–3 недели.

Вяленая говядина с молочной кашей

1 кг вяленой говядины, 400 г кукурузной муки, 1 л молока, 20 г сливочного масла, 4 луковицы, соль, зеленый лук, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Лук обжарить до готовности, добавить масло, муку, перемешать, влить молоко, посолить и варить, помешивая и не допуская образования комочков. Если каша получается слишком густой, добавить еще немного молока. Добавить мелко нарезанное вяленое мясо.

Рагу из говяжьего сердца с вялеными помидорами

350 г говяжьего сердца, 50 г вяленых помидоров, 3–4 зубчика чеснока, 50 мл воды, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Мелко нарезать чеснок и вяленые помидоры, выложить овощи в разогретый сотейник с оливковым маслом. Добавить воду и тушить, периодически помешивая, 15 минут на небольшом огне. Подготовленное говяжье сердце нарезать небольшими кусочками. Добавить сердце в сотейник с помидорами, перемешать и тушить все вместе еще 15 минут, пока не выпарится лишняя жидкость. Добавить петрушку в готовое рагу, перемешать и снять с огня. Дать постоять под крышкой 5–10 минут.

Баранина с вяленым кизилом

1 кг жирной баранины, 6 луковиц, 400 г вяленого кизила, 250 мл воды, соль, черный молотый перец, растительное масло – по вкусу

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Выложить лук с мясом в разогретую сковороду с маслом, посолить по вкусу. Жарить баранину, периодически помешивая, до зарумянивания со всех сторон.

Кизил залить кипятком и варить на слабом огне до мягкости. Затем выложить в подливу обжаренную баранину и тушить все вместе еще 15 минут.

Говяжье сердце с вялеными грушами и орехами

1 кг говяжьего сердца, 5 вяленых груш, 900 г фенхеля, 100 г грецких орехов, зеленый салат, оливковое масло, уксус, горчица, соль, черный молотый перец – по вкусу

Смешать оливковое масло, уксус, горчицу, перец и соль. Взбить венчиком до однородной массы.

Сердце отварить в подсоленной воде до готовности. Остудить и порубить соломкой. Вяленые груши нарезать тонкими дольками. Фенхель измельчить. Зеленый салат порвать руками. Смешать все ингредиенты и заправить соусом. Перемешать и посыпать измельченными грецкими орехами.

Печень с вялеными абрикосами и кабачками

300 г куриной печени, 300 г кабачков, 100 г вяленых абрикосов, 1 луковица, 70 г муки, 50 мл соевого соуса, соль, черный молотый перец, красный острый перец – по вкусу

Печень пропустить через мясорубку или измельчить в блендере вместе с репчатым луком и вялеными абрикосами. Кабачок натереть на терке, добавить муку. Соединить, приправить солью, перцем, соевым соусом и размешать. Жарить в небольшом количестве масла до образования румяной корочки.

Котлеты из кролика с эстрагоном

1 тушка кролика, 2 луковицы, 1 ломтик белого хлеба, 1 яйцо, вяленый эстрагон по вкусу

Для соуса: 1 луковица, 2 вяленые моркови, 1 корень сельдерея, 100 г муки, 1 л воды, зелень петрушки и укропа, растительное масло, томатная паста, уксус, соль, черный молотый перец – по вкусу

Нарезанное маленькими кусочками мясо пропустить через

мясорубку вместе с мелко нарезанной и спассерованной луковицей, замоченным в воде хлебом, смешать с хорошо взбитым яйцом, солью и перцем.

Разделать фарш на маленькие котлеты, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон в горячем масле. В той же посуде спассеровать мелко нарезанные овощи и лук, добавить томатную пасту и воду, прокипятить 30 минут, процедить, добавить эстрагон, специи и уксус. Прокипятить все вместе еще 20 минут.

Заяц с вяленным луком

1 тушка зайца, 500 г свежего лука, 500 г вяленого лука, 4 вяленых помидора, 3 болгарских перца, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, растительное масло, уксус, соль, черный молотый перец, красный стручковый перец – по вкусу

Тушку зайца нарезать на мелкие порции, обжарить вместе с маслом и луком, добавить красный стручковый перец, посолить, поперчить.

Как только мясо приобретет розовый оттенок, налить в кастрюлю уксус и накрыть ее крышкой. Затем положить помидоры, болгарский перец и оставить вариться 2–3 минуты, добавить лавровый лист и чеснок, залить водой, чтобы она покрыла содержимое. Варить на слабом огне под крышкой. Добавить вяленый лук и тушить до готовности.

Индейка, тушенная с вялеными фруктами

1 тушка индейки, 500 мл бульона, 1 луковица, 300 г вяленых яблок, изюма, слив, абрикосов, 100 мл яблочного сока, 20 г муки, 100 мл сливок, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Мясо индейки нарезать, обвалить в муке и обжарить до образования коричневой корочки. Добавить шинкованный лук. Налить воду или бульон, приправить солью и перцем, довести до кипения. Добавить нарезанные соломкой фрукты, яблочный сок и тушить на слабом огне под крышкой. Заправить сливками и зеленью.

Тыквенное рагу

600 г вяленой тыквы, 1 вяленый болгарский перец, 3 вяленых помидора, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра, растительное масло, сметана, перец чили, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Болгарский перец, лук и чеснок мелко нарезать. Тушить на среднем огне до мягкости. Добавить нарезанные помидоры и тыкву, приправить солью и специями. Добавить сметану, сыр. Тушить под крышкой на

слабом огне еще 20 минут.

Гусь с вялеными яблоками и картофелем

1 гусь, 1 кг вяленых яблок, 1 кг картофеля, 300 мл воды, чеснок, соль, черный молотый перец – по вкусу

Гуся выпотрошить, вымыть и посолить. Яблоками начинить тушку. Защить гуся, положить на противень, влить воду и поместить в хорошо нагретую духовку. По мере выкипания соуса снимать жир и подливать воду. Когда гусь будет почти готов, натереть его чесноком, обложить картофелем, нарезанным дольками, посолить и запекать до готовности.

Гусиные потроха с рисом

3 кг гусиных потрохов, 300 г гусиной печени, 300 г риса, 100 г грибов, 3 моркови, 1 вяленый корень сельдерея, 3 вяленых болгарских перца, 50 г вяленых помидоров, 2 луковицы, мука, соль, черный молотый перец, майоран, зелень петрушки, зеленый горошек

Гусиные головы, желудки, крылья и шейки тщательно очистить, с лапок снять толстую кожу, отрезать когти. Каждую из этих частей разрезать пополам. Очищенные овощи нарезать соломкой, вяленый перец и помидоры нарезать кубиками, зеленый горошек отварить до мягкости в подсоленной воде. Мелко нарезанный лук обжарить в гусином жире, добавить овощи (кроме горошка, перца и помидоров) и подрумянить их. Затем положить в овощи подготовленные потроха, приправить солью, перцем и майораном и тушить под крышкой в очень небольшом количестве воды. Пока потроха тушатся, поджарить на гусином жире нарезанные дольками грибы, приправленные солью, перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки, не помешивая их, а непрерывно потряхивая сковороду.

В отдельной кастрюле обжарить в гусином жире рис. Когда потроха будут наполовину готовы, выпарить из них всю жидкость, всыпать рис, залить водой или костным бульоном (объем жидкости должен быть вдвое больше, чем объем потрохов и риса), добавить жареные грибы, перец и помидоры, перемешать, дать закипеть и поставить в духовку тушиться под крышкой на умеренном огне до готовности.

Гусиную печень нарезать, посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить в небольшом количестве гусиного жира. При подаче положить на блюдо потроха с рисом, украсить ломтиками печени и зеленым горошком.

Куриные грудки с вялеными ягодами

1 кг куриных грудок, 500 г клубники, 200 г малины, 200 г ежевики, 200 г мягкого сыра, лимонный сок, лимонная цедра, сливочное масло – по вкусу

Сделать из ягод пюре, протереть через мелкое сито, выложить в кастрюлю, добавить сахар, лимонный сок и цедру и довести до кипения. Убавить огонь и варить, пока содержимое не уменьшится до 1,5 стакана.

Отбить куриные грудки. Положить на каждую сыр, свернуть конвертиком и скрепить зубочистками. Смазать сливочным маслом.

Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 20 минут. Удалить зубочистки. Полить ягодным соусом.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Зубатка с вялеными овощами и сморчками

500 г филе зубатки, 100 г сморчков, 2 вяленые моркови, 1 брокколи, 1 вяленый цукини, 1 вяленый фенхель, сливочное масло, соль, черный молотый перец, кориандр, зелень петрушки и укропа, лимонный сок, сливки – по вкусу

Сморчки вымачивать в теплой воде не менее 30 минут, хорошо промыть. Разрезать каждый гриб вдоль на четыре части. Морковь очистить и нарезать очень тонкой соломкой. Брокколи разделить на маленькие соцветия. Цукини нарезать длинными брусочками. Клубень фенхеля нарезать соломкой, зелень – крупно порубить.

Разогреть на сковороде сливочное масло. Потушить в нем овощи и сморчки в течение 5 минут, посолить, поперчить, приправить кориандром. Рыбное филе вымыть, промокнуть салфеткой, слегка посолить и поперчить, выложить на пергаментную бумагу и сбрызнуть лимонным соком. Овощи выложить сверху, посыпав зеленью и полив сливками. Каждый лист бумаги сложить в виде пакетика, ровной стороной вниз, и выложить на противень. Запекать на среднем уровне духовки при температуре 200 °С в течение 20 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Рис с вяленой и свежей рыбой

300 г риса, 100 г вяленой сельди, 400 г свежего хека (леща, морского окуня, палтуса), 3 помидора, 1 морковь, 1 кочан капусты, 1 болгарский перец, 1 кабачок или цукини, 1 баклажан, соль, черный

молотый перец, томатная паста – по вкусу

Для фарша: 1 болгарский перец, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Приготовить фарш, наполнить им подготовленную свежую рыбу.

Лук обжарить, добавить фаршированную рыбу и обжарить ее с обеих сторон. Добавить вяленую рыбу.

Морковь нарезать, залить томатной пастой, довести до кипения и тушить на медленном огне 30 минут. Добавить капусту, болгарский перец, кабачок, баклажаны, помидоры, фаршированную рыбу и тушить 20 минут. Добавить рис и тушить до готовности. Украсить зеленью.

Булгур с креветками и анчоусами

100 г булгура, 250 г вяленых креветок, лимонный сок, соль, черный молотый перец, растительное масло, сельдерей, салат-латук – по вкусу

Латук и сельдерей мелко нарезать, соединить с креветками и запаренным булгуром.

Масло соединить с лимонным соком, приправить солью и молотым перцем, взбить. Заправить булгур и креветки, украсить зеленью.

Вяленые мидии с морскими гребешками

300 г гребешков, 300 г вяленых мидий, 2 огурца, 1 болгарский перец, салат, зелень базилика, укропа и петрушки, соль, черный молотый перец – по вкусу

Огурцы, болгарский перец нарезать соломкой. Зелень мелко нарубить. Салатные листья порвать руками. Гребешки обжарить. Соединить все ингредиенты, посолить и поперчить, посыпать зеленью. Заправить небольшим количеством оливкового масла.

Коктейль из вяленых морепродуктов

300 г вяленых креветок, 300 г вяленых мидий, 3 огурца, 2 манго, 4 яйца, майонез, сливки, соль – по вкусу

Огурцы нарезать тонкими ломтиками, яйца измельчить. Манго нарезать ломтиками. Выложить слоями: огурцы, мидии, яйца, креветки, манго. Полить заправкой из майонеза и сливок.

Угорь с овощами

300 г угря, 2 вяленых помидора, 2 огурца, 1 зубчик чеснока, зеленый салат, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец, растительное масло – по вкусу

Отваренную рыбу, свежие огурцы, вяленые помидоры, зеленый салат, чеснок, петрушку, укроп мелко нарезать, перемешать, посолить,

поперчить и заправить растительным маслом. Посолить.

Фрикасе из вяленых креветок с зеленой фасолью

250 г зеленой фасоли, 100 г сметаны, 500 г вяленых креветок, 1 яйцо, сливочное масло, соль, черный молотый перец – по вкусу

Зеленую фасоль варить 2–3 минуты, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Добавить сметану. Тушить 3 минуты на слабом огне. Затем добавить креветок и прогреть фрикасе в течение 2–3 минут. Приправить солью и перцем, непрерывно помешивая, ввести желток. Заправить сливочным маслом.

Блюда из овощей и грибов

Гречневая каша с вялеными грибами

200 г гречневой крупы, 400 мл воды, 50 г грибов, 2 луковицы, соль, растительное масло – по вкусу

Крупку залить кипятком, приправить солью и варить 20–30 минут. Накрыть крышкой, затем полотенцем и так оставить. Грибы и лук мелко нарезать. Разогреть на сковороде растительное масло, обжарить лук. Добавить грибы, смешать с горячей гречневой кашей.

Каннеллони с вялеными помидорами и соусом песто

250 г каннеллони, 350 г мягкого сыра, 750 г свиного фарша, 100 г вяленых помидоров, 1 л овощного бульона, 100 г твердого сыра, 1 зубчик чеснока, соль, черный молотый перец, базилик, кедровые орешки, оливковое масло – по вкусу

Нарезать вяленые томаты и половину базилика. Приготовить начинку, смешав фарш, мягкий сыр, вяленые томаты и базилик. Поперчить начинку по вкусу и хорошо перемешать. Наполнить каннеллони приготовленной начинкой. В широкую форму влить бульон, посолить и довести до кипения. Выложить каннеллони в форму с бульоном и готовить в духовке при несильном кипении до готовности макарон. Соединить оставшийся базилик, кедровые орехи, тертый пармезан, чеснок и оливковое масло. Взбить смесь с помощью блендера до однородности. Развести соус бульоном до желаемой густоты. Подавать каннеллони, полив соусом.

Ризотто с вялеными томатами

150 г риса, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 150 мл белого полусухого вина, 50 г вяленых помидоров, 1 л овощного бульона, соль, твердый сыр

– по вкусу

Помидоры, лук и чеснок мелко нарезать. Бульон прогреть на медленном огне, не доводя до кипения. Разогреть в сковороде масло из-под вяленых помидоров и обжарить лук с чесноком до мягкости. Добавить рис, перемешать и жарить еще 2 минуты. Затем влить вино и готовить, помешивая, пока оно не выпарится. Вливать по половнику горячий бульон. Готовить, помешивая, пока бульон не впитается, затем добавлять порцию. Через 15–20 минут добавить вяленые помидоры. Варить, продолжая подливать бульон, до готовности. Посолить, перемешать, посыпать тертым сыром.

Кускус с вялеными овощами

Кускус, помидоры, огурцы, зелень петрушки, укропа, рукколы, растительное масло, лимонный сок, чеснок, соль – по вкусу

Приготовить кускус. Овощи нарезать, зелень и чеснок измельчить, посолить и поперчить. Перемешать с кускусом. Приправить лимонным соком и растительным маслом.

Подлива из вяленых грибов

100 г вяленых грибов, 2 луковицы, 20 г муки, 70 г сливочного масла, 50 г сметаны, соль, черный молотый перец – по вкусу

Вяленые грибы мелко нарезать. Лук очистить, измельчить и выложить в сковороду с разогретым маслом. Обжарить лук до золотистого цвета. Добавив грибы, жарить еще 5–7 минут. Затем посолить, поперчить и добавить муку. Тщательно перемешав, готовить еще 2–3 минуты. Затем, добавив сметану, хорошо перемешать подливу и довести до кипения. Тушить на слабом огне 4–5 минут.

Горячая закуска из вяленых грибов

Сливочное масло, грибы, мука, сметана, лук репчатый, сыр

Отварить вяленые грибы до мягкости. Порубить и обжарить в масле. Мелко нарезать и слегка обжарить репчатый лук. Растереть с маслом муку, разбавить грибным отваром и сметаной. Грибы соединить с луком, залить соусом, заправить солью и перцем. Тушить 15 минут на слабом огне.

Фасоль с вялеными грибами и овощами

Фасоль, вяленые белые грибы, вяленый сельдерей, вяленый пастернак, вяленая морковь, вяленый корень петрушки, репчатый лук, растительное масло, черный молотый перец, соль – по вкусу

Фасоль и грибы замочить в холодной воде на 4–5 часов. Добавить

нарезанные овощи, залить водой, варить до готовности фасоли. Посолить, добавить обжаренный в растительном масле лук, перемешать.

Котлеты из вяленых грибов

200 г вяленых белых грибов, 2 печеные луковицы, 1 белая булка, 300 мл сливок, 50 г сливочного масла, 4 яйца, соль, черный молотый перец, мускатный орех, растительное масло – по вкусу

Грибы нашинковать, добавить лук, размоченную булку, сливки, масло, яйца, специи, сформовать котлеты и жарить на растительном масле.

Песто из вяленых помидоров

100 г вяленых помидоров, 200 мл овощного бульона, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра, 50 г кедровых орешков, соль, черный молотый перец, базилик, растительное масло, крахмал – по вкусу

Залить помидоры овощным бульоном и довести до кипения. Настоять 10 минут. Взбить в блендере, добавив базилик, чеснок, растительное масло, орешки, сыр, крахмал и специи.

Гювеч из вяленых овощей

1 кг вяленых баклажанов, 500 г вяленого болгарского перца, 300 г вяленых помидоров, 300 г вяленой стручковой фасоли, 300 г репчатого лука, 200 г моркови, 200 мл мясного бульона, сливочное масло, соль, черный молотый перец, острый красный перец – по вкусу

Овощи нарезать, тушить до готовности с маслом и мясным бульоном, добавляя по вкусу специи.

Грибные котлеты с зеленым горошком

400 г вяленого зеленого горошка, 50 г вяленых грибов, 200 г риса, 2 яйца, панировочные сухари, сливочное масло, соль, черный молотый перец, мускатный орех, зелень петрушки и укропа, – по вкусу

Вымочить зеленый горошек в течение 4–5 часов, сварить. 50 г вяленых грибов сварить и измельчить. Затем рис сварить с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами и горошком, сделать котлеты, обвалить их в яйцах и сухарях, поджарить на сливочном масле.

Помидоры с вяленым базиликом и моцареллой

500 г помидоров, 200 г моцареллы, растительное масло, уксус, вяленый базилик, соль, черный молотый перец – по вкусу

Помидоры нарезать кружочками толщиной около 0,5 см. С моцареллы слить рассол и нарезать ее ломтиками. Выложить на тарелку кружочки помидоров, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом. На них

уложить ломтики моцареллы. Посыпать мелко нарубленным базиликом, сбрызнуть маслом.

Наггетсы из шпината

300 г шпината, 1 вяленая луковица, 200 г сыра, 2 яйца, 300 г хлебных крошек

Шпинат припустить. Добавить вяленый лук, перемешать, затем хлебные крошки, тертый сыр, добавить взбитые яйца и все хорошо перемешать. Убрать в холодильник на 20 минут, сформовать наггетсы. Накрыть пленкой и убрать в холодильник на 1 час. Печь при 280 °С 15–20 минут.

Пюре из вяленых абрикосов

200 г вяленых абрикосов, 200 г сахара, 200 мл воды

Вяленые абрикосы промыть 2–3 раза в теплой воде, положить в посуду, залить холодной водой и оставить для набухания на 3–5 часов. Затем варить фрукты в той же воде с сахаром до мягкости. Готовые фрукты протереть через сито.

Репа с вяленой смородиной

2 репы, 100 г вяленой смородины, сахар, зелень укропа – по вкусу

Репу нарезать соломкой. Добавить ягоды смородины, посыпать сахаром и мелко нарезанной зеленью укропа.

Вяленые лимоны с анчоусами и моцареллой

3 вяленых лимона, 10 помидоров черри, 200 г моцареллы, 100 г анчоусов, салат, розмарин, оливковое масло, соль, черный молотый перец – по вкусу

Лимоны нарезать кружочками. Помидоры черри нарезать кружочками. На каждый кружочек лимона уложить слоями: черри, анчоус, кружочек моцареллы. Сбрызнуть оливковым маслом, посолить и поперчить.

Дно жаропрочной формы смазать оливковым маслом, разложить веточки розмарина, сверху – лимоны. Готовить в разогретой до 180 °С духовке, пока моцарелла не расплавится.

Смешать лимонный сок и оливковое масло в пропорции 1:3. На блюдо выложить листья салата, полить заправкой, сверху выложить теплые лимоны.

Вяленая брюссельская капуста

100 г брюссельской капусты, растительное масло, соль, черный молотый перец, лимонный сок, горчица – по вкусу

Брюссельскую капусту полить заправкой, настоять на 15 минут.

Выпечка

Рисовые блинчики с вялеными грибами и зеленью

300 г круглого риса, 50 г вяленых грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 100 мл белого сухого вина, 70 г рисовой муки, зелень петрушки и укропа, растительное масло, черный молотый перец, соль – по вкусу

Вяленые грибы замочить в теплой воде на 15–20 минут. Лук мелко нарезать и жарить, помешивая, на среднем огне до мягкости. Добавить рис, вино и перемешать. Тушить до готовности риса, по необходимости подливая воду. Охладить. Грибы откинуть на сито, отжать и мелко нарезать. Соединить рис, грибы, рубленую зелень, рисовую муку и яйцо, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Сформовать блинчики и жарить на среднем огне до готовности.

Оладьи с вялеными яблоками

1 кг муки, 100 г вяленых яблок, 400 мл воды, 30 г свежих дрожжей, 4 яйца, 100 г сахара, соль, сливочное масло – по вкусу

Вяленые яблоки хорошо промыть, залить холодной водой и оставить замоченными на 48 часов, положив сверху легкий гнет. Пропустить через мясорубку или очень мелко нашинковать. В теплой воде развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, добавить муку. Тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда поднимется, добавить, перемешивая, яблоки. Жарить на среднем огне до готовности.

Расстегаи с вялеными грибами и рисом

Для теста: 1 кг муки, 400 мл воды, 200 мл молока, 10 г соли, 10 г сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 30 г свежих дрожжей

Для начинки: 200 г вяленых грибов, 1 вяленая луковица, 50 г маргарина, 100 г риса, черный молотый перец, соль

Приготовить дрожжевое тесто, причем в конце замеса положить охлажденное масло куском и тщательно перемешать. Вяленые грибы промыть, замочить в воде, отварить, еще раз промыть, пропустить через мясорубку или мелко порубить. Лук мелко нарезать и обжарить все вместе до золотистого цвета. Охладить, смешать с отваренным рисом, приправить солью и перцем.

Из теста сформовать шарики, оставить в теплом месте на 10 минут

для расстойки. Раскатать круглые лепешки, положить на них начинку, защипнуть края, оставив середину открытой. Выложить расстегаи на противень, смазанный маргарином, и оставить на 15 минут. Выпекать при температуре 210–220 °С. Смазать сливочным маслом.

Пирог с вялеными помидорами и луком

250 г муки, 1 яйцо, 1 кг вяленых помидоров, 125 г сливочного масла, 400 г зеленого лука, сало, соль, черный молотый перец, сметана – по вкусу

Смешать муку, яйцо, масло, соль и сметану. Охлаждать 30 минут. Смазать жиром противень и раскатать на нем тесто. Наколоть его вилкой. Выпекать 15 минут при 200 °С. Вынуть из духовки.

Лук нарезать кольцами. Бланшировать 1 минуту. Откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Помидоры нарезать ломтиками. Выложить на корж помидоры. Посыпать луком. Приправить солью, перцем. Разрезать пополам ломтики сала, затем нарезать их соломкой. Выложить на помидоры. Выпекать 15 минут.

Слоеный пирог с вяленым мясом и грибами

Готовое слоеное тесто, 1 луковица, 200 г вяленого мяса, 3 помидора, 1 морковь, 1 цуккини, 150 г шампиньонов, 150 г сыра, 1 яйцо, растительное масло, соль, черный молотый перец – по вкусу

Три пластины теста положить в один ряд краями внахлест. Раскатать. Форму для выпечки сбрызнуть холодной водой и выстелить тестом.

Лук нарезать кубиками и обжарить вместе с мясом в растительном масле. Добавить ломтики моркови и кубики цуккини. Посолить, поперчить. Тушить около 15 мин. Затем добавить нарезанные ломтиками грибы и протушить все вместе, остудить.

На тесто выложить начинку из фарша, поверх разложить нарезанные небольшими кусочками помидоры и сыр. Оставшееся тесто нарезать полосками и украсить пирог в виде решетки. Сверху смазать яйцом. Запекать в горячей духовке около 35 минут.

Пирог из лаваша

Лаваш, 500 г мяса, 2 луковицы, 350 г сыра, 100 г вяленых помидоров, 3 яйца, 200 г сметаны, 100 мл кефира, растительное масло, сливочное масло, соль, черный молотый перец – по вкусу

Лук нарезать, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить мясной фарш и обжарить до полуготовности. Твердый

сыр натереть на крупной терке. Кефир соединить с 50 г сметаны, перемешать. Смазать лаваш, выложить сверху фарш, посыпать сыром. На один край выложить помидоры, свернуть лаваш рулетом.

Разъемную форму застелить пергаментной бумагой, края смазать сливочным маслом. Уложить рулет в форму. Яйца взбить со 150 г сметаны, посолить, поперчить, залить рулет.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до зарумянивания.

Яблочный пирог с миндалем

1,5 кг вяленых яблок, 2 пакетика ванильного пудинга, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 750 мл яблочного сока, 100 г миндаля, сок 1 лимона, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 500 г обезжиренного творога, 2 яйца, 175 г сахара, 500 г муки

Яблоки нарезать кубиками. Перемешать порошок для пудинга и 100 мл яблочного сока. Потушить фрукты 5 минут в оставшемся яблочном соке, лимонном соке с 75 г сахара. Добавить к яблокам 50 г миндаля, ванильный пудинг и дать остыть. Смешать творог, яйцо, молоко и растительное масло, 100 г сахара и ванильный сахар. Добавить муку с разрыхлителем. Смазать противень маслом и раскатать 2/3 теста. Сверху выложить яблоки. Оставшееся тесто выложить в виде решетки на яблоки и смазать желтком. Посыпать миндалем. Выпекать 30 минут при 175 °С.

Пирог с вяленой рыбой и рисом

1 кг дрожжевого теста, 70 г муки, 1 яйцо

Для начинки: 800 г вяленого палтуса, 100 г риса, 1 луковица, растительное масло, соль по вкусу

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, поместить на смазанный жиром противень. На пласт, равномерно распределяя, положить слой рассыпчатого вареного риса, смешанного с обжаренным на масле нарезанным луком, затем нарезанное кусочками филе (без костей) рыбы, полить растопленным маслом, посыпать солью и опять положить слой каши. Покрыть фарш другим пластом теста толщиной 0,5–0,7 см, края верхнего пласта прижать к краям нижнего. Смазать пирог яйцом, украсить фигурками из теста в виде листиков, ромбиков, дать расстояться, вновь смазать яйцом, затем сделать несколько проколов на верхнем пласте пирога. Выпекать в духовке до готовности.

Пирог с вяленым шпинатом и сыром

1 кг вяленого шпината, 300 г сыра фета, 500 г готового слоеного

теста, 200 мл молока, 2 яйца, зеленый лук, растительное масло, соль, черный молотый перец, мускатный орех – по вкусу

Шпинат нарезать. Мелко нарезать зеленый лук, укроп. Затем добавить шпинат, молоко, яйца, сыр, перец, мускатный орех, полчашки растительного масла и все перемешать. Смазать противень маслом и положить на него несколько слоев раскатанного теста, предварительно смазав их маслом. Выложить начинку на тесто, равномерно распределив ее, закрыть ее оставшимися слоями теста. Печь на среднем огне приблизительно 1 час.

Пирог с грибами и тыквой

150 мл молока, 2 яйца, 100 г сыра, 100 г муки, 10 г пекарского порошка, 70 г сливочного масла

Для начинки: 500 г вяленой тыквы, 100 г шампиньонов, 2 зубчика чеснока, сливочное масло, соль, орегано, зелень петрушки и укропа – по вкусу

Нагреть духовку до 200 °С. Смазать маслом невысокую форму. Смешать тыкву с грибами, обжарить в сливочном масле и посыпать солью и перцем. Запекать 15 минут. Посыпать измельченным чесноком и травами.

Замесить тесто, выложить в форму, распределить начинку и запекать 25–30 минут.

Пирог со свеклой и вяленой клюквой

200 мл молока, 100 г сахара, 30 г свежих дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 700 г муки, соль на кончике ножа

Для начинки: 250 г вяленой клюквы, 100 г сахара, 20 г крахмала, 1 свекла

Замесить тесто. Клюкву растолочь, добавить сахар, крахмал, хорошо перемешать. Добавить тертую свеклу.

Тесто раскатать, выложить начинку, сверху сделать решетку из теста, смазать яйцом. Печь не в очень жаркой духовке.

Смородиновый пирог со сливками

500 г вяленой смородины, 180 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа, 6 яиц, 350 г муки, 150 г молотого миндаля, 1,2 пакетика разрыхлителя, 200 мл сливок

Взбить масло, 180 г сахара, ванильный сахар и соль. Добавить 4 яйца.

Посыпать ягоды 1 ст. л. муки. Оставшуюся муку перемешать с

орехами и разрыхлителем, а затем со сливочно-сахарной массой. Смазать жиром противень и нагреть духовку до 160 °С.

Выложить тесто на противень. Разложить на нем ягоды. Отделить белки от желтков. Перемешать желтки с оставшимся сахаром и сливками. Добавить хорошо взбитый белок, выложить на ягоды. Выпекать 40 минут.

Пирог с вялеными черешнями

Готовое слоеное тесто, 1 кг вяленой черешни, 100 г тертых сухарей, 120 г сахарной пудры, растительное масло, корица – по вкусу

Сбрызнуть тесто маслом, посыпать сухарями, равномерно распределить на 1/3 листа черешню, посыпанную сахарной пудрой и корицей. Завернуть тесто, переложить его на смазанный маслом противень и выпекать в духовке.

Рецепты блюд с солеными продуктами

Бутерброды

Бутерброды с мойвой и лимоном

Хлеб, мойва, лимон, репчатый лук, маринованные огурцы

Вынуть хребет у мойвы. Лук нарезать кольцами, лимон – ломтиками, огурцы – кружочками. На каждый ломтик хлеба положить мойву, лук, огурец, лимон.

Багет с соленым лососем

2 багета, 150 г соленого лосося, 150 г сыра, сливочное масло, петрушка по вкусу

Багет нарезать ломтиками, смазать маслом, посыпать петрушкой. Сверху выложить ломтики лосося и сыра. Разогреть гриль. Обжарить бутерброды 2–3 мин.

Бутерброды с соленой скумбрией

Филе соленой скумбрии, хлеб, сливочное масло, 1 отварная свекла, 2 маринованных огурца, 2 отварных яйца, зелень укропа по вкусу

Филе нарезать тонкими ломтиками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить соленую рыбу. Отварную свеклу и огурцы очистить от кожуры, нарезать соломкой. Перемешать свеклу с огурцами и выложить на ломтики рыбы. Украсить мелко нарезанным яйцом и зеленью укропа.

Салаты и закуски

Салат с соленой уткой

1 соленая утка, 500 г болгарского перца, 1–2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, растительное масло, уксус, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, тимьян, розмарин по вкусу

Соединить соль, перец и уксус. Добавить измельченный лук, чеснок, травы и растительное масло. Болгарский перец и соленую утку нарезать полосками, полить заправкой.

Салат с сельдью

1 сельдь, 2–3 картофелины, 1 луковица, 1–2 ст. л. растительного

масла, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить и очистить от кожуры. Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать кусочками. Картофель нарезать кубиками. Лук мелко шинковать. Перемешать. Добавить специи и зелень, заправить растительным маслом.

Салат с соленой рыбой и болгарским перцем

200 г соленой рыбы, 3–4 отварных яйца, 2 болгарских перца, сметана, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Филе рыбы размять вилкой. Болгарский перец нарезать. Добавить мелко нарубленные белки и рыбное филе, перемешать. Полить соком лимона, посолить, поперчить. Соединить желтки с небольшим количеством сметаны, взбить до густой консистенции, заправить салат. Украсить зеленью.

Салат со скумбрией

1 соленая скумбрия, 2–3 яйца, 100 г консервированной кукурузы, 1 огурец, 1 яблоко, 1 луковица, уксус, майонез, зелень петрушки и укропа по вкусу

Яйца сварить вкрутую, остудить. Рыбу очистить от кожи и костей, нарезать небольшими кусочками. Лук замариновать в уксусе. Яблоко, огурец, яйца нарезать кубиками. Добавить рыбу, кукурузу, мелко нарезанный лук, перемешать, заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат с салакой и овощами

100 г филе соленой салаки, 2 яйца, 1–2 свежих огурца, 1 помидор, 1 болгарский перец, майонез, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Яйца сварить вкрутую, остудить и нарезать кусочками. Огурцы и помидор очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками. Рыбу нарезать небольшими кусочками. Сладкий перец освободить от плодоножки и семян, промыть, нарезать мелкими кусочками. Все ингредиенты соединить. Добавить майонез, перемешать, приправить солью и перцем, положить в салатник, украсить веточками зелени.

Салат с соленой рыбой

400 г соленой рыбы, 3 яйца, 1 луковица, 2 помидора, 200 г твердого сыра, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, листья салата, майонез по вкусу

Соленую рыбу, помидоры и лук нарезать кубиками, яйца и сыр натереть на крупной терке. Лук замариновать в уксусе на 20–25 мин. Разделить листья салата на две части. Одну оставить для украшения, а вторую нарезать тонкой соломкой. Выложить слоями, смазывая майонезом: нарезанные листья салата, рыбу, лук, яйца, помидоры, сыр. Украсить листьями салата.

Салат со ставридой

1 соленая ставрида, 2–3 картофелины, 50 г редиса, 1 огурец, 1 помидор, 1 болгарский перец, 1 яблоко, 1–2 яйца, зеленый лук, майонез, зелень петрушки и укропа по вкусу

Яйца сварить вкрутую, остудить, крупно нарубить. Картофель вымыть, сварить в подсоленной воде, остудить, очистить от кожуры. Рыбу нарезать небольшими кусочками. Отварной картофель, редис, огурец, помидор, болгарский перец и яблоко нарезать кубиками, лук измельчить. Все перемешать, заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат с куриной грудкой и соленой капустой

Куриная грудка, 2 огурца, 1 помидор, 200 г соленой капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 3–4 яйца, 100 г твердого сыра, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, майонез по вкусу

Соленую грудку и капусту нарезать крупной соломкой, огурцы – кружочками, помидоры – тонкими ломтиками. Вареные яйца крупно нарубить, сыр натереть на крупной терке. Подготовленные продукты соединить. Добавить зеленый горошек, соль, перец, майонез, хорошо перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат с сыром, соленой ветчиной и сухариками

300 г соленой ветчины, 100 г сыра, 5 яиц, 100 г консервированной кукурузы, 100 г сухариков, майонез по вкусу

Ветчину нарезать тонкой соломкой. Мелко нарезать сыр, яйца. Добавить кукурузу, сухарики, заправить майонезом, перемешать.

Салат с брынзой

300 г брынзы, 200 г маринованных шампиньонов, 1 луковица, 2 картофелины, 2 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец, растительное масло, зелень петрушки и укропа, майонез по вкусу

Брынзу и отварной картофель натереть на крупной терке, шампиньоны мелко нарезать. Лук нарезать полукольцами, обжарить в масле до золотистого цвета. Все соединить. Добавить измельченный

чеснок, майонез, соль и перец по вкусу, перемешать.

Салат из сельди

300 г сельди, 2 огурца, 2 яйца, сметана, зеленый лук, зелень петрушки и укропа по вкусу

Зеленый лук нарубить, растереть до появления сока. Нарезать яйца и огурцы кубиками. Добавить лук, рыбу, сметану, перемешать и посыпать зеленью.

Салат из копченой рыбы с картофелем и огурцами

500 г копченой рыбы, 250 г соленых огурцов, 6–8 картофелин, 2 яйца, 200 г сметаны, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Рыбу очистить, отделив филе от костей и кожи, нарезать. Кубиками нарезать огурцы, картофель. Слойми выложить продукты в салатник, смазывая соусом из сметаны, тертых отварных яиц, соли и перца. Посыпать рубленым луком и зеленью.

Салат с сыром и солеными грибами

300 г сыра, 300 г соленых грибов, 5 помидоров, зелень петрушки и укропа, майонез по вкусу

Мелко нарезать соленый сыр, грибы и помидоры. Добавить рубленую зелень, заправить майонезом и перемешать.

Ассорти из соленых овощей и фруктов

1 кг огурцов, 1 кг зеленых и бурых помидоров, 1 кг яблок, 1 кг слив, 1 кг моркови, 1 кг цветной капусты, 1 кг болгарского перца, чеснок, 1 л воды, 30 г соли, петрушка, укроп, черешки сельдерея, листья вишни по вкусу

Овощи и фрукты нарезать небольшими кусочками, выложить в сухие стерильные банки, перекладывая ломтиками чеснока, сельдерея и пряной зеленью. Сверху выложить листья вишни и залить доверху кипящим рассолом. Банки простерилизовать, закатать простерилизованными крышками, перевернуть вверх дном, укутать и оставить остывать. Хранить в прохладном месте.

Винегрет с соленой рыбой

100 г картофеля, 60 г фасоли, 60 г свеклы, 60 г моркови, 60 г соленых огурцов, 60 г квашеной капусты, 60 г маринованного лука, 100 г соленой рыбы, 80 мл растительного масла, сахар, соль, зелень петрушки и укропа по вкусу

Картофель, свеклу, морковь и фасоль отварить, нарезать. Соленые

огурцы, квашеную капусту и лук нашинковать. Добавить рыбу, растительное масло, соль и сахар, перемешать. Украсить зеленью.

Яйца, фаршированные сельдью

4–6 яиц, 1 сельдь, 1 свекла, 100 г тертого сыра, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, майонез, зеленый лук, руккола, молотый черный перец по вкусу

Свеклу промыть и запечь в духовке до мягкости, очистить. Вкрутую отварить яйца, очистить их, затем разрезать вдоль пополам, вынуть желтки, не повреждая белки. Свеклу натереть на крупной терке. Добавить к ней тертые сыр, желтки, пропущенный через пресс чеснок, майонез, перемешать до однородности. Нафаршировать свекольной смесью половинки яиц. Рыбу нарезать порционными кусочками, уложить сверху на начинку. Украсить рукколой и рубленым зеленым луком.

Запеканка с сулугуни

Хлеб, 500 мл молока, 4 яйца, 100 г сулугуни, 100 г копченого сыра, 2 луковицы, растительное масло, горчица, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа

Нагреть духовку до 180 °С. Растительное масло разогреть в большой сковороде, потомить в нем нарезанный лук до мягкости. Добавить хлеб, хорошо перемешать с луком. Взбить яйца с молоком. Добавить горчицу, соль и перец. Отложить 2 ст. л. тертого сыра, а остальной и весь сулугуни добавить к молочно-яичной смеси. Туда же аккуратно добавить лук и хлеб из сковороды. Все вылить в неглубокую, слегка смазанную растительным маслом форму, сверху посыпать оставшимся сыром. Запекать в духовке 25 мин. Сразу подать на стол.

Паштет из соленой рыбы

200 г соленой рыбы, 200 г мягкого сыра, ½ лимона, 100 г сливочного масла, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Рыбу очистить и измельчить. Соединить с мягким сыром. Сбрызнуть лимонным соком и разложить в маленькие горшочки. Покрыть тонким слоем растопленного сливочного масла, украсить дольками лимона и петрушкой. Горшочки поставить в горячую духовку на 10–15 минут.

Паста из грудинки и тыквы

100 г соленой грудинки, 50 г тыквы, ½ луковицы, растительное масло, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Грудинку очень мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Тыкву запечь, протереть сквозь сито. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Все продукты смешать, тщательно растереть. Добавить соль и перец по вкусу. Подавать, украсив зеленью.

Супы

Гороховый суп с солеными грибами

500 г грудинки, 200 г гороха, 150 г бекона, 50 г соленых грибов, 2–3 картофелины, 1 стебель сельдерея, 1 морковь, 1 луковица, растительное масло, соль, молотый черный перец, душистый перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Выложить грудинку и горох в кастрюлю, влить воду, довести до кипения, варить 1 ч на слабом огне. Кубиками нарезать бекон. Из бульона достать грудинку, нарезать, вместе с беконом положить обратно в суп, посолить его по вкусу. Нарезать грибы, положить в суп, варить 20 мин. Добавить нарезанный кубиками картофель. Пассеровать в сковороде на масле мелко нарезанные овощи. Добавить овощи в суп, поперчить, томить до готовности.

Борщ с копченостями и солеными овощами

2 л мясного бульона, 200 г копченой говядины, 100 г ветчины, 100 г копченой грудинки, 100 г соленой свеклы, 200 г соленой капусты, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, растительное масло, томатная паста, лавровый лист, соль, молотый черный перец, душистый перец, зелень

Говядину, ветчину и грудинку нарезать, свеклу натереть на крупной терке. Капусту и лук нашинковать. Капусту обжарить на сковороде без масла до золотистого цвета. Лук и томатную пасту пассеровать в масле. Бульон довести до кипения. Добавить копчености и варить 15 мин. Добавить капусту, лук с томатной пастой, варить 10 мин. Добавить свеклу, лавровый лист, чеснок, зелень, посолить, поперчить и варить 5 минут.

Солянка с копченостями в мультиварке

500 г копченостей, 100 г соленых огурцов, 4–5 картофелин, 1 луковица, лимон, соль, молотый черный перец, душистый перец, лавровый лист, томатная паста, маслины, растительное масло, зелень

петрушки и укропа по вкусу

Включить режим «Выпечка» на 40 мин, налить масло на дно (немного), всыпать лук, закрыть крышку. Нарезать мясо желаемыми кусочками, добавить к луку вместе с томатной пастой, перемешать, закрыть крышку. Добавить картофель, влить воду почти до максимума, закрыть крышку, варить 25 мин. Положить огурцы, натертые на терке, лавровый лист, соль, перец, закрыть мультиварку. Лимон и маслины положить после окончания режима, дать супу настояться.

Суп с чечевицей и салом

500 г чечевицы, 100 г сала, 3–4 картофелины, 2 луковицы, 3 моркови, 1 корень сельдерея, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Сало нарезать ломтиками. Мелко нашинковать репчатый лук. Морковь, сельдерей, картофель нарезать. Промыть чечевицу холодной водой. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем положить в кастрюлю с кипящей водой, довести до кипения, варить на медленном огне 1 ч. Кусочки сала положить в кастрюльку, чтобы вытопить жир. Обжарить со шкварками нарезанный лук. Добавить морковь, картофель, сельдерей, обжарить. Влить отвар с чечевицей, всыпать мелко нарубленную зелень. Варить 20 минут.

Суп с чечевицей и сельдереем

3 л воды, 500 г говядины, 200 г соленой ветчины, 400–500 г чечевицы, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, лавровый лист, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

В воду положить говядину, ветчину, луковицу, морковь, петрушку, сельдерей, накрыть крышкой, сварить бульон. Мясо вынуть, бульон процедить. Чечевицу залить бульоном, варить до готовности, периодически перемешивая. Затем добавить нарезанное кусочками мясо и ветчину, лавровый лист, соль, перец, дать прокипеть. Подавать, посыпав мелко нарубленной зеленью.

Блюда из мяса

Мясное ассорти с помидорами и луком

300 г телятины, 250 г свинины, 100 г баранины, 2–3 соленых помидора, 2–3 луковицы, 100 мл белого сухого вина, 50 мл

растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Лук нарезать, обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить нарезанные помидоры, лавровый лист, соль, перец, зелень, влить немного воды и тушить на слабом огне несколько минут. Поместить в горшочек, Добавить нарезанное мясо, залить вином и запекать в духовке 20–30 минут.

Баранина с солеными помидорами

1 кг баранины, 700 г помидоров, 4 луковицы, 50 мл уксуса, соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Баранину нарезать, слегка отбить, посолить, поперчить. Добавить нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, залить уксусом и выдержать в холодном месте 3–4 ч. Затем на середину каждого кусочка мяса уложить нарезанные дольками помидоры и маринованный репчатый лук. Мясо свернуть так, чтобы получились рулетики, скотать зубочистками и жарить до готовности. Отдельно обжарить помидоры.

Жаркое из телятины

2 кг телятины, 100 г соленого сала, 500 мл мясного бульона, 2–3 зубчика соленого чеснока, 50 мл растительного масла, соль, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Телятину нашпиговать салом и соленым чесноком, поперчить, свернуть плотным валиком, стянуть ниткой. В утятницу влить растительное масло, уложить мясо, залить бульоном. Добавить лавровый лист, закрыть плотно крышкой и тушить в духовке на маленьком огне до готовности.

Лечо с грудинкой

150 г копченой грудинки, 150 г колбасы, 500 г соленых помидоров, 1 луковица, 3–4 болгарских перца, 50 г смальца, соль, молотый черный перец

Лук очистить, нарезать кубиками, подрумянить на смальце. Помидоры очистить, нарезать кубиками, добавить к луку, потушить. Перец очистить от семян, нарезать соломкой, добавить к помидорам. Влить немного воды, добавить соль, перец, тушить, часто помешивая, около 20 мин. Грудинку и колбасу нарезать кубиками, добавить к овощам, тушить еще около 10 минут.

Овощи с мясом

700 г мясного фарша, 100 г соленого сыра, 200 г болгарского перца,

200 г соленых помидоров, 200 г кабачков, 200 г соленых баклажанов, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Овощи разрезать пополам, аккуратно вынуть часть мякоти, натереть внутри толченым чесноком и посыпать солью. Мясной фарш соединить с обжаренным луком, добавить яйцо, соль и перец. Получившейся начинкой наполнить половинки овощей, посыпать сверху тертым сыром, выложить на противень. Запекать в разогретой духовке 40 минут.

Говядина в горшочках

300 г копченой говядины, 500 г риса, 1 соленая морковь, 1 луковица, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль, молотый черный перец

Мясо нарезать небольшими кубиками. Морковь и лук нашинковать и спассеровать в масле. Рис отварить до полуготовности. Сложить продукты в горшочки слоями, влить немного воды, посолить, поперчить. Запекать в духовке 20–30 мин. Подавать, посыпав зеленью.

Котлеты с брынзой

250 г свинины, 250 г говядины, 3 луковицы, 1 черствая булочка, 1 яйцо, 100 г брынзы, соль, молотый черный перец, паприка

Говядину и свинину пропустить через мясорубку, добавить нарезанный лук, яйцо и размоченную в воде булочку. Приготовленный фарш посолить, поперчить. Сформовать котлеты. Брынзу нарезать кубиками и вложить внутрь каждой котлеты. Жарить до готовности.

Колбаски, жаренные в беконе

4 колбаски, 100 г твердого сыра, 150 г бекона, майоран, тимьян по вкусу

Надрезать колбаски вдоль. Нарезать кубиками сыр, перемешать с зеленью и начинить колбаски. Завернуть каждую колбаску в 2 ломтика бекона. Обжарить на гриле с каждой стороны по 2–3 мин, чтобы сыр расплавился.

Рагу с солеными овощами

600 г говядины, 500 г картофеля, 2 луковицы, 200 г соленого болгарского перца, 200 г соленой стручковой фасоли, 100 г зеленого горошка, 50 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец

Мясо нарезать небольшими кусками. Обжарить с луком,

переложить в жаропрочную форму. Добавить картофель, болгарский перец, зеленый горошек, фасоль и зелень, влить немного горячей воды. Тушить в духовке 20–25 минут.

Карбонад под адыгейским сыром

500 г карбонада, 200 г адыгейского сыра, соль, молотый черный перец по вкусу

Карбонад разложить в горшочки, в каждый влить немного воды, тушить в духовке 15–20 мин. Посыпать тертым сыром и запекать еще 5–7 минут.

Рагу из баранины с солеными грибами

500 г баранины, 100 г шампиньонов, 100 г соленых белых грибов, 100 г баклажанов, 200 г цукини, 800 г помидоров, 300 г картофеля, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 100 мл красного сухого вина, соль, лавровый лист, корица, гвоздика, мускатный орех, молотый черный перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, сложить в утятницу. Грибы и лук обжарить отдельно, добавить к мясу. Туда же положить нарезанный картофель, чеснок, лавровый лист, соль, перец, специи, влить вино. Тушить в духовке 1 ч. Добавить нарезанные помидоры, баклажаны и цукини, тушить 30 минут.

Кебаб из баранины с соленым черносливом и миндалем

500 г баранины, 100 г мягкого сыра, 4 луковицы, 100 г соленого чернослива, 100 г миндаля, 1 лимон, соль, молотый черный перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. Добавить нашинкованный лук и лимонный сок. Выдержать в прохладном месте 2–3 ч. Жарить до образования золотистой корочки. Маринованный лук (оставшийся после маринования баранины) спассеровать в растительном масле. Добавить нарезанный соломкой чернослив, измельченный миндаль и сыр, готовить еще 1–2 мин. Выложить мясо на блюдо, сверху распределить луково-миндальный соус.

Кебаб в лаваше

800 г баранины, 100 г соленого сала, 200 г помидоров, 3 луковицы, 4 тонких лаваша, 1 яйцо, зелень базилика и петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Мясо нарезать кусочками и пропустить через мясорубку вместе с

репчатым луком. Добавить яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать и сформовать колбаски. Жарить до готовности. Помидоры нарезать ломтиками, зелень базилика и петрушки измельчить, все соединить. Добавить мелко нарезанное сало. Кебаб завернуть в лаваш вместе с салом, помидорами и зеленью.

Баранина с печеным картофелем

1 кг баранины, 250 г сала, 600 г картофеля, зелень петрушки, соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусками, отбить, посолить и поперчить. Картофель надрезать вдоль. Сало нарезать ломтиками. В середину каждой картофелины положить по ломтику сала, завернуть картофель в фольгу и запекать до готовности. Мясо смазать растительным маслом с обеих сторон и жарить до готовности. Подавать, украсив веточками петрушки.

Говядина с ягодным соусом

1 кг говядины, 400 г соленых ягод, 100 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец

Мясо нарезать небольшими кусочками. Добавить пропущенные через мясорубку ягоды, выложить в горшочки, влить воду, растительное масло. Приправить солью, перцем и запекать в хорошо разогретой духовке 30 минут.

Говяжьи биточки

1 кг соленой говядины, 3 помидора, 2 луковицы, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец, соль

Мясо нарезать толстыми ломтиками, выложить в огнеупорную емкость. Добавить мелко нарезанный лук, сверху положить нарезанные кружочками помидоры, посыпать измельченной зеленью петрушки, посолить, поперчить. Запекать в духовке в течение 10 минут.

Ризотто с копченостями и солеными овощами

200 г риса, 500 г соленых овощей, 200 г копченостей, 1 луковица, растительное масло, томатная паста, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Лук очистить, вымыть, нарезать, подрумянить в масле. Добавить нарезанные овощи, обжарить несколько минут. Добавить разведенную водой (несколько столовых ложек) томатную пасту, закрыть крышкой и тушить около 15 мин. Затем добавить вареный рис, нарезанные кубиками копчености, приправы, перемешать, пользуясь двумя вилками

и стараясь не повредить зернышки риса. Форму смазать жиром, выложить в нее ризотто и запекать в течение 15 мин в горячей (200 °С) духовке.

Биточки с солеными грибами

300 г свинины, 100 г соленых грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Соленые грибы мелко нарезать и обжарить в сливочном масле с мелко нарезанным луком. Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, сформовать лепешки, в середину каждой положить грибную начинку, плотно соединить края. Жарить до образования румяной корочки.

Пудинг с соленой ветчиной и грудинкой

500 г соленой ветчины, 150 г грудинки, 500 г картофеля, 100 г сливочного масла, 6 яиц

Для соуса: 1 ст. л. горчицы, 2 луковицы, 1 ст. л. топленого масла, 500 мл бульона, 2 желтка, 1 ч. л. муки, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Ветчину и картофель пропустить через мясорубку. Грудинку слегка обжарить, не давая зарумяниться, поперчить и остудить. Масло растереть, постепенно прибавляя желтки. Добавить пропущенную через мясорубку ветчину с картофелем, жареную грудинку, хорошо перемешать. Добавить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешивая сверху вниз. Приготовленную массу выложить в кастрюлю, застеленную промасленным пергаментом. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить в большую кастрюлю с кипящей водой, заполняющей ее на 3/4 объема. Варить 1 ч. Когда края пудинга начнут отставать от стенок кастрюли и зарумянятся, снять с огня. Для соуса лук мелко нарезать, положить в кастрюльку. Добавить 1 ст. л. топленого масла и тушить, накрыв крышкой, до тех пор, пока лук не станет совсем мягким (но не давать ему румяниться). Протереть лук через сито, смешать с подрумяненной мукой. Добавить горчицу, сахар и соль по вкусу, разбавить бульоном, прокипятить. 1 ч. л. топленого масла растереть с желтками, заправить этой смесью соус и, не давая ему кипеть, прогреть на пару. Пудинг полить соусом.

Суфле с ветчиной

200–300 г соленой ветчины, 200 мл молока, 2 яйца, мука, сливочное

масло, мускатный орех, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Перемешать муку с маслом и хорошо прогреть. Осторожно влить в муку молоко, не переставая перемешивать, довести до кипения. Если в соусе образовались комочки, протереть через сито. Остудить. Добавить желтки и очень мелко нарубленную ветчину, посолить. Добавить по вкусу перец, осторожно ввести взбитые белки. Выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для запекания или в кокотницы. Запекать 20–30 мин в горячей (200 °С) духовке, до зарумянивания.

Шашлык из колбасы и грудинки

100 г колбасы, 100 г соленой грудинки, 100 г шампиньонов, 2 сладких перца, 2 луковицы, жир, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Овощи очистить, вымыть, нарезать кубиками 2 × 2 см. Так же нарезать колбасу и грудинку. Шампиньоны вымыть, длинные ножки срезать до половины (срезанные части можно использовать в другое блюдо), шляпки разрезать на две половинки. Нанизывать на шпажки поочередно: колбасу, лук, перец, грудинку, половинку шампиньона. Жарить в горячем жире. Перед подачей на стол посолить и поперчить.

Соленая курица под чесночным соусом

1 соленая курица, 2 л мясного бульона, 1 луковица, 5–6 зубчиков чеснока, 3 яичных желтка, соль, кориандр, гвоздика, корица, молотый черный перец по вкусу

Курицу разрезать на порционные куски, прогреть в сотейнике. В блендере измельчить лук и чеснок, добавить желтки, пряности и влить столько бульона, чтобы получился соус, по консистенции напоминающий густую сметану. Довести до кипения на слабом огне, залить соусом курицу и подать на стол.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Минтай с грибами и овощами

500 г соленого минтая, 100 г белых грибов, 1 баклажан, 1 цукини, 1 помидор, 1 болгарский перец, 1 морковь, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 50 мл томатного соуса, зелень укропа и петрушки, соль, молотый черный перец

Грибы и овощи обжарить. Добавить томатный соус, зелень и

приправы, влить немного воды, тушить 10 мин. Добавить кусочки соленого минтая, тушить еще 5 минут.

Соленая скумбрия с рисом

400 г соленой скумбрии, 200 г риса, 2 яйца, 30 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Рис отварить до полуготовности. Выложить в форму, смазанную маслом, добавить нарезанную рыбу, перемешать. Залить яйцами, посолить и запекать 10–15 минут.

Картофель с соленой рыбой

500 г соленой рыбы, 500 г картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, соль, молотый черный перец

Картофель мелко нарезать, посолить, поперчить и слегка обжарить. Залить растительным маслом, смешанным с горчицей. Завернуть в пергаментную бумагу или фольгу вместе с рыбой. Запекать в духовке 30–40 минут.

Сельдь с копченым луком

1 кг свежей сельди, 2 копченые луковицы, 1 соленый огурец, 100 мл растительного масла

Сельдь уложить в сотейник, смазанный маслом. Сверху положить нарезанный копченый лук и ломтики огурца, посолить, поперчить, залить растительным маслом. Запекать в разогретой духовке 40 минут.

Жюльен с брынзой

400 г филе рыбы, 2 дольки чеснока, 200 г брынзы, 200 г сметаны, 1 ч. л. лимонного сока, соль, молотый черный перец по вкусу

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком и поставить в холодильник на 20 мин. Кокотницы смазать внутри тертым чесноком, переложить в них рыбу. Сметану взбить с солью и перцем, залить рыбу, сверху посыпать нарезанной брынзой. Запекать в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Ставрида с соленой брокколи

800 г ставриды, 500 г соленой брокколи, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. лимонного сока, растительное масло, зелень укропа, соль, молотый перец, 1 яйцо, молоко

Ставриду нарезать небольшими кусками, посолить, поперчить, запанировать в муке. Яйца смешать с молоком, обмакнуть в смесь куски рыбы и обжарить в растительном масле до золотистой корочки. Уложить рыбу и брокколи в форму, смазанную растительным маслом,

запекать в разогретой духовке 30–40 мин. Подавать, полив растопленным сливочным маслом, сбрызнув лимонным соком и украсив веточками укропа.

Рыба с картофелем и брынзой

500 г рыбного филе, 500 г картофеля, 50 г брынзы, 100 г сметаны, 100 мл растительного масла, 30 г муки, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Рыбу нарезать, посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить. Сложить в жаропрочную форму. Отдельно обжарить картофель, выложить на рыбу, залить сметаной, посыпать брынзой. Запекать в духовке до золотистого цвета. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Рыба с кускусом

1 кг соленой рыбы, 200 г кускуса, 100 г помидоров, 1 луковица, чеснок, 150 мл растительного масла, 200 мл белого сухого вина, 200 мл воды, соль, молотый черный перец по вкусу

Отваренный до полуготовности кускус выложить в форму, смазанную растительным маслом, посолить, поперчить. Сверху уложить нарезанные помидоры и рыбу, измельченные лук и чеснок, полить растительным маслом, влить горячую воду и вино. Запекать в духовке 30–40 минут.

Нототения с картофелем

1,5 кг нототении, 50 г шпика, 1 кг картофеля, 250 г сметаны, 150 г сливочного масла, 50 г муки, зелень петрушки, соль, молотый черный перец

На поверхности филе сделать надрезы, заполнить кусочками шпика и сливочным маслом, посыпать солью. Картофель отварить до полуготовности, нарезать кружочками и уложить на дно жаропрочной формы. Сверху положить рыбу, посыпать мукой, черным молотым перцем, запекать в духовке 20–25 мин. За 5 мин до конца приготовления полить сметаной. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Окунь с луком

2 соленых окуня, 2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла

Лук мелко нашинковать и обжарить в растительном масле в течение 5 мин. Завернуть в фольгу вместе с рыбой и прогреть по 2 мин с каждой стороны.

Соленые рулетики

500 г филе соленой салаки, сливки, горчица, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Филе салаки свернуть в рулетики, полив смесью из сливок, горчицы, укропа, соли и перца.

Сардины с помидорами

800 г сардин, 500 г соленых помидоров, 2–3 зубчика чеснока, 50 г сыра, 100 мл растительного масла, 50 г муки, зелень петрушки, соль, молотый черный перец

Рыбу натереть солью, перцем, обвалять в муке, обжарить, сложить в смазанный маслом сотейник. Помидоры нарезать кружочками, положить в сотейник к рыбе, посыпать рубленым чесноком и тертым сыром. Запекать в духовке 30–40 мин. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Лазанья с соленой рыбой

Готовые листы лазаньи, 400 г соленой скумбрии, 2 луковицы, 800 мл молока, 200 мл сливок, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. муки, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Обжарить лук на сливочном масле. Добавить муку, тщательно перемешать и влить молоко со сливками. Довести до кипения, все время перемешивая. Снять с огня, добавить нарезанную кусочками рыбу. Смазать форму для лазаньи маслом, покрыть дно соусом и выложить листы лазаньи, поливая их соусом. Полить сверху оставшимся соусом и готовить в духовке 45 мин при 175 °С. Когда зарумянится верх, накрыть лазанью бумагой или фольгой.

Плов с соленой рыбой

100 г риса, 100 г соленой рыбы, 1 яйцо, 2 ст. л. молока, сливочное масло, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Сварить рис в подсоленной воде почти до полной готовности. Соленую рыбу положить на смазанную маслом сковороду. Добавить рис, залить смесью яйца с молоком и запечь.

Блюда из овощей и грибов

Овощное ассорти

200 г кабачков, 200 г соленых баклажанов, 200 г соленого болгарского перца, 200 г помидоров, 400 г соленой цветной капусты, 100 г стручковой фасоли, 100 г моркови, 100 г турнепса, 100 г корня

сельдерея, 100 г копченого сыра, 100 г майонеза, соль, молотый черный перец

Овощи нарезать, уложить слоями в форму, посолить, поперчить. Залить майонезом и посыпать тертым копченым сыром. Запекать до образования румяной корочки.

Овощи с травами

300 г картофеля, 200 г баклажанов, 200 г соленых кабачков, 200 г болгарского перца, 200 г моркови, 100 г репы, 1 луковица, 100 г сыра, 100 мл растительного масла, 50 мл винного уксуса, соль, тимьян, розмарин, молотый черный перец по вкусу

Нарезать овощи и лук. Добавить тимьян, розмарин, растительное масло, уксус, посолить и поперчить. Выложить в форму, посыпать тертым сыром и запекать 30–40 минут.

Грибная икра

300 г соленых шампиньонов, 200 мл грибного бульона, 50 г зеленого лука, 3–4 дольки чеснока, 50 мл растительного масла, 30 мл столового уксуса, соль, молотый черный перец по вкусу

Шампиньоны мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Добавить слегка обжаренный лук, чеснок, соль, перец, уксус, залить грибным бульоном и поместить в духовку. Тушить на слабом огне 1 час.

Лук, фаршированный овощами

250 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г помидоров, 100 г свеклы, 100 г брынзы, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук ошпарить кипятком, аккуратно вынуть мякоть, оставив стенки толщиной 7–10 мм. Мякоть лука нарубить. Добавить мелко нарезанные свеклу, морковь, обжарить в масле. Отдельно обжарить помидоры. Овощи соединить. Добавить соль и перец. Половинки лука нафаршировать овощами, полить сметаной, посыпать тертой брынзой, запекать в духовке 20–25 минут.

Картофель с салом

300 г картофеля, 200 г сала, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 250 мл молока, 30 г муки, соль, молотый черный перец по вкусу

Муку прогреть в сковороде и, помешивая, постепенно влить молоко, готовить до загустения. Добавить соль, перец, немного тертого сыра. Снять с огня. Картофель, сало и лук выложить слоями в смазанную маслом форму, залить соусом, накрыть крышкой. Запекать в

разогретой духовке 50–60 минут.

Фаршированная тыква

1 тыква, 100 г говядины, 100 г соленого сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 30 г муки, 1 луковица, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Тыкву запечь до полуготовности, удалить сердцевину. Мякоть растолочь, обжарить с луком, посолить, поперчить, посыпать зеленью петрушки. Мясо отварить, мелко нарезать, залить смесью из молока, яиц и муки, варить до загустения. Нафаршировать тыкву, посыпать тертым соленым сыром. Запекать в разогретой духовке до готовности тыквы.

Рулетки из соленых кабачков с сыром

300 г соленых кабачков, 300 г помидоров, 1 луковица, 200 г сыра, 50 мл растительного масла, 50 мл растительного масла, базилик, соль, молотый черный перец

Кабачки нарезать полосками. Помидоры и сыр нарезать маленькими кубиками. Добавить рубленый лук, базилик, соль, перец. Получившуюся начинку выложить на кабачки, свернуть рулетиками. Уложить в форму и запекать в разогретой духовке 10 мин.

Сало с зеленой фасолью

1 кг зеленой фасоли, 150 г сала, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Фасоль отварить в соленой воде. Сало нарезать кубиками, обжарить. Добавить нарезанный лук, чеснок, быстро обжарить. Положить фасоль, посолить, поперчить, посыпать петрушкой, аккуратно перемешать.

Картофельная запеканка

1 кг картофеля, 200 г моркови, 4 луковицы, 250 г соленого сыра, 400 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 50 г муки, 300 мл мясного бульона, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель и морковь нарезать, отварить в бульоне. Лук обжарить в растительном масле. Спассеровать муку в сливочном масле, охладить, соединить с кипяченым молоком, посолить, поперчить, проварить до загустения. Добавить часть тертого сыра и прогреть, помешивая, пока сыр не расплавится. В форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, уложить слоями овощи, поливая каждый слой соусом, посыпать оставшимся тертым соленым сыром и запекать в духовке 30–40 минут.

Овощное ассорти с сыром и чесноком

500 г кабачков, 200 г баклажанов, 300 г помидоров, 100 г моркови, 100 г тыквы, 100 г соленого сыра, 1 луковица, 4–5 зубчиков чеснока, 50 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук обжарить в растительном масле до полуготовности, выложить на противень. Сверху уложить нарезанные овощи, рубленую зелень, посыпать солью и перцем, запекать в духовке 10–15 мин. Посыпать измельченным чесноком и тертым соленым сыром. Запекать в духовке еще 5 минут.

Соленая фасоль под шубой

300 г соленой стручковой фасоли, 300 г помидоров, 300 г болгарского перца, 100 г репчатого лука, 200 г копченого сыра, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Фасоль нарезать. Помидоры и болгарский перец нарезать, обжарить, посолить и поперчить. Выложить овощи в форму для запекания слоями: фасоль, пюре из помидоров и перца, лук. Посыпать тертым копченым сыром. Запекать в разогретой духовке 25–30 мин. Подавать, украсив зеленью.

Тушеные грибы

400 г шампиньонов, 5 черешков соленого сельдерея, 100 г тыквы, 2 луковицы, 150 г сметаны, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, 50 г муки, зелень петрушки, соль, базилик, молотый черный перец

Лук и сельдерей обжарить на медленном огне. Добавить тыкву, грибы, базилик, тушить 2–3 мин. Всыпать муку, прогреть 1–2 мин. Влить немного горячей воды, посолить, поперчить, поместить в духовку и томить 8–10 мин на слабом огне. Добавить сметану. Подавать, посыпав тертым сыром и измельченной зеленью петрушки.

Картофель с соленым пастернаком

300 г картофеля, 450 г корня пастернака, 1 луковица, 2 яйца, 100 г сыра, 100 мл сливок, 100 мл растительного масла, соль, кориандр, молотый черный перец по вкусу

Корень пастернака измельчить в пюре. Добавить обжаренный лук, кориандр, взбитые яйца, сливки, соль и перец. Картофель слегка отварить, выложить в горшочки, чередуя с пюре из пастернака. Посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 20–30 минут.

Фаршированная свекла

1 свекла, 50 г сливочного масла, 100 г сыра

Для начинки: 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 соленая репа, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г сметаны, соль по вкусу

Свеклу отварить, очистить, удалить сердцевину. Для начинки морковь, корень петрушки, лук нашинковать, обжарить на сливочном масле. Добавить нарезанную репу, рубленые яйца, сметану, посолить и перемешать. Фаршем наполнить свеклу, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать при 200 °С 20–25 минут.

Острые баклажанные рулетики

200 г соленых баклажанов, 3–4 дольки чеснока, 30 г кунжута, 50 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец

Разрезать баклажаны вдоль на тонкие полоски, посолить, поперчить, посыпать измельченным чесноком, запечь в разогретой духовке. Свернуть в виде рулетиков, посыпать рубленой зеленью.

Паста с адыгейским сыром

Паста, 1 луковица, 2 помидора, 400 г адыгейского сыра, растительное масло, 100 г твердого сыра, сливочное масло, мускатный орех, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Пасту отварить до полуготовности и полить растопленным сливочным маслом. Лук нарезать мелкими кубиками и потушить в растительном масле. Добавить измельченный адыгейский сыр, рубленую зелень и тертый сыр. Посолить, поперчить и посыпать щепоткой мускатного ореха. Помидоры нарезать кружочками. Выложить все в смазанную маслом форму для запекания. Запекать в духовке.

Запеканка из картофеля с корейкой

100 г колбасы, 100 г корейки, 1 луковица, 8 яиц, 200 мл молока, 800 г картофеля, 50–60 г сливочного масла, зеленый лук, тмин, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Корейку и колбасу нарезать кубиками, обжарить с луком. Картофель отварить, нарезать ломтиками и тоже обжарить на сливочном масле. Добавить корейку с колбасой. Смешать яйца с молоком и, посолив, слегка взбить. Готовую смесь влить в сковороду и, сбавив пряностями, поставить в духовку запекаться. Подавая к столу, посыпать зеленым луком.

Выпечка

Открытый пирог с солеными опятами

100 г сливочного масла, 300 г муки, 1 яйцо, 20 г сметаны, соль

Для начинки: 500 г соленых опят, 400 г куриной печенки, 50 г сливочного масла, 1 луковица

Для заливки: 250 мл сметаны, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу

Хорошо подмороженное масло нарезать кубиками, порубить в крошку с мукой. Взбить яйца со сметаной и солью, перемешать с крошкой, вымесить эластичное тесто, завернуть его в пленку и убрать на 40 мин в холод. Печенку подготовить, обжарить на сковороде с маслом и луком до румяной корочки. Нарезать грибы, соединить с печенкой. Яйца для заливки взбить с солью, затем перемешать со сметаной. Тесто раскатать, выложить в смазанную маслом форму, сделать бортики и запекать в разогретой до 200 °С духовке 10 мин. Ровным слоем выложить на тесто начинку, залить заливкой, запекать пирог еще 40 минут.

Пирожки с рыбой

400 г готового слоеного теста, 1 желток

Для начинки: 200 г соленой рыбы, 150 г тертого сыра, 2 желтка

Слоеное тесто раскатать, разрезать. Рыбу нарезать кубиками, смешать с сыром и желтками. На тесто положить начинку, сформовать пирожки. Смазать тесто взбитым желтком. Выпекать около 12–15 мин в духовке, нагретой до 200 °С.

Слойки с брынзой

200 г брынзы, 1 яйцо, слоеное тесто

Слоеное тесто тонко раскатать, посыпать половиной брынзы, сложить вчетверо и поместить в холодильник на 30 мин. Затем снова раскатать тесто, смазать яйцом, посыпать оставшейся брынзой. Смочить нож горячей водой и разрезать тесто на прямоугольники. Выложить на смазанный маслом противень и запекать в духовке 20–25 минут.

Пирог с солеными грибами

1 кг соленых белых грибов, 1 яйцо, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 30 г муки, пресное тесто, зелень укропа, соль

Грибы нарезать. Добавить масло, муку и сметану, довести до кипения, посыпать зеленью укропа. Из теста раскатать 2 лепешки. На первую лепешку выложить ровным слоем начинку, накрыть второй лепешкой, защипнуть края. Смазать яйцом, посыпать панировочными

сухарями, проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в очень горячей духовке 20–30 минут.

Ватрушки с беконом и картофелем

300 г картофеля, 100 г бекона, 150 мл молока, 1 яйцо, 100 г лука, 50 г сметаны, 100 г сливочного масла, пресное тесто, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель отварить, размять в пюре. Добавить горячее молоко, яйцо, сметану, обжаренный с беконом лук и хорошо перемешать. Из пресного теста сформовать лепешки, сделать в них углубления и выложить на смазанный маслом противень. Разложить начинку, сбрызнуть маслом и выпекать в духовке 30–35 мин.

Пирог с сулугуни

650 г муки, 250 мл теплой воды, 1 яйцо, 100 г размягченного сливочного масла, 10 г сухих дрожжей, 20 г сахара, 10 г соли

Для начинки: 200 г сулугуни, соль, яйцо, растительное масло, сливочное масло по вкусу

Для опары в 100 мл теплой воды размешать несколько ложек муки с сахаром и дрожжами, оставить миску в тепле до пышной пены. Просеять в миску муку, вбить яйцо, тонкой струей влить воду. Добавить опару и соль, замесить тесто, оставить его для подъема. Добавить растопленное масло, вымесить тесто снова, положить в миску, накрыть, оставить для подъема в тепле, обминая после увеличения. Для начинки сулугуни натереть на мелкой терке, смешать с яйцом и сливочным маслом. Разделить тесто на две неравные части, большую раскатать по размеру формы, на него выложить сыр, накрыть вторым, меньшим, пластом теста, защипнуть края, обмазать пирог яйцом. Готовить пирог в разогретой до 180 °С духовке 30–40 минут.

