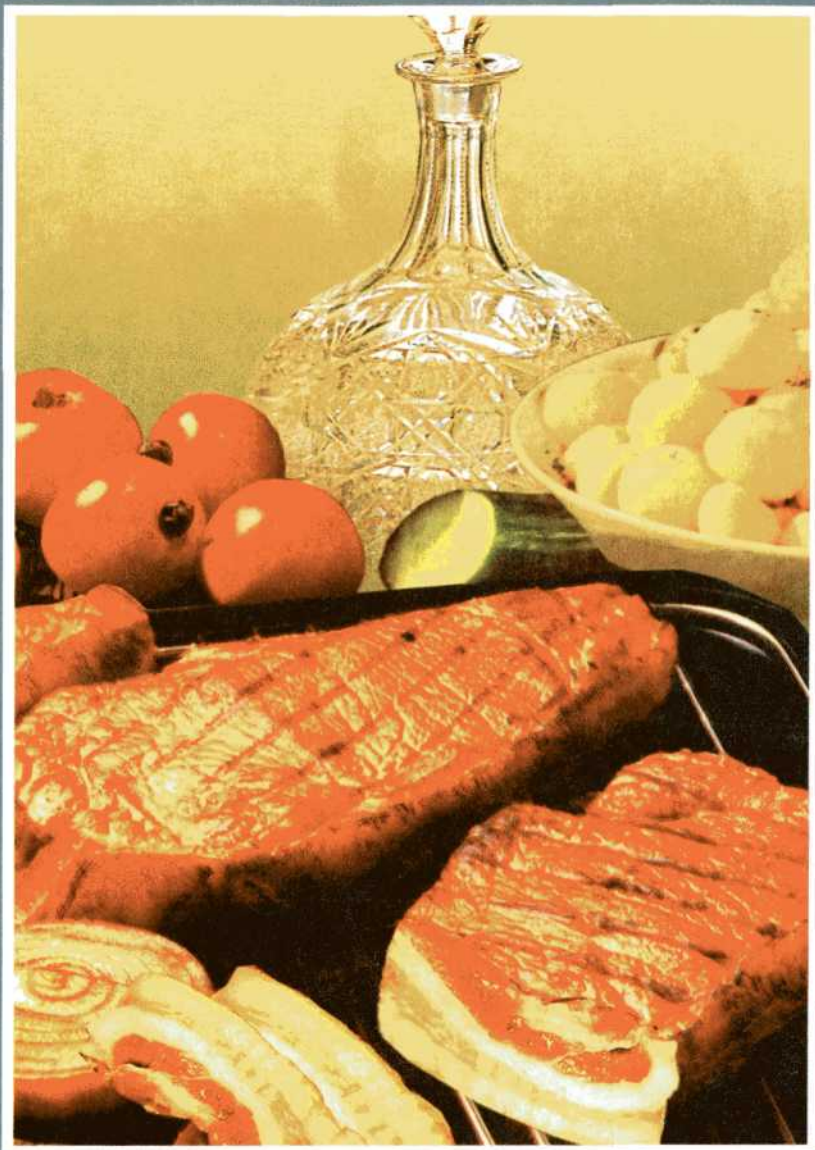


САЛО И КОПЧЕНОСТИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОДУКТАХ

Сало

Сало добывается из так называемой жировой ткани животных, лежащей толстым слоем под кожей — подкожное сало или главным образом окружающей внутренние органы животного: сердце, почки, кишки, половые органы — нутряное сало, нутряк. Жировая ткань состоит из клеточек, наполненных жиром и имеющих тонкие, но прочные стенки. Для выделения жира необходимо эти стенки разрушить, измельчая сало. Обычные растворители на них не действуют, разведенная серная кислота при нагревании их разрушает, почему и прибавляется иногда при вытопке сала.

Содержание жира в жировой ткани (82-83%) сильно колеблется в зависимости от породы животного, возраста, степени откорма. В разных частях тела животного жир различен по составу и твердости; где температура выше, там он беднее легкоплавкими частями. Нутряк поэтому тверже подкожного сала.

Главная масса сала идет для мыловарения и стеаринового производства - мыльное и свечное сало, главную массу последнего составляет нутряк. Сало поступает в продажу или в виде сырца, или уже выделенное из оболочек жировой ткани — топленое. Вытопка производится или просто на голом огне в котлах с водой — огневое салотопление, или в котлах с двойными стенками, где циркулируют горячая вода или пар. Если к салу не добавляют воды, то получается сало сухого салотопления, а если добавляют кислоты, то кислотное. Лучшим будет сало, вытопленное без добавки воды в котлах с горячей водой между стенками, или паровое; сало мокрого салотопления содержит всегда несколько клея из разварившихся стенок клеточек, кислотное сало теперь применяется мало для вытопки сала сырца, а

С 54 Сало и копчености домашнего приготовления. Ростов-на-Дону, Издательский дом «Владис», ЗАО «Книга», 2003 г. - 64 с.

ISBN 5-87259-139-X

В этом издании приводятся разнообразные рецепты, пользуясь которыми вы сможете сделать домашнюю колбасу, сосиски, приготовить вкусное аппетитное сало, шкварки. молодого поросенка, грудинку и многие другие блюда.

ISBN 5-87259-139-X

ББК 46.7

© Составление, оформление ЗАО «Книга»,
ООО «Владис», 2000 г.

главным образом употребляется при обработке шквары, остающейся от вытопки сала (оболочки клеточек). Чем ниже была температура вытопки сала, тем оно лучше, чем выше, тем неприятнее запах. Огневое сало обладает наиболее тяжелым запахом, но тверже других. Вытопленное сало очищается отстаиванием в теплом помещении. Топленое сало носит название, смотря по породе животного, способу вытопки, упаковки (бочоночное, топленое в кругах) и применяемое свечное, мыльное, кашное (идет в пищу).

Для сала, кроме того, всегда определяют так называемый титр, т.е. точку затвердения жирных кислот, выделенных из сала. Сало, помимо свечей и мыла, имеет различное применение: для смазки кож, машин, помад и мазей в медицине и косметике, для изготовления маргарина, для замазок, ваксы.

Жиры

Жиры относятся к жизненно необходимым пищевым веществам. В связи с их синтезом в организме из углеводов и частично из белков одно время считалось, что их поступление с пищей обязательно. В настоящее время достоверно известно, что многие жиры содержат противосклеротические и предупреждающие атеросклероз компоненты, что жиры являются важным фактором сохранения белка, источником большого числа биологически активных, необходимых для процессов жизнедеятельности пищевых веществ. Соответственно, жиры нужны для обеспечения пластических процессов в организме, являются структурной частью клеток и тканей. Их присутствие необходимо для всасывания из кишечника других нутриентов, в частности витаминов А, Е и D. Известно, что жиры улучшают вкусовые достоинства пищи, существенно повышают ее энергетический потенциал (1 г жира высвобождает 9 ккал), лучше других пищевых веществ обеспечивают чувство сытости.

Недостаток жира в питании может привести к нарушению деятельности центральной нервной системы, ослаблению иммунобиологических механизмов, возникновению дегенеративных изменений кожи, почек, органов зрения.

Отрицательно сказывается и избыточное потребление жира. Например, потребление значительного количества животных жиров, содержащих предельные жирные кислоты, способствует повышению уровня *холестерина* в крови, возникновению атеросклероза и более тяжелому течению сосудистых заболеваний сердца и головного мозга.

Употребляемые в нормальном количестве растительные жиры такими отрицательными свойствами не обладают. Входящие в их состав полиненасыщенные жирные кислоты способствуют выведению холестерина из организма, предотвращая и задерживая возникновение и развитие атеросклероза, оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов, повышая их эластичность.

Дефицит в пище жиров растительного происхождения (обычного растительного масла) способствует возникновению атеросклероза и тромбоза коронарных сосудов, снижает сократительную способность мышцы сердца, отрицательно влияет на детородную функцию, способствует возникновению кожных заболеваний и язвы двенадцатиперстной кишки.

Свиной шпик

Свиной шпик — одна из разновидностей пищевых животных жиров. Это подкожное свиное сало в кусках, равномерно подсолненное, в шкурке и без шкурки.

Разновидностями шпика являются: шпик копченый — равномерно прокопченное свиное сало, содержащее несколько меньше соли и натертое слегка чесноком; шпик венгерский — сдобрен красным молотым перцем; шпик домашнему - сало свиное, соленое, сдобренное чесноком, черным молотым перцем; сало белорусское - слабо подсолненное свиное сало, слегка сдобренное чесноком, черным молотым перцем, кориандром, лавровым листом, тмином или укропом.

На разрезе шпик белого цвета, иногда с розоватым оттенком, поверхность шпика венгерского - оранжевая.

Шпик употребляется в пищу, особенно в деревенской кухне, в сыром виде для бутербродов, а также для жаренья,

тушения мясных и овощных блюд, для заправки первых блюд, например щей, борщей и т.д.

Сало-шпик относится к трудноусвояемым животным жирам, поэтому детям и людям пожилого возраста потребление его рекомендуется ограничивать.

Обработка свиного жира

Снятый с кишок и мяса жир вымачивают в воде, сменяя ее два-три раза. Затем пропускают через мясорубку или размельчают руками и вытапливают отдельно. Снятый с подбрюшья жир - сальник - измельчают и также вытапливают отдельно. В кастрюлю наливают немного воды, кладут жир и на среднем огне, помешивая, чтобы он не пригорел, нагревают. Когда испарится вся вода, жир растопится и станет прозрачным, а желтые шкварки всплывут на поверхность, снимают с огня, дают жиру отстояться, затем переливают через ситечко в посуду и постепенно охлаждают. Поверхность застывшего жира оседает, иногда на ней появляются трещины. В таком случае трещины заполняют теплым растопленным жиром. Поверхность застывшего жира покрывают пергаментом, посуду завязывают тканью или закрывают крышкой и хранят в холодном месте.

Иногда хозяйки предпочитают хранить сальник не вытопленным. Снятый с туши жировой слой раскладывают брюшиной вниз и охлаждают. После этого посыпают молотым перцем, кориандром, лавровым листом и солью, туго заворачивают, чтобы не осталось промежутков и, крепко перевязав шпагатом, выдерживают пару дней под гнетом в прохладном помещении. Затем коптят в холодном дыму 1-2 дня.

Некоторые хозяйки сальник обрабатывают следующим образом. Снимают брюшину, жир нарезают, разминают с солью и лавровым листом, формуют из него небольшую буханку, обертывают снятой брюшиной, обкладывают лучинками, туго завязывают, выдерживают пару дней под гнетом и коптят.

Приготовление топленого сала

Для приготовления пищи можно перетапливать как шпик, так и внутреннее свиное сало.

Шпик следует тщательно очистить от кожи и остатков мяса и вымыть. Нарезать шпик и внутреннее сало кусками, положить в большую посуду, залить холодной водой и дать постоять часа два, а затем погребу или в другом прохладном месте и целые сутки. Вынуть из воды и нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю и поставить на плиту. Огонь не должен быть слишком сильным, чтобы сало не жарилось, а топилося. Почаще размешивать, чтобы не пристало ко дну. Перетопленное сало брать разливной ложкой и процеживать сквозь сито в другой сосуд, поместив его рядом с плитой.

Когда все сало будет перетоплено и процежено, дать ему некоторое время отстояться в теплом месте, чтобы попавшие в него частицы шкварок осели на дно. Затем, положив в сито плотный кусок ткани, процедить вторично, на этот раз в банки или жестяные коробки, в которых оно будет храниться. Сливать перетопленное сало прямо в банки или коробки не следует, так как осевшие на дно остатки шкварок со временем прогоркнут и дадут топленому салу неприятный привкус.

Остывшее топленое сало должно быть белого цвета.

Шкварки слегка посолить, сложить в банку и поставить в сухое, холодное место, где их можно некоторое время сохранять, прибавляя к рубленому мясу для голубцов, тефтелей и т. д.

Топленое сало лучше всего держать также в прохладном, сухом месте либо в эмалированной посуде, либо в жестяных коробках с дырочками в крышках, либо в банках, завязанных пергаментной бумагой, проколотой в нескольких местах иглой. Никогда не следует наливать горячее, свежерастопленное сало на другое, уже застывшее: то и другое непременно прогоркнет.

Смалец

Рецепт 1. Смалец вытапливают из всего нутряного сала-сырца и части подкожного жира свиной туши. Жир, который находится возле кишок, имеет специфический запах, поэтому их соседство нежелательно, лучше вытапливать отдельно тот и другой.

Смалец готовят через сутки после убоя, не раньше: жир должен быть хорошо охлажден. Нарезают его маленькими кусочками еще с вечера, а на ночь замачивают в воде, чтобы выделилась оставшаяся в сале кровь. Вода в тазу после отмачивания должна быть красного или розового цвета. После этого жир отцеживают и солят: 20 г соли на 1 кг жира.

В эмалированную посуду наливают немного воды, чтобы покрылось дно, закладывают треть всего жира и ставят на огонь. Когда жир начнет плавиться, добавляют остальной. Чтобы жир не пригорал, его время от времени помешивают деревянной лопаточкой. Как только шкварки немного поджумянятся, а пар над кастрюлей исчезнет, смалец можно разливать в стеклянные или керамические банки, процеживая через плотный кусок ткани.

Процеживать лучше вдвоем: от раскаленного жира могут быть ожоги. Поэтому, если вы намерены разливать смалец в стеклянные банки, их надо хорошо прогреть, высушить.

Хорошо укупленный смалец без доступа света и воздуха хранится долго.

Рецепт 2. Внутренний, почечный жир, обрезки жира от мяса, а также тонкий подкожный жир нарезают кусочками, заливают холодной водой и дают постоять два дня для отмачивания крови, причем воду необходимо менять 2 раза в день, после чего слить, а в кастрюлю налить чистой воды из расчета 0,3 от объема жира, прибавить чайную ложку питьевой соды. При кипении на поверхности начнет появляться смалец, его надо осторожно снимать и выливать в отдельный сосуд.

Вытапливание жира продолжают до тех пор, пока шкварки не приобретут золотистый цвет, после чего их выбирают в дуршлаг и отцеживают смалец. Полученный сма-

лец перетапливают еще раз, добавляя на каждый килограмм 100 молока, и варят на тихом огне, пока молоко не станет желтым и не начнет стекать на дно.

Для устранения тяжелого запаха в смалец нужно бросить кусок обугленного хлеба. При вторичном перетапливании нужно особенно следить, чтобы огонь был ровным и смалец не пригорал.

Залитые смальцем сосуды закрывают после того, как смалец застынет, и убирают в холодное место.

Мясо

Мясо занимает одно из самых важных мест в нашем питании. Пищевая ценность этого полезного продукта определяется прежде всего тем, что он является носителем полноценного животного белка и жира.

Мясом — говядиной, свиной, бараниной - как с промышленной, так и с товароведческой точки зрения принято называть мускулатуру с костями, связками, жиром и т. д. К мясу относят также мускулатуру головы, диафрагмы, мышечную прослойку пищевода и др.

Высокими кулинарными достоинствами и питательностью обладает свинина. Из нее готовят самые разнообразные блюда и закуски.

Мышечная ткань окорока, поясничная часть с пашиной и грудинка наиболее пригодны для обжаривания крупными кусками.

Из корейки получаются отличные отбивные котлеты, шашлыки и шницели.

Из лопаточной части можно приготовить вкусное тушеное блюдо.

Свиную грудинку чаще всего используют для пловов, а мякоть лопатки или голяшки - для котлет.

Студни варят из свиных голов, ножек, голяшки и рульки.

Признаки доброкачественного мяса

Показателями свежести мяса являются запах, цвет, консистенция. Однако в некоторых случаях для определения

свежести мяса этих признаков недостаточно. Так, например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха.

Несвежесть может обнаружиться при пробной варке кусочка мяса. Иногда мясо протыкают разогретым ножом, так как бывает, например, что запах наружного слоя нормален, а в толще мышц уже начался процесс разложения.

Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам. Цвет его красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина), сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная, ямка, образуемая при надавливании пальцем, быстро выравнивается.

Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и на разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу мелкие кристаллы льда. Даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) образуется ярко-красное пятно.

Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха. По запаху определить его свежесть можно только после того, как оно оттаяет.

Если мясо дважды замораживалось, то по качеству оно значительно ниже. Цвет дважды замороженного мяса на поверхности темно-красный, а на разрезе вишнево-красный. При согревании пальцем цвет мяса не изменяется. Мышцы и костный мозг должны быть красного цвета.

Мороженое мясо следует обмыть, положить в кастрюлю или тазик, покрыть и оставить так на 2-3 часа, чтобы оно постепенно оттаяло. Нельзя размораживать мясо в воде или класть его в теплое место, так как от этого качество мяса сильно ухудшается.

**Примерный состав (%) и калорийность (ккал)
100 г мяса некоторых животных**

Вид и качество мяса	Вода	Жир	Белки	Калорийность
Свинина:				
жирная	47,4	37,3	14,5	403
мясная	61,0	21,5	16,4	270
Говядина:				
1-я категория	68,5	10,5	20,0	180
2-я категория	74,2	3,8	20,9	121
Оленина	72,9	6,4	19,6	140
Баранина:				
1-я категория	65,1	17,0	17,0	227
2-я категория	72,5	6,5	20,0	143
Телятина	76,2	2,5	20,0	110
Конина	66,3	10,5	21,5	183
Крольчатина	71,3	6,0	21,5	144

ПОСОЛКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Посолка мяса, сала и других продуктов — один из самых распространенных способов их сохранения в условиях положительных температур. Посолка является также одной из технологических операций при изготовлении окороков, ветчины, копчений и др.

Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов. Учтите, что сами микроорганизмы, развитие которых задерживается солью, не уничтожаются. Поэтому посолка не может служить средством обеззараживания мяса. Мясо, предназначенное для посола, должно быть только от здоровых животных, свежее и доброкачественное.

Оптимальная температура посола 2-4°C. При более высокой температуре одновременно с посолкой могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температурах ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно.

При посолке мясо подвергается воздействию ферментов самой ткани. В результате, просаливаясь, мясо приобретает более нежную, сочную консистенцию, приятный вкус и запах, ветчинный аромат.

При посолке в рассол экстрагируются растворимые части мяса. Поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол используется для посола неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус.

В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования жирных мясопродуктов, в том числе шпика (сала).

В сложный рассол, кроме соли, добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты — преимущественно пряности. Поваренная соль изменяет естественную окраску мяса. Поэтому для придания солонине естественного розового цвета применяли селитру и некоторые другие соли азотной, а также азотистой кислоты. В настоящее время в промышленности селитру стараются не применять, так как продукты ее разложения (нитриты и нитраты) считаются ядовитыми.

Однако в домашнем хозяйстве селитру еще применяют. Поэтому приводим состав посолочной смеси с селитрой с той целью, чтобы указать предельно допустимую дозу ее в рассоле. Лучше же ее не применять вовсе!

Итак, в рассол из 10 л воды, 1,6 кг соли, 100 г сахара положить можно не более 0,05 г селитры. Не забудьте добавить в рассол черный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок и др.

Воду для рассола лучше прокипятить, а сам рассол профильтровать. При очень хорошей, чистой, мягкой, без посторонних запахов и привкуса водопроводной или артезианской воде ее не кипятят. Профильтровать же рассол никогда не мешает, так как в соли иногда попадают нерастворимые включения (камешки, песок, порода).

Мясо и мясопродукты обрабатывают тремя способами: сухим (сухой солью или соленой гущей), мокрым (в рассоле) или смешанным.

Посолка сухой солью

Это наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посолки. Применяется он для заготовки жирных мясопродуктов, сала, так как жировая ткань в этом случае теряет влаги и компонентов меньше, чем мясо.

Итак, куски сала или жирного мяса натирают сухой солью или гущей посолочной смеси и укладывают рядами в тару (деревянные ящики, плотные мешки, қадушки), перекладывая каждый ряд солью.

Качество продукта выше при более плотной укладке кусков,, поэтому сверху на мясо лучше положить гнет. По-

солка ведется в прохладном, темном помещении. Потери мясного сока достигают 8-10% в результате сильного обезвоживания мясопродуктов, расход соли около 10-13%. При таком способе продукт крепче просаливается, но велики и потери.

Посолка в рассоле, или мокрый посол

Мясопродукты укладывают в бочки, кадки, пластмассовые ящики и заливают холодным (2-4°C) рассолом. Сверху на мясо ставят гнет (деревянный круг с грузом), бочку закрывают крышкой или обвязывают плотной тканью (серпянкой, мешковиной).

Продукт получается умеренной солености (6-7% соли). При этом выход солонины увеличивается на 10-15% (в результате набухания) по сравнению с первоначальной массой.

Этот способ позволяет регулировать степень посолки, т. е. получать желаемую концентрацию соли в продукте. Ведь рассол для мяса можно сделать малосоленным - 14-16% соли (по массе), нормальным - 18% и соленным - 20% и выше.

С уменьшением концентрации соли в рассоле вкус, аромат и ветчинность готового продукта улучшаются. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 12%. Иначе продукт начнет быстро портиться. Поэтому периодически следует проверять концентрацию рассола и, если необходимо, сразу же добавлять соль.

Концентрацию рассола обычно определяют с помощью стеклянного ареометра. Рассол наливают в цилиндр или другой высокий сосуд вместимостью 100-500 мл. Доводят температуру до 10°C и опускают в него ареометр для измерения плотности раствора от 1005 до 1200 кг/м³. Показание на ареометре отсчитывают по нижнему краю мениска при установившемся положении ареометра в цилиндре. Ареометр не должен касаться стенок цилиндра. Концентрацию рассола определяют по таблице. Плотность рассола не сложно определить и другим способом. Для этого на лабораторных или аптечных весах взвешивают 50 мл рассола (при 10°C) с точностью до 0,01 г. Полученный результат

(массу рассола, выраженную в граммах) делят на 50 (объем рассола). В результате получается приблизительная плотность рассола). Теперь определим концентрацию соли в рассоле.

Содержание соли в рассоле в зависимости от его плотности

Плотность рассола, кг/м ³ (при 10°C)	Содержание соли в рассоле, %	Плотность рассола, кг/м ³ (при 10°C)	Содержание соли в рассоле, %
1060	8	1136	18
1067	9	1144	19
1076	10	1153	20
1083	11	1161	21
1090	12	1169	22
1099	13	1177	23
1105	14	1186	24
1113	15	1194	25
1121	16	1203	26

Недостаток посолки в рассоле в том, что часть веществ, преимущественно растворимые белки, экстрагируются в рассол, солонина имеет при этом повышенную влажность. Однако это наиболее распространенный способ посолки.

Смешанная посолка

Применяется для получения солонины, которой предостит длительное хранение. Здесь куски сначала натирают солью или посолочной смесью и укладывают в бочки, пересыпая каждый ряд солью. Пригнетают и выдерживают 3-4 дня. Затем мясо заливают холодным рассолом так, чтобы он полностью закрыл мясо, и выдерживают в нем солонину от нескольких суток до нескольких недель.

По окончании посолки продукт подвешивают для стекания, проветривания и обсушки.

Солонина

Как уже говорилось, посолка — необходимая операция при производстве варено-копченых и копченых изделий. Используется посолка также для консервирования мяса, получения шпика. При заготовке свинины применяются все виды засола: сухой (шпик), мокрый (окорока), смешанный (окорока, грудинки, рульки, корейки). Солить мясо лучше всего в хорошо охлажденном или подмороженном виде.

После отделения ножек и хвоста тушу делят либо пополам, разрубая по хребту, либо на три части (переднюю, среднюю и заднюю). Снимают аккуратно шпик, который разрезают на куски примерно 20 x 20 см. Куски шпика солят обычно сухим способом, складывая их в чистый деревянный ящик или плотный мешок. Шпик должен солиться в холодном и темном помещении.

Что делать с костями после обрезки мяса?

После обвалки на костях еще остается некоторое количество мяса. Для его сохранения и использования кости следует порубить на куски, промыть в холодной воде, сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и довести до кипения. В кастрюлю положите специи и соль (5 стаканов соли на ведро воды), бульон варите 30-60 минут, а затем охладите до 3°C. На охлажденном бульоне будет пленка жира, которая некоторое время предохранит его от порчи.

Использовать бульон можно для приготовления первых блюд, холодца, соусов. Но, отобрав какое-то количество бульона, следует тщательно заделать отверстие в жире или прокипятить остаток и охладить, чтобы образовавшаяся корка опять загерметизировала бульон с костями.

Обрезную свинину разделяют, отделяя передние и задние окорока, из средней части вырезают грудинку и корейку, шейную часть. Затем тушу разрубают на куски (отрубы) нужных размеров и формы (тушу средних размеров обычно делят на 10-15 частей). Для ускорения посола толстые мягкие куски надрезают или прокалывают острым ножом. Трубочатые кости, как правило, разрубают (в костном направлении).

При мокром посоле мясо укладывают в бочки рядами, после чего заливают охлажденным рассолом, накладывают

гнет и выдерживают 20-30 суток. В процессе посолки необходимо периодически доливать рассол, контролируя качество и просаливаемость мяса.

При смешанном посоле куски мяса сначала натирают солью или посолочной смесью (расход соли 80-100 г на 1 кг мяса). Сложенные в бочку куски, каждый ряд которых пересыпан солью, накрывают дощатым кругом и ставят на него груз.

Через 3-4 дня мясо уплотнится и пустит сок, теперь в бочку доливают свежий охлажденный заливочный рассол с содержанием соли 20-22%. Через 15-20 суток мясо окончательно просолится. Хранят его в холодном месте, закрыв бочку крышкой.

При хранении следует периодически проверять качество мяса и рассола. Если рассол грязно-красный, пенистый с неприятным запахом, а мясо имеет серый или темный цвет, липкое, рассол необходимо срочно сменить. Может быть, это придется сделать неоднократно. При вытекании рассола из бочки мясо очень быстро портится. Солонина хорошего качества, отличается плотной, слегка упругой консистенцией, имеет равномерную розовую окраску на разрезе, поверхность куска не ослизлая и без плесени, запах свежий, характерный для свежего мяса. Рассол должен быть розово-красного цвета, прозрачный, без пены и постороннего запаха.

В прохладном (3-7°C) проветриваемом помещении солонина неплохо сохраняется в течение 6-8 месяцев.

Говядину и баранину солят точно так же, как и свинину. Следует иметь в виду, что из тощих животных, самцов и подсосных самок солонина получается низкого качества. Не следует солить оттаявшее и снова замороженное мясо.

Окорок

Отрезав окорок, по возможности округлой или слегка овальной формы, в нем делают разрез между сухожилием и костью у коленного сустава. Затем окорок, используя этот разрез, укрепляют на крюке и острым ножом срезают лишнее мясо, придавая окороку законченный вид.

Окорок можно солить тщательным втиранием в него соли или посолочной смеси. Расход соли — 2 стакана на каж-

дые 10 кг окорока. Закончив эту операцию, окорока укладывают на дно бочки, где уже насыпан слой соли. Сверху окорок также посыпают солью, накрывают его деревянным кружком и оставляют на 12-15 дней в прохладном месте. Затем заливают охлажденным и процеженным через мокрую ткань (бязь, льняное полотно) рассолом, состоящим из 10 л воды, 1,2-1,3 кг соли, 1 кг сахара и 0,5 г нитритов. Сверху кладут гнет и выдерживают так окорока 2-3 недели, после чего их развешивают для стекания рассола и обветривания в прохладном затемненном помещении или на улице в тени, оберегая от мух.

В домашних условиях окорока солят и другим способом. В этом случае натертые сухой солью окорока укладывают кожей вниз в дощатые ящики или бочки с отверстиями в дне, чтобы образующийся рассол вытекал из ящика в подставленную емкость. Ящик ставят в холодное место и через каждые 3-4 дня окорока перекалывают (верхние — вниз, нижние — вверх), пересыпая солью или посолочной смесью. Через 2-3 недели окорока просолятся, и их развешивают в сухом прохладном помещении для стекания рассола и заветривания.

Можно окорока солить с помощью шприца, вводя рассол в кровеносные сосуды и мышечную ткань. Рассол для шприцевания пастеризуют, для чего нагревают его до 90°C и выдерживают при этой температуре примерно полчаса. Затем рассол процеживают и охлаждают до 3-5°C. Количество необходимого рассола составляет примерно 8-12% от массы окорока. Сверху окорок натирают сухой солью или посолочной смесью (примерно 3% от массы окорока), помещают в бочку и накладывают гнет. Через 12-15 часов бочку полностью заливают рассолом, содержащим 16-17% соли. Через 15-20 дней окорока вынимают из рассола и укладывают на 6-10 суток в холодное помещение один на другой для стекания рассола и созревания. После чего их развешивают там же для заветривания.

Правильно посоленные окорока имеют чистую без пятен поверхность, в меру соленый вкус, ветчинный аромат, на разрезе розовый равномерный цвет, плотную упругую консистенцию.

Шпик

Шпик рекомендуется снимать со спины и боков туши, где толщина его не менее 2,5 см. Как правило, для соленого шпика не используют слой с брюшины, а также сало от хряков или пожелтевший и мягкий шпик.

Слой сала разрезают на куски размером примерно 20 x 20 см. Солят шпик сухим способом, тщательно со всех сторон натирая соляной гущей или сухой солью. В последнем случае куски лучше предварительно смочить в концентрированном рассоле.

Чистый деревянный ящик изнутри выстилают черной бумагой, сверху кладут чистый пергамент и насыпают на дно слой соли толщиной 0,5-1,5 см. Шпик плотно и аккуратно (шкуркой вниз) укладывают на слой соли, причем каждый слой шпика, в том числе и верхний, а также пространство между кусками и стенками ящика также засыпают солью. Сверху укладывают чистую белую бумагу или ткань, а затем черную бумагу или ткань, накрывают все крышкой с грузом и ставят в холодное темное место.

Расход соли — около 13% от массы шпика, причем на натирку кусков расходуется около 5%. Продолжительность посола 15 суток. Содержание соли в шпике 3-4%. Для его ароматизации, улучшения вкуса в соль добавляют молотый перец, чеснок, душистые травы. Некоторые любители предпочитают шпик с брюшины с прослойками мяса. Особенно хорошо такое сало для бутербродов, в качестве закуски.

Высококачественный шпик имеет чистую без пятен поверхность с ровными краями кусков. Слои мяса не должны превышать 5% от массы куска шпика. Иногда у сала для домашнего потребления специально оставляют тонкий слой мяса. На разрезе шпик должен иметь белый или слегка розоватого оттенка цвет. Консистенция плотная, упруго-пластичная. Вкус в меру соленый, запах свежий, характерный.

Продолжительность хранения соленого шпика в холодном месте (до +10°C) без доступа света около года. Пожелтение шпика происходит особенно быстро, если его держат на свету.

Другие варианты соления

Куски сала обильно натирают солью со всех сторон и укладывают в кадочку или эмалированную посуду шкуркой вниз. Большие пустоты между кусками заполняют обрезками сала, меньшие — засыпают солью. На 10 кг сала идет не менее 1 кг соли. Сверху сало можно прижать гнетом. Срок засолки — три недели. Сало впитывает лишь необходимое количество соли.

Через три недели сало очищают от соли, натирают чесноком, посыпают тмином и хранят в холодном месте.

Весной, сало, хранимое в посуде, чтобы избежать появления неприятного запаха, промывают водой и укладывают в банки, заливая переваренным охлажденным рассолом, который приготавливают из расчета 300 г соли на 1 л воды.

Для того, чтобы шкурка была вкусной и нежной, ее следует натирать солью сразу по разделке туши.

Свежее сало нарезают кусками средней величины. Затем моют и пропаривают 3-литровые банки. Далее готовят рассол, для чего на 3 литра воды надо взять 10 штук лаврового листа, 2 чайные ложки тмина, укропа, затем добавить в воду столько соли, чтобы брошенное в рассол яйцо плавало. Раствор кипятят, процеживают и заливают уложенное в банки сало. Банки закрываются полиэтиленовыми крышками. Сало сберегается несколько месяцев и не теряет свой цвет.

Сало, приготовленное этим способом, более нежное на вкус, чем сало обычной засолки.

Грудинка

Для этой заготовки лучше выбрать грудинку на ребрах: сало здесь чередуется с мясом.

Прежде всего грудинку режем на полосы шириной 7-8 см и длиной не более 30 см. Полосы укладываем на разделочную доску кожей вниз и через каждые 6-7 см делаем поперечные надрезы, стараясь не повредить кожу. После этого куски грудинки обильно шпигуем чесноком со всех сторон, кроме кожицы, натираем солью, в том числе в надрезах. Затем грудинку натираем смесью из трех частей моло-

тых семян кинзы, двух частей красного душистого перца и одной части черного молотого перца. Пряности должны прикрывать грудинку со всех сторон довольно густым слоем.

После этого полосы грудинки кладем на бок и сворачиваем спиралью: из каждой полосы получается плотный круг. Эти круги обвязываем бечевой как круглую коробку, и помещаем под гнет в эмалированный тазик.

Когда соленье пустит сок, переносим его в погреб и храним там в деревянной бочонке под небольшим гнетом 3-4 месяца. А пробовать грудинку можно уже через неделю!

КОПЧЕНИЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Копчение — обработка посоленных и заветренных мясных продуктов дымом, образуемым при медленном, с недостатком кислорода, сгорании дров и древесных опилок некоторых пород деревьев.

Коптят части свиных туш: грудинки, корейки, окорока, лопатки, ребра и др., а также колбасу и изделия из мяса с салом (рулеты). Консервирующее действие копчения обусловливается частичным обезвоживанием продукта и бактерицидным влиянием коптильного дыма.

В процессе копчения мясные продукты приобретают приятный, неповторимый аромат, деликатесный вкус, нежную консистенцию, золотистый или коричневый цвет и главное — способность к длительному хранению.

Для копчения обычно используют древесину ясеня, ольхи, осины, дуба, бука. Но наилучший вкус и аромат придает дым от вишневых, грушевых, яблоневых, абрикосовых и других плодовых деревьев. Красивый коричневый цвет и специфический аромат приобретают копчености при копчении в дыму, образующемся при горении можжевельника.

Не следует употреблять для копчения древесину хвойных деревьев (кроме вышеупомянутого можжевельника), березы и некоторых других, так как в этом случае копчености могут приобрести горьковатый привкус, запах скипидара, дегтя, грязный вид. Дрова и опилки должны быть в меру сухие. Непригодны излишне сухие дрова — они начнут быстро гореть ярким пламенем, не образуя дыма, при этом сильный нагрев приведет к излишнему вытапливанию жира из объекта копчения. Поэтому сухие дрова следует несколько увлажнить. Однако не подходят и сырые дрова, которые не будут устойчиво гореть и даже могут перестать дымить в самый неподходящий момент. Словом, подобрать хорошие дрова и

опилки очень важно, так как от этого напрямую зависит качество копченостей.

Количество, температуру и состав дыма регулируют подбором дров и опилок, их влажностью, доступом воздуха.

В процессе подобной обработки коптильные вещества (фенолы, альдегиды) убивают микрофлору на поверхности продукта. Обладая к тому же антиокислительными свойствами, они препятствуют окислению и прогорканию жира при хранении продукта.

Проникновение коптильных веществ дыма в продукт ускоряется при его предварительной посолке.

Наиболее широко используют в домашних условиях два способа копчения: холодный и горячий.

Холодное копчение характеризуется более длительной обработкой, при которой продукты нагреваются незначительно, так как находятся в атмосфере холодного (18-25°C) дыма. Продолжительность непрерывного процесса копчения 2-3 суток. При копчении крупных частей — до 7 суток. В процессе холодного копчения из продуктов постепенно удаляется влага, подсыхает их поверхность, а коптильные вещества постепенно проникают внутрь продукта. В результате такого копчения мясо или сало хорошо обезвоживается, приобретает стойкий аромат, жир не вытапливается и не теряется, поверхность становится сухой, слегка жирной.

Продукты холодного копчения могут храниться достаточно длительное время. Однако, если продукты, подвергаемые обработке в холодном дыму, содержали мало жира или были от старых животных, копчености часто получаются грубыми.

Горячее копчение — более быстрый способ и применяется в домашних условиях чаще. Продолжительность его от 12 до 48 часов, температура дыма 35-50°C. В этом случае влаги из продуктов удаляется сравнительно мало, но они хорошо пропитываются жиром. Подобные копчености менее стойки в хранении, но имеют великолепный вкус, запах и мягкую, сочную консистенцию. Особенно хороши они в отваренном виде и при приготовлении первых и вторых

блюд. Если после копчения продукты, хорошо подсушить, то можно значительно увеличить срок их хранения без ухудшения качества.

Вначале домашнему «копильнику» не всегда удается точно выдержать температурные режимы, в результате чего могут получиться продукты промежуточного копчения. Это не должно волновать — придут со временем навыки и уверенность.

Однако любителей копченостей следует предостеречь от чрезмерного употребления этих вкусных продуктов. В дыме, которым обрабатывают продукт, содержатся **канцерогенные вещества**, которые могут способствовать развитию некоторых заболеваний. Какая-то часть этих веществ проникает и в продукт.

Подготовка мясных продуктов

При любом способе копчения мясные продукты, подлежащие обработке, должны быть соответствующим образом посолены и несколько заветрены (подсушены на сквозняке). Для этого, например, окорока следует выдержать натертыми посолочной смесью 10-12 суток, а затем переложить в бочку с рассолом. В рассол (на 1 кг окорока берется 130 г соли, растворенной в 1 л воды) нужно добавить 3 г сахара, 0,03 г селитры, по 0,2-0,3 г душистого перца и гвоздики, лавровый лист и другие пряности. Рассол необходимо прокипятить в течение 3-5 минут. В рассоле окорок держат 15-20 суток, после чего его вынимают и подвешивают либо в сухом холодном помещении, либо, если позволяет погода, под навесом или в тени на ветерке на 3-5 суток. После этого окорок можно коптить, предварительно обернув его в 2-3 слоя марли.

Копчение окороков, грудинки и корейки

В домашних условиях коптят соленые, сырые и вареные окорока, грудинки и корейки.

Соленые окорока перед копчением вымачивают в воде для удаления излишней соли и сушат под навесом на сквозняке. Продолжительность вымачивания зависит от степени

посола, размеров, жирности продукта, а также от температуры воды. Если, например, температура воды 10-15°C, окорок среднего размера выдерживают в ней 3-5 часов.

При копчении вареных окороков, рулетов и других продуктов, их после посола вымачивают 1,5-3 часа в холодной воде. Затем помещают в большую (например, 50-литровую эмалированную кастрюлю) с кипящей водой. Мелкие куски мяса, рулеты удобно подвешивать на палке. Температура воды при варке 80-90°C, продолжительность варки из расчета 50-60 минут на каждый килограмм окорока. Меньшие по размерам куски мяса вынимают из воды через 1-1,5 часа. Температура к концу варки внутри окорока должна быть не ниже 75°C. Готовое мясо должно легко протыкаться деревянной острой палочкой (ножом, вилкой). Поскольку при варке из мяса уходит часть растворимых веществ, то целесообразнее варить последовательно все мясные продукты в одной воде (после первой варки вода станет бульоном), что уменьшит потерю их массы и улучшит вкусовые качества.

После варки окорока, рулеты и другие вареные полуфабрикаты без промедления подвешивают в холодном проветриваемом помещении и охлаждают до 5-10°C. Этот процесс можно вести и на подносах, уложив полуфабрикаты вверх кожей.

Просушенный окорок обвязывают шпагатом, делая из последнего сетку с ячейкой 20x20 см, сверху связывают из шпагата петлю для подвески. Окорок при копчении не должен касаться других окороков, стенок или каких-либо предметов в копильне.

Температура дыма около 20-25°C, продолжительность копчения 2-4 суток. Обязательна выдержка окороков в холодном, сухом, проветриваемом помещении.

Копчено-вареная ветчина

Часть окорока горячего копчения, подвешенного на пруте так, чтобы вода доходила до голяшки, варим в глубоком чане примерно 1,5 часа, а потом снимаем с прута и закладываем в чан целиком. Если окорок варить целиком сразу, то подбедерок и голяшка, на которых слой мяса потоньше,

переварятся. Общее время варки — 3 часа. На всякий случай проверьте готовность окорока: проткните его середину шилом. Если игла входит в мясо с трудом, окорок нужно доварить.

Копчено-вареная ветчина, подвешенная в прохладной кладовке, хранится чуть больше месяца.

Копчено-вареная колбаса

На 1 кг говяжьего мяса (филе лопатки и задней ноги): 25 г соли, 1 г пищевой селитры, 1 г сахара; на 1 кг свинины — 20 г соли, по 0,5 г пищевой селитры и сахара.

Говядину пропускаем через мясорубку, добавляем соль, селитру, вливаем воды (чуть меньше половины объема мяса) и хорошенько размешиваем. Полученную массу перекладываем в эмалированную посуду и выносим на холод, пока фарш не приобретет ярко-бордовый цвет.

Свинину и шпик нарезаем на куски 50-100 г и храним сутки в холодном месте, перемешав с посолочной смесью (соль, пищевая селитра, сахар).

Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой, а свинину со шпиком нарезаем острым ножом на маленькие кусочки (шпик — кубиками). После этого оба вида фарша перемешиваем, чтобы масса была однородной.

Фарш набиваем в подготовленные кишки при помощи мясорубки со специальным набивочным приспособлением, вынув из нее ножи и решетку. Концы завязываем шпагатом, оболочку колбасы прокалываем, чтобы вышел воздух.

Горячим способом колбасу коптим примерно 1,5 часа, пока она не станет твердоватой коричнево-красного цвета, а потом варим на среднем огне примерно 1 час и на 10-15 минут погружаем для охлаждения в холодную воду.

Копченые колбасы можно хранить не более 2 недель.

Ветчинно-рубленая колбаса

На 2,5 кг говядины: 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 125 г соли, 5 г пищевой

селитры, 5 г сахара, 20 г красного молотого жгучего перца, 20 г молотого черного перца, 2-3 зубчика чеснока.

Говядину (с задней ноги и лопаток) отделяем от жира, сухожилий и соединительной ткани, дважды пропускаем через мясорубку, добавляем в фарш 1 л воды, чтобы масса была вязкой.

Всю свинину нарезаем ломтиками длиной 5-6 см и толщиной 10-15 мм и засаливаем.

Мясо выдерживаем сутки, говяжий фарш вторично пропускаем через мясорубку, тщательно перемешиваем со свининой, пряностями и набиваем в глухие концы бараньих синюг, перевязываем шпагатом.

Колбасу коптим, горячим способом при температуре дыма 110°C 2-3 часа, а потом 1,5 часа варим на среднем огне.

ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

Запекание

Наряду с варкой рулеты, окорока, корейки, грудинки и другие предварительно посоленные полуфабрикаты можно готовить запеченными в тесте, целлофане, пергаменте. Ни в коем случае для запекания нельзя применять полимерные пленки (полиэтилен, саран, поливинилхлорид и др.).

Перед запеканием соленные окорока вымачивают так же, как и перед копчением, подсушивают поверхность, иногда слегка коптят, а затем заворачивают в пергамент, кальку, целлофан или обмазывают слоем теста толщиной 1-2 см. Мясо укладывают на противне и ставят в протопленную русскую печь или духовку. Температура запекания окорока 160-180°C. Готовность определяют деревянной палочкой так же, как при варке или копчении окороков.

Предварительно вымоченные мясные продукты (если они крепкого посола) запекают в глубоких сковородах, гусятницах, тщательно смазанных внутри свиным жиром, в хорошо натопленной русской печи, духовках. Температура воздуха при запекании 100-150°C. Продолжительность такой обработки зависит от температуры и размеров кусков. В среднем буженину запекают 3-4 часа, карбонат - 1,5-2 часа, шейку - 2,5-3 часа. В процессе запекания мясо несколько раз поливают горячим жиром.

Жарку мяса проводят на плите в течение 1 часа при температуре 150-200 С, после чего продукт помещают в натопленную русскую печь или духовку, где при температуре 100-150°C выдерживают 3-4 часа - буженину, 0,5-1 час - карбонат.

Запеченные и зажаренные мясные продукты охлаждают в холодном помещении (0-5°C) до температуры внутри кусков не выше 8-10°C. Тщательно охлажденные куски запе-

ченного или зажаренного мяса заворачивают в тонкую чистую бумагу (пергамент, калька) или целлофан. Можно вернуть их в чистые, лучше полотняные, куски ткани и сложить в ящики, например, посылочные.

Консервирование

Вообще-то, в домашних условиях консервировать мясо не рекомендуется, так как дома трудно соблюсти все необходимые условия такой обработки, а применение некачественных консервов, как вы знаете, может привести к весьма тяжелым последствиям.

Однако поскольку население все же консервирует мясо, постараемся изложить несколько наиболее безопасных способов консервирования, которые при тщательном соблюдении рекомендаций позволят избежать нежелательных явлений.

Для консервирования используют охлажденное или размороженное мясо, жиры. Не следует консервировать парное мясо, а также мясо старых животных, быков, хряков, субпродукты и кровь.

Перед консервированием стеклянные банки вместимостью 0,5-1 л следует тщательно помыть в горячем растворе питьевой соды, ополоснуть чистой горячей водой и, перевернув вверх дном на чистый поднос, дать возможность стечь всей воде с внутренней поверхности банок.

Куски мяса весом 25-50 г тщательно обжарьте в жире или пробланшируйте в мясном кипящем бульоне со специями (лавровым листом, перцем, солью). Затем мясо плотно уложите в банки, используя прокипяченные в бульоне вилку или ложку. Залейте содержимое мясным бульоном, добавьте при необходимости жир и специи. Банки герметично закатайте металлическими крышками для домашнего консервирования. Проверьте герметичность закатки, для чего погрузите банки в горячую (80-90°C) воду и выдержите там 1-2 минуты. Появление из-под крышек пузырьков газа укажет на негерметичность закатки.

Затем герметично закупоренные банки подвергают дробной стерилизации. Для этого сначала банки в течение 2-3 часов кипятят в 10-15%-ном растворе поваренной соли. Затем ох-

лаждают до 20-25°C и выдерживают 1-1,5 суток при этой температуре. После чего повторно нагревают банки, кипятят их в растворе соли 2-3 часа и охлаждают на воздухе.

Хранить консервы следует в холодном помещении. При такой стерилизации срок хранения консервов достигает года. В процессе хранения следует постоянно контролировать банки с содержимым, обращая внимание прежде всего на крышки. Если крышки вздулись или из-под них вытекает бульон, такие консервы в пищу **не пригодны**.

Еще один способ консервирования заключается в том, что куски мяса очень тщательно прожаривают в жире до полного удаления всей влаги, т. е. до тех пор, пока из жира, в котором прожаривают мясо, перестанут выделяться пузырьки. Этот момент следует уловить как можно точнее, так как малейшие остатки влаги могут привести к порче мяса.

Затем мясо перекладывают в чисто вымытую, сухую, прожаренную кипящим жиром эмалированную кастрюлю вместимостью 3-5 л и заливают кипящим жиром (свиным, говяжьим или бараньим). Сверху кастрюлю плотно обвязывают пергаментом или калькой, накрывают крышкой и охлаждают до температуры **5-10°C**.

Хранят консервы в холодном, темном помещении (холодильнике, погребе) до 1-3 месяцев. По мере надобности куски мяса с жиром вынимают чистой ложкой или отрезают ножом и используют в пищу.

В процессе хранения постоянно контролируют качество консервов, обращая особое внимание на продукты, находящиеся на дне кастрюли.

Приведем еще один надежный способ консервирования мяса (свинины, баранины, птицы) в домашних условиях путем его обжаривания и заливки жиром. Приготовленное этим способом мясо достаточно хорошо хранится и удобно для быстрого получения жаркого на завтрак, а также в качестве тушенки для первых и вторых мясных блюд.

Мякоть мяса (можно с небольшим количеством жира) нарезают кусочками примерно 30x40 мм и пересыпают солью из расчета 30-35 г соли на 1 кг мяса. Тщательно в течение

10-12 минут мясо перемешивают для ускорения просаливания.

В широкой кастрюле с толстыми стенками (можно использовать гусятницу) топят свиной или бараний жир, прокаливая его на сильном огне до прекращения кипения в нем воды и появления над его поверхностью легкого дымка (температура 140-160°C). Осторожно кладут в жир кусочки посоленного мяса и жарят до прекращения выделения в жире мясного сока и появления на кусочках мяса золотисто-коричневой корочки. Строго следите за тем, чтобы из мяса была выжарена вся вода, иначе в процессе хранения оно может испортиться. В вымытые и высушенные над пламенем стеклянные банки плотно укладывают горячие кусочки мяса и сразу же заливают прокаленным горячим жиром. Банки следует заливать доверху так, чтобы все мясо было покрыто жиром. В банку емкостью 1 л входит примерно 800-850 г мяса и 200-250 г жира. Внимательно следите, чтобы в банках под слоем мяса не были залиты жиром пузырьки воздуха.

Банки с продуктом сразу же закупоривают чистыми, прокипяченными и высушенными крышками и укутывают теплоизоляционным материалом (старым одеялом, телогрейкой и т. п.). Через 18-20 часов банки охлаждают на воздухе. На крышке или на банке пишут, например восковым карандашом, вид консервов, дату их выработки и предельный срок хранения. Консервированное таким способом мясо может храниться в холодильнике при температуре до +10°C 5-6 месяцев, а при обычной комнатной температуре - 1,5-2 месяца. Сохранность консервов зависит от тщательности проведения тепловой обработки мяса, чистоты банок и крышек, а также от температурных условий заливки мяса жиром.

На 10 банок емкостью 1 л требуется 12 кг мяса без костей, 3-3,5 кг жира свиного (бараньего или говяжьего), 200 г соли.

Мясо от только что убитого животного обычно бывает сухое, жесткое, без аромата. Поэтому перед консервированием нужно, чтобы оно размягчилось под действием

ферментативных процессов. Для этого мясо выдерживают при температуре от 0 до 4°C не менее 3 суток.

Консервирование мяса в стеклянных банках, укуренных металлическими крышками с помощью закаточных машинок, не рекомендуется. Такие консервы, как уже говорилось, опасны для здоровья. В качестве замены автоклава можно рекомендовать кастрюлю-скороварку. При давлении пара в скороварке чуть больше двух атмосфер достигается температура 120°C, что должно обеспечить уничтожение микроорганизмов. При применении для консервирования стеклянных крышек с резиновыми прокладками дополнительно к стандартному стальному зажиму следовало бы изготавливать жесткое кольцо (цилиндр) диаметром 83 и высотой 15 мм, которое при стерилизации удерживало бы резинку от выдавливания ее из-под крышки. Это кольцо надевают на горловину банки после установки прокладки с крышкой. Сверху ставится пружинный зажим.

На дно кастрюли-скороварки необходимо положить согнутую зигзагообразно или спирально подставку из проволоки диаметром 3-4 мм. В кастрюлю входит 4 банки вместимостью 0,5-0,7 л. Воду в кастрюлю следует доливать до максимально возможного уровня. Постепенно в течение 3 часов банки прогревают.

После автоклавирования скороварку снимают с огня и дают остыть в течение 1 часа (не менее). Только после этого следует осторожно открыть крышку скороварки. В противном случае может произойти выброс банок.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

Столовая говяжья колбаса*

Шпик хребтовый 2,0, постная говядина 0,5, свежая кровь или растертые сгустки крови 1,5, лед пищевой колотый 3,0, сухари панировочные 2,0, пашина говяжья 1,0, мясо говяжьих голов 1,0, чеснок, растертый с солью 0,1, специи (душистый перец) 0,05, соль по вкусу.

Шпик хребтовый измельчить на кусочки 3-5 мм и добавить в него половину пищевого колотого на кубики льда размером 1 см³. Смесь оставить, слегка перемешав, для созревания на 1-2 суток.

Говядину, порезанную кусками по 50-100 г, положить на 1-2 суток для созревания, после чего измельчить на мясорубке с мелкой сеткой. Сухари панировочные смешать с отварным мясом говяжьих голов, кровью, пашинной, чесноком, специями и добавить в эту смесь вторую часть колотого пищевого льда.

Смешать все ингредиенты с кусочками шпика и оставить на 2-3 часа для созревания. Окончательно посолить по вкусу и начинить полученным фаршем кишечные оболочки. Выдержать для осадки 1-2 часа, после чего варить на пару (80°C) 1-1,5 часа или в воде (80°C) около 1 часа до достижения внутри батона температуры 70-72°C.

Охладить и желательно слегка прокоптить холодным способом.

Свиная колбаса высшего сорта

Свинина нежирная 2,5, шпик хребтовый 2,0, сви-

* В рецептах содержание компонентов фарша приведено в килограммах.

нина полужирная 1,5, мясо свиных или говяжьих голов 1,0, лед пищевой дробленый 2,0, свежая или растертая кровь 0,5, сухари панировочные 1,5, чеснок, растертый с солью 0,15, специи 0,1, соль по вкусу.

Шпик хребтовый измельчить на кусочки размером 1 см³, смешать с нежирной и полужирной свиной, пропущенной через мелкую сетку мясорубки, добавить половину всего пищевого льда (кубиками). Оставить для созревания на 1 сутки.

Отваренное мясо свиных и говяжьих голов пропустить через мясорубку с мелкой сеткой, смешать с растертой или свежей кровью, панировочными сухарями, добавить специи. Затем осторожно перемешать с дробленым льдом и оставить на созревание на 1-2 часа.

Шпик смешать с остальной массой, окончательно посолить по вкусу и через 0,5 часа начинить оболочки. Простриковать колбасы и оставить для осадки на 1-2 часа, после чего варить до достижения внутри батона температуры 72-75°C.

Колбасу запечь в печи на жаровне (противне) с жиром (смазьцем), обязательно прокалывая оболочку по мере вздутия.

Вареную колбасу желательно прокоптить холодным способом. Запеченную колбасу подвесить для стекания жира, а потом, обтерев чистой тряпкой, завернуть в пергамент или кальку.

Ливерная колбаса

Свежая печень говяжья 3,0, горячий бульон от варки говяжьих и свиных голов 0,8, телятина 1,5, говядина 1,0, шпик 2,0, чеснок 0,15, специи 0,1, соль по вкусу.

Сырую печень измельчить на мясорубке с мелкой решеткой. Мясо варить при температуре 95°C: телятину — 15 минут, говядину - 20, шпик — 7. Все компоненты по отдельности пропустить через мясорубку с мелкими отверстиями. Смешать фарш с чесноком, специями и добавить измельченную печень. Посолить по вкусу, сразу же начинить фаршем кишечные оболочки (тонкие кишки) и варить при тем-

пературе 80°C на пару (60-70 минут) или в воде (60 минут) до достижения температуры внутри батона 70-72°C. Охладить сутки и слегка прокоптить холодным способом.

Кровяная колбаса

Свинина соленая 1,5, кровь сырая цельная или растертые сгустки крови 0,5, лук 0,1, чеснок, растертый с солью 0,1, шкурка с окороков и шпика, обрезки 0,5, специи разные 0,05.

Шкурку от свиных окороков и шпика варить 0,5-1 час, не остужая, измельчить на мясорубке с тонкой сеткой. Обжарить в смальце с луком.

Соленую свинину порезать на кубики 5x5 или 10x10 мм и варить до полного расплавления жира.

Перемешать все с растертой кровью, солью и специями. Начинить кишечные оболочки (тонкие кишки). Варить 10 минут в кипящей воде, затем 60-90 минут при температуре воды 85-90°C. Охладить в холодном помещении в течение 12-24 часов, а затем слегка прокоптить холодным способом.

Хранить в холодном помещении при температуре 2-4°C (непродолжительно).

Колбаса сельская

Шпик хребтовый 2,5, пашина свиная 1,5, свинина нежирная 5,0, сухари панировочные 1,0, лед пищевой дробленый 0,2, кровь свежая или протертые сгустки крови 1,0, другие добавки (мука, вареная крупа и т.д.) 0,1-0,3, чеснок, специи, соль по вкусу.

Для изготовления сельской колбасы шпик и свинину измельчить на кубики 10x10 или 15x35 мм, быстро смешать с другими ингредиентами и сразу же начинить кишечные оболочки. Колбасу жарить на сковородке (в гусятнице) на свином жире либо варить в воде или на пару. Вареную колбасу можно слегка прокоптить после охлаждения.

Хранить при температуре 2-4°C (непродолжительно).

Колбаса сердечная

Свиное сердце 1,5, свинина нежирная 4,0, пашина свиная 2,0, лед пищевой дробленый 2,0, кровь жидкая свежая или растертые через сито сгустки крови 1,0 чеснок (на любителя) 0,05, специи разные (по усмотрению изготовителя) 0,05, соль по вкусу.

Мясо тонко измельчить вместе со льдом и кровью, добавить порезанное на кусочки 0,5 x 0,5 мм сердце (не забыть специи, соль) и начинить колбасные оболочки.

Варить 40-60 минут при температуре 80-90°C.

Колбаса под прессом

Нарезать маленькими кусочками и хорошенько изрубить 800 г говядины, 800 г нежирной свинины, 800 г свежего свиного жира и 800 г почечного жира. Прибавить немного соли, душистого перца, мелко изрубленной цедры с двух лимонов, 8 шт. истолченных гвоздик.

Всю эту массу истолочь в ступке, прибавив воды, потом начинять фаршем кишки, положить их в соленую воду, варить 45 минут и положить под пресс на 10-12 часов.

Колбаса из печенки и свиной крови

Растереть на терке 2 свиные печенки и протереть их сквозь решето, чтобы не осталось в них жил. Потом мелко изрезать 600 г свиного жира и 6 луковиц. Положить это в кастрюлю, жарить на огне, пока лук не станет мягок. Потом смешать с печенкой, положить соли, мускатного ореха, майорана и чуть больше стакана свиной крови. Хорошенько размешать все это, начинить кишки, положить их в воду, дать несколько раз вскипеть, после чего изжарить в масле на сковороде и подавать к столу.

Колбаса крестьянская

Продукты: на 1 кг свинины — 400 г сала, 1 зубок чеснока, 8 горошин горького перца, 2-3 чайные ложки соли.

Крестьянскую колбасу готовят из свинины и сала. Прежде всего подготавливают кишки, которые после забоя хорошо очищают, снимают жир с внешней стороны, промывают несколько раз в воде, выворачивают и вновь хорошенько промывают.

Промытые кишки заливают горячей водой, но не кипятком, натирают солью, промывают несколько раз, кладут в холодную воду и держат в ней сутки. Подготовленную кишку проверяют наполнением водой.

Свиное мясо с половиной потребного сала нарезают мелкими кусочками и смешивают вместе с пропущенной через мясорубку второй половиной сала, растертым чесноком, молотым перцем и солью.

Приготовленным фаршем наполняют подготовленные кишки и ставят в холодное место на 5-6 часов для того, чтобы фарш хорошо просолился. После этого колбасу прокалывают в нескольких местах вилкой и жарят ее с салом и луком.

Для длительного хранения колбасу заливают в эмалированной или керамической посуде смальцем.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД

Поросенок, жаренный на вертеле

Поросенка (не больше 10 кг), вымытого, насухо вытертого, натираем смесью соли, перца и толченого чеснока изнутри и снаружи.

Через 24 часа поросенка, насаженного на вертел, жарим над углями в мангале для шашлыка. Вертел укрепляем не слишком низко, иначе кожа поросенка покроется пузырями. Если кожа слишком подсохнет, то ее нужно побрызгать растопленным жиром. Так как передняя и задняя часть содержит больше мяса, то под них подкладываем больше углей.

Зажаренного поросенка хорошо облить пивом (1 бутылка), и тогда он за несколько минут «доводки» покроется хрустящей корочкой.

Свиной желудок с капустой

На 1 свиной желудок — 0,5 л воды, 1 луковицу, 1 кг капусты, 2 ст. ложки томата-пюре, сухой укроп, перец, соль.

Наливаем в кастрюлю воду, кладем туда промытый желудок, луковицу, соль, перец, ставим на огонь и варим в течение часа. Готовый желудок нарезаем ломтиками и ставим в теплое место. В бульон добавляем шинкованную капусту, затем 2 ст. ложки томата-пюре, сухого укропа, соли по вкусу и тушим до готовности.

Подаем к столу на блюде: на капусте — ломтики желудка.

Шашлык из свинины

На 1 кг свинины — 4 луковицы, 1 чайная ложка соли, 0,5 чайной ложки молотого черного перца, красный перец, 40 г 3%-ного уксуса, 1,5 чайной ложки сахара.

Не слишком жирное мясо свинины очищаем от пленки, нарезаем кубиками по 30 г, перетираем солью, перцем, луком, нарезанным кольцами. Затем перекладываем свинину в эмалированный тазик. К уксусу прибавляем сахар и заливаем мясо, перемешиваем и держим мясо под гнетом сутки. Перед жарением кусочки насаживаем плотно друг к другу на шампуры и жарим, поворачивая над горячими углями.

Так же готовят и шашлык из молодой баранины.

Котлеты из свинины

На 500 г жирной свинины — 1 ломтик белого хлеба, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 ст. ложку «Соуса томатного острого», 1 ст. ложку сливочного масла, 0,3 стакана риса, 1 ст. ложку сметаны, жир, панировочные сухари, соль.

Свинину дважды пропускаем через мясорубку, причем во второй раз — с размоченным в молоке хлебом и обжаренным в масле рубленным луком. К фаршу прибавляем яйцо, соус, соль и слегка недоваренный рис. Все это вымешиваем, формуем в круглые котлеты, обваливаем их в панировочных сухарях и обжариваем на перекаленном жире до коричневого цвета. После этого перекладываем котлеты в неглубокий чугунок, подливаем 0,5 стакана бульона или воды, сметану, «Соус томатный острый», накрываем крышкой и томим в предварительно разогретой духовке 15-20 минут. Подаем к столу с отварным картофелем.

Карпатский паприкаш

На 1 кг свиной лопатки — 400 г лечо или томатной пасты, перемешанной с измельченными зеленым и репчатым луком, 250 г репчатого лука, 1 ст.

ложку сметаны, сушеные грибы, красный молотый перец, соль.

Грибы моем, кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой и оставляем на 2-3 часа. После этого, не сливая воду, ставим на огонь и варим в течение 1 часа. Готовые грибы используем при тушении мяса.

Свинину разделяем на куски по 50 г, добавляем грибы, порезанный лук и тушим на свином сале. Затем вливаем немного воды и посыпаем красным перцем. В конце тушения добавляем лечо, сметану. Гарнир — клецки или отварной рис.

Свиная голова под хреном

На 1 свиную голову (5-6 кг) — 3 моркови, 2-3 корня петрушки, 1 чайную ложку черного перца горошком, 1 ст. ложку красного душистого перца, 3 крупные луковицы, 2 головки чеснока, 4-5 лавровых листьев, 50 г соли.

Свиную голову разрубам на две части, зачищаем от лишнего жира и промываем в теплой проточной воде. Готовые куски кладем в котел, заливаем горячей водой, доводим до кипения, снимаем жир с поверхности бульона и пену, а потом варим на тихом огне 4-5 часов. Постепенно добавляем пряности.

Готовое мясо вынимаем, даем стечь бульону и аккуратно отделяем кости, стараясь сохранить целостность кусков. После этого соединяем их, а в середину кладем мелкие кусочки мяса, получившиеся при разделке, язык, мелко рубленый чеснок. Сверху натираем красным душистым молотым перцем и ставим в духовку на 30 минут. Запеченное мясо перекладываем в салфетку и помещаем под пресс на сутки в холодном месте.

Подаем свиную голову на круглом керамическом блюде с зеленью, украсив ровно порезанные ломти порциями хрена.

Свиная нога, запеченная на решетке

На 1 переднюю свиную ногу (4-5 кг) — 3 моркови, 3 головки чеснока, 1 ст. ложку красного молотого жгучего перца, 1 ст. ложку молотых семян кинзы, 0,5 стакана сметаны, соль.

Свинину хорошенько моем, обсушиваем салфеткой, делаем разрез вдоль кости до конца, натираем хорошенько солью всю ногу, в том числе и в разрезе. Очищенные зубцы чеснока режем на половинки, морковь — брусочками и обильно шпигуем ими ногу со всех сторон. Затем натираем перцем, молотыми семенами кинзы, перевязываем тонким и прочным кулинарным шпагатом поперек через каждые 6-7 см, обмазываем сверху густой сметаной, кладем свинину на решетку, установленную на противне, и запекаем в духовке на сильном огне (в течение 1 часа), а затем на среднем огне до готовности.

Сняв шпагат, подаем ногу на блюде с маринованными сливами, квашеной капустой, солеными огурчиками.

Свинина с овощами (отварная)

На 600 г свинины — по 1-2 моркови и петрушки, 2 небольшие репы, 2 головки репчатого лука, 2 соленых огурца, 500 г картофеля, 1 лавровый лист, 5 горошин перца.

Отделить от куска свинины мякоть. Нарезать ее кусками (из расчета 2 куска на порцию).

Сварить из костей с добавлением корней и лука небольшое количество бульона (приблизительно 2-3 стакана). За 30 минут до окончания варки проварить в бульоне куски мякоти: Затем извлечь из бульона кости и добавить нарезанные дольками морковь, петрушку, репу. Через 15 минут положить нарезанный картофель, тонкие ломтики соленых огурцов и специй.

Варить до готовности на слабом огне. Подать вместе с отваром и овощами.

Ветчина отварная с горошком

На 500 г ветчины — 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 1 банка (400 г) консервированного горошка, 0,5 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка масла.

Копченую ветчину обмыть холодной водой и сварить. Перед подачей к столу нарезать тонкими ломтиками (предварительно сняв кожу), уложить на блюдо и полить 2-3 ст. ложками процеженного отвара, полученного при варке ветчины.

На гарнир подать зеленый горошек, заправленный сливочным маслом.

Для приготовления этого блюда можно использовать и готовую вареную ветчину. За 3-5 минут до подачи на стол ломтики ветчины залить горячей водой или мясным бульоном и прогреть, не доводя до кипения.

На гарнир к ветчине кроме зеленого горошка можно подать пюре из шпината, гороха или картофеля, а также тушеную капусту или консервированную кукурузу.

Ветчину с горошком можно полить красным соусом с добавлением мадеры.

Язык отварной

На 500 г языка - 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 5 горошин перца.

Вымыть язык холодной водой. Положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла его, довести до кипения, удалить пену и, значительно уменьшив нагрев, варить, без кипения до готовности (крупный говяжий язык варят 3-4 часа, свиной или телячий — примерно 2 часа). За 1 час до окончания варки добавить коренья, нарезанные ломтиками, лук, специи и соль.

Готовый язык вынуть из отвара, промыть холодной водой и тотчас же очистить от кожи, после чего положить в отвар и хорошо прогреть. Перед подачей к столу, нарезать тонкими широкими ломтиками. Залить язык томатным или белым соусом или отдельно подать холодный соус — хрен с

уксусом. Гарнировать картофельным пюре или зеленым горошком.

Можно подать язык с соусом из зеленого горошка: зеленый горошек (400 г) вместе с соком вскипятить, всыпать по вкусу соль и сахар, заправить мукой, растертой с маслом, разбавленным холодным соком из-под горошка, и сметаной. Залить язык приготовленным соусом.

Мозги отварные с соусом

На 500 г мозгов — 0,5 моркови, 0,5 петрушки, 1 маленькая головка репчатого лука, 1-1,5 ст. ложки разведенного уксуса, 1 лавровый лист, 4-5 горошин перца, соль по вкусу.

Запить мозги холодной водой. Через 1,5-2 часа осторожно снять с них пленку (лучше всего не вынимая из воды). Сложить в сотейник, добавить специи, соль и уксус, влить воду (так, чтобы она только покрыла мозги), быстро довести до кипения; после чего закрыть посуду крышкой, уменьшить нагрев и варить мозги до готовности приблизительно 30 минут.

Сваренные мозги выложить на блюдо, полить томатным соусом, а сверху посыпать измельченной зеленью петрушки.

На гарнир подать рассыпчатую рисовую кашу или картофельное пюре.

Рубец отварной

Свежий, тщательно вымытый рубец ошпарить кипятком, очистить ножом и снова промыть в холодной воде; нарезать крупными квадратами или свернуть рулетом и связать нитками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист, 1 морковь, 1 петрушку, 1 головку лука и поставить варить на 4-5 часов.

Сваренный рубец нарезать в виде лапши и заправить белым соусом, приготовленным на бульоне. В белый соус можно добавить томат-пюре.

Рубец можно подавать и холодным, нарезав тонкими ломтиками или мелкими кусками. Отдельно подать хрен с

уксусом, огурцы, салат из помидоров или из белокочанной капусты.

Копченая грудинка

1 кг копченой грудинки, 1 л воды, 0,5 ст. ложки маргарина, коренья.

В кипящую воду положить грудинку, коренья и поварить 15 минут. Достать мясо из бульона, обжарить 30 минут в маргарине, снова полить горячим соусом.

Можно прожарить и без варки, а затем полить кипящей водой и довести до готовности.

Тыква с мясом

700 г тыквы, 400 г свинины или баранины, соль, лавровый лист, луковица, 1 чайная ложка тмина, 300 г брюквы, 30 г жира, 1 ст. ложка лука, рубленая петрушка.

Мясо сварить с солью, лавровым листом, луком и тмином в таком количестве воды, чтобы оно было покрыто. Отдельно нарезать брюкву и тыкву. После того как брюква почти сварится в мясном бульоне, добавить тыкву. Муку обжарить с жиром, развести мясным бульоном и залить овощи.

Кусочки мяса подать с овощами, посыпав большим количеством петрушки.

Свинина отварная

На 1 порцию: свинина 150 г, морковь, лук, петрушка по 3 г, специи, соль, соус, гарнир 150 г.

Варят свинину (грудинку, лопатку) так же, как говядину. Подают с тушеной квашеной капустой, отварным картофелем, картофельным пюре и соусом белым или сметанным с хреном.

Свинина в пивном тесте

На 600 г постной свинины — 4 ст. ложки тертого

сыра, 2 ст. ложки рубленой зелени, 1 стакан муки, 0,5 стакана пива, 2 яйца, соль.

Замешиваем тесто на пиве, добавляем желтки, взбитые с солью белки.

Свинину разрезаем на 8 ломтиков и отбиваем; 4 ломтика посыпаем солью, тертым сыром, перцем, накрываем оставшимися кусочками мяса, выравниваем края, обмакиваем в подготовленное тесто и жарим в большом количестве жира на медленном огне примерно 15 минут.

Готовое блюдо подаем с зеленью.

Вместо сыра можно взять порошок из сухих грибов.

Отбивные из свинины (карбонат)

На 800 г свинины — 2 яйца, 2 ст. ложки муки, жир, 20 г топленого масла, перец, соль.

Спинную часть свинины разрезаем на кусочки с ребрышком. Осторожно отбив мясо, солим и перчим его, обмакиваем в яйцо, обваливаем в муке или панировочных сухарях, кладем на сковороду в разогретый жир и жарим с обеих сторон до коричневого цвета.

Готовые отбивные раскладываем на блюде и заливаем топленым маслом. Подаем с жареным картофелем, тушеной квашеной капустой.

Мясо жареное в сметане с луком

На 500 г мяса — 1 кг картофеля, 1/2 стакана сметаны, 1 головка, репчатого лука, по 1 ст. ложке муки и соуса «Южный», 3 ст. ложки масла.

Мясо (филейную часть) обмыть, зачистить от сухожилий, нарезать (из расчета 1-2 куска на порцию), отбить тупкой, посыпать солью, молотым перцем и обжарить в масле на сильно разогретой сковороде, переворачивая куски после того, как одна сторона подрумянится. Отдельно на сковороде поджарить мелко нарезанный лук. Когда лук обжарится, посыпать его мукой, слегка еще прожарить, добавить 0,5 стакана сметаны и сок, полученный при жарении

мяса. Подготовленный соус проварить в течение 3-5 минут, добавить в него соус «Южный» и по вкусу соль.

Перед подачей к столу мясо выложить на блюдо и полить приготовленным соусом. На гарнир подать жареный картофель.

Свинина жареная

Кусок свинины (лучше часть задней ноги) подготовить и жарить так же, как и в предыдущем рецепте. Для обжаривания свинину надо класть жиром кверху.

На гарнир дать жареный или отварной картофель, картофельное пюре или тушеную капусту.

Готовую свинину нарезать ломтиками, полить процеженным соком, образовавшимся во время жарения. Отдельно можно подать моченые яблоки, краснокочанную капусту, огурцы.

Свинина с фасолью

Нарезать кусочками 3/4 кг свинины и обжарить в 4-5 ст. ложках смальца до мягкости, предварительно посолив. Прибавить последовательно: 2 мелких нарезанных головки лука, 1 ст. ложку томата-пюре и 1 чайную ложку красного молотого перца. Влить горячей воды и положить 3-4 сушеных стручка перца. Мясо поставить на медленный огонь и тушить.

Отдельно сварить 2 стакана фасоли в небольшом количестве воды. Когда почти вся вода выкипит и фасоль станет мягкой, ввести ее в кастрюлю с мясом. Тушить еще минут 10-15 и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, а также добавить небольшое количество мяты. По желанию можно добавить черного молотого перца.

Свинина с фасолью и колбасой

Нарезать порционными кусками 0,7 кг свинины и обжарить с 3 — 4 ст. ложками смальца. Залить горячей водой, дополнительно посолить по вкусу и варить почти до готовности.

Отдельно сварить 1,5 стакана фасоли с 1 головкой лука, нарезанного ломтиками, и прибавить к мясу вместе с 2 колбасками и 100 г шпика, нарезанного кубиками.

Обжарить 1 головку мелко нарезанного лука в 1 ст. ложке смальца, подкрасить 1 чайной ложкой красного молотого перца и ввести в кастрюлю со свининой. Тушить минут 10-15 и перед подачей посыпать черным перцем.

Копченые ребра с фасолью

Нарубить кусочками 0,5 кг копченых свиных ребер, положить в кастрюлю, посыпать 1 чайной ложкой красного молотого перца и залить горячей водой. Варить почти до готовности мяса.

Отдельно сварить 300 г фасоли вместе с 1 головкой лука, нарезанного ломтиками. Фасоль соединить с ребрами, посолить по вкусу и варить на медленном огне еще минут 10-15. Перед подачей заправить черным перцем.

Чечевица с черносливом

500 г чечевицы, 1,5 л воды, 100 г копченого мяса, ветчина, 1 луковица, 125 г чернослива, соль, уксус.

Подготовленную чечевицу вместе с копченым мясом и луком сварить в литре воды. За 12 часов до этого в 0,5 л воды сварить до готовности чернослив. Перемешать чечевицу с фруктами и добавить мелко нарезанное мясо. Все это еще раз немного поварить, заправить солью и уксусом.

Можно подать с поджаренной кровяной колбасой.

Запеканка из вермишели с мясом

1,5 ст. ложки маргарина, 375 г вермишели (желательно яичной), 250 г копченого мяса, 2 яйца, 0,3 л сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, толченые сухари, соль, красный стручковый перец.

На смазанный жиром и посыпанный толчеными сухарями противень положить третью часть вермишели, сверху — нарезанное мелкими кубиками копченое мясо, затем — слой

вермишели, слой мяса, и, наконец, снова вермишель. Посыпать тертым сыром и хлопьями маргарина.

Печь в духовном шкафу 30 минут.

Котлеты отбивные натуральные

На 500 г свиной корейки — 1 яйцо, 0,5 стакана сухарей, 4 ст. ложки масла.

Свиную корейку обмыть, зачистить и нарезать котлеты с реберной косточкой. Ребрышки желательно несколько отделить ножом от мяса, чтобы оно скорее прожаривалось. Каждую котлету слегка отбить, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалить в сухарях.

Подготовленные котлеты положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки (примерно 15-20 минут). Затем поставить в духовой шкаф на 5-10 минут, чтобы довести до готовности.

Готовые котлеты положить на блюдо и полить растопленным маслом. На гарнир можно подать жареный или отварной картофель или различные овощи, заправленные маслом (морковь, кукурузу, цветную капусту, зеленый горошек и др.).

Таким же способом можно приготовить котлеты натуральные, т. е. не обваливая их в сухарях. В этом случае котлеты поливают соком, образовавшимся при жарении.

Шницель

На 500 г свинины — 1 яйцо, 1/2 стакана сухарей, 1/2 лимона, 4 ст. ложки масла.

Свинину и (почечную часть корейки или мякоть задней ноги) обмыть, зачистить от сухожилий и нарезать тонкими кусками в виде натуральных котлет, но без кости. Каждый кусок отбить, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалить в сухарях.

Подготовленные куски положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования хрустящей румяной корочки. После этого сковороду со

шницелем поставить в духовой шкаф на 5-10 минут, затем положить на блюдо и полить маслом.

На каждый кусок можно положить ломтик лимона, посыпанный зеленью петрушки или укропом. На гарнир можно подать жареный картофель или набор овощей, заправленных маслом. Отдельно подать салат - зеленый или из овощей.

Бефстроганов из печенки

На 500 г печенки - 2 ст. ложки топленого масла (маргарина или сливочного топленого сала), 1-2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка муки.

Промыть и зачистить от пленок и крупный желчных протоков печенку. Нарезать маленькими удлиненными кусочками. Мелко нашинковать репчатый лук и слегка обжарить его на масле.

Выложить печенку на хорошо разогретую с жиром сковороду, посолить и, перемешивая, обжарить. Через 7-10 минут с начала жарения добавить жареный лук и посыпать мукой. Еще через 5 минут положить сметану (для придания остроты можно добавить 2 ст. ложки томата-пюре). Закрывать посуду крышкой и тушить печенку на слабом огне 10 минут.

Перед подачей к столу посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Мозги жареные

На 1 шт. мозгов — 1 ст. ложка муки, 0,5 лимона, 2 ст. ложки масла.

Мозги замочить в холодной воде на 30-40 минут, после чего очистить от пленки, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрыла мозги, добавить 1-2 ст. ложки уксуса, соль, 2-3 лавровых листа и 5-6 горошин перца (или 1/10 шт. 1 стручкового).

Когда вода закипит, уменьшить огонь и продолжать варить еще 25-30 минут. Готовые мозги охладить в отваре, вынуть и дать слегка обсохнуть; затем каждую половинку разрезать на 2 части, посыпать солью, молотым перцем, обва-

лять в муке и со всех сторон обжарить в масле на разогретой сковороде.

Готовые мозги уложить на блюдо, полить маслом и лимонным соком, посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа. На гарнир можно подать картофель жареный или картофельное пюре, зеленый горошек, стручки фасоли, отварную морковь и др.

Мозги, жаренные в сухарях

На 1шт.мозгов — 0,5стакана сухарей, 1яйцо, 1ст. ложка муки, 3 ст. ложки масла.

Сварить мозги, как указано в предыдущем рецепте. Разрезать каждую половинку на две части, посыпать солью и молотым перцем, обвалить в муке, а затем, смочив яйцом в сухарях.

Подготовленные таким образом мозги обжаривать 7-8 минут в хорошо разогретом масле до образования золотистой корочки.

Готовые мозги уложить на блюдо, полить маслом и украсить зеленью петрушки. На гарнир подать жареный картофель или картофельное пюре, зеленый горошек, морковь или стручки фасоли. Отдельно можно подать томатный соус.

Поросенок жареный

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем, слегка натереть мукой в тех местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Затем брюшко и грудную часть разрезать вдоль по направлению от хвоста к голове, вынуть внутренности, удалить прямую кишку, надрубив для этого тазовую кость; поросенка тщательно промыть в холодной воде. После этого позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль. Поросенка посолить с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной. Полить с ложки растопленным маслом, на противень подлить 0,3 стакана воды и поставить жарить в духовой шкаф на 1-1,5 часа. Чтобы образовалась румяная сухая корочка, надо

во время жарения несколько раз поливать его с ложки жиром.

Поросенка жарят целой тушкой или разрубают вдоль по позвоночнику на две половинки.

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

При подаче к столу положить на разогретое блюдо гречневую кашу и посыпать сверху рублеными яйцами. Поросенка сначала разрезать на две части, предварительно отрезав голову, а затем каждую половинку разрубить, на попережные куски, уложить их поверх каши в виде целой туши, приставив разрубленную на две части голову. Сверху полить жиром, полученным при жарении. Подливку подать отдельно в соуснике.

Поросенок жареный, фаршированный собственными внутренностями и орехами

1 поросенок с внутренностями, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 3 дольки чеснока, 5 веточек зелени кинзы, 1 чайная ложка семян кинзы, 2 чайные ложки хмели-сунели, красный перец, сушеные чабер, эстрагон, черный перец, зерна граната, соль по вкусу.

Целого поросенка (с головой и ножками), выпотрошенного и промытого, слегка обсыпать солью снаружи и внутри.

Подготовленные и полусваренные обычным способом кишки, сердце, печень и почки нарезать на мелкие куски и посолить. Затем добавить толченые очищенные грецкие орехи, чеснок, зелень кинзы, красный перец, семена кинзы, хмели-сунели, сушеные чабер и эстрагон, молотый черный перец, зерна фаната и тщательно перемешать.

Приготовленным фаршем заполнить поросенка, зашить отверстие суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или вертеле.

Поросенок жареный, фаршированный рисом

1 поросенок с внутренностями, 300 г риса, молотый перец, гвоздика, корица, красный перец, чеснок, зелень кинзы, эстрагон, хмели-сунели, шафран, семена кинзы, соль по вкусу.

Приготовить фарш. Рис тщательно перебрать, промыть холодной водой, положить в кипящую воду и варить до полуготовности, после чего откинуть на решето или на дуршлаг и дать стечь воде. Тем временем сварить до полуготовности приготовленные внутренности поросенка - сердце, почки, легкие, нарезать их мелкими кусками и смешать с рисом. Затем добавить молотый перец, гвоздику и корицу, тщательно истолченные с солью красный перец, чеснок, зелень кинзы, очень мелко нарезанный эстрагон, хмели-сунели, истолченный шафран, семена кинзы и все перемешать.

Приготовленным фаршем зафаршировать брюшную полость предварительно выпотрошенного, промытого и посыпанного солью поросенка, зашить суровой ниткой и жарить на противне или на вертеле.

Перед подачей к столу удалить нитки.

Поросенок жареный, фаршированный рисом и яйцами

1 поросенок с внутренностями, 0,5-1 кг риса, 4 яйца, 2 дольки чеснока, 5 веточек зелени кинзы, 2 чайные ложки хмели-сунели, красный и черный перец, эстрагон, соль по вкусу.

Целого поросенка (с головой и ножками), выпотрошенного и промытого, слегка обсыпать солью снаружи и внутри. Подготовленные и полусваренные кишки, сердце, печень, почки нарезать на мелкие куски и посолить. Затем добавить полусваренный рис, сваренные вкрутую целые или нарезанные яйца, молотый черный перец, толченый красный перец, чеснок, зелень кинзы, хмели-сунели, мелко нарезанный эстрагон и все тщательно перемешать.

Этим фаршем зафаршировать брюшную полость предварительно подготовленного поросенка, зашить суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или на вертеле.

Шашлык по-карски

Свинина 1000 г, курдючное сало 200-250 г, репчатый лук 250 г, винный или яблочный уксус или лимонный сок 50-70 г, 1-1,5 чайной ложки молотого перца, 3-5 растертых бутонов гвоздики, пряная зелень 300-500 г, соль по вкусу.

Для шашлыка по-карски используют жирное мясо и курдючное сало. Чаще всего для этого берут корейку, вырезку.

Мясо и курдючное сало нарезают кусками 150-180 г, укладывают в кастрюлю (эмалированную, из нержавеющей стали) или в стеклянную или фарфоровую посуду. Сверху мясо посыпают солью, черным и душистым перцем, гвоздикой, нарезанными кусочками репчатого лука. Добавляют винный или яблочный уксус, лимонный сок, пряные травы. Все перемешивают, накрывают гнетом и оставляют для маринования на 7-10 часов.

Нанизывая на шампуры, кусочки мяса чередуют с кусочками сала и кружками лука (можно с кружками помидоров). Мясо сбрызгивают красным вином и жарят над раскаленными углями, полученными при сгорании дров из твердых пород дерева (ясень, груша, дуб, карагач, вишня, яблоня). Шампуры все время поворачивают, подставляя мясо разными сторонами к углям.

Мясо на шампуре постепенно жарится, его срезают с кусков тонкими ломтиками (1-1,5 см толщиной) и укладывают на тарелку. Сверху и с боков ломтиков шашлыка помешают маринованный и сырой репчатый лук кружочками, зелень петрушки, укропа, базилика, кинзы. Сверху поливают сухим вином. Подают в горячем виде.

Жаркое из свинины

Свинина 400 г, ароматические корни 10 г, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Мясо (окорок, спинную или плечевую часть) вытирают влажным полотенцем, натирают солью и укладывают кожей вниз на противень, наливают немного воды и жарят в духовке, пока кожа не станет мягкой. Затем кусок мяса переворачивают и острым ножом надрезают кожу квадратами (чтобы жаркое легче было нарезать ломтями). В жидкость добавляют воды и, время от времени поливая, жарят мясо до готовности при среднем нагревании.

Готовое жаркое немного охлаждают, нарезают на ломти, укладывают на мелкое блюдо и поливают соком, полученным при жарении.

Свиное жаркое подают с жареным картофелем и тушеной квашеной капустой.

Жареная свиная грудинка

Свиная грудинка 400г, ароматические корни 10г, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Берут свиную грудинку средней жирности. Перед жарением ребрышки надрубают поперек на куски шириной 6-7 см, натирают солью и жарят, как жаркое из свинины.

Готовую грудинку нарезают так, чтобы в каждом кусочке было два ребрышка. Кусочки укладывают на блюдо, поливают соком, полученным при жарении, или подливкой.

Подают с отварным или жареным картофелем, овощными салатами.

Клецки со шпиком

Продукты: бланшированный белый хлеб, 100 г шпика, 2 столовые ложки петрушки, 2 яйца, 0,5 л молока, 100 г колбасы, мука, соль.

Шпик нарезать, слегка обжарить с луком, мелко нарезать колбасу и хлеб, покрошить петрушку. Муку смешать с сырыми яйцами. Приготовить тесто, смешав со шпиком, на молоке.

Варить, пока клецки не всплывут.

Подавать с кислой капустой.

Лежни картофельные

Продукты: 450 г картофеля, 500 г репчатого лука, 250 г квашеной капусты, 100 г шпика, 50 г муки, соль, перец.

В охлажденный до 50-60°C протертый картофель кладут сырые яйца и перемешивают.

Квашеную капусту тушат, заправляют солью, перцем. Репчатый лук шинкуют и пассеруют на сале. Незадолго до окончания тушения капусты добавляют пассерованный лук и перемешивают. Подготовленную картофельную массу укладывают на сковородку, подпыленную мукой, разравнивают, кладут на нее фарш из капусты и закручивают его частью картофельной массы. После этого перекалывают изделие на смазанный салом лист, смазывают растопленным салом и запекают в жарочном шкафу.

Готовые лежни нарезают на порции и поливают сметаной.

Картофельная драчена

Продукты: на 300 г картофеля, 1 столовая ложка пшеничной муки, 20 г шпика, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, 100 г свинины, 0,5 чайной ложки соды, соль, перец.

Сырой картофель натереть на терке, добавить пассерованный на шпике лук и все хорошенько перемешать. Можно добавить мелкие кусочки обжаренной свинины. Положить на противень, смазанный жиром, и запечь.

Подать в горячем виде с маслом.

Жаркое из лосятины по-старинному

Отбить кусок лосятины, положить в горшок, налить уксуса, вскипятить с солью и пряностями, поставить в холодное место на два дня, каждый день переворачивая. Потом вынуть мясо, обвалить его в перце, гвоздике, прорезать ножом небольшие отверстия, вложить в них шпик, обжарить

слегка в горячей печи, облить стекшим соком, переложить в кастрюлю, влить 1,5 стакана уксуса, 0,5 стакана вина.

Накрыть плотно крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

Цеппелины

Продукты: 1,5 кг картофеля, 350 г говядины, 1 луковица, 80-100 г шпика, соль, перец, маргарин или масло.

Половину порции картофеля очистить и натереть в сыром виде. Другую половину сварить в мундире, очистить и тоже натереть. Потом соединить все вместе, перемешать, посолить.

Мясо отварное или жареное мелко нарезать. Лук слегка обжарить, смешать с мясом. Начинку приправить солью и перцем. Из картофельной массы приготовить битки длиной около 8 см, наполнив их начинкой. Осторожно вложить в кипящую подсоленную воду.

К цеппелинам подать жареные кубики или полоски шпика.

Мясо по-бургундски

Продукты: 1 кг говяжьей вырезки, 2 столовых ложки сливочного масла, 100 г шпика, 8 небольших луковиц, -150 г шампиньонов, 1 рюмка коньяка, бутылка красного вина (0,5 л), 3-4 стебелька тимьяна, 1 лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка муки, соль, перец.

Мясо разделить на порционные куски, которые потом следует обжарить в достаточном количестве жира. Снять мясо со сковороды, а вместо него положить в сковороду нарезанный кубиками шпик, 2 небольшие луковицы, толченный чеснок, мелко нарезанные шампиньоны. Все это слегка потушить, затем вернуть в сковороду мясо, влить рюмку коньяка, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян и оставшиеся луковицы. Хорошенько все перемешать и влить

вино. Посолить и поперчить (также рекомендуется добавить еще 0,5 чайной ложки сухой горчицы).

Через 5-7 минут мясо вынуть, сложить в миску и закрыть, а миску поставить на кастрюлю с кипятком, чтоб не остыло; а соусу дать наполовину увариться. Затем подать мясо, полив соусом.

Отдельно подать картофель фри и зеленый салат, а также слегка поджаренные (но чтобы внутри оставались мягкими) булочки, натертые чесноком.

Это мясо подают с хорошим красным вином, лучше полусухим, которое должно быть комнатной температуры.

Клецки в горшочке

Продукты: 500 г муки, 1-2 яйца, 125 г шпика, 250 г творога, 250 г сметаны, соль, 1 столовая ложка жира.

Замесить крутое тесто из муки, яиц, соли и воды. Затем раскатать его, оставить на 10 минут подсохнуть. Разделить подготовленное тесто на части и бросить варить в сильно кипящую подсоленную воду. Прибавить немного жира.

Как только клецки поднимутся на поверхность, вынуть их шумовкой, дать стечь воде и подать клецки в горячем виде в горшочке. Сверху посыпать творогом или шкварками, полить сметаной. Вареные клецки можно еще слегка обжарить.

Шпигованное мясо

Большой кусок нашпиговать ломтиками моркови и чеснока (в кусок втыкается нож и по лезвию заталкивают внутрь ингредиенты). Посолить, поперчить черным перцем и жарить в духовке, подлив на противень воды, поливая выделившимся соком кусок каждые 10-15 минут.

Если мясо недостаточно жирное, то сначала нужно смазать его жиром.

Подавать с красным соусом.

Овощи в горшочке

Продукты: 400 г говядины, 125 г шпика, 2-3 стеб-

ля лука-порея, 250 г моркови, 2 баклажана, 150 г сельдерея, горсть очищенных грибов, соль, перец, 2 стакана картофельного пюре, 2 столовых ложки сливочного масла, 2 столовых ложки панировочных сухарей.

Мясо и овощи (кроме баклажанов) пропустить через мясорубку, хорошо посолить и поперчить. Баклажаны ошпарить кипятком и снять кожицу.

В смазанную жиром форму (лучше всего огнеупорный горшочек) положить на дно картофельное пюре, на него - массу из мяса и овощей, затем нарезанные баклажаны, а сверху кубики шпика. Все посыпать сухарями. Разложить по поверхности кусочки сливочного масла. Форму поместить в духовой шкаф и тушить овощи до готовности при средней температуре.

Вареники с гречневой кашей

Продукты: 1 стакан гречневой каши, 150 г творога, 50 г масла, 2-3 луковицы, шкварки.

Приготовить рассыпчатую гречневую кашу: в кипящую воду (1,5 стакана) всыпать промытую и перебранную крупу, положить 1 столовую ложку масла, варить примерно минуту, укрыть на 2-3 часа, чтобы каша настоялась и дошла.

В остывшую кашу добавить творог, жареный лук, перец, соль и шкварки.

Клецки жареные

Продукты: 60 г шкварок, 3 стакана муки, 4 яйца, 500 г творога, 300 г сметаны, жир или масло, соль.

Приготовить пресное тесто с яйцом, чтобы оно было упругим, но не слишком крутым. Раскатать до толщины 2 мм. Разрезать на кусочки в 2-3 мм. Варить в кипятке, откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, обжарить в жире, лучше всего в сотейнике.

Подавать, полив сметаной со шкварками и творогом.

Каша по-уральски

Продукты: 200 г каши, по 50 г пассерованных грибов и лука, 30 г шкварок, 1 яйцо, сыр, пряная зелень, соль.

Гречневую, рисовую или перловую (рассыпчатую) кашу сварить на грибном бульоне. Пассеровать репчатый лук и грибы (отдельно). Положить в кашу лук, грибы, шкварки, полить свиным жиром, перемешать, сверху посыпать мелко рубленным яйцом и тертым сыром.

Запечь в духовке.

При подаче посыпать пряной зеленью (укропом, петрушкой и так далее).

СОДЕРЖАНИЕ

Общие сведения о продуктах.....	3
Посолка мясных продуктов.....	12
Копчение мясных продуктов.....	22
Высокотемпературная обработка мяса.....	28
Рецепты приготовления колбас.....	33
Рецепты приготовления мясных блюд.....	38