

Сергей Павлович Кашин
Копчение колбасы

Еще вкуснее и проще –



Аннотация

В книге представлена вся необходимая информация о том, как закоптить колбасу в домашних условиях и приготовить изысканные блюда. Множество рецептов помогут удовлетворить любой вкус. С помощью не слишком сложной технологии вы сможете порадовать себя и своих близких оригинальными вкуснейшими блюдами.



С. П. Кашин Копчение колбасы

Копченая ветчина

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть),
12 г селитры,
60 г сахара,
400 г соли,
перец.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать большими кусками, обсушить, натереть смесью из соли, сахара, селитры и перца, уложить в емкость и придавить прессом. Выдержать в теплом помещении 24 часа. Достать, обсушить бумажными салфетками, повесить на воздухе на 2–3 дня, коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами на 2–3 дня. Для образования дыма использовать душистое смолистое сырье.

Ветчина, копченая без дыма

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть),
1 1/2 кг сажы (от дров),
перец,
200 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать небольшими кусками. В 10 л воды добавить сажу от дров и уварить в два раза. Профильтровать раствор, добавить соль и перец, размешать, положить мясо. Через 1 1/2–2 суток ветчину провялить на солнце или в теплом сухом помещении.

Копченая ветчина сухого посола с чесноком

Ингредиенты

10 кг свинины,
10 зубчиков чеснока,

100 г сахара,
500 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть. Чеснок очистить, вымыть, растолочь, смешать с сахаром и солью. Полученной смесью натереть куски свинины и уложить их в посолочную емкость.

Установить пресс и убрать в прохладное место на 3 недели. В течение этого времени куски мяса следует регулярно перекладывать сверху вниз. Сок слить, куски мяса оставить в емкости для досаливания еще на 4 дня. После залить холодной водой и вымачивать 14 часов, подсушить в хорошо проветриваемом помещении 1 день. Коптить холодным способом в течение 2 недель. Если для дымообразования в последние дни копчения использовать ветки можжевельника, то готовую ветчину можно будет хранить дольше.

Копченая ветчина мокрого посола с чесноком

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть),
5–6 зубчиков чеснока,
12 г селитры,
250 г сахара,
700 г соли.

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать большими кусками, замочить в холодной воде на 2 дня, затем вынуть и обсушить в решетке. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Мясо уложить в посолочную емкость, перекладывая чесноком.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар и селитру, кипятить в течение 10 минут. Свинину залить охлажденным рассолом, накрыть кружком с грузом. Оставить в теплом помещении на 1–2 дня, затем перенести в прохладное место.

Через 3 недели мясо достать, обсушить бумажными салфетками или дать стечь рассолу. Коптить в течение 4 недель в холодном дыму. В последние дни коптить с можжевельновыми ветками.

Копченая ветчина сухого посола с можжевельновыми ягодами

Ингредиенты

10 кг свинины,
400 г ягод можжевельника,
100 г сахара,
500 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса промыть и обсушить. Ягоды можжевельника растереть с солью и сахаром, полученной смесью натереть куски мяса. Уложить мясо в посолочную емкость (шкуркой вниз), установить пресс и убрать в прохладное место на 2–3 недели. Сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3–4 дня. Затем залить куски мяса водой и вымачивать 14 часов. После этого

достать, промыть и подвесить для выветривания в сухом помещении. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель, делая перерывы по 2 дня.

В последние дни копчения добавить для дымообразования сухие можжевельные ветки.

Копченая ветчина мокрого посола с можжевельными ягодами

Ингредиенты

10 кг свинины,
250 г ягод можжевельника,
50 г сахара,
300 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса промыть, обсушить, натереть 100 г соли и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника.

Для приготовления рассола 7 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль и сахар, охладить и залить рассолом мясо.

Убрать в прохладное место на 2 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Затем достать их из рассола, промыть, подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом в течение 1 1/2 недели, добавляя в конце процедуры можжевельные ветки.

Копченая ветчина со специями

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть),
4–5 зубчиков чеснока,
5 лавровых листьев,
5 г черного молотого перца,
5 г красного молотого перца,
3 г гвоздики,
2 г корицы,
50 г сахара,
300 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить и вымыть, истолочь с лавровым листом, солью, сахаром и специями. Приготовленной смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость жировой частью вниз, установить пресс и убрать в прохладное место, регулярно через каждые 2–3 дня перекладывая верхние куски на дно емкости. Через 3 недели сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3 дня.

Соленую ветчину залить водой и вымачивать 14 часов. Промыть, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 4 дня. Коптить холодным способом в течение 1–1 1/2 недели. Для дымообразования использовать древесные опилки, на которые сверху нужно сыпать при каждом копчении щепотку черного молотого перца.

Копченая ветчина мокрого посола с кориандром

Ингредиенты

10 кг свинины,
100 г зерен кориандра,
50 г сахара,
350 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса уложить в посолочную емкость.

Для приготовления рассола 5 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар и зерна кориандра, кипятить 1–2 минуты. Залить охлажденным рассолом мясо.

Емкость с мясом накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и убрать в прохладное место на 1 1/2–2 недели. Спустя положенное время куски мяса достать, промыть, повесить в сухом помещении для просушивания, а через 24 часа приступить к копчению. Коптить холодным способом в течение 2 недель, затем выветривать еще 2–3 дня.

Копченая ветчина по-грузински

Ингредиенты

10 кг свинины,
100 г ягод можжевельника,
3 зубчика чеснока,
4 лавровых листа,
20 г кориандра,
20 г сахара,
350 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса промыть, обсушить, натереть 100 г соли и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника.

Для приготовления рассола 7 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль, сахар, лавровый лист, чеснок и кориандр, остудить и залить рассолом мясо.

Убрать в прохладное место на 2 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Затем достать их из рассола, промыть, повесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа.

Коптить холодным способом в течение 1 1/2 недели, добавляя в конце процедуры еловые и сосновые шишки.

Копченая ветчина по-шведски

Ингредиенты

10 кг свинины,
3 зубчика чеснока,
4 лавровых листа,
20 г кориандра,

20 г сахара,
350 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса промыть, уложить в посолочную емкость.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, чеснок, лавровый лист и зерна кориандра, кипятить 1–2 минуты. Залить охлажденным рассолом мясо. Емкость с мясом накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и убрать в прохладное место на 1 1/2–2 недели. Спустя положенное время куски мяса достать, промыть, повесить в сухом помещении для просушивания, а через 24 часа приступить к копчению.

При копчении в качестве сырья для дымообразования следует использовать сосновые и еловые опилки, а также шишки этих деревьев.

Коптить ветчину нужно до образования корочки коричневатого-красного цвета.

Копченая ветчина из шейной части

Ингредиенты

5 кг свинины,
50 г сахара,
50 г ягод можжевельника,
500 г луковой шелухи,
10 г перца,
500 г соли.

Способ приготовления

Шейную часть свиной туши разрезать на куски, уложить их в емкость и залить холодным рассолом.

Для приготовления рассола опустить в 5 л кипящей воды растертые ягоды можжевельника, добавить соль, сахар и перец, кипятить в течение 2–3 минут, затем профильтровать и охладить.

Залить рассолом мясо, оставить на 2 недели. Затем свинину вынуть, повесить в проветриваемом помещении для просушивания.

Через 2 дня можно приступить к копчению, которое производится холодным способом в течение 2 недель, подкладывая сверху на опилки луковую шелуху, которая придаст мясу приятный аромат.

Ветчина, копченая с красным вином

Ингредиенты

10 кг свинины,
250 мл красного вина,
100 г ягод можжевельника,
1–2 лавровых листа,
1–2 зубчика чеснока,
40 г сахара,
600 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса промыть, уложить в посолочную емкость. Чеснок очистить и вымыть. Ягоды можжевельника вымыть, тщательно растереть.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, чеснок, ягоды можжевельника и лавровый лист, кипятить 1–2 минуты, затем влить красное вино. Залить охлажденным рассолом мясо. Емкость с мясом накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и убрать в прохладное место на 1 1/2–2 недели. Спустя положенное время куски мяса достать, промыть, повесить в сухом помещении для просушивания, а через 24 часа приступить к копчению. При копчении в качестве сырья для дымообразования следует использовать сосновые и еловые опилки, а также шишки этих пород.

Коптить ветчину нужно до образования корочки коричневатого-красного цвета.

Копченая ветчина мокрого посола с тмином

Ингредиенты

10 кг свинины,
100 г тмина,
60 г сахара,
300 г соли.

Способ приготовления

Подготовленные куски мяса уложить в посолочную емкость.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, тмин и кипятить 2–3 минуты, затем охладить и залить приготовленным рассолом куски мяса.

Убрать в прохладное место на 2 недели, затем куски ветчины достать из рассола, промыть в чуть теплой воде и просушить в проветриваемом помещении в течение 24 часов. Коптить холодным способом, ежедневно обрабатывая мясо дымом с температурой 20 °С. Во время копчения на тлеющие опилки нужно подбрасывать немного тмина, который способствует улучшению вкусовых качеств ветчины.

Ветчина, копченая по-вестфальски

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть),
12 г селитры,
60 г сахара,
400 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать большими кусками, просушить, натереть смесью из соли, сахара и селитры. Уложить в емкость и придавить грузом. Оставить в теплом помещении на 24 часа. Достать, обсушить пшеничными отрубями или бумажными салфетками, выдержать на открытом воздухе в течение 2–3 дней, затем коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами по 2–3 дня.

Для образования дыма использовать душистое смолистое сырье.

Сырокопченые колбаски

Ингредиенты

2 кг курдючного сала (или сальника),
2 бараньих желудка,
1 г селитры,
1 г сахара,
8–10 зубчиков чеснока,
15 г аджики,
2 г черного молотого перца,
2 г майорана,
2 г кориандра,
2 г гвоздики, корица,
50 г соли.

Способ приготовления

Курдючное сало (или сальник) промыть, слегка обсушить и нарезать мелкими кусочками. Из соли, сахара, селитры, аджики, толченого чеснока и специй приготовить смесь. Добавить эту смесь к нарезанному салу, перемешать, уложить в эмалированную емкость, закрыть плотно крышкой и убрать в холодное место на 40–50 минут.

Подготовленные бараньи желудки нарезать квадратными кусочками (12 × 12 см), расправить каждый кусочек, положить фарш и свернуть кусочки в виде колбасок.

Перетянуть колбаски бечевкой, коптить горячим способом, пока на поверхности колбасок не начнут выступать капельки жира.

Колбаса острая

Ингредиенты

500 г свинины (нежирной),
500 г телятины,
300 г шпика,
200 г кишок,
2–3 зубчика чеснока,
10 горошин черного перца,
1 г селитры,
20 г соли.

Способ приготовления

Свинину и телятину промыть, обсушить, мелко нарубить, пересыпать солью и перцем горошком, добавить селитру, перемешать и оставить при комнатной температуре на 24 часа.

Шпик промыть, обсушить, измельчить, слегка обжарить, охладить, смешать с толченым чесноком и оставить также на 24 часа. Кишки промыть и замочить в спиртовом растворе на 3 часа (на 25 мл спирта 500 л воды). Подготовленные продукты смешать, начинить полученным фаршем кишки, перетянуть суровой нитью и опустить в кипящую воду на 15 минут.

Просушить, проколоть в нескольких местах иглой, повесить в проветриваемом помещении на 4 дня, после чего коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами по 2–3 часа.

Хранить в прохладном сухом месте, переложив соломой или пересыпав золой.

Колбаса гороховая копченая

Ингредиенты

600 г гороховой муки,
300 г свинины (нежирной),
300 г шпика,
70 г сливочного масла,
40 г корней петрушки,
40 г корней сельдерея,
3 г красного молотого перца,
3 г черного молотого перца,
2 г гвоздики,
кардамон по вкусу,
30 г соли.

Способ приготовления

Свинину и шпик мелко нарезать, обжарить на слабом огне до выделения жира, добавить гороховую муку и жарить до полуготовности. Коренья петрушки и сельдерея очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить на сливочном масле. Смешать, добавить соль и специи, начинить специальные пергаментные гильзы полученной массой. Проколоть в нескольких местах иглой, после чего коптить холодным способом в течение 1 недели с перерывами по 2–3 часа.

На основе этого продукта можно сварить густой суп-пюре: опустить в кипящую воду содержимое гильзы и варить в течение нескольких минут до получения консистенции густой сметаны.

Сосиски венские копченые

Ингредиенты

1 кг свинины (нежирной),
500 г говядины (постной),
300 г шпика,
100 г толченых белых сухарей,
50 мл сливок,
100 г репчатого лука,
200 г свиных кишок,
2 г гвоздики,
2 г корицы,
8 г мускатного ореха,
3 г красного молотого перца,
15 г соли.

Способ приготовления

Свинину, говядину и шпик промыть, нарубить, добавить соль, измельченный лук и специи, положить под пресс и оставить на 24 часа. Сухари смешать со сливками и добавить к мясному фаршу. Полученной массой начинить кишки, перетянуть нитью, опустить в кипящую воду на 10–15 минут.

Дать остыть, проколоть в нескольких местах иглой и коптить холодным способом в течение 4–5 дней. Перед тем как подать к столу, отварить в чуть подсоленной воде.

Сардельки копченые

Ингредиенты

500 г говядины (постной),
500 г свинины (нежирной),
250 г говяжьего жира,
120 г репчатого лука,
200 г тонких кишок,
5 горошин черного перца,
3 г черного молотого перца,
15–20 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. говядину и свинину нарубить, говяжий жир нашинковать. Подготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, полученной массой начинить подготовленные кишки. Перетянуть суровой нитью, повесить в прохладном, хорошо проветриваемом помещении на 1 неделю, затем коптить холодным способом в течение 5–6 дней.

Перед тем как подать к столу, опустить сардельки на 2–3 минуты в кипящую воду или обжарить в масле.

Копченые свиные сосиски

Ингредиенты

1 кг свинины (нежирной),
350 г свинины с салом,
200 г свиных кишок,
2–3 зубчика чеснока,
50 мл спирта,
2 г селитры,
4 г майорана,
2 г красного молотого перца,
2 г черного молотого перца,
30 г соли.

Способ приготовления

Свинину мелко нарубить, отбить, посыпать смесью из соли, селитры и специй. Уложить в

эмалированную емкость, переложив чесноком, истолченным и смешанным со спиртом. Оставить на 12 часов при комнатной температуре под прессом. Затем массу тщательно перемешать, начинить ею подготовленные кишки, перетянуть суровой нитью, проколоть с двух сторон вилкой каждую сосиску, повесить в сухом помещении для выветривания на 1 день.

Коптить холодным способом в течение 1 недели, используя в последние дни для розжига можжевеловые ветки. Хранить в холодном месте.

К столу подавать в качестве холодной закуски с горчицей или хреном, можно также в сочетании с квашеной капустой или солеными овощами.

Колбаски польские

Ингредиенты

500 г свинины (нежирной),
500 г шпика,
250 г репчатого лука,
200 г свиных кишок,
1 г селитры,
10 г мускатного ореха,
2 г гвоздики,
5 г красного молотого перца,
20 г соли.

Способ приготовления

Свинину и шпик промыть, мелко нарезать, добавить измельченный лук, смесь из соли, селитры и специй, истолченных вместе. Полученным фаршем начинить подготовленные кишки, перетянуть суровой нитью, опустить в кипящую воду и варить 15–25 минут. Затем достать, дать обсохнуть и коптить холодным способом в течение 5 дней.

Варено-копченая колбаса «Классическая»

Ингредиенты

1 кг говядины (мякоть задней ноги или лопатки),
400 мл воды,
300 г шпика,
700 г свинины (нежирной),
200 г свиных кишок,
1 1/2 г селитры,
2 г красного молотого перца,
1 1/2 г сахара,
45 г соли.

Способ приготовления

Говядину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку, посолить (использовать 25 г соли), добавить селитру и сахар (по 1 г), влить воду, тщательно перемешать. Положить в эмалированную посуду и оставить в холодном помещении примерно на 24 часа, пока говядина не станет ярко-бордовой. Затем вновь пропустить через мясорубку.

Свинину и шпик промыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, смешать с оставшимися солью, сахаром и селитрой.

Положить в эмалированную емкость, поместить в холодное место на 3–4 часа. Затем куски свинины и шпика измельчить, смешать с говяжьим фаршем. Полученной массой наполнить подготовленные кишки.

Для этого можно использовать мясорубку со специальным набивочным приспособлением, ножи и решетку предварительно снять.

После наполнения перетянуть колбасу шпагатом с двух концов, наколоть оболочку, чтобы вышел воздух, и коптить горячим способом 1 1/2 часа.

Когда колбаса немного затвердеет и покроется коричневатой корочкой, повесить ее для просушивания в проветриваемом месте, затем варить на среднем огне 50–60 минут. Затем колбасу нужно быстро остудить, опустив в холодную воду на 10–15 минут. Хранить в холодном месте не более 2 недель. К столу подавать в холодном виде.

Варено-копченая колбаса с мускатным орехом

Ингредиенты

1 кг свинины (нежирной),
800 г говядины (постной),
250 г шпика,
250 г кишок,
20 г сахара,
10 горошин душистого перца,
5 г мускатного ореха,
20 г смеси перцев,
соль.

Способ приготовления

Свинину и говядину пропустить дважды через мясорубку и посолить по вкусу. Положить в эмалированную емкость и убрать в прохладное помещение с температурой 3–5 °С на 2–2,5 часа. Затем добавить 200 мл воды, толченые специи, сахар и измельченный шпик. Неплотно набить приготовленным фаршем кишки, наколоть с двух сторон и перетянуть шпагатом. Подвесить в сухом и проветриваемом помещении на 3–4 часа, после чего коптить горячим способом (температура дыма 90–110 °С) в зависимости от толщины батона 0,5–2 часа. Копченую колбасу нужно отварить в кипящей воде в течение 2–3 часов, затем охладить до 30 °С под рассеянной струей прохладной воды. Насухо вытереть колбасу бумажной салфеткой или полотенцем, повесить для просушивания в прохладном месте.

Хранить копчено-вареную колбасу в холодном месте до 4 недель.

Варено-копченая колбаса из телятины

Ингредиенты

500 г говяжьего жира,
500 г свиного шпика,
500 г телятины,
200 г воловьих кишок,

20 мл спирта,
перец,
майоран,
гвоздика,
кардамон,
20 г соли.

Способ приготовления

Говяжий жир, шпик и телятину мелко нарубить, добавить соль и специи по вкусу. Полученной массой плотно наполнить воловьи кишки, перетянуть ниткой, проколоть в нескольких местах иглой, опустить в кипяток на 5 минут, затем коптить холодным способом в течение 2 недель.

Повесить в проветриваемом помещении для просушивания на 1 неделю, периодически обмазывая колбасу спиртовым раствором.

Колбаса холодного копчения с луком и чесноком

Ингредиенты

1 кг свинины (нежирной),
250 г говядины (филе),
200–300 г свиных кишок,
250 г репчатого лука,
25 мл растительного масла,
3 зубчика чеснока,
2 г селитры,
5 г красного молотого перца,
20 г соли.

Способ приготовления

Кишки промыть, замочить на 3 часа, затем просушить. Свинину и говядину пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и половину обжарить в растительном масле. Добавить в фарш лук, специи, чеснок, соль и селитру, тщательно перемешать, набить кишки. Перевязать суровой ниткой, повесить в проветриваемом помещении на 3 дня, затем коптить холодным способом в течение 2–3 недель. В последние дни копчения добавить к углям можжевеловых веток.

Копченая колбаса из говядины со шпиком

Ингредиенты

1 кг говядины (филе),
600 г свиного сала,
200–300 г свиных кишок,
1 г селитры,
2 г перца,
25 г соли.

Способ приготовления

Кишки промыть и замочить на 3–4 часа. говядину пропустить через мясорубку вместе с салом. Добавить селитру, соль и перец. Все тщательно перемешать, начинить плотно кишки, перетянуть суровой ниткой и подвесить для просушивания в прохладном месте на 8–10 дней. Коптить холодным способом в течение 1 недели, затем убрать в холодное место на хранение.

Копченая колбаса с луком*Ингредиенты*

1 кг свинины (лопатка),
500 г говядины (филе),
150 г шпика (сала),
200 г свиных кишок,
100 г репчатого лука,
1 г селитры,
2 г сахара,
2 г красного молотого перца,
3 г черного молотого перца,
25 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Кишки промыть и замочить в чуть подсоленной кипяченой холодной воде. Свиную лопатку и говядину промыть, мелко нарезать, смешать с селитрой, сахаром, солью и поместить на 5 дней в холодное место. Затем достать и пропустить дважды через мясорубку вместе с луком, добавить мелко нарезанный шпик, специи, тщательно перемешать. Поместить на 1 день в холодное место. Набить фаршем кишки, просушить на весу в течение 1 недели при комнатной температуре, затем коптить холодным способом 4 дня, делая перерыв на 2–3 часа, и вновь повесить для просушивания на 3 недели в проветриваемом помещении.

Сырокопченая колбаса*Ингредиенты*

1 кг говядины (задняя часть),
1 кг свинины (лопаточная часть),
700 г шпика,
7–8 зубчиков чеснока,
10 мл раствора нитрата натрия,
35 г сахара,
70 мл коньяка (или мадеры),
3 г черного молотого перца,
2 г душистого молотого перца,
100 г соли.

Способ приготовления

Говядину и свинину промыть, зачистить от жил, нарезать небольшими кусками, сложить в

эмалированную емкость, пересыпая солью каждый слой. Накрывать кружком с грузом, поместить в прохладное помещение с температурой не выше 3 °С на 1 неделю (периодически нужно переключать верхние куски мяса вниз). По истечении этого срока мясо пропустить через мясорубку (диаметр отверстий в насадке должен быть 3–4 мм), добавить толченый чеснок, перец, раствор нитрата натрия, сахар и коньяк (или мадеру). Шпик предварительно охладить до 0 °С, затем мелко нарезать и равномерно распределить в фарше, не перемешивая. Приготовленную массу положить в любую широкую эмалированную посуду слоем 20–25 см и оставить на 24 часа в прохладном месте (при 0 °С). Затем плотно начинить фаршем (можно с помощью шприца) кишки, не оставляя пустот, перетянуть концы шпагатом и подвесить для осадки в прохладном и сухом месте на 5–7 дней. Коптить холодным способом (температура дыма 18–22 °С) в течение 2–3 дней. После подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении с температурой 10–15 °С на 3–4 недели.

На поверхности хорошо высушенной колбасы должен появиться сухой белый налет. Содержание влаги в сырокопченой колбасе не должно превышать 30 %, в противном случае она быстро испортится. Хранить колбасу можно более 4 месяцев в помещении с температурой от 10 °С и ниже.

Копченая колбаса по-домашнему

Ингредиенты

1 кг свинины (нежирной),
500 г говядины (филе),
500 г шпика (сала),
200 г свиных кишок,
1 1/2 г селитры,
120 мл рома,
50 г соли.

Способ приготовления

Свиные кишки промыть и замочить на 5 часов в холодной воде, затем откинуть на сито и обсушить. Свинину и говядину мелко нарезать, шпик нашинковать. Добавить в мясную массу селитру, ром и соль, тщательно перемешать и набить плотно кишки. Положить под пресс на 2 дня, затем достать, перетянуть ниткой и коптить холодным способом в течение 3 недель.

Колбаса кнокворст

Ингредиенты

1 кг свинины (постной),
200 г говядины,
400 г жирной свинины (с салом),
200 г свиных кишок,
1 г селитры,
2 г аниса,
4 г черного молотого перца,
20 г соли.

Способ приготовления

Свинину и говядину промыть, мелко нарезать. Кишки тщательно промыть и обсушить. Добавить в мясной фарш соль, перец, селитру и анис, все тщательно перемешать и туго начинить кишки.

Перетянуть суровой ниткой, повесить в сухом и теплом помещении, сушить в течение 5–8 дней, затем коптить холодным способом в течение 1 недели.

Колбаса, копченая по-итальянски*Ингредиенты*

1 кг свинины (нежирной),
250 г говядины,
250 г шпика,
200 г свиных кишок,
250 мл красного полусладкого вина,
20 мл растительного масла,
3 г корицы,
1 г селитры,
15 г тертого мускатного ореха,
1–2 зубчика чеснока,
3 г красного молотого перца,
2 г черного молотого перца,
40 г соли.

Способ приготовления

Свинину и говядину измельчить, выложить в решето для просушивания и оставить на 24 часа. Шпик нарезать мелко, посолить (использовать 1/3 соли), оставить в эмалированной емкости под прессом на 24 часа. Свиные кишки промыть, просушить и замочить на 2–3 часа в красном вине. Подсохшее мясо засыпать оставшейся солью, добавить перец, корицу, селитру, мускатный орех и толченый чеснок, засоленный шпик. Все тщательно перемешать, наполнить полученным фаршем кишки, перетянуть суровой ниткой, наколоть иглой, повесить в прохладном помещении для выветривания. Затем коптить в течение 1–2 недель холодным способом, используя ветки можжевельника и кориандра.

После копчения смазать колбасу растительным маслом, оставить для выветривания на 2–3 дня в сухом помещении.

Колбаса салями по-итальянски*Ингредиенты*

1 кг говядины (постной),
500 г свинины (нежирной),
400 г свинины с салом,
200 г свиных кишок,
1 г селитры,
250 мл белого вина или рома,
10 зубчиков чеснока,

3 г перца,
20 г соли.

Способ приготовления

Говядину и свинину промыть, мелко нарубить, посолить, добавить селитру и перец. Кишки промыть, замочить на 5 часов в холодной воде. Чеснок очистить, вымыть и замочить на 24 часа в белом вине или роме, затем измельчить и добавить в фарш вместе с вином.

Фарш тщательно перемешать, начинить кишки, перетянуть ниткой и оставить в хорошо проветриваемом сухом помещении на 4 недели. Коптить холодным способом в течение 10–15 дней, затем вновь выветривать в сухом помещении.

Франкфуртская колбаса

Ингредиенты

1 кг свинины (нежирной),
500 г свиной брюшины,
200 г свинины с салом,
150 г телятины,
200 г тонких кишок,
3 г душистого перца,
15–20 г соли.

Способ приготовления

Свинину промыть, мелко нарезать. Телятину промыть, измельчить. Смешать свинину и телятину, добавить соль, перец и 75 мл воды. Начинить подготовленные кишки, перетянуть суровой ниткой, проколоть в нескольких местах и повесить в проветриваемом сухом помещении на 1 неделю, затем коптить холодным способом в течение 2–3 дней. К столу подавать, обдав предварительно кипятком, нарезав ломтиками и заправив острой приправой.

Копченая колбаса по-литовски (1-й способ)

Ингредиенты

700 г свинины (нежирной),
300 г говядины (постной),
200 г мяса дичи,
300 г шпика,
200 г кишок,
200 мл спирта,
1 г селитры,
2–3 лавровых листа,
2 г гвоздики,
2 г майорана,
4 г черного молотого перца,
2 г красного молотого перца,
20 г соли.

Способ приготовления

Свинину, говядину и мясо дичи промыть, мелко нарезать. Шпик нарезать тонкими полосками, смешать с мясом и добавить соль, селитру, специи, спирт, измельченный лавровый лист. Все тщательно перемешать, полученным фаршем плотно наполнить подготовленные кишки, перетянуть ниткой, положить в эмалированную емкость под пресс, чтобы получились плоские колбаски, и оставить при комнатной температуре на 2 дня.

Затем подвесить в проветриваемом помещении на 3–4 дня для просушивания, коптить холодным способом в течение 2 недель. Копченые колбаски вновь подвесить в проветриваемом помещении для дальнейшего высушивания. Чем дольше выветривается колбаса, тем выше ее вкусовые качества.

Хранить готовую колбасу можно в прохладном месте, обложив свежим сеном или засыпав золой.

Копченая колбаса по-литовски (2-й способ)

Ингредиенты

4 кг свинины,
1,2 кг говядины,
800 г сохатины,
200 г свиного сала,
300 г толстых воловьих кишок,
100 мл винного спирта,
10 горошин душистого перца,
3 лавровых листа,
5 г майорана,
4 бутона гвоздики,
40 г соли.

Способ приготовления

Свинину, говядину и сохатину промыть, очистить от жил и пленок, пропустить через мясорубку. Добавить соль, растертые душистый перец, гвоздику, майоран и лавровый лист, влить винный спирт.

Все тщательно перемешать, добавить свиное сало, нарезанное тонкими длинными полосками, еще раз перемешать.

Полученным фаршем очень плотно начинить подготовленные воловьих кишки, перевязать веревками, положить гнет, выдержать 2 дня при комнатной температуре.

Затем колбасу повесить в проветриваемом сухом помещении на 1 неделю, после чего коптить холодным способом в течение 2–3 дней.

Копченая колбаса по-венски

Ингредиенты

700 г говядины (постной),
500 г свинины (нежирной),
500 г шпика,
200 г кишок,

20 г растительного масла,
20 мл спирта,
3 г кардамона,
3 г черного молотого перца,
20 г соли.

Способ приготовления

Говядину и свинину промыть, мелко нарезать, положить на решето и оставить на 24 часа. Шпик промыть, нашинковать, добавить 1/3 соли и оставить под прессом на 24 часа. Мясной фарш смешать со шпиком, добавить оставшуюся соль, специи, тщательно перемешать и полученной массой наполнить подготовленные кишки.

Проколоть в нескольких местах иглой, повесить в проветриваемом сухом помещении на 3 дня, затем коптить холодным способом в течение 1 1/2–2 недель. Для дымообразования использовать ветки кориандра и можжевельника.

Вновь повесить в проветриваемом помещении на 1 неделю, где колбасу периодически смазывать раствором спирта с растительным маслом.

Колбаса по-французски

Ингредиенты

500 г говядины,
500 г свинины,
250 г шпика,
400 г кишок (длиной 45–50 см),
1 1/2–2 г селитры,
25 мл спирта или коньяка,
10 горошин душистого перца,
3 г мускатного ореха,
3 лавровых листа,
2 г сахара,
35–40 г соли.

Способ приготовления

Говядину и свинину очистить от сухожилий и пленок, нарезать кусочками по 25–30 г, засыпать 20 г соли, тщательно перемешать и поставить на 2 дня в прохладное место. Затем шпик нарезать мелкими кубиками, смешать с говядиной и свининой, 2–3 раза пропустить через мясорубку, добавить селитру, оставшуюся соль, сахар, размолотые лавровый лист, душистый перец и мускатный орех, спирт или коньяк.

Все тщательно перемешивать до тех пор, пока масса не станет вязкой. Подготовленную массу выложить на противень слоем толщиной 10–12 см и выдержать 2–3 дня в холодном помещении, после чего плотно набить подготовленные кишки. Концы затянуть суровой ниткой, батон перевязать шпагатом и подвесить в темном, прохладном, проветриваемом помещении на 2–3 дня. Затем коптить в холодном дыму при температуре 20–25 °С до тех пор, пока оболочка не сморщится.

Колбаса постная

Ингредиенты

700 г говядины (нежирной),
300 г рыбного филе,
200 г тонких кишок,
2 г красного молотого перца,
15 г соли,
кардамон.

Способ приготовления

Говядину промыть, мелко нарезать. Рыбное филе промыть, мелко нарезать и смешать с солью, перцем и кардамоном. Все тщательно перемешать, начинить подготовленные кишки, перетянуть ниткой, повесить для выветривания в сухом помещении на 1–2 дня. После коптить холодным способом 1–1 1/2 недели. Хранить в холодном месте.

Перед подачей к столу нарезать колбасу ломтиками и поджарить в масле.

Колбаса ветчинная

Ингредиенты

1 кг свинины (с жиром),
100 г кишок,
2 г селитры,
5 г перца,
15 г соли.

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими полосками, чтобы каждая полоска была с жиром. Добавить смесь из соли, перца и селитры, перемешать, оставить на 12 часов под прессом, затем начинить фаршем подготовленные кишки.

Перетянуть колбасу суровой ниткой, наколоть в нескольких местах иглой и повесить в хорошо проветриваемом и сухом помещении на 10–14 дней. Затем коптить холодным способом в течение 14–20 дней.

Колбаса из языка копченая

Ингредиенты

1 кг говяжьего языка,
200 г воловьих кишок,
300 г шпика,
100 мл красного вина,
10 горошин черного перца,
5 г кориандра,
20 г соли.

Способ приготовления

Язык очистить, промыть, отварить и мелко нарезать. Шпик нашинковать и слегка

обжарить. Все смешать, добавить соль, перец горошком, кориандр. Полученным фаршем начинить подготовленные воловьих кишки, перетянуть нитью, проколоть иглой с двух сторон и, подвесив в проветриваемом помещении, просушивать в течение 1 недели.

Коптить холодным способом 1–1 1/2 недели. Обильно смазать колбасу красным вином, подвесить вновь в сухом, прохладном месте для выветривания. Колбасу периодически протирать красным вином.

Колбаса ветчинная горячего копчения

Ингредиенты

1 кг говядины (постной),
400 г свинины (нежирной),
600 г свиной грудинки с жиром,
200–300 г кишок,
400 мл молока (нежирного),
2 г селитры,
2 г сахара,
2–3 зубчика чеснока,
5 г красного молотого перца,
5 г черного молотого перца,
50 г соли.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусками и пропустить через мясорубку, добавить молоко, тщательно перемешать и убрать на 24 часа в прохладное место. Свинину нарезать тонкими ломтиками, уложить в эмалированную емкость, пересыпать смесью из соли, сахара и селитры, накрыть кружком с грузом и также убрать в прохладное место на 1 день.

Говяжий фарш еще раз пропустить через мясорубку, смешать со свининой, добавить толченый чеснок, перец. Полученной массой наполнить подготовленные кишки, перевязать шпагатом и после непродолжительного просушивания коптить горячим способом (температура дыма 110 °С) в течение 2–3 часов. Затем отварить на среднем огне в течение 1–1 1/2 часа.

Полукопченая колбаса с можжевельновыми ягодами

Ингредиенты

800 г свинины (нежирной),
500 г говядины (постной),
500 г шпика,
100 г можжевельновыих ягод,
200 г кишок,
5 г сахара,
4–5 зубчиков чеснока,
2 г красного молотого перца,
2 г черного молотого перца,
50 г соли.

Способ приготовления

Свинину и говядину промыть, нарезать крупными кусками и слегка просушить. Можжевеловые ягоды растереть с чесноком, добавить соль, сахар и перец. Полученной смесью натереть мясо, уложить в эмалированную емкость, накрыть кружком с гнетом и поместить в прохладное помещение на 24 часа. Затем дважды пропустить через мясорубку. Шпик охладить до 0 °С, нашинковать, смешать с мясным фаршем. Приготовленной массой наполнить подготовленные кишки, перетянуть суровой нитью, наколоть иглой и повесить в прохладном помещении на 4–5 часов.

Коптить колбасу горячим способом в течение 1 часа. Первые 15–20 минут температура дыма должна быть 90 °С, затем ее следует постепенно снизить до 40–45 °С.

После копчения колбасу нужно повесить для просушивания в помещении с температурой не выше 15 °С на 5–6 дней.

Хранить полукопченую колбасу можно в холодном месте 1–1 1/2 месяца.

Копченая колбаса с брусникой

Ингредиенты

500 г свинины (нежирной),
500 г говядины (постной),
500 г шпика,
200 г брусники,
300 г кишок,
4–5 зубчиков чеснока,
10 горошин душистого перца,
2 г красного молотого перца,
2 г черного молотого перца,
5 г сахара,
50 г соли.

Способ приготовления

Свинину и говядину промыть, нарезать крупными кусками и слегка просушить. Бруснику растереть с чесноком и душистым перцем, добавить соль, сахар и перец. Полученной смесью натереть мясо, уложить в эмалированную емкость, накрыть кружком с гнетом и поместить в прохладное помещение на 24 часа. Затем дважды пропустить через мясорубку. Шпик промыть, нашинковать, смешать с мясным фаршем. Приготовленной массой наполнить подготовленные кишки, перетянуть суровой нитью, наколоть иглой и повесить в прохладное помещение на 4–6 часов. Дать остыть и коптить холодным способом в течение 2–3 часов. После копчения желательно повесить колбасу в проветриваемом помещении, обернув чистой бумагой.

Колбаски кровяные копченые

Ингредиенты

1 свиная голова,
1 кг печени,
500 г шпика (сала),
300–400 г воловьих кишок,

750 мл крови,
7 г черного молотого перца,
5 г красного молотого перца,
майоран по вкусу,
180 г соли.

Способ приготовления

Подготовленную свиную голову варить на среднем огне вместе со шпиком в течение 30 минут. Бульон слить, срезать мясо со свиной головы. Шпик нашинковать, мясо и печень пропустить дважды через мясорубку.

В полученный ливер добавить измельченный шпик, соль, перец, майоран, влить кровь. Воловы кишки промыть, просушить и наполнить приготовленным фаршем, перетянуть суровой ниткой, разделив на несколько колбасок длиной 15–20 см. Варить 2 часа на слабом огне до полуготовности. Если после прокалывания колбасы вилкой кровь уже не выделяется, ее нужно вынуть из бульона, быстро остудить в холодной воде и положить в эмалированную емкость под пресс.

Оставить в прохладном месте на 2–3 часа, пока колбаски не приобретут плоскую форму. Затем их можно коптить холодным способом в течение 7–10 дней.

Приготовленные таким образом колбаски могут долго храниться в холодном месте.

К столу копченые колбаски следует подавать в холодном виде с различными острыми приправами.

Колбаса копченая кровяная

Ингредиенты

1 л свиной крови,
300 г свиной печени,
400 г шпика,
200 г свинины (постной),
300 г кишок,
2 г майорана,
2 г гвоздики,
2 г красного молотого перца,
2 г черного молотого перца,
25 г соли.

Способ приготовления

В кровь добавить соль и специи, довести до кипения и снять с огня, дать остыть. Шпик, печень и свинину пропустить вместе через мясорубку. Смешать мясо с кровью, наполнить полученной массой кишки, подвесить в сухом помещении для просушивания на 2–3 часа, затем коптить горячим способом. Хранить в холодном месте. К столу можно подавать в холодном виде с острыми приправами.

Колбаски кровяные с крупой и молоком

Ингредиенты

1 л свиной крови,
300 мл молока,
500 г шпика,
250 г риса,
200 г свиных кишок,
50 мл растительного масла,
5 г перца,
1 селитры,
30 г соли.

Способ приготовления

Кровь посолить и оставить на 1 час в холодном месте. Молоко довести до кипения и горячим влить в кровь, непрерывно ее при этом размешивая.

Рис отварить до полуготовности, смешать со специями, селитрой, мелко нарезанным шпиком и добавить в молочно-кровяную смесь. Наполнить предварительно подготовленные свиные кишки полученной массой, перетянуть суровой ниткой, делая небольшие колбаски, длиной 15 см. Обжарить колбаски в растительном масле до образования золотистой корочки, затем коптить холодным способом в течение 4–5 дней.

К столу подавать в виде закуски вместе с горчицей, хреном, можно к бульону.

Варено-копченая колбаса из бычьей крови, шпика и специй

Ингредиенты

700 мл бычьей крови,
250 г шпика,
200 г кишок,
2 г красного молотого перца,
2 г черного молотого перца,
2 г гвоздики,

2 г кардамона,
20 г соли.

Способ приготовления

Шпик мелко нарезать, смешать с бычьей кровью, добавить перец, кардамон, гвоздику и соль, тщательно перемешать.

Начинить подготовленные кишки приготовленной смесью, перетянуть суровой нитью и опустить в холодную воду, довести до кипения и варить на пару в течение 1–1 1/2 часа, дать остыть. Коптить горячим способом при температуре дыма 100–110 °С в течение 20–30 минут.

Колбасу хранить в холодном месте (с температурой не выше 4 °С). Срок хранения – 2–3 недели.

Колбаса кровяная по-сельски

Ингредиенты

200 мл свиной крови,

500 г свинины (постной),
300 г свинины (жирной),
500 г шпика,
200 г панировочных сухарей,
40 г пищевого дробленого льда,
50 г риса (вареного),
200–300 г свиных кишок,
5–6 зубчиков чеснока,
по 2 г красного и черного молотого перца,
40–50 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и измельчить.

Шпик и свинину нарезать кубиками размерами (15 × 15 мм), быстро смешать с остальными компонентами. Наполнить подготовленные кишки полученной массой, завязать шпагатом, сделать несколько проколов, чтобы вышел воздух. Отварить на пару в течение 1–1 1/2 часа, дать остыть. Коптить горячим способом при температуре дыма 100–110 °С в течение 20–30 минут.

Приготовленную таким способом колбасу можно хранить в холодном месте (при температуре не выше 4 °С) 2–3 недели.

Колбаса кровяная высшего сорта

Ингредиенты

100 мл свиной крови,
500 г свинины (постной),
400 г шпика (хребтового),
300 г свинины (полужирной),
200 г говядины (от головы),
300 г панировочных сухарей,
400 г льда пищевого дробленого,
200–300 г свиных кишок,
40 г жира,
3–4 зубчика чеснока,
5 г майорана,
по 5 г красного и черного молотого перца,
по 2 г гвоздики и кардамона,
60 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растереть с 20 г соли. Постную и полужирную свинину пропустить через мясорубку с мелкой сеткой, смешать с мелко нарезанным шпиком, добавить 200 г дробленого пищевого льда и чеснок. Положить в емкость и оставить в прохладном месте на 24 часа. говядину отварить до полуготовности, дать остыть и пропустить через мясорубку с мелкой сеткой, смешать с кровью, панировочными сухарями, оставшейся солью и специями. Аккуратно перемешать с оставшимся льдом и выдержать при комнатной температуре в течение 1–2 часов.

Смешать свиной и говяжий фарш, оставить еще на 30 минут в прохладном месте.

Затем начинить подготовленные кишки, завязать шпагатом и проколоть колбасу иглой в нескольких местах.

Оставить для осадки в сухом проветриваемом помещении на 12 часа. После чего отварить на среднем огне до полуготовности (50–60 минут) и, смазав колбасу жиром, коптить холодным способом в течение 1–2 часов (подвергнув в начале копчения обработке горячим дымом).

Подвесить в проветриваемом месте на 3–4 часа для стекания жира, затем промокнуть полотенцем или бумажной салфеткой.

Перед тем как убрать колбасу на хранение, необходимо ее обернуть в пергамент, чтобы она не утратила своей сочности и мягкости.

Колбаса кровяная столовая

Ингредиенты

300 г растертых сгустков крови,
400 г шпика (хребтового),
100 г телятины,
200 г говядины,
200 г свинины,
600 г льда пищевого дробленого,
400 г панировочных сухарей,
200–300 г свиных кишок,
4–5 зубчиков чеснока,
2 г майорана,
2 г кориандра,
5 г красного молотого перца,
5 г душистого молотого перца,
30–40 г соли.

Способ приготовления

Шпик промыть, мелко нарезать, положить в эмалированную емкость, смешать с дробленным пищевым льдом (использовать половину), оставить в холодном месте на 1–2 дня.

Говядину, телятину и свинину промыть, нарезать кусками по 100 г, оставить в прохладном месте для созревания на 1–2 дня, затем пропустить через мясорубку с мелкой сеткой.

Смешать говяжий фарш с растертыми сгустками крови, добавить панировочные сухари, измельченный чеснок, специи, соль и оставшийся лед, в конце – шпик.

Все тщательно перемешать и убрать в прохладное место еще на 2–3 часа. Приготовленным фаршем начинить подготовленные кишки, завязать шпагатом и подвесить в сухом месте для осадки на 1–2 часа, сделав несколько проколов для выхода воздуха. Варить колбасу на пару при температуре 80 °С в течение 1–1 1/2 часа. Дать остыть и коптить холодным способом в течение 2–3 часов. После копчения желательно подвесить колбасу в проветриваемом помещении, обернув чистой бумагой.

Кровяная колбаса со свиной печенью

Ингредиенты

600 г свинины,
400 г свиной печени,
1 1/2 л свиной крови,
300 г говяжьих кишок,
1 г тертого мускатного ореха,
2 г черного молотого перца,
30 г соли.

Способ приготовления

Печень и мясо промыть, мелко нарезать, добавить кровь, соль и специи, тщательно перемешать. Кишки промыть, обсушить, набить фаршем и перевязать с обеих сторон бечевкой. Колбасу проколоть с двух сторон, опустить в кипящую воду и варить 1–1 1/2 часа на среднем огне. Затем повесить в сухом и проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом в течение 1–2 дней.

Колбаса кровяная с луком и чесноком*Ингредиенты*

1 кг свинины (соленой),
350 г растертых сгустков крови,
70 г репчатого лука,
25 г смальца,
3–4 зубчика чеснока,
350 г шкурки с окорока,
350 г обрезок,
200–300 г тонких кишок,
2 г гвоздики,
2 г майорана,
2 г корицы,
5 г красного молотого перца,
5 г черного молотого перца,
30 г соли.

Способ приготовления

Шкурки от свиного окорока опустить в кипящую воду и варить в течение 30–40 минут. Затем пропустить через мясорубку с мелкой сеткой вместе с обрезками, обжарить в смальце вместе с измельченным луком.

Соленую свинину мелко нарезать и варить на слабом огне до полного расплавления жира (на 1 кг свинины 500 мл воды), дать остыть. Смешать с фаршем из обжаренного лука и шкурок, добавить растертые сгустки крови, чеснок, растертый с солью, специи, тщательно перемешать и начинить получившейся массой подготовленные кишки.

Перетянуть шпагатом, сделать иголкой проколы с двух сторон, опустить в кипящую воду и варить 1–1 1/2 часа на среднем огне. Затем повесить в сухом и проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом в течение 1–2 дней.

Приготовленную таким способом колбасу можно хранить непродолжительное время. Оптимальная температура хранения – 2–4 °С.

Копченая ливерная колбаса из субпродуктов с пряностями

Ингредиенты

300 г говяжьей печени,
300 г легкого,
300 г сердца,
300 г курдючного сала,
150 мл крови,
200 г толстых кишок,
10 зубчиков чеснока,
70 г аджики,
5 г кориандра,
5 г чабера,
30 г соли.

Способ приготовления

Печень, легкие и сердце нарубить, курдючное сало мелко нарезать. Измельченное мясо смешать, добавить кровь, толченый чеснок, аджику, соль и специи. Фарш тщательно перемешать и оставить в прохладном месте на 1–1 1/2 часа. Наполнить фаршем подготовленные кишки, концы соединить и скрепить, сделать проколы иглой, оставить на 2–3 часа в проветриваемом месте. Коптить холодным способом в течение 3–4 дней, в первые часы копчения обработать колбасу горячим дымом.

Перед тем как подать к столу, можно обжарить на масле.

Ливерная колбаса из телятины и говядины с бульоном

Ингредиенты

500 г телятины,
350 г говядины (постной),
250 мл мясного бульона,
1 кг говяжьей печени,
650 г шпика,
200–300 г тонких кишок,
6 зубчиков чеснока,
3 г майорана,
2 г гвоздики,
5 г красного молотого перца,
5 г черного молотого перца,
30–40 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, зачистить от жил и пленок, отварить по отдельности на сильном огне: говядину в течение 20 минут, телятину – 15 минут. Шпик варить 7 минут. Пропустить каждый компонент отдельно через мясорубку с мелкой сеткой.

Печень промыть, обсушить, пропустить через мясорубку в сыром виде. Затем все

смешать, добавить в фарш мясной бульон, толченый чеснок, соль и специи. Тщательно перемешать и наполнить полученной массой подготовленные кишки, перетянуть шпагатом, опустить в кипящую воду и варить на среднем огне в течение 1 часа или на пару в течение 1,2 часа. Подвесить в проветриваемом сухом месте на 1 день, затем коптить холодным способом в течение 1–2 дней.

Ливерная копченая колбаса из субпродуктов со сметаной

Ингредиенты

1 кг субпродуктов,
10 яиц,
300 мл сметаны,
120 г репчатого лука,
200 г тонких кишок,
5 г перца,
3 г майорана,
2 г корицы,
15–20 г соли.

Способ приготовления

Для приготовления этой колбасы можно взять любые субпродукты: сердце, печень, легкое и пр.

Каждый субпродукт отварить отдельно, затем охладить и все вместе дважды пропустить через мясорубку, добавить в фарш лук, измельченный и смешанный с солью и специями, яйца, взбитые со сметаной. Тщательно перемешать и наполнить полученной массой подготовленные кишки, перетянуть шпагатом и, опустив в кипящую воду, варить на слабом огне 30–40 минут.

Коптить горячим способом в течение 1 часа. Первые 15–20 минут температура дыма должна быть 90 °С, затем ее следует постепенно снизить до 40–45 °С. Колбасу подвесить для просушивания в помещении с температурой не выше 15 °С на 5–6 дней.

Колбаса по-сельски

Ингредиенты

4 кг говядины (постной),
2,4 кг свинины (жирной),
4 лавровых листа,
400 г толстых кишок,
10 горошин душистого перца,
5 г черного молотого перца,
40 г соли.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусками и оставить на 12 часов, чтобы стекла кровь, затем пропустить через мясорубку. Свинину промыть и пропустить через мясорубку. Свинину и говядину смешать, добавить соль, молотый черный перец, толченые лавровый лист и душистый перец.

Все тщательно перемешать и полученной массой начинить подготовленные кишки. Концы колбас соединить и скрепить, сделать проколы иглой, оставить на 2–3 часа в проветриваемом месте. Колбасы повесить в затененное и хорошо проветриваемое место на 8–10 дней, затем коптить холодным способом в течение 3–4 дней, в первые часы копчения обработать колбасу горячим дымом. Хранить в сухом и прохладном помещении.

Зельц копченый

Ингредиенты

500 г говядины (постной),
300 г говяжьего желудка,
300 г обрезков шпика,
300 г свинины (щековины от свиных голов),
200 г свиных кишок,
3–4 зубчика чеснока,
25 г ржаной муки,
5 г черного молотого перца,
4 г душистого молотого перца,
2 г кориандра,
сухая горчица,
соль.

Способ приготовления

Говядину очистить от жил, промыть, нарезать кусками, натереть 15 г соли, переложить в эмалированную емкость. Выдержать 24 часа в прохладном месте. говяжий желудок очистить, промыть и вымачивать в течение 2–3 часов в воде с добавлением сухой горчицы (на 1 л воды 10 г горчицы). Варить в подсоленной воде (на 1 л воды 30 г соли) в течение 2–3 часов. Остудить и нарезать прямоугольными пластинами (2 × 2,5 см). Обрезки шпика мелко нарезать, добавить чеснок, растертый с оставшейся солью и специями, ржаную муку, выдержать в прохладном месте 12 часов.

Свинину отварить, нарезать кусками (1 × 1 см). Все подготовленные продукты смешать, выдержать 1–2 часа, полученным фаршем наполнить кишки, перетянуть шпагатом, наколоть иглой и оставить в проветриваемом месте для осадки на 40–50 минут.

Положить зельц в гусятницу (или любую другую глубокую емкость), запекать в духовке 3 часа при 100–120 °С. Также можно отварить зельц в чуть подсоленной воде (в течение 2–3 часов). Остудить, положить под пресс в прохладном месте с температурой 3–4 °С на 15–18 часов. По желанию зельц, прежде чем прессовать, можно закоптить холодным способом в течение 12 часов, что позволит увеличить срок его хранения до 1 месяца.

Хранить при температуре не выше 8 °С, завернув в пергамент или положив в полиэтиленовый пакет.

Бурый зельц

Ингредиенты

500 г щековины,
300 г обрезок свиного сала,

300 г свиных ушей,
300 г обрезок свиной кожи,
2–3 зубчика чеснока,
200 г свиных пузырей,
5 г черного молотого перца,
по 5 г красного и черного молотого перца,
по 2 г гвоздики, майорана
30 г соли.

Способ приготовления

Обрезки свиного сала нарезать кусками, варить до мягкости, остудить, нарезать кубиками размером (1 × 1 см). Щековину нарезать кусками, отварить, пропустить через мясорубку. Свиные уши и обрезки свиной кожи варить в течение 2–3 часов (на 600 г продуктов – 1 л воды), остудить и пропустить через мясорубку, затем опустить в бульон, в котором они варились.

Добавить подготовленное мясо и обрезки, измельченный чеснок, соль и специи. Тщательно перемешать и наполнить полученным фаршем свиные пузыри (тщательно очищенные, протертые с солью и вымоченные в чуть подсоленной воде). Для этого в узкой части пузыря нужно сделать прорезь и через нее наполнить пузырь фаршем. Затем эту прорезь надо зашить суровой ниткой, перетянуть зельц шпагатом и варить на слабом огне в течение 1 1/2–2 часов. Отваренный зельц положить в металлическую форму, установить сверху груз весом не более 2 кг и убрать в прохладное место на 24 часа. Затем коптить холодным способом в течение 12 часов. Хранить в холодном месте. Срок хранения – 1 месяц.

Варено-копченая куриная колбаса

Ингредиенты

2 кг мяса курицы,
250 г кишок,
20 г сахара,
5 горошин душистого перца,
5 г мускатного ореха,
20 г смеси перцев,
соль.

Способ приготовления

Мясо курицы промыть, пропустить дважды через мясорубку и посолить по вкусу. Положить в эмалированную емкость и убрать в прохладное помещение с температурой 3–5 °С на 2–2 1/2 часа. Затем добавить 200 мл воды, толченые специи и сахар. Неплотно набить подготовленным фаршем кишки, наколоть с двух сторон и перетянуть шпагатом. Подвесить в сухом и проветриваемом помещении на 3–4 часа, после чего коптить горячим способом (температура дыма – 90–110 °С) в зависимости от толщины батона 1/2–2 часа.

Колбасу отварить в кипящей воде в течение 1–2 часов, затем охладить до 30 °С под рассеянной струей прохладной воды. Насухо вытереть бумажной салфеткой или полотенцем, подвесить для просушивания в прохладном месте.

Хранить копчено-вареную колбасу в холодном месте. Срок хранения от 3 до 4 недель.

Копченая куриная колбаса с рыбным филе

Ингредиенты

800 г мяса курицы,
300 г рыбного филе (любого),
200 г тонких кишок,
10 г чабера,
5 г семян кориандра,
2 г красного молотого перца,
15 г соли.

Способ приготовления

Мясо курицы промыть, мелко нарезать. Рыбное филе промыть, мелко нарубить и смешать с солью, перцем, чабером и дроблеными семенами кориандра. Все тщательно перемешать, начинить подготовленные кишки массой, перетянуть ниткой, повесить для выветривания в сухом помещении на 1–2 дня.

Затем коптить холодным способом 1–1 1/2 недели. Хранить в холодном месте.

Перед подачей к столу нарезать колбасу ломтиками и обжарить в масле.

Полукопченая куриная колбаса с можжевельными ягодами и укропом

Ингредиенты

3 кг мяса курицы,
100 г можжевельных ягод,
200 г кишок,
5 г сахара,
4–5 зубчиков чеснока,
100 г сушеной зелени укропа,
5 г черного молотого перца,
50 г соли.

Способ приготовления

Мясо курицы промыть, нарезать крупными кусками и слегка просушить. Можжевельные ягоды растереть с чесноком и сушеной зеленью укропа, добавить соль, сахар и перец.

Полученной смесью натереть мясо, уложить в эмалированную емкость, накрыть кружком с гнетом и поместить в прохладное помещение на 24 часа. Затем дважды пропустить через мясорубку. Полученным фаршем наполнить подготовленные кишки, перетянуть суровой нитью, наколоть иголдой и повесить в прохладном помещении на 3–4 часа.

Коптить колбасу горячим способом в течение 1 часа. Первые 15–20 минут температура дыма должна быть 90 °С, затем ее следует постепенно снизить до 40–45 °С. Затем повесить для просушивания в помещении с температурой не выше 15 °С на 5–6 дней.

Хранить в холодном месте. Срок хранения – 1–1,5 месяца.