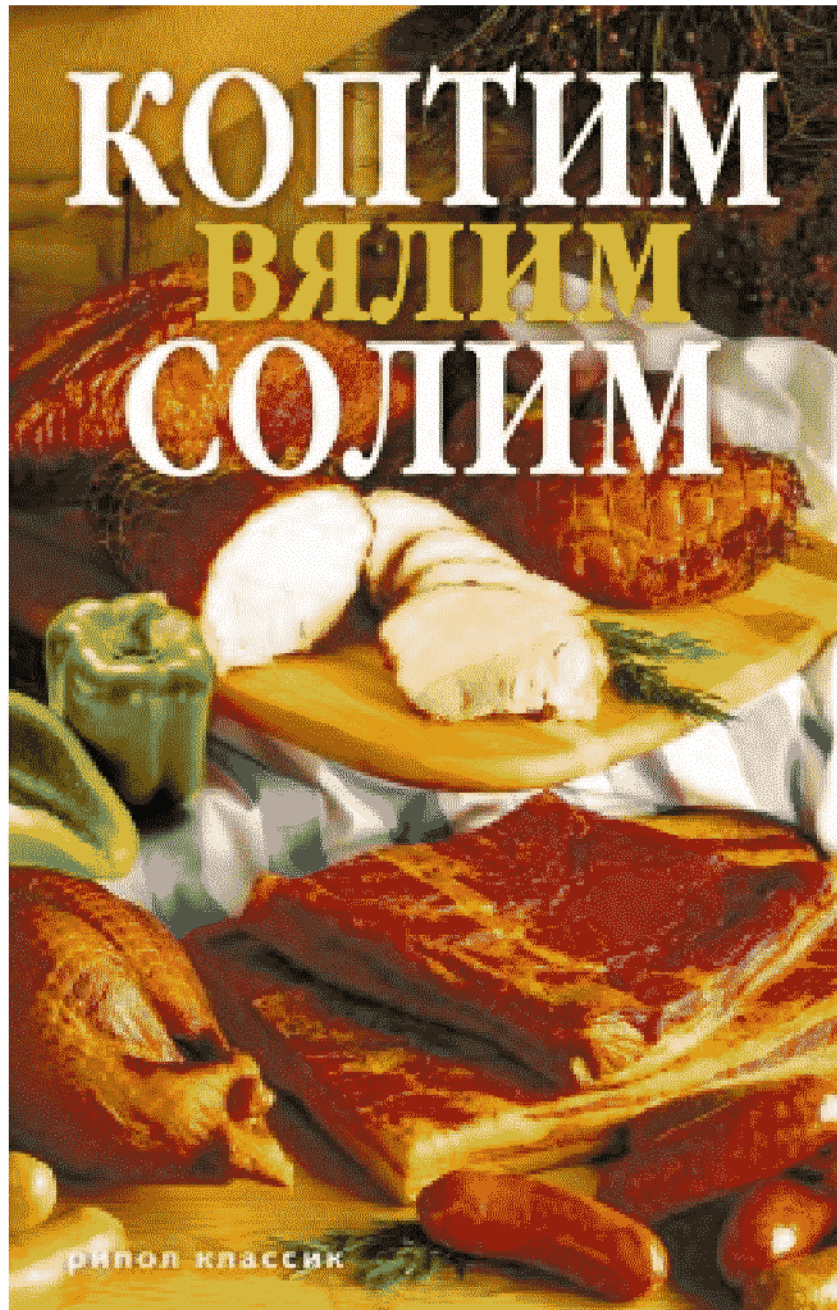


Сергей Кротов



КОПТИМ, ВЯЛИМ, СОЛИМ.

Вкуснее не бывает!

Осваиваем копчение

Многие, думаю, не случайно обожают запах копченостей. Этот запах у каждого человека записан на генетическом уровне как запах жизни: в пещере пылает согревающий тело огонь, на палке коптится голень мамонта или несколько рыбин, и по пещере расстилается аромат сытости – аромат копченого мяса или копченой рыбы. Кстати, разговоры о том, что копченые мясо и рыба не полезны, мне кажутся не совсем достоверными: наука доказала, что коптильный дым обладает бактерицидными свойствами.

Но оставим сомнения и дебаты на эту тему для тех, кто ничего не делает своими руками: не ловит дичь (хотя бы в магазине), не потрошит ее охотничьим ножом ловко и осторожно, а значит, не понимает истинного наслаждения при вкушении копченого мяска или рыбки, приготовленных своими руками. Эта книга только для тех, кто помнит и уважает опыт своих мудрых пращуров, сумевших выжить в ледниковый период (в том числе на копченой мамонтьятине) и даже народить потомков, включая вас.

Итак, начинаем инструктивную часть.

Для успешного копчения вы должны правильно изготовить коптильню, заготовить нужную древесину для закладки в коптильню, выдержать необходимый температурный режим копчения.

Начнем с древесины. Это очень ответственный момент!

Отдаем предпочтение ольхе, рябине, груше, яблоне, сливе, ветле, буку, дубу, клену:

эти породы при нагреве выделяют минимальное количество смолы и не влияют негативно на продукты копчения;

именно эти породы придают рыбе стойкий вкусный аромат и незабываемую вкусовую гамму;

почти все из перечисленных пород обладают бактерицидными свойствами.

Лучшие из всех перечисленных выше пород деревьев – ольха и рябина. Но при неимении их можно использовать также древесину

каштана, тополя, ясеня, ивы. Особый, пряный, аромат придают копченой рыбе ветви винограда, в частности добавление древесины можжевельника вместе с ягодами.

Внимание! Береза не пригодна, так как ее древесина содержит много смол, а в коре содержится деготь.

Не следует использовать смолосодержащие ель и сосну: ввиду сильного образования сажи и терпенов они не пригодны для копчения и не дают желаемого аромата.

Для копчения годятся и свежесрубленные (сырые) ветви деревьев, и сухие. Свежесрубленные придают рыбе более терпкий запах и яркий сочный цвет, сухие – светло-золотистый цвет и нежный вкус. С сырых веток следует удалить все листья, так как пепел от сжигаемых листьев оседает на рыбе, делая ее не такой красивой (а ведь мы сначала едим глазами!). Лучше всего использовать тонкие короткие веточки осины, ольхи, орешника. Чем тоньше и короче ветки, тем продукт получается вкуснее. Вместо веток можно использовать щепочки или сухие опилки, которые спрессовывают, для того чтобы они медленно горели.

Что касается состояния и качества древесины, то она должна быть сухой и не пораженной грибом. Ох как не советую использовать подгнившие, а тем более заплесневевшие опилки! В зависимости от породы влажная древесина, покрытая корой, содержит в большей или меньшей степени нежелательные, а порой и вредные дубильные вещества, испаряющиеся при сгорании, оседающие вместе с дымом на коже рыбы и придающие ей горький вкус. Окрашенная, клеенная, покрытая лаком или полимерными смолами древесина, например плиты ДСП, фанера, для копчения непригодна!

В процессе копчения для улучшения вкуса можно в небольших количествах добавлять ветки эвкалипта, ежевики, малины, черной смородины. Отличный вкус и цвет придают продукту ветки граба. Советую попробовать взять для копчения древесину разных пород дерева: это придает рыбе или мясу необычные ароматы. Гурманы, представьте, тщательно – как специи для приготовления блюда – подбирают для копчения состав древесины. Но запомните, что в любом

случае 60 % от всего количества древесины должны составлять ольха, рябина и древесина плодовых деревьев.

Золотое правило: с любой древесины перед копчением обязательно удаляем кору.

А теперь дотошно изучим основные способы копчения. Их два: горячее и холодное. Способы отличаются количеством затраченного времени, температурой дыма и конечным результатом.

Основное преимущество ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ – быстрота приготовления, а основные недостатки – небольшой срок хранения продукта и присутствие канцерогенных веществ из дыма.

Основной принцип копчения: нагретая до 80–120 °С древесина не горит пламенем, а долгое время тлеет, выделяя большое количество дыма.

Не советую в маленькую коптильню втискивать сразу много мяса или рыбы: начнется выделение большого количества влаги, и практически получится процесс варки на пару.

Если коптильня негерметична, то в нее может попасть воздух, стружки могут воспламениться, что снизит вкусовые качества продукта.

Правильная коптильня должна быть глубокой, чтобы развешенные в ней изделия не соприкасались с дном и тлеющим материалом, иначе они будут вариться и гореть, а не коптиться. Расстояние от места горения до изделий не должно быть менее 1 м.

По густоте и цвету дыма легко ориентироваться, как идет процесс копчения. На первом этапе копчения дым густой – испаряется влага, а немного погодя начинает тянуться дымок белесого цвета и не такой обильный. Если идет дым желтого цвета, то караул: продукты подгорели.

Простейшая коптильня для копчения горячим способом – обыкновенное оцинкованное ведро с крышкой (рис. 1).

На дно ведра насыпаете слой опилок или стружек толщиной 1–2 см. На расстоянии 10 см от верха ведра устанавливаете решетку, на которую затем кладете мясо или рыбу так, чтобы они не касались друг друга и не спекались при копчении. После того как все

подготовительные операции будут закончены, ведро закрываете крышкой и ставите на огонь. В процессе копчения крышку не открывать!

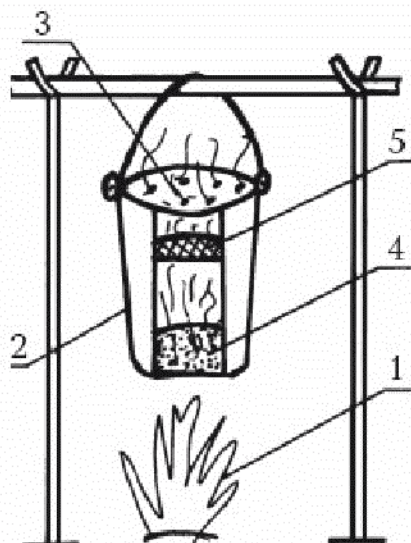


Рис. 1. Копчение в ведре (походный вариант): 1 – огонь, 2 – ведро, 3 – крышка с отверстиями, 4 – опилки, 5 – сетка

Чем сильнее огонь, тем быстрее начинают тлеть опилки и стружки. С момента, когда из-под крышки начнут появляться дым и пар, отсчитывайте время копчения. По окончании копчения ведро снимите с огня, оно должно остыть, и только после этого доставайте прокопченные изделия и слегка их подсушите.

Можно соорудить коптильню простую и эффективную: используйте бак.

Из кирпичей сложите кострище и положите поверх лист железа. К четырем стойкам приварите 3 сетки из нержавеющей стали с ячейками 1,5x1,5 см, а затем установите эту конструкцию на лист железа и насыпьте на железо опилки. В днище бака просверлите несколько отверстий. Мясо или рыбу разложите на сетках так, чтобы они не соприкасались между собой, и накройте это баком. Щели, образуемые между листом железа и краями бака, присыпьте песком или землей. Затем разожгите небольшой костер. Опилки начнут тлеть, окутывать дымком продукты и выходить из отверстий в днище бака.

Обратите внимание на интересный факт: можно установить коптильню в квартире (рис. 2).

Из листов нержавеющей стали сварите ящик с крышкой, в которую вварите металлическую трубочку для вывода дыма. На трубочку наденьте шланг и выводите его в форточку. Крышку кладут сверху на ящик и вставляют в L-образные бортики, приваренные снаружи. В эти бортики наливают воду, чтобы не выходил дым. Высота ящика 40–50 см.

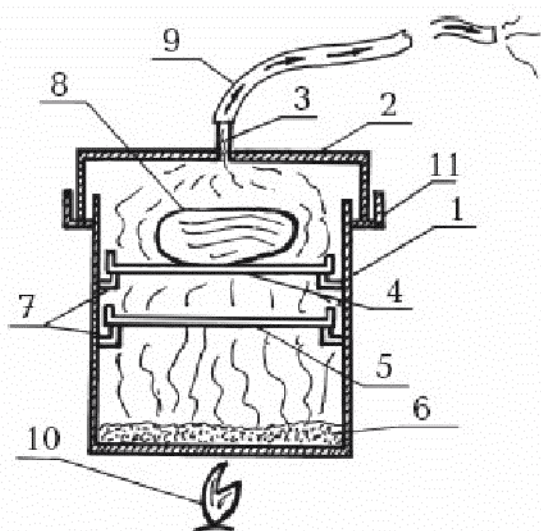


Рис. 2. Коптильня в квартире: 1 – корпус коптильни; 2 – крышка; 3 – трубка для выхода дыма; 4 – решетка; 5 – лоток для сбора жира; 6 – опилки; 7 – L-образные бортики под решетку и лоток для сбора жира; 8 – изделия для копчения; 9 – гибкий шланг для отвода дыма в форточку; 10 – источник огня; 11 – L-образные бортики под крышку (для воды)

Сначала на дно коптильни положите ольховые опилки слоем 1–2 см. Затем на двух поперечных приваренных бортиках установите лоток для сбора жира (на расстоянии 7–10 см от дна ящика). На два других бортика, расположенных на расстоянии 15–20 см от лотка, положите решетку для продуктов. И наконец закройте ящик крышкой, залейте в бортики воду и поставьте коптильный агрегат на огонь газовой плиты. Такая коптильня компактна, проста в изготовлении и обслуживании.

Как показывает практика, 90% всех коптилен негерметичны. Крышка, как бы плотно ни прилегала к емкости коптильни, все равно пропускает часть дыма при нагреве. Ограничьте по мере возможности доступ кислорода в коптильню, и тогда тот факт, что через крышку коптильни просачивается часть дыма, сработает на качество продукта: его вкус улучшится, потому что в этот момент испаряется излишняя

влага, изделия подсушиваются, процесс копчения идет быстрее. Если процесс копчения вести с отводом дыма, то крышку следует открывать на воздухе, чтобы избежать загазованности помещения.

Правильно проведен процесс копчения – и ваша рыбка блещет золотисто-коричневым цветом, мясо легко отделяется от кожи и получается рассыпчатым и равномерно испеченным.

Готовность рыбы горячего копчения определяют по следующим признакам: мясо легко отделяется от позвоночника, икра и молоки проварены, цвет мяса от светло-золотистого до темно-коричневого.

Хранить рыбу горячего копчения при температуре + 2°С советую не дольше 72 часов. Замороженную рыбу горячего копчения можно хранить не дольше 1 месяца.

При **ХОЛОДНОМ КОПЧЕНИИ** на продукты воздействует негустой холодный дым, они нагреваются незначительно. Температура дыма не должна превышать 18–20°С. В процессе копчения поверхность продуктов постепенно подсыхает, а коптильные вещества не торопясь проникают внутрь мяса или рыбы. Этот способ хорош для копчения жирных продуктов: жир из-за низкой температуры копчения не вытапливается.

Продают готовые специальные коптильни, но я предпочитаю самодельную. Берете металлическую бочку, но не ржавое старье из гаража или с дачи, а новую, не окрашенную масляной краской; подойдет и ящик, который можно установить во дворе дома (если вы только не живете в столичной высотке!).

Лично у меня приспособлена под коптильню бочка (рис. 3), зарисовку такой коптильни смотри внимательно ниже.

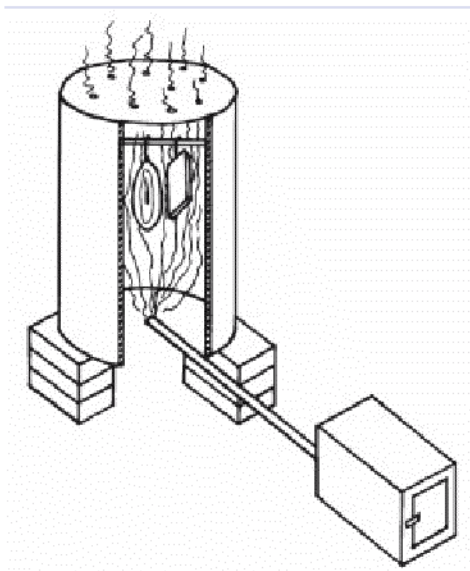


Рис. 3. Коптильня, сделанная из бочки

Металлическую бочку (копильную камеру) с нижним и верхним (съёмным) дном устанавливаете на кирпичи. Внутри бочки закрепляете стальные трубки, на которые будете подвешивать мясо или рыбку. Сверху бочку закрываете дном (крышкой) с просверленными мелкими отверстиями. При необходимости можно регулировать объем выходящего дыма, прикрывая часть отверстий. Копильную камеру и топку соединяете железной трубой методом сварки. Длина трубы не менее 1—1,5 м. Дым от горящих опилок, проходя из топки по трубе в копильную камеру, немного остывает и обтекает подвешенные на штырях мясные продукты, но проникает в мясо медленно, в течение нескольких дней.

Копчением в ящике (рис. 4) увлекается мой друг. И тоже, знаете ли, вкусно получается!

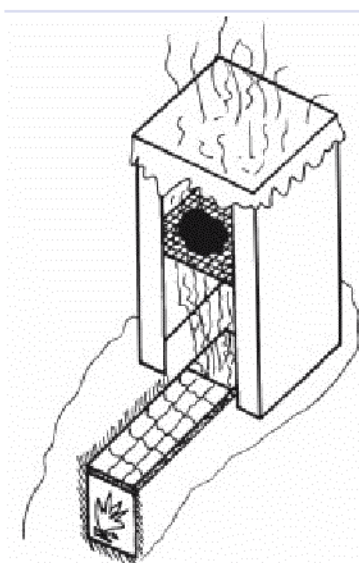


Рис. 4

Плотно сколоченные ящики длиной и шириной по 1,5 м, высотой около 2 м накрываете мешковиной. Около ящика выкапываете канавку длиной около 1 м, которую накрываете жестью, а сверху укладываете еловые ветви и закладываете их дерном. В конце канавки оборудуйте топку. Продукты раскладываете на решетке. Затем разжигаете огонь и тут же засыпаете его опилками. Стружки или опилки должны тлеть непрерывно при достаточном доступе воздуха, выделяя светлый дым. Но следите, чтобы дрова при этом не горели! Если все делаете правильно и контролируете процесс, то дым от тлеющих опилок идет из канавки на разложенные в ящике продукты, а затем выходит через мешковину.

Добрый совет: чтобы копчености, приготовленные с любовью и своими руками, не пересохли, после извлечения из коптильни заверните их в пергамент или в пропитанную жиром бумагу и храните в прохладном, не очень влажном и затемненном месте. Самые умные догадались обмазывать копченые штучки яичным желтком. Копченая таким способом вкуснятина в принципе хранится долго. Но разве можно удержаться от соблазна съесть все и сразу? Почти шутка.

Копчение по видам продуктов

Копчение мяса

Для копчения пригодны грудинка, окорока, бекон, корейка, лопатки, ребра, сало – да почти все части туши. Великолепны копченые колбасы, сосиски, тушки домашней птицы, кролика, нутрии.

Крепко посоленные свиные окорока и другие части туши нужно вымачивать в холодной воде от 2 до 5 часов, а затем подсушить.

Соленое сало надо очистить от соли, ополоснуть водой, подсушить на петле в подвешенном состоянии, а затем коптить. Коптят сало в течение 7 суток дымом, температура которого не превышает 20 °С (холодный дым). Перед копчением не забудьте щедро натереть сало молотым красным перцем.

Окорок, корейку, рулет перед копчением лучше всего зашить в марлю или другую натуральную ткань, чтобы предохранить их от загрязнения.

Грудинку можно коптить со шкуркой или без нее, ребра при этом не удалять. Желательная толщина слоя сала – от 1 до 3 см.

Для быстрого копчения холодным способом окороков, не предназначенных для длительного хранения, температуру можно поднять до 50–60°С, продолжительность копчения 12–14 часов.

Для нежирных сортов мяса подходит больше горячее копчение (при температуре 40–45°С).

Основное правило подготовки птицы (кур, уток, гусей): разрезанную вдоль на две половины тушку заложить между двумя разделочными кухонными досками и отбить обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать тушки почти плоскими.

После процесса копчения продукты следует охладить и повесить в хорошо проветриваемом прохладном помещении (+10°С) для просушивания на 8–10 дней.

Вкуснее не бывает!

Как только вы увидите эту рубрику в нашем самодельном учебнике, знайте: наступила пора закрепления полученных знаний на практике. Так что приведите себя в боевую готовность и – коптите, коптите и коптите!

Если вам с первого раза удастся завоевать искреннюю любовь друзей и домочадцев самодельными (то есть сделанными самостоятельно!) копченостями, то зачет за пройденный материал, считайте, у вас в кармане!

Сало копченое

Рассол: 1 л воды, 165 г соли

Сало нарезать пластами толщиной 5–8 см и длиной примерно 25 см. Соль растворить в воде, довести раствор до кипения, погрузить в него подготовленные куски сала и выдержать в кипящем растворе около 3 минут. Затем сало уложить в кастрюлю, пересыпая пласты чесноком и луком, залить охлажденным раствором соли и держать 5–7 дней под гнетом.

После этого вынуть сало из раствора, обсушить, подвялить в течение 24 часов, а затем коптить горячим дымом в течение 2 часов. Готовность продукта можно определить по цвету: сало на разрезе к центру должно быть розовым.

Индейка копченая (долго не хранить!)

На 1 кг индейки: 25 г соли, 3 дольки чеснока, 2 лавровых листка, 2 луковицы, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 2 моркови, 10 горошин черного перца

Индейку опалить и промыть, затем отрезать голову, укоротить кости ножек и разрезать вдоль пополам. Мясо натереть солью, растертым чесноком, измельченным лавровым листом и держать в закрытой посуде в холодном месте 1–2 суток. В большой кастрюле вскипятить воду, подсоленную, с добавлением кореньев, лука и перца,

опустить в нее индейку и под крышкой нагревать на слабом огне 1,5–2 часа, не допуская кипения. Для копчения наиболее пригодна сваренная, но не переваренная птица!

Подготовленное мясо вынуть и обсушить, затем повесить его в коптильне и коптить горячим дымом около 3 часов.

Охотничья колбаса

1 кг мякоти свинины, 500 г телятины, 2 стакана воды или бульона, 1/4 чайной ложки селитры, 2 чайные ложки сахара, 0,5 столовой ложки соли, по вкусу – перец черный молотый, семена тмина, плоды кориандра

Телятину и свинину нарезать кусками, посыпать смесью соли, сахара и селитры и поставить в холодное место на 10–12 часов. Затем пропустить мясо дважды через мясорубку, добавить воду или бульон, пряности, перемешать и наполнить этим фаршем тонкие кишки. Завязать концы и связать их вместе, чтобы получилось колечко.

Колбаски коптить в горячем дыму, после чего отваривать в воде 30 минут.

Копчено-вареная колбаса

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

На 1 кг свинины: 500 г сала, 20 г соли, 0,5 г пищевой селитры, 0,5 г сахара

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, селитру, влить воду на треть объема фарша и тщательно вымешать. Полученную массу вынести на холод и держать до тех пор, пока фарш не станет ярко-бордового цвета. Свинину и сало нарезать на куски по 50–100 г, посолить, посыпать селитрой, сахаром и перемешать.

Засоленный говяжий фарш спустя сутки еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а свинину с салом нарезать острым ножом на маленькие кубики. После этого все перемешать до однородной массы. Наполнить массой подготовленные кишки (лучше всего при помощи мясорубки со специальным набивочным приспособлением, вынув из нее

ножи и решетку). Концы кишок завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух.

Коптить колбасу горячим способом 1,5 часа, пока она не станет довольно твердой, коричнево-красного цвета. Затем отваривать колбасу в воде около часа и на 10–15 минут погрузить ее для охлаждения в холодную воду. Копченую колбасу можно хранить не более 2 недель.

Ветчинно-рубленая колбаса

5 кг говядины, 2 кг постной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки, 250 г соли, 10 г пищевой селитры, 10 г сахара, 40 г красного молотого жгучего перца, 40 г черного молотого перца, 10 долек чеснока

Говядину дважды пропустить через мелкую решетку мясорубки и добавить в фарш 2 л воды, чтобы масса стала вязкой. Всю свинину нарезать ломтиками длиной 5–6 см и толщиной 10–15 мм, посыпать их солью, селитрой и сахаром, перемешать и выдержать сутки. Говяжий фарш еще раз пропустить через мясорубку, смешать со свининой, рубленным чесноком, пряностями, наполнить этим фаршем толстые кишки и перевязать их шпагатом.

Коптить колбасу горячим способом при температуре дыма 110 °С в течение 2–3 часов, затем отваривать в воде 1,5 часа.

Бастурма из свинины

Посолочная смесь: 1 кг соли, 15 г селитры, 1 столовая ложка сахара, 6–7 горошин черного перца, 2 лавровых листка

На 1 кг мяса: 75 г посолочной смеси, по вкусу – чеснок, острый красный молотый перец

Из свежего свиного окорока вырезать длинные куски мяса толщиной 3 см, удалив с них жир и пленки. Натереть мясо посолочной смесью и плотно уложить в деревянную посуду, пересыпая перцем и измельченным лавровым листом. Затем прижать куски гнетом и выдержать в течение 10–12 дней. После этого вымочить куски в воде

для удаления излишка соли, обсушить полотенцем и прокоптить холодным дымом.

Копченую бастурму выдержать 24 часа между двух досок под грузом, а затем намазать ее смесью толченого чеснока и острого красного перца, повесить в прохладном месте.

Мясной рулет

Рецепт № 1

8 кг мякоти свинины с прорезью, 500 г соли, 12 г аскорбиновой кислоты в порошке, 1 столовая ложка сахара

Рассол: 5 л кипяченой воды, 1 кг соли

Для рулета обычно используют свинину с боков, шкурку снимать не надо.

Подготовленные тонкие длинные куски мяса натереть сухой смесью из соли, аскорбиновой кислоты и сахара, свернуть рулетами и перевязать шпагатом, делая петли через каждые 10 см.

Приготовить рассол: в кипяченой воде растворить соль и оставить на 3 часа для оседания примесей, затем жидкость аккуратно слить с осадка и охладить до температуры +5 °С.

Рулеты уложить в эмалированную емкость или подготовленную бочку, залить рассолом и прижать деревянным кружком и легким гнетом. Солонина будет готова через 20–30 дней.

Коптят рулеты при температуре 20–30 °С в течение 12–24 часов.

Рецепт № 2

5 кг мяса, 200 г соли, 25 г сахара, 10 долек чеснока, 3 бутончика гвоздики, по вкусу – перец черный молотый

Нарезанное плоскими кусками мясо натереть смесью соли и приправ, поместить шкуркой вниз в бачок, периодически меняя местами верхние и нижние куски. Через 7 дней мясо вынуть из рассола и повесить для просушивания на 2–3 часа в прохладном помещении.

После этого свернуть мясо в виде рулетов шкуркой наружу, плотно перевязать шпагатом и коптить.

Рулет из грудинки

Свиная грудинка, чеснок, перец черный молотый

Рассол: 5 л воды, 1,25 кг соли

Для рулета следует использовать грудную часть свиной туши.

Приготовить рассол: воду вскипятить, растворить в ней соль и кипятить смесь 5 минут, затем остудить.

Мясо освободить от ребер и поместить в рассол на 2 недели, придавив деревянным кружком с грузом. Просоленное мясо вымыть холодной водой, обсушить полотенцем и разложить на столе. Грудинку натереть толченым чесноком, посыпать перцем и скрутить в рулет, который перевязать шпагатом с частотой колец 2–3 см.

Коптить рулет следует до бурого цвета, а затем поместить в прохладное место. Рулет может храниться до 2 месяцев.

Филе копченое

Рассол: 5 л воды, 900 г соли, 15 г селитры, 25 г сахара

Филе положить в холодный рассол на 2 недели.

Приготовить рассол: воду вскипятить, растворить в ней соль, сахар и селитру и прокипятить смесь в течение 5 минут, а затем остудить.

Просоленное филе вымыть холодной водой, просушить полотенцем, перевязать шпагатом и коптить до тех пор, пока мясо не станет бурого цвета.

После этого филе можно хранить в проветриваемом холодном месте, обернув бумагой или марлей (от пыли и мух) и подвесив, 2–3 месяца.

Колбаса свиная

5 кг свинины, 1 кг сала, по 0,5 чайной ложки перца черного молотого, перца душистого молотого, кориандра, тертого мускатного ореха, 10 г спирта, 2 г селитры, 10 г сахара, 180 г соли

Свиное мясо и сало пропустить через крупную решетку мясорубки, добавить соль и немного сахара и оставить фарш в прохладном месте на 6 часов. Затем добавить перец черный молотый, перец душистый молотый, измельченный кориандр, мускатный орех, селитру и спирт. Фарш тщательно перемешать, наполнить им подготовленные кишки и завязать концы.

Колбасы повесить для подсушивания на сутки, затем подкоптить холодным дымом.

Деликатесная колбаса

Рецепт № 1

10 кг мякоти свинины, 1 кг сала, 10 столовых ложек картофельного крахмала, 1 чайная ложка молотого тмина, 1 мускатный орех, 30 долек чеснока, 2 лавровых листка, 2 чайные ложки растертого имбиря, 250 г соли, 500 мл водки, по вкусу – перец черный молотый

Мясо нарезать кусочками по 30–40 г, разложить на доске в один слой и выдержать на сквозняке до трех суток при температуре не выше + 10°C. За это время кусочки 2–3 раза перевернуть. Подвяленное мясо трижды пропустить через мясорубку. В первый раз вместе с мясом прокрутить лавровый лист и чеснок. Во второй раз через мясорубку пропустить еще и 500 г сала. Чем большее число раз пропускаете мясо через мясорубку, тем дольше следует перемешивать фарш, но тем вкуснее будет готовая колбаса.

Фарш переложить в эмалированный таз, обсыпать картофельным крахмалом, перцем, тмином, мускатным орехом, имбирем, добавить 500 г сала, нарезанного мелкими кубиками, влить водку (действует как консервант) и посолить. Воду в фарш не добавлять! Массу тщательно перемешивать до тех пор, пока она не станет отлипать от рук. После этого при помощи специальной насадки на мясорубку наполнить фаршем хорошо очищенные кишки. Концы колбас завязать обычной ниткой или тонким шпагатом и коптить холодным дымом.

В коптильне батоны колбасы не должны соприкасаться, иначе могут слипнуться. Топить следует ольховыми дровами, а под конец подложить веточки можжевельника. Сначала колбасы нужно основательно прогреть, затем, при тихом тлении дров, коптить в течение недели. Во время копчения нужно постоянно следить за коптильней: подкладывать в топку дрова или опилки, переворачивать колбасу, перевешивать ее от краев камеры в середину и наоборот.

Для определения готовности колбасы ее следует остудить и сжать пальцами: если мягковата, то прокоптить еще, если упругая и твердая, то готова.

Перед копчением прокалывать оболочку колбасы не надо, так как из проколов при сильном нагревании из колбасы вытечет жир.

Рецепт № 2 (для длительного хранения)

10 кг мяса, 2 кг свиного сала, 320 г сухой мелкой соли, 20 г сахара, 4 г селитры, по вкусу – молотый черный и душистый перец, гвоздика, мускатный орех и кардамон, чеснок

Для приготовления колбасы следует использовать свежее охлажденное мясо взрослых животных. непригодно замороженное мясо! Мясо молодых животных содержит много влаги, поэтому его нужно обсушить или, нарезав кусочками и посыпав 1/3 количества соли, предназначенной для колбас, выдержать в холодном месте около суток, тогда часть жидкости извлечет соль. Мясорубка для измельчения мяса должна быть снабжена острыми ножами, чтобы не раздавить мышцы. Для измельчения свинины в мясорубку надо вставить сетку с ячейками 13 мм, а для говядины – 5 мм. Специи должны быть предварительно размолоты. Чеснок следует очень мелко нарезать и растереть с солью. Сало для колбас должно быть упругим, но не замороженным. Лучшее сало – шейной или спинной части. Его следует нужно выдержать двое-трое суток в прохладном помещении. Сало для колбас следует нарезать острым ножом кусочками шириной 1 см и толщиной 0,5 см.

В измельченное на мясорубке мясо добавить нарезанное сало, соль, пряности, чеснок и все слегка перемешать. Месить не следует!

Для колбас, предназначенных для длительного хранения, следует использовать кишки крупного рогатого скота: они толще и прочнее, чем свиные. Тщательно очищенные и вымытые кишки промыть еще раз слабым раствором марганцовокислого калия. Перед наполнением фаршем кишки следует прижать к столу лучинкой и с усилием вытянуть кишку из-под нее, тем самым удаляя лишнюю влагу. При заполнении влажных кишок колбасы по краям приобретают сероватый оттенок. Кишки нарезать на кусочки необходимой длины и завязать с одной стороны.

У мясорубки вынуть нож и решетку, вставить в нее рожок для набивки колбас, надеть кишку на рожок до конца (до завязки) и, не увлажняя рук, пропустить фарш через мясорубку, наполнив таким образом кишки. Кишки нужно наполнять плотно, чтобы не осталось воздушных промежутков, и туго завязать.

Толстые колбасы перед копчением в течение суток выдерживают под гнетом. Коптят холодным способом.

Рецепт № 3

3 кг мяса нутрии, 1 кг свиной мякоти, 1 головка чеснока, по вкусу – тмин, черный молотый перец, соль

Мясо нутрии пропустить через частую решетку мясорубки, а свинину – через решетку с крупными отверстиями. Фарш тщательно перемешать и заправить измельченным чесноком, молотым перцем, семенами тмина и солью. Колбасной смесью наполнить очищенные и хорошо промытые кишки. Концы завязать ниткой.

Коптят колбасу под навесом на холодном дыму в течение 3–4 дней. Затем изделия просушить на сквозняке. Высушенную колбасу можно хранить в сухом и прохладном месте продолжительное время. Перед употреблением ее лучше отварить в воде в течение 15 минут.

Сырокопченая колбаса

3,5 кг мякоти говядины, 3,5 кг нежирной свинины, 3 кг соленого сала, 1 стакан соли, 2 чайные ложки сахара, по 1 чайной ложке черного и душистого перца молотого, 30 г аскорбиновой кислоты

Лучше использовать свежие говядину и свинину после забоя. Мясо в воде не мыть, а только зачистить, затем вынуть из него сухожилия и пленки. Куски мяса (по 400г) натереть солью, уложить в эмалированную посуду, завязать плотной тканью и поставить на 5 дней в холодное место с температурой до +4°C, после чего пропустить через мясорубку.

Сало очистить от соли, нарезать мелкими кусочками и смешать с мясным фаршем, добавить сахар, перец и аскорбиновую кислоту. Аскорбиновая кислота используется как консервант, благодаря ей мясо не теряет цвета и не становится серым.

Фарш минут 30–40 вымешивать руками, как тесто, а затем разложить в эмалированные емкости так, чтобы слой мяса не был выше 5 см. На 2 дня снова поставить в холодное место, после чего можно заполнять фаршем заранее приготовленные кишки. Если при заполнении образуются небольшие воздушные полости, то эти места следует проткнуть иголкой и выпустить воздух. Готовые колбаски повесить в прохладном месте для уплотнения.

Через 5–7 дней их можно коптить при температуре +20 °С в течение трех суток. Если есть возможность поддерживать дым ночью, то лучше не прерывать копчение, а если нет, то на ночь колбасу лучше занести в дом, а с утра опять коптить до ночи. Закопченную колбасу лучше всего повесить в погребе. Через 3–4 недели она вызревает и готова к употреблению.

Колбаса копченая сухая

1 кг мякоти говядины, 1 кг мякоти свинины, 400 г свиного соленого сала, 100 г спирта, 1/4 чайной ложки селитры, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соли, по вкусу – перец черный молотый, растертые семена тмина, измельченные плоды кориандра

Мясо, освобожденное от костей и пленок, нарезать мелкими кусками, пересыпать солью и поставить в холодное место на 2 дня. Сало нарезать кубиками. Свинину и говядину пропустить дважды через мясорубку, добавить сахар, селитру, пряности и спирт. Всю массу перемешать, добавить сало и еще раз перемешать. Подготовленное мясо уложить в плоскую посуду слоем 10–12 см и держать 3 дня на холоде, а потом наполнить фаршем кишки длиной до 50 см, концы перевязать шпагатом и повесить в прохладном помещении на 3 дня.

Затем коптить колбасы в холодном дыму до тех пор, пока оболочка на них не сморщится. Колбасы созревают после выдержки в прохладном помещении в течение 2 месяцев. Приготовленные таким образом колбасы можно хранить 10 месяцев.

При желании можно есть колбасу и сразу после копчения, предварительно отварив в подсоленной воде 25 минут.

Колбаса филейная

1 кг свиного филе, 0,5 столовой ложки соли, 0,5 чайной ложки сахара, 1/4 чайной ложки селитры, по вкусу – перец черный молотый, лавровый лист, сушеные ягоды можжевельника, плоды кориандра

От хребта свиной туши срезать в длину филе с небольшим слоем жира, натереть его смесью соли, сахара, селитры и пряностей и оставить в прохладном месте на сутки, затем слегка обсушить полотенцем, завернуть в целлофан, перевязать шпагатом и коптить в холодном дыму.

Колбаса из крольчатины, свинины и говядины

1 кг мяса кролика, 3 кг свинины, 1 кг говядины, 200 г соли, 20 г перца черного молотого, 10 г перца душистого молотого, 5 г гвоздики, 3 г майорана, 1 лавровый лист, 10 г селитры, 0,5 стакана спирта, 100 г сала

Мясо мелко порубить, добавить соль, селитру, специи и все тщательно перемешать, влить спирт. Затем добавить мелко нарезанное сало, еще раз перемешать, наполнить этим фаршем подготовленные кишки и положить изделия под пресс. Колбасу выдержать 12 часов при

комнатной температуре и 10 дней – в холодном помещении, каждые 3 дня увеличивая вес гнета.

После этого колбасу повесить на 7 дней в прохладное место, затем коптить ее холодным дымом в течение 9 дней, после чего повесить в прохладном и проветриваемом помещении.

Сычуг

5 кг свинины, 1 желудок, 200 г соли, 0,5 чайной ложки селитры, по 1 чайной ложке сахара, перца черного молотого и толченого кориандра, 2–3 дольки чеснока

Мясо нарезать кусочками по 50 г или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Если мясо постное, то можно добавить мелко нарезанное сало. В фарш положить толченый с солью чеснок, пряности, селитру, соль и все размешать. Очищенный желудок плотно наполнить мясом, не оставляя промежутков, сразу же зашить, туго перевязать шпагатом и выдержать под гнетом не менее 5 дней в холодном помещении, затем обсушить в течение 3 дней и коптить холодным дымом 4 недели.

Курица копченая

1 курица, 100 г чеснока, по 0,5 чайной ложки душистого молотого перца, черного молотого перца, 1 чайная ложка соли, 0,5 чайной ложки сахара, 2–3 можжевеловые ягоды, 1/4 чайной ложки лимонной кислоты

Лучше всего коптить молодую мясистую курицу. Грудку разрезать, натереть тушку снаружи и изнутри смесью соли со специями, положить в посуду, придавить грузом и мариновать 2 дня. Перед копчением тушку промыть и тщательно обсушить.

Коптить курицу лучше холодным способом (температура дыма 20 °С) в течение двух суток ольховыми ветками.

Копченая утка (или гусь)

4 тушки утки или гуся, по вкусу – перец черный молотый, тмин, кориандр, соль из расчета 30 г на 1 кг мяса, щепоть селитры

Для копчения больше всего подходит нежирная птица. У тушки отрезать крылья до первого сустава и шею. Разрезав тушку вдоль спинки, отделить мясо от позвоночника и грудной кости, удалить кости крылышек и бедрышек. Мясо разложить на столе, посыпать солью, пряностями и селитрой, выдержать в прохладном месте 3–4 дня, затем туго свернуть рулетами кожей наружу. Еще раз натереть мясо солью с пряностями, завернуть каждый рулет в марлю, перевязать шпагатом, оставляя у одного конца рулета петлю для подвешивания.

Изделия выдержать в прохладном месте трое суток для равномерного посола и коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Индейка копченая

10 кг индейки, по вкусу – душистый молотый перец, лавровый лист
Посолочная смесь: 700 г соли, 15 г сахара, 15 г аскорбиновой кислоты

Рассол: 10 л холодной кипяченой воды, 1900г соли, 50г сахара, 25г аскорбиновой кислоты

Потрошеную тушку разрубить вдоль на две равные части: положить тушку на чистую доску спинкой, поставить острие большого ножа на середину спинной части и, ударяя по ножу деревянным молотком или скалкой, последовательно разрубить кости спины. Таким же образом, перевернув тушку, разрубить и грудную кость. В образовавшихся половинах тушки удалить остатки внутренностей. При случайном загрязнении части тушки промыть чистой холодной водой.

Вначале полутушки натереть посолочной смесью с обеих сторон и уложить в эмалированную тару. Дно тары перед укладкой посыпать солью. Полутушки следует укладывать как можно плотнее и обязательно кожей вниз. На последний ряд положить кружок с гнетом. Выдержать двое суток в холодном месте. Образующегося рассола недостаточно для покрытия всех посоленных полутушек, поэтому его следует добавлять для равномерного просаливания птицы. Спустя двое суток залить полутушки рассолом и выдержать в течение 8–12 суток в зависимости от веса птицы. Перед копчением полутушки промыть водой и повесить

за шейку. В подвешенном состоянии птицу подсушивать 8—10 часов в прохладном месте под навесом или на чердаке.

Коптить лучше холодным способом (температура дыма 20 °С) двое суток.

Копченый язык

5 кг говяжьего языка, 500 г соли, 0,5 столовой ложки сахара, 8 долек чеснока, по 1 столовой ложке семян укропа, измельченной зелени петрушки, 2 луковицы, по вкусу – тмин, лавровый лист

Языки натереть смесью из тмина, укропа, толченого чеснока, лаврового листа, измельченной зелени, нарубленного лука, сахара и соли. Затем уложить их в кастрюлю на 8 дней, переворачивая и смачивая рассолом.

После этого языки прокоптить в холодном дыму.

Копчение рыбы

Не знаю, как вы, а я копченую рыбку обожаю! Особенно, если наловил ее сам. Копчу практически все, но особенно душевными получаются угорь, налим, лещ, линь, треска, карп, окуньки. Аромат! А вкус! С удовольствием и вас научу это делать.

Правило первое: чешую с рыбы удалять нельзя! Чешуя, как хорошая рубашка, она защищает мясо от копоти и грязи.

Правило второе: коптить надо только просоленную рыбу. Благодаря предварительному посолу ускоряется процесс копчения.

Ну а теперь о технологии процесса. Перед посолом мелкую рыбу типа плотвы нанизать через глазницы по 4—10 штук на шпагат длиной от полуметра до метра, концы шпагата связать, образуя кольцо. Сазана и всякую такую крупную рыбу связываете попарно шпагатом (около 50 см) или протыкаете насквозь хвосты и закрепляете простым узлом.

Рыбу весом от 1,5 до 3 кг после посола можно коптить через 8—14 часов, мелочь до 600 г – через 2–6 часов. Перед укладкой в коптильню рыбу не забудьте промыть в тазу или бачке без смены воды, не торопясь

минут 30–40 минут. Причем подсушивать ее нужно только в случае перевозки или хранения в ближайшие 3–5 дней. Если собираетесь есть рыбу сразу после копчения, то проветривать и подсушивать ее перед процессом копчения не стоит, так как вкус намного снизится. Кроме того рыба станет жесткой. В идеале после смывания с рыбы остатков соляного раствора ее сразу надо отправлять в коптильню.

Если нет времени на длительный посол, то втирайте соль в рыбу вручную и не забудьте заложить соль под жабры, в брюшко и в надрез по хребту (у крупных экземпляров). Рыбу, посоленную таким способом, перед копчением не надо промывать. Излишки соли удаляйте чистой сухой тряпкой. Скажу откровенно: приготовленная таким образом рыба, конечно, съедобна, но она далека от совершенства: ну невозможно таким способом равномерно просолить продукт!

Из опыта: копчушка совершенно умопомрачительно пахнет, если вспоротое брюхо рыбины набить зеленью, ее же подпихнуть под жабры. Судачок и щука «любят» зелень сельдерея, прекрасно получается с побегами лука и чеснока. Добавлял петрушку – жене не понравилось. Так что я постоянно в эксперименте.

И еще совет: рыбки в коптильню на одну закладку подбирайте ровненькие, примерно одного веса. Тогда результат вашего копчения придется по вкусу всем. Гарантирую сто пудов.

Еще раз уточняю: для ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ рыбу потрошат, но оставляют голову и чешую. После потрошения и промывания тушки ее посыпают солью из расчета 1 столовая ложка соли на 1 кг рыбы и оставляют на 2–3 часа для посола. Можно посолить рыбу и в концентрированном рассоле. Для приготовления такого рассола в воду добавляют столько соли, чтобы клубень картофеля в нем не тонул, а свободно плавал.

Посоленную рыбу в зависимости от ее весовой категории выдерживают до копчения на холоде 1–4 часа. Перед закладкой в коптильню рыбу слегка ополаскивают холодной водой и насухо протирают чистой тканью.

При горячем способе копчения лучшее – это опилки из ольхи. К опилкам добавьте можжевельную ветку (без иголок), и рыба порадует вас красивым золотистым цветом, а для аромата бросьте еще и лавровый листок.

Как коптить, мы говорили раньше. Вот только еще совет: при горячем копчении лучше уложить тушки рыбы в коптильне горизонтально, разрезав по хребту и развернув, то есть сделав как бы плоскими. В разрез брюшины, как я уже говорил, можно положить специи. Все. Теперь можно начинать копчение.

Обязательна высокая температура в коптильной печи хотя бы на начальной стадии копчения. Почему: прикажут долго жить все паразиты. А их в последнее время в рыбе встречаешь все чаще. Итак, сначала интенсивный нагрев 2–5 минут (и густой дым), затем нагрев надо уменьшить и продолжать процесс копчения в этом режиме. Если, сняв крышку, вы видите, что рыба закоптилась слабо, закройте крышку и снова ставьте коптильню на огонь. Продолжительность копчения определяется исключительно опытным путем (думаю иногда: не от предков ли такое сверхзнание к нам пришло?), причем навыки приобретаются уже после пары раз. Шпаргалка для самых ленивых: в зависимости от величины рыбин, их количества и эффективности коптильни длительность процесса может составлять от 15 минут до 1 часа.

Когда вы закончили процесс копчения, откройте крышку, чтобы оставшаяся влага испарилась, и рыбу слегка подсушите. Полезно дать рыбе повисеть 2–3 дня без дыма, чтобы она провялилась, но только не пересушите ее.

Открою секрет: приготовить рыбу горячего копчения можно и без коптильни. Выкопайте в береговом обрыве нишу с полметра глубиной и шириной и сантиметров 70 высотой. Положите рыбу на укрепленные сверху палки, под ними разведите костер, подкидывая ольховые и осиновые гнилушки, шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Через 1–3 часа рыба будет готова. Да, чуть не забыл: в процессе копчения тушки несколько раз переворачивайте.

Можно коптить так: подготовленную рыбу наденьте на несмолистые палочки и воткните их в землю у костра с подветренной стороны, чтобы рыба нежилась в горячем дыму.

Несложно организовать копчение и в ведре. Кроме ведра с крышкой вам понадобится проволока толщиной 3 мм и металлические прутья толщиной 8—10 мм. Из прутьев нужно сделать два кольца, которые потом установить в ведре: нижнее – на 1/3 высоты от дна, а верхнее – на 2/3. Кольца необходимо оплести проволокой, чтобы получилась сетка.

Из дров рекомендую сырую ольху и сучья от осенней обрезки плодовых деревьев. На дно ведра кладете наколотые дрова, затем вставляете нижнее кольцо и выкладываете на него рыбу, потом ставите верхнее кольцо – на него тоже кладете рыбу. После этого ведро закрываете крышкой и вешаете над костром. Через 40 минут рыбка готова! Ведро сняли с огня и открыли крышку. Что видим? Шикарный деликатес.

Таким способом, кстати, моя жена на даче пристрастилась коптить нетолстые куски мяса и колбаски, но, чтобы получилось нечто стоящее, держать ведро над костром нужно не менее часа.

Копчение **ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ**: солим рыбу, как для горячего копчения, но соли берем, не жадничая, то есть 1–1,5 кг на 10 кг рыбы; коптим мелкую рыбу 2–3 дня, а крупную 10–15 дней. Посоленную крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу промывают 1–2 часа. Далее рыбу подсушивают (как и для вяления) на открытом воздухе: мелкую рыбу 2–3 дня, а крупную 3–5 дней. В брюшную полость крупной рыбе не забудьте вставить деревянные распорки! Подсохшая и провяленная рыба готова для коптильни. Сельдь через сутки будет готова, форель, щуку, карпа, угря достаточно обрабатывать дымом 4 дня, а для лососины потребуется 3 недели. Кстати, если коптить давно посоленную сельдь, то прежде надо вынуть из нее икру и молоки, которые придадут рыбе горький вкус, а затем вымочить в воде.

Для копчения рыбы холодным способом лучше выехать на природу. Выкапываете яму и от нее отводите канаву длиной 2–3 метра, которая будет служить дымоходом. Сверху канаву закрываете ветками, а поверх них укладываете дерн и землю. Над выходным отверстием канавы возводите каркас и обтягиваете его полиэтиленовой пленкой. Под пленкой развешиваете рыбу. Подсказка: рыбу следует перевязать шпагатом, а так она может развалиться. Если коптите рыбу на нескольких уровнях (сетках), то расстояние между ними не должно быть меньше 15–20 см. Самые крупные рыбины кладите на нижнюю сетку. Понизу пленку прижмите к земле камнями или присыпьте землей так, чтобы не оставалось щелей. В верхней части как бы будки сделайте вытяжную щель.

Перед копчением в яме надо перекрыть дымоход куском жести, разжечь костер и нажечь много углей, затем поверх углей, не сбивая пламени, набросать обрубков веток. Жесть убрать и все плотно укрыть куском брезента, оставляя небольшую щель понизу, чтобы образовалась тяга. Тяга должна быть такой, чтобы угли не угасали, но и не настолько сильной, чтобы не угасало пламя. Дым в ваше сооружение – будку – должен поступать постоянно. Если угли прогорели, то вновь перекройте дымоход и разожгите их заново. Если высохли и загорелись ветки, то можно поверх них набросать новых, чтобы сбить пламя. В будке должен стоять густой, чуть теплый дым.

Готовую рыбу вынимайте вместе с сеткой, а на ее место устанавливайте другую. В коптильне такой конструкции можно коптить и мясо.

Вкуснее не бывает!

И опять пришло время зачета: испытайте вкус собственноручно закопченной рыбки в сочетании с овощами, крупами, молочными продуктами. Я намеренно не даю рецепты с использованием речной рыбы, потому что горожанину купить ее непросто. А вот морскую рыбу, как я знаю, можно с одинаковым успехом купить и в супермаркете, и на

рынке в любом российском районном центре. Кстати, многие любят коптить именно морскую рыбу. Может потому, что генетическая, историческая память напоминает, что великая Россия – это держава пяти морей?

Если ваши домочадцы, отведав деликатесных блюд с копченой рыбой, будут просить вас и дальше готовить, готовить и готовить им, соглашайтесь/не соглашайтесь (выберите нужное), но зачет у вас в кармане!

Камбала

Салат

500 г рыбы, 500 г свежей белокочанной капусты, 4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 плода консервированного сладкого перца, 1 морковь, 60 г маринованного репчатого лука, 0,5 стакана майонеза, по вкусу – уксус, соль

Капусту нарезать соломкой, заправить уксусом, подогреть до оседания и охладить. Морковь и перец нашинковать. Филе рыбы нарезать ломтиками, соединить с овощами, зеленым горошком и луком, посыпать солью и заправить майонезом.

Лосось

Паштет

300 г копченого лосося, 50 г сливочного масла, по 1 столовой ложке оливкового масла и лимонного сока, 100 мл густых сливок, щепоть мускатного ореха, по вкусу – перец черный молотый

Филе лосося пропустить через мясорубку. Взбить сливочное и оливковое масло в однородную массу, смешать ее с рыбным фаршем, добавить лимонный сок, сливки, мускатный орех, перец и все тщательно вымесать. Паштет переложить на блюдо и охладить.

МОРСКОЙ ОКУНЬ Салат

400 г рыбы, 2 свежих огурца, 1 помидор, 200 г яблок, 100 г зеленого лука, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3 столовые ложки растительного масла, по вкусу – уксус, зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Помидор, яблоки и огурцы нарезать кубиками, зеленый лук мелко шинковать, рыбу нарезать кусочками, яйцо мелко порубить. Смешать все подготовленные компоненты, посолить, поперчить, заправить уксусом, растительным маслом, посыпать измельченной зеленью и поставить в холодное место на 30 минут.

Осетр

Салат

300 г осетрины горячего копчения, 200 г яблок, 200 г ананаса, по 50 г майонеза и кетчупа, по 1 чайной ложке тертого хрена и лимонного сока, по вкусу – зелень петрушки

Осетрину нарезать пластинками. Яблоки и ананасы шинковать. Рыбу смешать с фруктами и полить соусом.

Приготовить соус: майонез смешать с кетчупом и хреном и добавить по вкусу лимонный сок.

Рыба на ваш выбор

Бутерброды

Рецепт № 1

100 г рыбы холодного копчения, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка готовой горчицы, по вкусу – перец красный молотый, зелень петрушки, хлеб

Рыбное филе мелко нарезать. Размягченное масло взбить с горчицей и красным перцем, затем вмешать в эту смесь рыбу. Ломтики хлеба намазать полученной массой и украсить петрушкой.

Рецепт № 2

300 г рыбы горячего копчения, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки томатного соуса (или томатной пасты), 1 чайная ложка горчицы, по вкусу – сушеная зелень петрушки, хмели-сунели, сахар, соль, ломтики хлеба

Масло растереть с горчицей и намазать этой смесью ломти хлеба. Рыбное филе размять вилкой, выложить поверх масла и разровнять ножом. Томатный соус или пасту смешать с сушеной петрушкой и хмели-сунели, добавить сахар и соль, перемешать и покрыть этой смесью рыбу.

Рецепт № 3

2 копченые тушки рыбы, 250 г творога, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны (или майонеза), по вкусу – аджика, зелень укропа, ломтики хлеба, растительное масло, малосольный огурец, соль

Ломтики хлеба обжарить на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Рыбу разделить на филе, затем порубить его, растереть с творогом и натертым на мелкой терке луком, добавить соль, аджику и сметану. Пасту нанести на прожаренный хлеб слоем 1 см и украсить кружками малосольного огурца и зеленью.

Салаты

Рецепт № 1

2 копченые тушки рыбы, 5 вареных картофелин, по 1 банке консервированного зеленого горошка и маринованных грибов (500 мл), 2 луковицы, по 100 г майонеза и сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 яйцо, сваренное вкрутую, по вкусу – растительное масло, зелень петрушки, сахар, соль

Филе рыбы мелко нарезать, картофель нарезать кубиками, соединить и сбрызнуть растительным маслом. Лук и грибы нашинковать, добавить горошек без жидкости, картофель и рыбу, всыпать сахар, соль, перемешать, уложить в салатник, полить майонезом, смешанным со

сметаной и горчицей, украсить салат кружочками яйца, маленькими грибочками и листьями петрушки.

Рецепт № 2

300 г филе копченой рыбы, 1 стакан отварного риса, по вкусу – зелень укропа или петрушки

Соус: 2 столовые ложки свекольного сока,

1 стакан сметаны, 100 г натертого хрена,

2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, по вкусу – сахар, соль

К сметане добавить соль, сахар, уксус, хрен, свекольный сок и все тщательно перемешать. В салатник выложить слоями кусочки филе рыбы и рис, залить каждый слой соусом и украсить рубленой зеленью.

Рецепт № 3

200 г рыбы горячего копчения, 100 г макаронных изделий, 4 корня сельдерея, 2 яблока, 1 луковица, 200 г майонеза, по вкусу – перец красный молотый, соль

Макаронные изделия отварить в подсоленной воде. Яблоки нарезать кубиками, филе рыбы – кусочками, сельдерей отварить и мелко шинковать. Все компоненты соединить, поперчить и посолить. Майонез смешать с тертым луком и заправить этой смесью салат.

Рецепт № 4

1 тушка копченой рыбы, 5 штук сладкого перца, 2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 200 г сметаны, 1 чайная ложка готовой горчицы, по вкусу – зелень укропа, сахар, соль

Перец нарезать соломкой. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку шинковать тонкими полукольцами, затем перемешать с перцем, добавить соль, сахар и выложить в салатник. Рыбу разделить на филе, удалив кости и сняв кожу, нарезать кусочками и разложить их поверх салата. Желтки растереть с горчицей, залить сметаной, добавить соль, сахар, перемешать и полить этой заправкой салат. Сверху салат посыпать смесью из измельченных яичных белков с рубленой зеленью.

Рецепт № 5

400 г копченой рыбы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 вареные картофелины, 3 столовые ложки измельченного хрена, 150 г майонеза, по вкусу – зелень петрушки

Филе рыбы нарезать кусочками. Яйца и картофель нарезать кубиками, смешать с рыбой, добавить хрен и все тщательно перемешать. Заправить салат майонезом и посыпать зеленью петрушки.

Рецепт № 6

500 г копченой рыбы, 1 банка консервированного зеленого горошка (500 мл), 1 плод консервированного красного перца, по вкусу – майонез, зелень петрушки, соль

Рыбное филе нарезать, перемешать с отцеженным горошком, заправить майонезом, выложить в салатник и украсить измельченной зеленью петрушки и соломкой из красного сладкого перца.

Паштеты

Рецепт № 1

300 г любой рыбы горячего копчения, 2 желтка сваренных вкрутую яиц, 100 г сливочного масла, по вкусу – лимонный сок, готовая горчица

Филе рыбы дважды пропустить через мясорубку вместе с вареными яичными желтками, заправить лимонным соком и горчицей и тщательно растереть со сливочным маслом. Эту массу можно использовать для бутербродов и холодных закусок.

Рецепт № 2

500 г копченой рыбы, 3 яйца, сваренных вкрутую, 200 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, по вкусу – зелень укропа

Копченую рыбу разделать на филе. Лук нарезать и обжарить на масле. Рыбу, лук и вареные яйца пропустить через мясорубку, взбить с размягченным маслом и майонезом в пышную массу

и выложить ее в селедочницу, придав форму рыбы. Ложкой сделать углубления наподобие чешуи и поставить изделие в холодильник на полчаса. Вторую луковицу нарезать тонкими кольцами и украсить паштет.

Рецепт № 3

200 г филе копченой рыбы (лукфарь, нототения), 200 г голландского сыра, 200 г сливочного масла

Рыбное филе пропустить через мясорубку или размять вилкой. Сыр натереть на терке. Смешать рыбу, сыр и взбитое масло в однородную массу.

Огурцы фаршированные

Рецепт № 1

Филе 1 копченой сельди, 1 вареная картофелина, 1 вареная морковь, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 50 г отварной говядины, 3 соленых огурца, 3 столовые ложки сметаны, по вкусу – зелень укропа, соль

Картофелину, морковь, яйцо, отварное мясо и филе сельди нарезать мелкими кубиками, слегка посолить, залить сметаной и перемешать. Огурцы разрезать вдоль на половины, вынуть мякоть с семенами, немного срезать нижнюю часть, чтобы фаршированные огурцы не падали, и наполнить начинкой. Сверху посыпать измельченной зеленью укропа.

Рецепт № 2

200 г копченой салаки, 1 луковица, 3 малосольных огурца, 1 столовая ложка измельченного укропа, 3 столовые ложки сметаны, по вкусу – соль

У огурцов отрезать концы, каждый огурец разрезать пополам и вынуть семена с мякотью. Салаку очистить от костей и измельчить, репчатый лук и мякоть огурцов мелко нарубить, добавить укроп, сметану

и соль, все перемешать. Заполнить половинки огурца салатом с верхом и посыпать зеленью укропа.

Яйца фаршированные

1 скумбрия холодного копчения, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 столовые ложки пробойной икры минтая, 0,5 стакана майонеза, 1 чайная ложка готовой горчицы

Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки, размять их вилкой и смешать с майонезом и горчицей. Полученным фаршем наполнить белки яиц. Филе рыбы нарезать тонкими квадратными ломтиками, свернуть их в виде конуса, вставить острым концом в фаршированные половинки яиц и наполнить каждый конус икрой.

Помидоры фаршированные

150 г филе копченой рыбы, 3 яйца, сваренных вкрутую, 6 помидоров,

1 вареная морковь, 2 столовые ложки сметаны, по вкусу – зелень укропа

У помидоров срезать верхушки, вычерпать ложкой мякоть и перевернуть их отверстием вниз, чтобы стек сок. Филе рыбы и яйца измельчить, добавить натертую на крупной терке морковь, заправить компоненты сметаной и перемешать. Этой массой нафаршировать помидоры и украсить измельченной зеленью.

Рыба под соусом

1 тушка рыбы горячего копчения, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки тертого хрена в уксусе, по вкусу – сахар, соль

Сметану соединить с хреном, солью, сахаром и перемешать. Вычищенную рыбу разрезать вдоль хребта на половины и разложить их на блюде, залить соусом и украсить веточками петрушки.

Голубцы с рыбой

1 кг капусты, 500 г копченой рыбы, 200 г риса, 3 луковицы, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка молотых сухарей, 1 стакан томатного соуса, по вкусу – зелень укропа, перец черный молотый, соль

Из кочана капусты вырезать кочерыжку, положить кочан в глубокую кастрюлю с кипящей подсоленной водой так, чтобы она покрывала кочан целиком и варить до мягкости листьев (но не до готовности!). Затем вынуть кочан из кастрюли, дать стечь воде и разобрать на листья. Утолщенные части листьев аккуратно срезать ножом или разбить молоточком.

Приготовить начинку: рис отварить до полуготовности, смешать его с обжаренным луком, нарезанной лапшой копченой рыбой, с кусочками масла, порубленным яйцом и измельченной зеленью, затем посолить и поперчить.

На каждый лист капусты положить по горке фарша и свернуть голубцы. Подготовленные изделия обжарить на масле до зарумянивания, переложить в глубокую кастрюлю с выстланным мелкими капустными листьями дном, влить подсоленный кипяток на треть высоты и тушить под крышкой на слабом огне 2 часа. В конце тушения добавить томатный соус.

Рыба запеченная

2 тушки копченой рыбы, 500 г вареного картофеля, 50 г сыра, по 1 столовой ложке сливочного масла и муки, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 стакан молока, 1 желток сырого яйца, по вкусу – сахар, соль

С рыбы снять кожу, отделить филе от костей, выложить на сковороду, смазанную маслом, сверху положить нарезанный кружочками картофель.

Приготовить соус: муку обжарить на масле, влить холодное молоко, размешать, чтобы не было комочков, заправить томатной пастой и вскипятить. Затем добавить соль, сахар по вкусу и размешать с желтком.

Залить соусом картофель и посыпать натертым сыром. Сковороду поставить в горячую духовку на 20 минут.

Картофель запеченный

200 г филе копченой рыбы, 300 г вареного картофеля, 50 г свиного сала, 1 луковица, 2 яйца, 3 столовые ложки молока, по вкусу – соль

Сало нарезать мелкими кубиками и поджарить на сковороде до образования шкварок. На вытопленном жире поджарить нарезанный соломкой картофель, добавить нарезанное ломтиками филе копченой рыбы и мелко нашинкованный лук. Яйца взбить с молоком и солью, залить этой смесью картофель с луком и филе, поставить сковороду в духовку и запекать.

Салака

Салат

300 г копченой салаки, 200 г свежих огурцов, по вкусу – зелень укропа, сметана

Разрезанный вдоль на четыре части огурец нарезать ломтиками. Очищенную от костей салаку нарезать небольшими кусочками. Огурцы и салаку выложить слоями, каждый из которых залить сметаной с рубленым укропом.

Маслины фаршированные

200 г копченой салаки, 400 г маслин, 60 г сливочного масла, по вкусу – лимонный сок, оливковое масло, петрушка

Рыбу очистить от кожи и костей, протереть через сито вместе с размягченным сливочным маслом и заправить лимонным соком. Из маслин удалить косточки, заполнить их фаршем, сбрызнуть оливковым маслом, выложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

Сардины

Салат

2 сардины горячего копчения, 200 г зеленого салата, 3 огурца, 50 г зеленого лука, 4 столовые ложки майонеза, по вкусу – зелень петрушки, соль

Овощи нашинковать и смешать с майонезом. Сардины вычистить, нарезать ломтиками и добавить в салат перед подачей к столу. Сверху салат посыпать зеленью.

Сельдь

Бутерброды

150 г сельди холодного копчения, 300 г творога, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 50 г сливочного масла, по вкусу – ломтики батона

Творог, яйцо, лук и очищенную от костей сельдь пропустить через мясорубку и перемешать. Тонкие ломтики батона намазать маслом, а сверху – творожным паштетом.

Салаты

Рецепт № 1

150 г копченой сельди, 1 небольшая свекла (100 г), 100 г корня сельдерея, 150 г майонеза, по вкусу – кетчуп

Рыбу очистить и нарезать небольшими кусочками. Свеклу и корень сельдерея отварить по отдельности, охладить и нарезать кубиками. Овощи соединить, залить смесью майонеза с кетчупом и осторожно ввести сельдь.

Рецепт № 2

1 копченая сельдь, 5 картофелин, 2 огурца, 2 помидора, 100 г зеленого лука, 1 стакан салатной заправки, по вкусу – зеленый салат, зелень петрушки

Соус: 0,5 стакана 3 %-ного уксуса, 0,5 стакана растительного масла, по 1 чайной ложке соли и сахара, щепотка перца черного молотого

Картофель отварить. Сельдь очистить и вынуть кости. Сельдь и овощи, кроме зеленого салата, нарезать, перемешать, посолить и заправить соусом.

Приготовить соус: в уксусе растворить соль, сахар, добавить растительное масло и молотый перец.

Украсить некрупными целыми листьями зеленого салата и посыпать измельченной зеленью.

Рецепт № 3

1 копченая сельдь, 1 яблоко, 1 морковь, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 столовые ложки сметаны

Рыбу очистить и нарезать кусочками. Яблоко и морковь натереть на крупной терке. Яйцо очистить и мелко порубить. Соединить все компоненты, посолить, перемешать, выложить в салатник и полить сметаной.

Рецепт № 4

1 копченая сельдь, 6 вареных картофелин, 2 огурца, 2 помидора, 4 штуки редиса, 50 г зеленого лука, 2 яйца, сваренных вкрутую, 30 г зеленого салата, 100 г сметаны, по вкусу – петрушка, соль

Овощи и яйца мелко нарезать, соединить, добавить кусочки сельди, заправить сметаной и солью. Сверху салат посыпать зеленью.

Яйца фаршированные

2 сельди горячего или холодного копчения, 8 яиц, сваренных вкрутую, 1 луковица, 8 маслин, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки или сельдерея, 6 столовых ложек майонеза

Яйца очистить, разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки и измельчить их. Филе сельди мелко порубить. Лук нарезать мелко. Желтки, сельдь и лук соединить, заправить майонезом и наполнить этой массой белки яиц. Изделия разложить на блюде, полить майонезом и посыпать измельченными маслинами и зеленью.

Закуски

Рецепт № 1

1 копченая сельдь, 400 г творога, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка томата-пюре, 0,5 столовой ложки готовой горчицы

Рыбу очистить от кожи и костей и мелко нарезать. Творог протереть через сито, смешать с сельдью, добавить сметану, томат-пюре, горчицу и мелко нашинкованную луковицу, обжаренную на масле. Все ингредиенты тщательно перемешать.

Рецепт № 2

Филе 2 копченых сельдей, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка кетчупа, 100 г мягкого сыра, по вкусу – зелень укропа, перец черный молотый

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с сыром, добавить желтки сырых яиц, размягченное сливочное масло, кетчуп и все тщательно перемешать. Затем растереть смесь до однородной массы, добавляя небольшими порциями взбитые в густую пену белки яиц. Массу поперчить, добавить измельченную зелень и все еще раз осторожно перемешать.

Винегрет

1 копченая сельдь, 1 вареная картофелина, 2 вареные моркови, 2 отварные свеклы, 1 соленый огурец, 2 столовые ложки квашеной капусты, 1 стакан маринованного лука, 3 столовые ложки растительного масла, по вкусу – зелень петрушки, сахар, соль

Картофель, морковь, свеклу и соленый огурец нарезать кубиками. Сельдь освободить от кожи и костей, нарезать брусочками. Все ингредиенты соединить, заправить растительным маслом, сахаром и солью, перемешать и посыпать измельченной петрушкой.

Скумбрия

Салаты

Рецепт № 1

400 г копченой скумбрии, 3 яблока, 1 соленый огурец, 150 г зеленого горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 столовые ложки измельченного зеленого лука, 250 г майонеза

Рыбу вычистить и разобрать на кусочки. Яблоки, огурец и яйца нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, зеленый лук, все тщательно перемешать, выложить в салатник и залить майонезом.

Рецепт № 2

1 скумбрия холодного копчения, 5 яиц, сваренных вкрутую, 100 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 200 г консервированной кукурузы, 150 г майонеза, по вкусу – соль, зелень петрушки

Рыбу очистить и мелко нарезать. Яйца очистить, отделить белки от желтков и по отдельности натереть на мелкой терке. Сыр и сливочное масло по отдельности натереть на крупной терке. Репчатый лук мелко нашинковать. Салат выложить на блюдо слоями в следующем порядке: белки яиц, консервированная кукуруза, рыба, лук, масло, сыр. Сверху

салат залить майонезом, посыпать измельченными желтками и украсить рубленой зеленью. Готовый салат поставить на 2 часа в холодильник.

Закуска

300 г скумбрии холодного или горячего копчения, 6 штук моркови, 1 чайная ложка измельченного чеснока, 1 стакан майонеза, по вкусу – зелень укропа

Рыбу разделать на филе и нарезать небольшими ломтиками. Морковь натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Соединить рыбу, чеснок и морковь, заправить майонезом и перемешать. Сверху закуску посыпать измельченной зеленью.

Ставрида

Бутерброды

100 г ставриды холодного копчения, 100 г мягкого сыра, 200 г батона, 60 г сливочного масла, 80 г отваренной моркови, по вкусу – зелень петрушки или укропа, соль

Филе рыбы пропустить через мясорубку с сыром, маслом и морковью. Массу посолить, вымешать, сформовать в виде рулета, завернуть в целлофан и охладить. На тонкие ломтики батона положить кружочки паштета и украсить зеленью.

Салаты

Рецепт № 1

500 г копченой ставриды, 4 вареные картофелины, 1 вареная свекла, 2 яблока, 2 яйца, сваренных вкрутую, 50 г растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, по вкусу – уксус, соль, сахар, зелень

Рыбу очистить и нарезать ломтиками. Картофель нарезать брусочками. Свеклу нарезать соломкой и сбрызнуть уксусом. Яблоки натереть на крупной терке. Все компоненты перемешать и добавить соль и сахар по вкусу. Салат уложить в салатник горкой, полить

растительным маслом, предварительно смешанным с горчицей, вершину салата посыпать тертыми желтками, а вокруг – рублеными белками. Сверху украсить веточкой петрушки.

Рецепт № 2

400 г рыбы, 400 г вареного картофеля, 2 маринованных огурца, 0,5 стакана сметаны, 200 г яблок, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 3 головки редиса, по вкусу – зелень петрушки, соль

Картофель, редис, огурцы и яблоки нарезать кубиками, лук – тонкими кольцами. Филе рыбы нарезать кусочками. Все компоненты смешать, посолить, заправить сметаной и перемешать. Сверху салат украсить дольками вареных яиц и зеленью петрушки.

Яйца фаршированные

1 ставрида горячего копчения, 8 яиц, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана майонеза, 1 чайная ложка измельченной зелени укропа или петрушки, по вкусу – перец черный молотый, соль

Яйца очистить, разрезать вдоль пополам и вынуть желтки. Филе ставриды пропустить через мясорубку или мелко порубить. Желтки яиц размять ложкой, смешать с измельченной рыбой и размягченным сливочным маслом, добавить перец и соль и все тщательно перемешать. Половинки белков наполнить фаршем, полить майонезом и украсить зеленью.

Треска

Салаты

Рецепт № 1

300 г филе копченой трески, 3 отварные картофелины, 200 г соленых огурцов, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 яйца,

сваренных вкрутую, 1 луковица, 1,5 стакана майонеза, по вкусу – перец черный молотый, сахар, соль

Филе трески разделить на кусочки. Картофель и огурцы нарезать кубиками, яйца – кружками, лук измельчить. К майонезу добавить соль, сахар, перец и лук и все тщательно перемешать. Нарезанные картофель и огурцы смешать с горошком. В салатницу выложить слоями филе трески и подготовленные овощи, заливая каждый слой соусом. Верх салата украсить кружочками яйца.

Рецепт № 2

400 г трески горячего копчения, 2 яблока, 2 соленых или свежих огурца, 2 помидора, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, по вкусу – уксус, перец, зелень петрушки, листья зеленого салата, соль

Треску очистить и вместе с яблоками, огурцами и помидорами нарезать кубиками, лук нашинковать. Соединить все компоненты, добавить растительное масло, соль, уксус, перец и тщательно перемешать. Посыпать зеленью и украсить некрупными целыми листьями зеленого салата.

Рецепт № 3

400 г копченой трески, 1 луковица, 0,5 стакана майонеза, по вкусу – зелень укропа

Рыбу очистить, разделить на кусочки, уложить в салатник и залить майонезом, заправленным мелко нарезанным репчатым луком. Сверху салат украсить измельченной зеленью укропа.

Рецепт № 4

400 г трески горячего копчения, 4 вареные картофелины, 3 вареные моркови, 4 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 30 г зелени укропа и петрушки, 0,5 стакана майонеза, по вкусу – соль

Картофель и морковь очистить и нарезать ломтиками. Соленые огурцы нарезать кубиками. Рыбу вычистить и нарезать на кусочки.

Соединить картофель, морковь, огурцы, рыбу, зеленый горошек, все посолить, заправить половиной нормы майонеза и перемешать. Салат выложить на блюдо горкой, полить оставшимся майонезом и украсить зеленью укропа и петрушки.

Борщ

400 г любой рыбы горячего копчения, 600 г свеклы, 300 г свежих огурцов, 100 г зеленого лука, 200 г сметаны, 3 яйца, сваренных вкрутую, по вкусу – уксус, сахар, соль

Свеклу отварить в кожуре до мягкости, затем опустить в холодную воду, после этого очистить и нарезать тонкой соломкой, уложить в кастрюлю, залить водой, добавить уксус и прокипятить, после чего охладить. Огурцы нарезать соломкой. Зеленый лук нашинковать и растереть с солью. Положить в охлажденный отвар со свеклой сметану, огурцы и лук. Борщ заправить солью и сахаром.

В каждую тарелку класть по половинке сваренного вкрутую яйца, измельченную зелень и несколько кусочков рыбы.

Угорь

Любимый рецепт

1 тушка копченого угря, по вкусу – перец черный молотый, лавровый лист, бутончики гвоздики, можжевельные ягоды

Рыбу выпотрошить, натереть смесью из соли и пряностей и, прижав грузом, оставить на 3 дня для просола. Затем тушку обсушить, боковины раздвинуть с помощью деревянных палочек и повесить для копчения. Коптить примерно 5 дней: все зависит от размеров угря и выбранного способа копчения. Копчение завершить, используя ветки можжевельника.

Вкуснее не бывает!

А теперь – экзамен. Самостоятельно закоптите любимый продукт – мясо или рыбу – и приготовьте сложное блюдо с великолепным ароматом копченостей и трав-вкусоочих.

Успешной сдачи экзамена!

Ветчина

Бутерброды

160 г копченой ветчины, 2 булочки, 60 г сливочного масла, 60 г острого твердого сыра, 40 г тертого хрена, 40 г майонеза, 2 плода сладкого маринованного перца

Ломтики булки намазать маслом и покрыть кусочками тонко нарезанной ветчины. Сверху положить хрен, смешанный с майонезом, посыпать тертым сыром и украсить бутерброды кружками маринованного перца.

Гренки

200 г копченой ветчины, 250 г сыра, 200 г пшеничного хлеба (без корки), 40 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, по вкусу – тмин, перец черный молотый

Ломти хлеба поджарить в тостере, охладить, намазать маслом, на каждый положить по ломтику ветчины и сыра и запечь в духовке. Готовые гренки посыпать перцем и тмином, сверху положить кольца репчатого лука.

Салат

250 г копченой ветчины, 400 г квашеной капусты, 2 яблока, 1 редька, 1 большая луковица, по вкусу – растительное масло, сахар

Ветчину нарезать мелкими кубиками и обжарить. Квашеную капусту крупно порубить, лук мелко нашинковать, яблоки и редьку

натереть на крупной терке. Все компоненты соединить, заправить растительным маслом, сахаром и перемешать.

Щи

150 г копченой ветчины, 400 г мяса с костями, 2,5 л воды, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 500 г свежей капусты, 3 картофелины, 0,5 стакана фасоли, 1 столовая ложка муки, по вкусу – тмин, зелень укропа или петрушки, соль

Фасоль отварить накануне приготовления щей. Кости разрубить на мелкие части, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, затем, резко снизив нагрев, варить 2,5 часа почти без кипения. В сваренный бульон положить кусочки мяса, быстро довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении 2 часа, периодически снимая жир. За 40 минут до конца варки положить в бульон коренья и луковицу. Готовый бульон процедить и довести до кипения. Капусту нашинковать тонкой соломкой и опустить в кипящий бульон, добавить нарезанный ломтиками картофель, всыпать тмин. Грудинку нарезать кубиками, обжарить с мелко нарезанным луком и мукой и заправить этой поджаркой суп. Затем положить фасоль, довести щи до кипения, посолить и посыпать измельченной зеленью.

Яичница

200 г копченой ветчины, 6 яиц, 25 г свиного жира, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Копченую ветчину отварить и нарезать ломтиками. Свиной жир распустить на сковороде, обжарить на нем кусочки ветчины с обеих сторон, добавить измельченный репчатый лук и все вместе обжарить. Когда лук слегка подрумянится, выпустить яйца, желтки посыпать солью и перцем и, накрыв крышкой сковороду, жарить, пока белки не свернутся. Подать к столу со свежими или солеными огурцами, помидорами, зеленым салатом.

Говядина/Свинина

Супы

Рецепт № 1

800 г копченой говядины, 2 л воды, 1 брюква, 1 столовая ложка перловой крупы, 3 картофелины, 1 луковица, по вкусу – сметана, зелень укропа или петрушки, соль

Мясо промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне, снимая пену. Затем добавить очищенную и разрезанную пополам брюкву, промытую крупу и варить до мягкости крупы. Сваренную брюкву вынуть и нарезать соломкой. В суп положить нашинкованный лук и нарезанный кубиками картофель, посолить и варить еще 10 минут, затем вынуть мясо, отделить от костей, измельчить, вместе с брюквой опустить в суп и варить суп еще 2–3 минуты. При подаче к столу в каждую тарелку добавить сметану и рубленую зелень.

Рецепт № 2

500 г копченой свинины, 1,5 л воды, 1 морковь, 1 луковица, 1 столовая ложка перловой крупы, 150 г гороха, по вкусу – зелень петрушки, соль

Горох замочить на ночь в теплой воде. Мясо промыть, нарезать на кусочки, залить водой, довести бульон до кипения, всыпать горох, крупу и варить до готовности. Затем добавить измельченный лук и натертую на крупной терке морковь, посолить и варить до мягкости овощей. При подаче к столу суп посыпать измельченной зеленью петрушки.

Лапша

100 г мякоти копченой говядины, 200 г домашней лапши, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки тертого сыра, по вкусу – зелень укропа или петрушки, красный жгучий молотый перец

Лапшу отварить в кипящей подсоленной воде. Мясо нарезать кубиками. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Чеснок мелко порубить. Мясо и лук обжаривать на растительном масле в течение 5 минут, затем добавить чеснок и жарить еще 1 минуту. После чего положить томатную пасту и тушить на слабом огне 5 минут. В готовый соус добавить измельченную зелень, жгучий перец и перемешать. Макароны выложить на тарелку, полить соусом и посыпать тертым сыром.

Запеканка

500 г копченой свинины, 2 свиные почки, 150 г соленых грибов, 1 луковица, 50 г растопленного свиного жира, 0,5 стакана острого томатного соуса, по вкусу – уксус, соль

Почки разрезать вдоль, очистить от мочевыводящих путей, промыть, немного подержать в воде с уксусом и солью, затем поменять воду и отварить их до мягкости, нарезать полосками толщиной 1 см. Грибы отваривать 15 минут для удаления излишка соли. Луковицу нарезать кружками и вместе с почками и грибами обжарить. Всю массу выложить в огнеупорную форму, перекладывая кусочками копченой свинины, полить томатным соусом и поставить в духовку на 30 минут.

Говядина отварная

800 г мякоти копченой говядины одним куском, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, по вкусу – перец горошком, перец черный молотый, лавровый лист, соль, щепотка селитры

Говядину погрузить в горячую воду, когда вода закипит, мясо вынуть, обсушить, натереть смесью соли с пряностями и селитрой и положить в негорячую духовку для обсушки. После этого завернуть мясо в марлю и в течение нескольких часов коптить холодным дымом. Затем положить мясо в кастрюлю и залить холодной водой. Когда вода закипит, положить коренья, пряности и варить до их готовности.

Грудинка

Гренки

100 г копченой грудинки, 200 г помидоров, 400 г батона (без корки), по вкусу – перец черный молотый, соль

Ломти батона подсушить. На гренки положить нарезанную и предварительно обжаренную копченую грудинку без жира. На вытопившемся жире обжарить кружки свежих помидоров и положить их поверх грудинки. Гренки полить образовавшимся соусом, посолить, поперчить и поставить в духовку.

Супы

Рецепт № 1

200 г копченой грудинки, 500 г картофеля, 100 г белой крупной фасоли, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 пучок зеленого чеснока, по вкусу – соль

Грудинку нарезать мелкими кубиками, обжарить с мукой, добавить нашинкованный лук, обжарить его, положить все в кипящую подсоленную воду (2 л) вместе с нарезанным картофелем и варить 20 минут. Фасоль отварить отдельно, положить ее в суп и варить еще 10 минут. В готовый суп добавить чеснок, растертый с солью.

Рецепт № 2

100 г копченой грудинки, 500 г гороха, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка жира, 2 дольки чеснока, по вкусу – соль

Горох промыть, залить на ночь 2 л воды, затем варить в этой же воде, добавив грудинку. Когда горох сварится, вынуть грудинку, положить в бульон нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Лук мелко нашинковать, подрумянить на жире и заправить им суп. Затем добавить нарезанную ломтиками грудинку, посолить суп по вкусу и добавить измельченный чеснок.

Рецепт № 3

100 г копченой грудинки, 2 л воды, 400 г овощей (капуста, морковь, корень петрушки), 50 г сушеных грибов, 100 г отваренной вермишели, 2 стакана молока, 2 желтка сырых яиц, 1 луковица, по вкусу – зелень укропа или петрушки, соль

Грибы замочить в холодной воде на 4 часа, затем отварить их в этой же воде до полуготовности и мелко нашинковать. Овощи, кроме лука, залить холодной водой, дать воде закипеть, посолить бульон и варить овощи при слабом кипении до готовности. Готовый отвар процедить через салфетку. Грудинку нарезать кубиками, слегка обжарить с нашинкованным луком, добавить грибы и тушить до готовности, периодически подливая овощной отвар. Затем переложить тушеную массу в основной овощной отвар и прокипятить с отваренной вермишелью. В отдельной посуде желтки растереть, постепенно вливая горячее молоко, затем заправить этой смесью готовый суп, посолить по вкусу и посыпать измельченной зеленью.

Борщ

100 г копченой грудинки, 250 г говядины, 100 г колбасы, 150 г сметаны, 5 картофелин, 1 свекла, 1/4 кочана капусты, 1 луковица, 1 корень петрушки, 50 г жира, по вкусу – свекольный квас, чеснок, лавровый лист, зелень укропа или петрушки, соль

Мясо и грудинку залить 2 л холодной воды, довести до кипения, снять пену, резко снизить нагрев и варить при слабом кипении, периодически снимая жир. Свеклу очистить, нарезать соломкой и тушить с мелко нарезанным луком, время от времени подливая мясной бульон. После варки мяса в течение 1 часа положить в бульон нашинкованные овощи (картофель, капусту и корень петрушки), нарезанную кубиками колбасу и варить 20 минут. За 5 минут до окончания варки мясо и грудинку достать из борща, влить свекольный квас по вкусу, добавить тушеную свеклу, соль, лавровый лист, заправить растертым с зеленью чесноком, вскипятить и снять с огня. Снова положить в борщ мясо и

грудинку, предварительно нарезанные кусочками, и дать настояться борщу в теплом месте.

Омлет

150 г копченой грудинки, 4 яйца, 1 стакан муки, 2 стакана молока, 100 г тертого сыра, по вкусу – соль

Яйца взбить с солью, всыпать муку, тертый сыр, влить молоко и тщательно размешать массу. Грудинку нарезать небольшими кусочками, поджарить на сковороде, залить яичной массой и запечь в духовке.

Фасоль по-американски

250 г копченой свиной копченой грудинки, 400 г фасоли, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 50 г томата-пюре, 25 г зелени петрушки, 2 дольки чеснока, по вкусу – мясной бульон, соль

Перебранную и промытую фасоль подержать 3 часа в теплой воде, затем воду слить, залить холодной водой так, чтобы она на 2 см сверху закрывала фасоль, и варить на слабом огне до закипания. После этого воду слить, залить фасоль свежим кипятком, снова поставить на слабый огонь и отварить до готовности. В конце варки посолить. Луквицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем обжарить на масле, добавить томат-пюре и нарезанную соломкой грудинку. Все вместе поджарить, залить небольшим количеством бульона и тушить до тех пор, пока грудинка не станет мягкой. Соединить грудинку с фасолью и растертым с солью чесноком и тушить вместе еще 15 минут. Перед подачей к столу посыпать блюдо измельченной зеленью петрушки.

Лепешки

100 г копченой грудинки, 1 кг картофеля, 1 луковица, 2 яйца, 1 столовая ложка жира,

1 столовая ложка молотых сухарей, по вкусу – майоран, соль

Картофель отварить в мундире, очистить и натереть на крупной терке. Поджарить мелко нарезанную грудинку с луком в небольшой

порции жира, добавить картофель, перемешать, посолить, посыпать натертым майораном и обжаривать еще несколько минут. Затем перемешать картофель с сырыми яйцами. Смазать форму жиром, обсыпать молотыми сухарями, уложить в нее картофельную массу, выровнять и запечь в духовке. Готовое блюдо сразу подавать к столу с кефиром, простоквашей или свежими овощами.

Крокеты

100 г копченой грудинки, 600 г говяжьей печени, 4 картофелины, 2 ломтя черствого белого хлеба, 2 яйца, по вкусу – перец черный молотый, соль

Для панировки: мука, 1 яйцо, панировочные сухари, растительное масло

Картофелины очистить, залить горячей подсоленной водой, отварить до готовности и размять в пюре. Ломтики хлеба без корки размочить в воде. Печень обмыть, удалить пленку и желчные протоки, разрезать на куски и варить в течение 4 минут в небольшом количестве воды (без соли), после чего вместе с копченой грудинкой пропустить через мелкую решетку мясорубки. Затем добавить картофельное пюре, размоченный хлебный мякиш, яйца, перец и соль, тщательно вымешать смесь и сформовать из нее крокеты. Обвалять их в муке, яйце и панировочных сухарях и обжарить на разогретом растительном масле. Блюдо подать в холодном виде с солеными огурцами или овощным салатом с майонезом.

Грудинка с черносливом

500 г копченой грудинки, 300 г сушеного чернослива, 100 г белого десертного вина, 100 г ядер грецких орехов, по вкусу – тмин, зелень петрушки

Чернослив промыть, залить вином и оставить для набухания, затем вынуть из него косточки и начинить половинками ядер орехов. После этого каждую сливу завернуть в тонкий ломтик грудинки, заколоть деревянной палочкой, посыпать молотым тмином и обжарить на любом

жире. Рулеты, не вынимая палочек, разложить на блюде и посыпать измельченной зеленью петрушки. Подавать к столу с вареным картофелем.

Грибы по-французски

70 г копченой грудинки, 500 г свежих грибов, 1 стакан сухого белого вина, 0,5 лимона, по вкусу – тертый сыр, сливочное масло, перец черный молотый, соль

Грибы мелко нарезать, потушить со сливочным маслом, добавить нарезанную копченую грудинку и переложить смесь в огнеупорную посуду. Поверх грибов положить тонкие ломтики грудинки, залить белым сухим вином и соком лимона, посолить, поперчить и запечь в умеренно разогретой духовке. Незадолго до окончания процесса посыпать грибы тертым сыром.

Рубец тушеный

250 г копченой свиной грудинки без костей, 600 г говяжьего рубца, 2 луковицы, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 2 ломтика белого хлеба без корок (60 г), 1 стакан томатного сока, 500 мл мясного бульона, 250 мл молока, 100 г соленого сала без шкурки, по вкусу – черный молотый перец, зелень петрушки, соль

Рубец вычистить, вымыть, ошпарить кипятком, очистить ножом и снова промыть холодной водой, затем положить его на 5–6 часов в холодную воду, меняя ее каждые 2 часа. После этого залить рубец холодной водой, добавить мелко нарезанные корни, лук, соль и варить при слабом кипении 4 часа. Сваренный рубец нарезать соломкой и вымочить во вскипяченном молоке. Копченую грудинку, сало и хлеб нарезать кубиками. Сало обжарить на сковороде вместе с луком, отцеженным рубцом, копченой грудинкой, хлебом, а затем залить водой, томатным соком, посолить, посыпать черным молотым перцем, плотно накрыть посуду крышкой и тушить около часа в умеренно нагретой духовке. При подаче к столу блюдо посыпать измельченной зеленью.

Птица под соусом

100 г копченой грудинки, 600 г мяса любой птицы, 50 г маргарина, 8 картофелин, 100 г лука-севка, 150 г свежих белых грибов, 2 столовые ложки маслин, 3 помидора, 2 дольки чеснока, по вкусу – зелень петрушки, соль

Красный соус: 2 стакана мясного бульона, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка томата-пюре, по вкусу – лавровый лист, перец горошком, соль

Приготовить соус: слегка поджарить с половиной столовой ложки масла нарезанные морковь, корень петрушки и лук. Оставшееся масло растопить на другой сковороде с толстым дном, всыпать муку и, помешивая, поджарить до светло-коричневого цвета. Затем добавить томат-пюре, влить горячий бульон, перемешать, чтобы не было комков, и положить поджаренные коренья, лук, лавровый лист, перец горошком, все поставить на слабый огонь, закрыть посуду крышкой и тушить 30 минут. После этого соус процедить и посолить. Коренья протереть, положить в соус и размешать.

Подготовленную тушку птицы обжарить, разрезать на порционные куски, сложить их в горшочек, добавить ломтики копченой грудинки, нарезанные дольками вареные грибы, маслины, нарезанные и обжаренные репчатый лук и картофель, посолить, залить красным соусом, накрыть горшочек крышкой и поставить в разогретую духовку на 15 минут. При подаче к столу сверху положить свежие помидоры, нарезанные на половинки, и посыпать мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки.

Цыпленок по-итальянски

100 г копченой грудинки, 1 цыпленок, 300 г помидоров, 25 г сухих грибов, 200 г красного вина, 1 луковица, 50 г сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Сухие грибы замочить в небольшом количестве холодной воды на 4 часа, а затем отварить их в этой же воде до готовности и нашинковать.

Обработанного цыпленка разрубить на куски. На масле обжарить очищенный и нарезанный ломтиками лук, нарезанную кубиками грудинку, добавить кусочки цыпленка и тоже обжарить. Затем положить грибы и очищенные от кожицы и протертые помидоры, влить вино, посолить, поперчить и оставить на 15 минут, после чего тушить до готовности в течение 40 минут.

Кролик тушеный

300 г копченой свиной грудинки, 1 тушка кролика, 3 луковицы, 3 столовые ложки топленого масла или свиного жира, 1,5 столовой ложки муки, 2 лавровых листка, 2 рюмки красного сухого виноградного вина, 0,5 стакана мясного бульона, по вкусу – перец черный молотый, перец красный молотый, соль

Тушку кролика разрубить на куски, посыпать их красным и черным перцем, посолить, уложить в сотейник с разогретым жиром и поджарить до образования румяной корочки. Копченую грудинку ошпарить кипятком и нарезать ломтиками. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Добавить грудинку и лук в сотейник с кроликом, подлить несколько ложек мясного бульона и, закрыв посуду крышкой, поставить на слабый огонь. Когда мясо станет мягким, посыпать его мукой, положить лавровый лист, влить вино и варить еще 10 минут.

Сардельки фаршированные

6 ломтей копченой грудинки, 6 сарделек, 6 ломтиков острого сыра, по вкусу – перец молотый черный и красный, жир, зелень петрушки, консервированные помидоры

Сардельки без кожицы надрезать в длину, в надрезы вложить ломтики сыра, обвить спиралью из тонко нарезанных ломтиков грудинки, заколоть спичкой без головки и поперчить. Обжарить изделия в горячем жире, выложить на блюдо, добавить консервированные помидоры и украсить веточками петрушки.

Булочки

Тесто: 500 г пшеничной муки, 1 стакан молока, 3 столовые ложки сметаны, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли, 50 г дрожжей, 1 яйцо для обмазывания изделия

Начинка: 400 г копченой свиной грудинки, 1 луковица, по вкусу – перец черный молотый

Грудинку нарезать кубиками, поперчить и слегка обжарить с измельченным луком.

Молоко слегка подогреть, добавить соль, сахар, просеянную муку и перемешать, затем влить разведенные в небольшом количестве слегка подогретой воды дрожжи, взбитое сливочное масло, сметану и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам и стенкам посуды. После этого тесто посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и дать ему подойти в теплом месте в течение 2–3 часов. Когда тесто поднимется (удвоится в объеме), его надо осадить, чтобы вышел углекислый газ, и еще раз дать подойти. Затем тесто скатать валиком, разделить на порционные кусочки (примерно по 40 г), раскатать их, в середину кружков положить начинку, края защипнуть. Изделия выложить на противень, смазанный маслом, дать подойти, обмазать взбитым яйцом и выпекать в горячей духовке.

Минтай с грудинкой

300 г копченой грудинки, 900 г филе минтая, 750 мл молока, 3 луковицы, 3 столовые ложки измельченного зеленого лука, 1,5 столовой ложки измельченной зелени укропа или петрушки, 1,5 столовой ложки муки, по вкусу – перец черный молотый, соль

Копченую грудинку нарезать кубиками, обжарить и на вытопившемся жире пассеровать нашинкованный репчатый лук. Филе рыбы нарезать ломтиками, поперчить, посолить и посыпать зеленью. В огнеупорную посуду положить половину обжаренной с луком грудинки, затем разложить кусочки рыбного филе, а поверх выложить вторую половину грудинки с луком. Муку смешать с солью и молоком до однородной консистенции и залить этим соусом грудинку с рыбой.

Сверху блюдо посыпать зеленым луком. Тушить на слабом огне 30 минут.

Запеканка

200 г копченой грудинки, 1,5 кг рыбного филе, 5 свекел, 1 луковица, 1 сладкий перец, 1 головка чеснока, 3 яйца, 250 г сливочного масла, 100 г сыра, 50 г растительного масла, 5 столовых ложек молотых сухарей, 1 ломоть ржаного хлеба, по вкусу – сахар, листья зеленого салата, зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Приготовить гарнир: свеклу очистить, нарезать кружками, уложить в банку, залить водой, положить ломоть ржаного хлеба, обвязать горлышко тканью и поставить в теплое место. Когда свекла закиснет, жидкость слить (ее можно использовать для приготовления борща). Свеклу залить небольшим количеством кипятка, отварить до готовности, нарезать соломкой, посолить, посыпать сахаром, выложить в салатник, посыпать толченым чесноком и полить растительным маслом.

Рыбное филе нарезать порционными ломтями, посыпать солью с измельченным чесноком и оставить на 1 час. Желтки растереть с размягченным сливочным маслом, добавить измельченный репчатый лук, натертый на терке сыр и мелко нарезанную зелень, поперчить, посолить, перемешать со взбитыми в стойкую пену белками и сухарями.

Если масса очень густая, добавить 1–2 столовые ложки сметаны или майонеза. Половину порции рыбы уложить в огнеупорную посуду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, сверху положить подготовленную массу, на нее оставшиеся куски рыбы и ломтики грудинки, полить растопленным маслом, поставить в нагретую духовку и запекать около 40 минут.

Перед подачей к столу выстлать блюдо листьями салата, на каждый положить кусок рыбы с запеченной прослойкой, украсить кольцами сладкого перца и веточками петрушки.

Корейка

Гренки

300 г копченой корейки, 200 г сыра, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы

Ломти хлеба смазать маслом, покрыть тонкими ломтиками корейки, намазанной горчицей, и прикрыть ломтиками сыра. Гренки выложить на противень и поставить на 15 минут в нагретую духовку.

Супы

Рецепт № 1

300 г копченой корейки, 1 пакет концентрата горохового супа, 1,5 л воды, 200 г вермишели, по вкусу – чеснок, соль

Корейку залить горячей водой и варить 20 минут. Затем положить в бульон гороховый концентрат и варить еще 20 минут, после чего всыпать вермишель и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить в суп чеснок, растертый с солью. При подаче к столу в каждую тарелку с супом положить по ломтику корейки.

Рецепт № 2

100 г копченой корейки (без шкурки), 1 л молока, 400 мл воды, 2 луковицы, 2 моркови, 6 картофелин, по вкусу – соль

Корейку отварить, нарезать кубиками и обжарить вместе с мелко нашинкованным луком. Воду вскипятить, добавить в нее корейку с луком, нарезанные кубиками морковь и картофель, посолить и довести овощи до готовности. В конце варки добавить горячее молоко, посолить по вкусу и довести суп до кипения.

Гуляш

200 г копченой корейки, 600 г свежих грибов, 2 луковицы, 2 сладких болгарских перца, 3 помидора, 1 чайная ложка молотого

сладкого красного перца, 1 чайная ложка тимьяна, 200 г сметаны, по вкусу – соль, молотый черный перец, зелень петрушки

Корейку поджарить, добавить нарезанный лук и немного его обжарить, затем добавить нарезанные грибы и сладкий болгарский перец. Все тушить в течение 7 минут. Добавить красный молотый перец, соль, пряности, залить сметаной и в последнюю очередь добавить помидоры. Тушить на слабом огне 15 минут. Подавая к столу, украсить гуляш зеленью петрушки.

Мясо по-литовски

200 г копченой корейки, 300 г свинины, 300 г говядины, 3 луковицы, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана сметаны, 1 соленый огурец, по вкусу – соль, перец

Мясо отбить, поперчить, посолить, нарезать продолговатыми кусочками, обжарить вместе с копченой корейкой и луком. Незадолго до готовности добавить нарезанный соленый огурец, муку, 3 столовые ложки воды и сметану.

Мясо рубленое

200 г копченой корейки, 600 г говядины, 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана сметаны, по вкусу – перец черный молотый, соль

Копченую корейку нарезать кубиками, обжарить вместе с нашинкованным луком и добавить говядину, пропущенную через мясорубку с крупной решеткой. Продолжая жарить, посыпать смесь мукой, влить 3 столовые ложки воды, сметану, посолить, поперчить и довести до готовности.

Шашлык

500 г копченой корейки, 600 г рыбного филе, 5 луковиц, 1 долька чеснока, 100 г растительного масла, 50 г майонеза, 0,5 лимона, по вкусу – зелень петрушки и укропа, уксус, перец черный молотый, соль

Рыбное филе промыть в воде, подкисленной уксусом, обсушить, нарезать на кусочки, посолить и посыпать измельченными чесноком и зеленью. Лук нарезать кольцами, корейку – длинными тонкими полосками. Каждый кусочек рыбы с колечком лука обернуть полоской корейки, посыпать перцем, наколоть на палочку и жарить на сковороде в большом количестве растительного масла. Шашлык выложить на блюдо, облить майонезом и украсить дольками лимона.

Корейка с тмином

1 кг копченой корейки, 500 г чернослива, 1 столовая ложка тмина

Чернослив замочить на ночь, затем удалить из него косточки. В каждую сливу положить несколько зерен тмина. Завернуть по 2–3 сливы в каждый тонко нарезанный ломтик корейки и заколоть деревянной палочкой. Перед подачей к столу изделия поместить в теплую духовку на 20 минут.

Индейка фаршированная

200 г копченой корейки, 1 молодая индейка, 300 г свежих грибов, по 2 столовые ложки сливочного масла и изюма, 50 г мясного бульона, по вкусу – перец черный молотый, соль

Брюшную полость индейки промыть, насыпать внутрь немного соли и перца.

Приготовить фарш: нашинкованные грибы потушить с копченой корейкой, добавить изюм, перец и соль.

Индейку начинить фаршем, зашить, на несколько часов выставить на холод, чтобы приправа впиталась в мясо. После этого смазать тушку маслом, жарить в духовке, периодически поливая мясным бульоном и жиром, вытопившимся из птицы. Из готовой тушки удалить нитки, нарезать ее кусками и полить вытопившимся жиром.

Окорок

Салат

400 г сырокопченого окорока, 150 г краснокочанной капусты, 150 г белокочанной капусты, 4 картофелины, 100 г сметаны, 100 г натурального йогурта, 2 столовые ложки тертого хрена, 2 столовые ложки готовой горчицы, 4 столовые ложки яблочного уксуса, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, по вкусу – перец черный молотый, соль

Приготовить соус: смешать сметану, йогурт, хрен, горчицу, уксус, сахар, добавить щепотку перца, посолить по вкусу и все тщательно перемешать.

Картофель в кожуре залить горячей водой, отварить до готовности, охладить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Капусту нашинковать тонкой соломкой и слегка перетереть с солью. Окорок нарезать мелкими кубиками. Соединить картофель, капусту и окорок, заправить соусом, перемешать, выложить в салатник и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Паштет

200 г копченого окорока, 50 г маринованных грибов, 100 г вареного корня сельдерея, 50 г сливочного масла, по вкусу – сметана, соль

Окорок и сельдерей пропустить через мясорубку, грибы мелко порубить, добавить масло, сметану, посолить.

Суп

200 г копченого окорока, 1,5 л воды, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 луковица, по вкусу – перец черный молотый, зелень укропа или петрушки, соль

Окорок пропустить через мясорубку вместе с луком, залить горячей водой, добавить томатную пасту и варить 15 минут, затем добавить

перец и соль. Готовый суп посыпать измельченной зеленью и подать с гренками.

Окорок отварной

800 г копченого окорока, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, по вкусу – перец черный горошком, лавровый лист

Копченый окорок вкуснее в вареном виде, ибо жареный бывает чересчур соленым. Сначала окорок следует вымочить в холодной воде. Затем уложить в кастрюлю и залить холодной водой. Когда вода закипит, положить коренья, пряности и варить до их готовности. Сваренное мясо оставить в бульоне до остывания для сочности.

Телятина под соусом

100 г копченого окорока, 1 кг мякоти телятины, 2 столовые ложки жира, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, по вкусу – красный и черный перец, тертый мускатный орех, цедра лимона, горчица, вода, соль

Сало нарезать полосками, обвалить в красном перце и нашпиговать им телятину. Мясо натереть перцем, солью, мускатным орехом, измельченной цедрой лимона и горчицей, положить в разогретый жир и обжарить в духовке. Подлить горячей воды, положить рубленый лук и, поливая, жарить мясо до готовности. Затем обмазать жаркое сметаной и еще немного потушить.

Птица

Гусь (или утка)

500 г копченого гуся (или утки), 800 г квашеной капусты, 50 г томатной пасты, 50 г сала, 1 столовая ложка муки, 2 луковицы, 25 г сливочного масла, по вкусу – зелень, лавровый лист, перец черный молотый, сахар, соль

Квашеную капусту положить в кастрюлю с толстым дном (если она очень кислая, можно промыть холодной водой), добавить немного воды и тушить под крышкой 40 минут. Луковицы очистить, разрезать пополам и

каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Сало нарезать кубиками, обжарить на сковороде до образования шкварок, обсыпать мукой, слегка обжарить и ее, затем добавить лук и обжарить до мягкости. Заправить этой массой капусту и тушить до готовности. Примерно за 5 минут до конца тушения положить в капусту томатную пасту, лавровый лист, перец, сахар и соль. Готовую тушеную капусту положить в сотейник, поверх нее – порции копченой птицы и тушить под крышкой в жарочном шкафу, пока птица не станет мягкой.

Утка тушеная

1 утка горячего копчения (1 кг), 1 кубик куриного бульона, 100 г сливочного масла, 10 картофелин, 1 стакан молока, по вкусу – зелень укропа или петрушки, соль

Бульонный кубик развести в горячей воде и прокипятить в течение 1 минуты. Утку положить в глубокий сотейник, залить бульоном из кубика, добавить масло и тушить в духовке до мягкости птицы. Готовую утку разделить на порции.

Картофель очистить, залить горячей подсоленной водой и отварить до готовности, затем приготовить пюре. В отдельной кастрюле довести до кипения молоко и влить в картофельное пюре. Заправить пюре сливочным маслом и взбить его в пышную массу.

При подаче к столу птицу и картофельное пюре полить соком, в котором тушилась птица, и посыпать сверху зеленью.

Сало

Салат

100 г копченого сала, 4 качанчика зеленого салата, 200 г сметаны, по вкусу – уксус, сахар, соль

Листья салата вымыть, обсушить, нашинковать лентами, сложить в салатник, посыпать сахаром, солью и сбрызнуть уксусом.

Приготовить соус: сало нарезать мелкими кубиками, поджарить, влить сметану, посолить, вскипятить и сразу полить им салат.

Салат подавать к столу без промедления!

Паштет

100 г копченого сала, 2 крупные сельди, 100 г вареного постного мяса, 1 кислое яблоко, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 2 вареные картофелины, 1 чайная ложка сливочного масла, 3 столовые ложки майонеза, по вкусу – хрен, перец черный молотый, соль

Сельди выпотрошить, очистить от кожи и костей и вместе с салом, мясом, огурцом и картофелем дважды пропустить через мелкую решетку мясорубки. Яблоко натереть на мелкой терке. Луковицу очистить, мелко нашинковать и обжарить на масле, а затем смешать с яблоком и молотой массой. Смесь заправить майонезом, поперчить, посолить и добавить по вкусу тертый хрен. Все тщательно взбить, выложить в селечницу и подавать к столу.

Супы

Рецепт № 1

100 г копченого сала, 6 картофелин, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 луковица, 1 корень петрушки с зеленью, по вкусу – перец черный молотый, соль

Картофель очистить, нарезать кубиками и сварить в подсоленной воде вместе с корнем петрушки. Копченое сало нарезать кубиками, поджарить вместе с полукольцами репчатого лука до светло-золотистого цвета и добавить томатную пасту. Влить заправку в суп, вскипятить, поперчить и заправить измельченной зеленью.

Рецепт № 2

100 г копченого сала, 700 г рыбной мелочи, 300 г рыбного филе, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ломтик свеклы, 5 картофелин, 2 яйца, сваренных вкрутую, 150 г сметаны, по вкусу – лавровый лист, зелень петрушки или укропа, соль

Мелкую рыбу выпотрошить, удалить жабры, залить холодной водой и поставить на слабый огонь. Когда вода закипит, собрать пену, положить очищенные овощи (луковицу, корень петрушки, свеклу), посолить и варить при слабом кипении полтора часа, снимая пену. Затем бульон отцедить в другую кастрюлю, положить в него рыбное филе, нарезанное полосками, сало, нарезанное кубиками и поджаренное, и варить на слабом огне 20 минут, после чего добавить нарезанный картофель. За 5 минут до окончания варки положить в суп лавровый лист и влить сметану. Подавая суп, положить в каждую тарелку нашинкованную зелень и рубленые яйца.

Рецепт № 3

100 г копченого сала, 2 большие луковицы, 2 столовые ложки муки, 1500 мл воды, 200 г сыра, 2 яичных желтка, по вкусу – лимонный сок, сметана, зелень укропа, перец черный молотый, соль

Нарезанное кубиками сало и нашинкованный кольцами лук обжарить, добавить муку, развести водой, посыпать перцем, тертым сыром, солью и варить помешивая до готовности. В готовый и охлажденный суп влить смесь яичных желтков со сметаной и добавить по вкусу лимонный сок. При подаче к столу посыпать суп зеленью.

Яичница

200 г копченого сала, 6 яиц, соль

Сало нарезать ломтиками и поджарить на сковороде. Затем выпустить яйца, посолить и жарить, поливая жиром, пока не свернутся белки и наполовину не поджарятся желтки. Готовую яичницу выложить на разогретую тарелку и посыпать зеленым салатом, зеленым луком, свежими огурцами.

Жаркое

500 г мякоти свинины, 1 яйцо, сухари, можжевельные ягоды

Фарш: 200 г копченого сала, 3 луковицы, 0,5 стакана крошек черного хлеба, 40 г сливочного масла, по вкусу – соль

Приготовить фарш: сало нарезать мелкими кубиками, добавить сливочное масло, измельченный репчатый лук и крошки ржаного хлеба. Массу посолить и тщательно перемешать.

Мясо нарезать прямоугольными ломтиками, отбить и натереть смесью измельченных можжевельных ягод и соли. На каждый ломтик положить фарш, туго свернуть рулетом, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях и закрепить лучинкой. Жарить изделия на хорошо разогретом жире до образования румяной хрустящей корочки. Готовое жаркое некоторое время подержать в горячей духовке, затем вынуть лучинки и подать с картофелем, салатом из свеклы.

Вырезка тушеная

200 г копченого сала, 1 кг мяса, 400 г лука, 500 г свежих шампиньонов, 75 г томатной пасты или 300 г свежих помидоров, по вкусу – тмин, красный молотый перец, соль

Лук поджарить на кубиках копченого сала до золотистого цвета, добавить толченый тмин, молотый красный перец и томатную пасту. Мясо уложить в огнеупорную посуду, добавить к нему поджарку из лука и перца, посолить, долить немного воды и поставить в нежаркую духовку. Свежие грибы отдельно отварить, мелко нарезать и поджарить. Добавить грибы к мясу и тушить смесь еще несколько минут. Готовое мясо нарезать, выложить на блюдо и полить соусом, образовавшимся в процессе тушения.

Печень жареная

100 г копченого сала, 600 г телячьей или свиной печени, 300 г грибов, 1 столовая ложка тертого репчатого лука, по вкусу – пучок зелени петрушки, перец черный молотый, соль

Сало нарезать на тонкие кусочки, слегка надрезать с одной стороны и поджарить. Шкварки выложить, а на растопленном сале обжарить под крышкой тертый репчатый лук, к нему добавить печень, нарезанную кусочками, и на сильном огне, не прикрывая крышкой, жарить несколько минут. Затем добавить нарезанные грибы и поперчить.

Держать на огне, пока сок, выделенный грибами, не испарится. Снять с огня, посолить, сверху положить шкварки, посыпать нарубленной зеленью петрушки.

Бабка картофельная

200 г копченого сала, 2 кг тертого картофеля, 500 г отваренных сушеных грибов, 2 яйца, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

В тертый картофель всыпать молотый перец, положить грибы, посолить, добавить шкварки с нашинкованным обжаренным репчатым луком. Все перемешать, вбить яйца и еще раз вымесить.

Массу выложить на подготовленный противень и запекать в духовке около часа.

Рулет

200 г копченого сала, 1 кг трески, 1 лимон, 1 сырое яйцо, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 луковицы, 50 г сливочного или растительного масла, по вкусу – зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Выпотрошенную рыбу положить на мокрую доску спинкой вниз, натереть лимонным соком, поперчить, посолить и смазать взбитым яйцом. Сверху положить на тушку тонкие ломтики сала, еще раз смазать яйцом, посыпать измельченным вареным яйцом, мелко нарезанным луком и зеленью. Филе туго свернуть рулетом, перевязать белой ниткой, положить на смазанный маслом противень, сбрызнуть маслом и обжарить в духовке. Затем влить на противень немного воды и тушить рыбу, поливая время от времени рулет жидкостью. Готовый рулет освободить от ниток и нарезать ломтиками.

Кальмары фаршированные

500 г кальмаров, 200 г сливок, зеленый лук, соль

Фарш: 200 г копченого сала, 100 г грибов, 150 г капусты, 50 г филе рыбы, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 помидор, по вкусу – перец черный молотый, соль

Приготовить фарш: капусту тонко нашинковать. Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Грибы нарезать соломкой. Рыбу измельчить. Копченое сало нарезать кубиками, вытопить его и обжарить на нем капусту, лук, грибы и рыбу. Когда смесь будет почти готова, добавить мелко нарезанный помидор и порубленный чеснок, поперчить, посолить и жарить еще около 10 минут.

Кальмаров ошпарить кипятком и, не разрезая, очистить от кожицы и внутренностей, затем начинить фаршем, залить подсоленными сливками и тушить 3 минуты.

Учимся солить

Ну скажите, какое настоящее застолье может обойтись... да нет, не без горячительного – без соли! То-то и оно: никакое.

Соль, скажу я вам, самый надежный естественный консервант. Но пользоваться ею надо правильно. Не забывайте три золотых правила.

Правило первое. Для посола используйте каменную пищевую соль крупного или среднего помола. Мелкая соль не годится! Мелкая соль как бы обволакивает изделия, у них быстро просаливается верхний, подкожный, слой тканей. Но мясо полностью не обезвоживается (а крупная соль именно вытягивает воду!), и процесс гниения не предотвращается.

Правило второе. Использовать йодированную соль ни-ни! Йод лишь обжигает верх изделий, резко повышая их температуру, что приводит к протуханию и порче продукта. Соль для засола должна быть без примесей.

Правило третье. Поскольку соль не уничтожает микроорганизмы, а только приостанавливает их жизнедеятельность, то не стоит забывать: и через соль продукт можно заразить бактериями, вызывающими их порчу. Поэтому перед засолом соль прогрейте в духовке или хотя бы подсушите, добавьте в нее химически чистую пищевую калиевую селитру, которая придаст мясу красивый розоватый оттенок. Количество селитры кладется из расчета на 1 кг соли 10 г селитры. Внимание: для засола сала селитру не добавлять!

Зимой в посолочную смесь кладут еще и сахар (1 % веса соли), благодаря чему вкус мяса становится нежнее. При засолке мяса, птицы и рыбы можно добавлять специи: лавровый лист, черный и душистый перец, тмин, гвоздику, кориандр и прочие, прочие, прочие улучшители вкуса.

Теперь так: посуда для соления должна быть из нержавеющей стали, пластмассы, эмалированная, но без мест ржавчины. Медные и железные емкости не подходят!

Чистота – залог здоровья, говорили нам, начиная с детсада. Поэтому в помещении, где вы колдуете над засолом будущих деликатесов, должно быть чисто, прохладно (6–7 °С). И – темно! Представьте себе, именно так. Соль очень медленно проникает в мясо, и там, где мясо еще не успело просолиться, его предохраняет от порчи холод. В очень холодном помещении мясо долго не просаливается, а в более теплом – прокисает. Поэтому выбрать и поддерживать нужную температуру – искусство. Ну а живительные солнечные лучи вообще ни к чему продукту, который собираются съесть в доброй компании без тяжелых последствий для здоровья.

Соление по видам продуктов

Соление сала

Сало – любимый русский продукт. И в семьях, где не гонятся, как глупые, за модой на все заграничное, хотдоговское да чизбургеровское, не предают русскую кухню и истинно русский дух, там сало в большом почете. А как иначе: сало не только полезно – это лечебный продукт! Моя бабушка, царство ей небесное, людям помогала: и суставы салом лечила, и шпоры на пятках, и шишки на косточках, и кожные зуды и даже для ума-разума советовала сало детишкам давать. Тут как-то по телевизору показывали интервью с командующим дальней авиацией РФ Павлом Андросовым. Рассказывал он о перелете «Белых лебедей» – военных самолетов Ту-160 в Венесуэлу и о рейде над Карибским бассейном. Ну, толкуют-толкуют они с журналистом о высоких политических материях, а тот возьми да и задай вопрос: мол, летчики-то потом не будут скучать по тропическим блюдам заморской кухни? Андросов ответил, с моей точки зрения, гениально: «Вы знаете, тропическое блюдо – оно опасное, наше сало самое надежное».

Наш человек!

Поэтому советую и вам научиться грамотно солить сало и не стесняться украшать им любое застолье. Мы же с вами в России живем, а не в знойных Эмиратах!

Итак, для засола берите сало со спинной и боковой частей туши толщиной не менее 2,5 см. Помните, что вдоль хребта проходит тонкая жилистая пленка, и сало в этом месте жесткое, поэтому для качественного вкусного продукта его лучше не использовать. Не годится сало с брюшины, а также мягкое сало, пожелтевшее или сало от хряков (кабанов). В последнем случае запах самца перебьет все другие запахи! Обратите внимание на цвет сала: цвет должен быть белым или нежно-розовым, но уж никак не желтым или серым (это указывает на то, что сало взято от старой особи).

Перед засолкой сало подержите в чистой воде 12 часов, тогда оно станет нежнее и мягче. Слои мяса в сале должны быть тонкими, в виде вкраплений.

Если вы держите свое хозяйство, то учить вас не надо: после убоя свиньи сало должно остыть и, как говорят, вызреть. Для этого куски сала раскладывают в прохладном помещении на 2–3 дня.

Просаливаться сало должно при температуре 2–4 °С. При более высокой температуре сало может попросту испортиться, а при более низкой – процесс засолки будет идти неравномерно, медленно и в конечном счете вы получите продукт с непредсказуемым вкусом.

Шкурка на сале должна быть без щетины, хорошо выскоблена. Многие, как я знаю, любят ее потом посасывать, жевать. Так вот: чтобы шкурка была нежной и вкусной в готовом продукте, натрите ее, не скупясь, солью, когда она еще теплая после забоя кабана. Тонкая желтоватая или розоватая шкурка указывает на то, что готовый продукт будет мягким и вкусным. Толстая шкурка предупреждает о том, что сало будет жестким. А коричневый цвет шкурки – это признак старости.

Само собой разумеется, что сало следует брать только от здоровых животных. Консервирующее действие соли заключается в том, что она обезвоживает присутствующие в сале микроорганизмы. Но соль не убивает их, а лишь задерживает развитие. Вот поэтому себе дороже

использовать для засола сало больных животных или сало испорченное, старое.

Самые популярные способы приготовления сала – сухой посол, соление в рассоле (мокрый посол), комбинированный засол, вареное соленое сало.

СУХОЙ ПОСОЛ хорош всем, потому и самый распространенный. Для классического сухого посола используют плотно сбитые деревянные ящики с крышками или эмалированную посуду большой емкости. Ящики лучше всего выложить черной бумагой. Закон: чем плотнее уложено сало в тару, тем лучше оно просолится. Поэтому гнет обязателен. Если вы используете банки для сухого посола, то не советую накрывать их сразу крышками. Оставьте банки с салом в темном холодном месте на 10 часов открытыми и лишь затем закатывайте крышками.

Не бойтесь пересолить сало – оно впитает только свою норму. А если готовое сало покажется вам все-таки очень соленым, дайте ему обсохнуть – через пару дней соль выступит на поверхности, и вы легко ее очистите ножом.

Нередко для вкуса к соли добавляют чеснок, но лучше всего шпиговать чесноком уже просоленное сало. Имейте в виду, что сало, нашпигованное чесноком в процессе засола, нельзя замораживать в морозильной камере: после разморозки чеснок неприятно пахнет.

Перцем натирают сало через 5–7 дней после посола. Сначала сало очищают от излишков соли, а затем натирают смесью из молотого перца и соли в равных количествах. Продолжительность сухого посола сала – 15 суток. За это время сало надо часто переворачивать, поливать выделившимся рассолом для равномерного посола.

Правильно приготовленное сало на разрезе должно быть белого цвета со слегка розоватым оттенком. Консистенция – плотная, упруго-пластичная.

Посол с использованием рассола, или так называемый **МОКРЫЙ ПОСОЛ**, любят ценители, как говаривала моя матушка, «дамского» сала. Для простого рассола требуется только соль. В сложный рассол гурманы добавляют сахар, аскорбиновую кислоту и пряности, например черный и

душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок. Такое сало тает прямо на языке! Воду для рассола лучше брать кипяченую, без постороннего запаха и вкуса, а я беру еще и отфильтрованную через глиняный или серебряный фильтр. Не расслабляйтесь: готовый рассол тоже надо отфильтровать, так как в соли в последнее время полным-полно посторонних включений типа камешков и песка.

Чем хорош этот способ: вы контролируете концентрацию соли в растворе. Кстати, с уменьшением концентрации соли в рассоле вкус и аромат готового сала улучшается в разы. Однако не переусердствуйте: концентрация соли должна быть все-таки не ниже 12 %, иначе сало начнет быстро портиться.

При мокром посоле сало укладывают в бочки (идеальный вариант) или в другую подходящую посуду и заливают рассолом. Подготовленное сало сверху накрывают деревянным кругом, прижимают гнетом и закрывают емкость крышкой. Через неделю сало можно подавать к столу.

КОМБИНИРОВАННЫЙ СПОСОБ посола гарантирует длительное хранение сала. Сначала используйте сухой посол, а спустя 4 дня залейте сало холодным рассолом так, чтобы он полностью покрыл сало. Срок выдержки – 3 недели. Затем сало можно вынуть из рассола, обсушить, положить в алюминиевую фольгу и убрать в морозильную камеру холодильника. Хранится такое сало около года.

Продолжительность качественного хранения засоленного сала может составлять почти год: без доступа света и в холодном месте (до +10 °C).

Учтите, что сало быстро желтеет на свету.

Сало копченое и по-венгерски лучше всего хранить не более месяца и при температуре от 0 до + 4 °C.

Долго сохраняется сало в свином жире. Куски сала очистите от соли, плотно уложите в эмалированное ведро или кастрюлю, залейте растопленным свиным жиром, закройте и поставьте в погреб. Доставая

кусок, верхний слой сала в емкости опять замажьте смальцем. Залитое смальцем сало долго остается светлым и вкусным.

Сало из морозилки не торопитесь кромать на ломти – ничего не получится, сало будет крошиться. Дайте ему полежать около часа при комнатной температуре – и тогда вперед!

А теперь добрый совет для тех, кто покупает сало на рынке или в магазине. Прежде чем покупать сало, понюхайте его! Сало хряка (кабана) явно отдает мочой, да и на вкус оно, как говорится, ниже среднего. Ну а если вы потеряли бдительность – забыли понюхать кусок, принесли его домой и уже нет возможности обменять сало на качественное, то хотя бы опустите его в воду с чесночным соком, чтобы отбить неприятный запах мочи.

Вкуснее не бывает!

Если вы внимательно изучили технику посола сала – национального продукта славян-христиан (иноверцы, в частности евреи и мусульмане, свинину не употребляют), то пора проверить знания на практике. Купите (или вырастите самостоятельно хряка) качественное несоленое сало, называемое, кстати, еще шпиком (согласно словарю В. И. Даля, шпиг, или шпик, – это калька с немецкого Speck, то есть свиное сало для кухни), и – солите, солите и солите!

Если друзья оценят приготовленное вами сало на 5+, поднимут большой палец вверх и еще сверху как бы присолят его, то можете гордиться: и этот зачет вы сдали прекрасно!

Классический рецепт

Расчет: на 10 кг сала 1 кг крупной каменной соли. Солите сало обязательно в темном помещении и без селитры.

Приготовьте плотно сколоченный деревянный ящик с крышкой или, что хуже, эмалированную посуду большой емкости. Ящики выложите черной бумагой. На дно тары насыпьте слой соли толщиной 5 мм.

Хорошо охлажденное сало разрежьте на куски шириной около 10 см и длиной 20–30 см, натрите со всех сторон солью и уложите в ящик рядами, щедро пересыпая солью. Здесь есть свой секрет: между стенками емкости и салом следует оставить зазор шириной 0,5–1 см. Такие же зазоры делайте и между отдельными кусками сала. После укладки одного слоя сала все зазоры и сало засыпайте солью, а затем укладывайте новый слой. После укладки последнего слоя сала его засыпают солью, укрывают пергаментной бумагой и закрывают крышкой.

Время просола 2–3 недели. В этот период не ленитесь переворачивать сало и поливать его выделяющимся рассолом для равномерного просола и во избежание образования желтых пятен.

Просоленное сало обсушите.

Для длительного хранения готовое сало уложите в небольшие ящики, сколоченные из плотных досок или фанеры. На дно ящика положите слой ржаной муки толщиной 3 см, а на него – куски сала. Между стенками ящика и салом оставьте зазор в 1–2 см, который засыпьте мукой и утрамбуйте ее. После укладки одного слоя сала насыпьте сверху 2-сантиметровый слой муки, который уплотните, а на него – следующий слой сала. После укладки всего сала сверху насыпьте слой муки толщиной 3 см, уплотните муку, накройте все пергаментной бумагой, закройте емкость крышкой и поставьте в темное прохладное место. Сало хранится долго, не желтеет, а вкус его – одна приятность!

Сало в банках

Нарежьте сало на полосы шириной примерно 10 см, а затем разрежьте эти полосы острым ножом поперек на куски нужной длины.

Каждый кусок хорошенько натрите солью, смешанной с молотым перцем и искрошенным лавровым листом, и плотно уложите в банки вертикально в два яруса. Банки до самой крышки нужно заполнить оставшимися бесформенными кусочками для плотности всей массы сала. Пустоты можно засыпать солью. Сверху сало еще раз щедро посолите –

до самого верха горлышка. Банки поставьте в темное холодное место на 8—10 часов (открытые!), а уж потом закатайте крышками.

Хранить сало следует в прохладном помещении. Открыв банку, выньте из нее сразу все сало, очистите его ножом от соли, вытрите чистой хлопковой тряпочкой, плотно оберните алюминиевой фольгой – и в морозилку. Хранится сало долго и вкуса не теряет.

Сало со специями

Заранее очистите головку чеснока и нарежьте его острым ножом на тонкие пластинки.

Нарежьте сало на некрупные куски прямоугольной формы, натрите их крупной солью.

На дно широкой кастрюли насыпьте немного приправы хмели-сунели, черного молотого перца, сухого молотого укропа и чеснока. Уложите куски сала в кастрюлю шкуркой вниз, пересыпая специями и чесноком. Сало слегка утрамбуйте, закройте чистым деревянным кружком, сверху – гнет.

Поставьте емкость с салом в теплое место на 3–4 дня. Затем очистите с сала соль, заверните его в фольгу и положите в морозильную камеру холодильника.

Сало в простом рассоле

Рецепт № 1

Расчет для рассола: на 1,5 л воды 200 г соли. Сало нарежьте брусками 4x4x10 см.

Вскипятите воду, всыпьте соль и варите в этом рассоле сало 15 минут. Затем разложите сало в банки.

Рассол разбавьте полулитром воды, вскипятите, залейте им сало и закатайте в банки.

Рецепт № 2

Сало нарежьте крупными кусками и уложите в прошпаренную эмалированную емкость.

Приготовьте рассол: в 5 л воды растворите 1 кг крупной соли, вскипятите рассол и остудите.

Уложенное в емкость сало залейте рассолом. Через 3 дня рассол нужно сменить, приготовив новый тем же способом, что указан, а куски сала переложить. На 6-й день смените рассол еще раз, снова переложите сало и слегка досолите его. На 9-й день сало надо вынуть из рассола, обсушить, обсыпать солью, завернуть в холщовое полотно, положить в полиэтиленовый пакет и убрать в морозилку. Специй в это сало не добавляют вообще!

Хранить сало можно около до года.

Рецепт № 3

Свежее сало нарежьте брусками примерно 4x4x10 см и уложите в прошпаренные стеклянные банки.

В эмалированную емкость влейте 3 л воды, добавьте 10 крупных листков лавра, 2 чайные ложки тмина, 2 чайные ложки укропа и всыпьте в воду столько соли, чтобы брошенное в рассол свежее яйцо плавало.

Рассол прокипятите, процедите, охладите и залейте им уложенное в банки сало. Банки закрывайте сразу полиэтиленовыми крышками.

Такое сало хранится несколько месяцев без потери цвета и вкуса.

Вкус у такого сала нежный, приятный. Если еще чесночок добавить, то аромат – чудо! Готовлю такое сало для праздников, поскольку долго оно, увы, не хранится.

Сало в пряном рассоле

Расчет для рассола: на 1 кг сала 1 л воды, 500 г соли, по вкусу – перец горошком, кардамон, лавровый лист. Приготовьте рассол (кипятить 5 минут). Затем опустите в кипящий рассол нарезанные бруски сала, проварите их в течение 3–4 минут, снимите посуду с огня,

но сало не трогайте: в рассоле оно должно получить 3-дневную выдержку.

После этого сало можно вынуть, подсушить, пересыпать куски душистым молотым перцем, кардамоном и майораном, завернуть сало в фольгу и положить в холодильник на 2 недели. И только спустя полмесяца переложите ароматное сало-лакомство в морозильную камеру.

Сало по-белорусски

Куски сала щедро натрите солью со всех сторон и уложите в эмалированную посуду шкуркой вниз. Пустоты между кусками сала заполните обрезками сала и прижмите гнетом всю массу.

Срок посола – 3 недели.

Если вы не собираетесь долго хранить сало, то его нужно очистить от соли, натереть чесноком и убрать в холодное место. Если засоленное сало хотите хранить длительное время, то его следует промыть, уложить в трехлитровые банки и залить прокипяченным и охлажденным рассолом (300 г соли на 1 л воды). Можно добавить лавровый лист, семена укропа или тмина. Банки плотно закройте полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Сало по-городскому

Сало нарежьте продолговатыми кусками, уложите в прошпаренную емкость и пересыпьте чистой луковой шелухой.

Расчет для рассола: на 1 л воды 3 столовые ложки соли, 1 десертная ложка красного молотого перца, 1 десертная ложка черного молотого перца, горсть луковой шелухи.

Доведите рассол до кипения, залейте им подготовленное сало, поставьте емкость на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут. Затем снимите емкость с салом с огня и, не сливая жидкости, настаивайте в течение 12 часов. После этого рассол следует слить, сало обсушить, натереть чесноком, завернуть в фольгу и убрать в морозилку.

Сало вареное

Расчет для рассола: на 1 кг сала 5 крупных листков лавра, 10 горошин черного перца, 1 чайная ложка черного молотого перца, 0,5 чайной ложки красного жгучего перца, 2 головки чеснока, горсть луковой шелухи, по вкусу – соль (но не жадничать!).

Сало нарежьте прямоугольными кусками, щедро посыпьте солью и поставьте в холодное место.

Через двое суток сало (не счищать с него соль!), а также луковую шелуху опустите в кипящую воду. Добавьте лавровый лист, перец горошком, черный и красный молотый перец, растертый с солью чеснок и еще немного соли.

С момента закипания варите сало 7 минут. Затем остудите его, очистите от шелухи, сложите в полиэтиленовый пакет и уберите в морозилку.

Через четверо суток сало – пальчики оближешь!

Сало по-венгерски

Целиковый кусок сала, не разрезая, завернуть в чистую марлю.

Расчет для рассола: на 1–1,5 кг сала 2 л воды, 200 г соли, 3 горсти луковой шелухи, 3 веточки можжевельника (учтите: ветки надо класть в конце варки сала). Рассол доведите до кипения, положите в него сало и варите сало на слабом огне еще 7 минут после закипания. В конце варки бросьте в рассол веточки можжевельника.

Емкость снимите с огня, охладите жидкость, достаньте сало, освободите его от марли и обсушите. Густо обсыпьте кусок красным молотым перцем (я добавляю еще и жгучий перец), заверните сало в фольгу и уберите в холодильник.

Вкуснее не бывает!

Этот зачет – особенный. Вам предстоит показать экстра-мастерство: выявить в любом приготовленном блюде несравненный вкус сала.

Если сразу не удастся доказать экзаменующим, что приготовленное вами блюдо содержит великолепно посоленное вами же сало, не смущайтесь: демонстративно поставьте на стол тарелку с крупно нарезанными кусками шпика, рядом выложите ломти хлеба (лучше ржаного), несколько чесночных головок, соленые огурцы и... в общем, проявите творчество и фантазию – и зачет вам обеспечен!

Гренки

200 г сала, 5 долек чеснока, 200 г пшеничного хлеба

Чеснок пропустить через чесночницу и намазать чесночной кашицей ломти хлеба. Сало нарезать полосками и обжаривать до вытапливания сала, затем положить в жир ломти хлеба и обжарить с обеих сторон.

Подавать гренки со шкварками.

Паштет

300 г соленого сала, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 дольки чеснока, 2 луковицы, ломти хлеба, по вкусу – майонез, перец черный молотый

Маринад для лука: 1 стакан воды, по 1 столовой ложке сахара и соли, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса

Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем залить слегка остывшим маринадом.

Приготовить маринад: воду довести до кипения, всыпать сахар и соль, варить 2–3 минуты, затем влить уксус и снять посуду с огня.

Держать лук в маринаде до полного остывания жидкости, после чего слить маринад.

Яйца вместе с ломтиками сала пропустить через мелкую решетку мясорубки. В полученную смесь добавить растертый чеснок и молотый перец. Все тщательно перемешать и добавить столько майонеза, чтобы масса стала однородной, но не жидкой.

Паштет намазывать на ломти ржаного хлеба, а сверху посыпать маринованным луком.

Салат

200 г сала, 400 г картофеля, 1 огурец (соленый или свежий), 1 луковица, 1 долька чеснока, по вкусу – зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Заправка: 4 столовые ложки растительного масла, 6 столовых ложек уксуса, 1/4 чайной ложки готовой горчицы, по 0,5 чайной ложки соли и сахара, щепоть перца черного молотого

Картофель в кожуре отварить до готовности, затем очистить и нарезать кубиками. Сало предварительно подержать в морозильной камере, затем очистить от соли и нарезать кубиками. Огурец разрезать вдоль на 4 части и каждую часть тонко нашинковать. Луквицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на масле и охладить.

Приготовить заправку: горчицу, перец, соль и сахар растереть с растительным маслом, добавить уксус и перемешать.

Смешать картофель, сало, огурец, лук, толченый чеснок, поперчить и посолить, залить заправкой и перемешать.

Крупеник

100 г сала, 0,5 стакана пшенной крупы, 2 л воды, 4 картофелины, 2 луковицы, 1 корень петрушки, по вкусу – лавровый лист, зелень укропа или петрушки, соль

Пшено всыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Периодически помешивая, крупу довести почти до готовности и добавить нарезанный кубиками картофель. Свиное сало нарезать мелкими кубиками и обжарить с нашинкованным репчатым луком. Примерно за 10 минут до готовности супа положить в него сало с луком, лавровый лист и нашинкованный корень петрушки.

Готовый крупеник посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп по-полтавски

300 г сала, 100 г репчатого лука, 250 г свежих помидоров, 200 г черствого пшеничного хлеба, 3 дольки чеснока, 15 г муки, 1 л мясного бульона, по вкусу – зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Сало нарезать кубиками, вытопить на сковороде, добавить мелко нашинкованный лук и обжарить его. Затем добавить нарезанные дольками помидоры, измельченный чеснок. Муку подрумянить на сухой сковороде, развести бульоном, смешать с остальными ингредиентами и кипятить суп на слабом огне 8 минут. После этого положить в суп подрумяненные кубики хлеба, довести до кипения, поперчить и посыпать рубленой зеленью.

Лук репчатый тушеный

100 г сала, 500 г репчатого лука, 0,5 чайной ложки семян тмина, 1 столовая ложка муки, по вкусу – соль

Лук нарезать кружочками и запанировать в муке. Сало нарезать кубиками, слегка обжарить на сковороде, добавить лук, всыпать тмин и посолить. Тушить под крышкой на слабом огне до готовности лука.

Лук зеленый тушеный

100 г сала, 500 г зеленого лука, 2 столовые ложки сметаны, по вкусу – соль

Лук нашинковать. Сало нарезать кубиками и обжарить, затем добавить зеленый лук и тушить под крышкой. В конце процесса заправить сметаной, посолить и довести до кипения.

Лемишка

200 г сала, 2 стакана гречневой муки, 1 стакан воды, по вкусу – соль

Гречневую муку слегка обжарить на сухой сковороде, ссыпать в эмалированную кастрюлю, заварить крутым подсоленным кипятком до густой вязкой каши и добавить нарезанное соломкой и обжаренное сало.

Все тщательно перемешать, переложить в форму и поставить для запекания в духовку на 25 минут.

Есть лемишку только горячей!

Лежни

400 г сала, 600 г картофеля, 200 г квашеной капусты, 500 г репчатого лука, 4 яйца, 2 столовые ложки муки, 0,5 стакана сметаны, по вкусу – перец черный молотый, соль

Обжарить сало до шкварок и на вытопленном жире тушить квашеную капусту, заправив ее солью, перцем и обжаренным луком.

Картофель очистить, отварить, протереть в горячем виде и смешать с сырыми яйцами. Подготовленную картофельную массу разделить на 2 части. Одну часть выложить на обсыпанную мукой доску, разровнять, положить на нее фарш из капусты с луком, закрыть его другой частью картофельной массы, положить на смазанный салом противень, смазать салом и запечь в духовке.

Шарики фаршированные

1 кг картофеля, 4 столовые ложки муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, по вкусу – соль

Фарш: 200 г сала, 1 луковица, по вкусу – перец черный молотый, соль

Картофель натереть на терке и отжать. В картофельную массу всыпать пшеничную муку, добавить яйцо, соль и тщательно перемешать.

Приготовить фарш: сало нарезать кубиками, добавить обжаренный репчатый лук, перец, соль и перемешать.

Картофельную массу разделать на круглые лепешки, на середину каждой положить фарш и завернуть края так, чтобы получились шарики, а затем опустить их в горячую подсоленную воду и отварить. Затем обжарить на масле.

Картофель тушеный

200 сала, 7 картофелин, 0,5 стакана гороха, 2 луковицы, 600 г свежих грибов, по вкусу – лавровый лист, горошины душистого перца, соль

Очищенные свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сале вместе с луком. Горох замочить на 1–2 часа. Картофель нарезать кубиками и обжарить. Все подготовленные компоненты положить в утятницу, залить водой, добавить соль, лавровый лист, перец и тушить на слабом огне.

Омлет

100 г сала, 300 г грибов, 6 яиц, 2 столовые ложки кукурузного крахмала, 1 стакан молока, 2 луковицы, по вкусу – перец красный жгучий, соль

Яйца взбить с крахмалом и молоком, посолить и посыпать красным жгучим перцем. Нарезать крупными кубиками сало, смешать с нашинкованными грибами и луком, посолить, тушить 25 минут, затем немного остудить, соединить с яичной массой и запечь в духовке.

Спагетти

100 г сала, 400 г спагетти, 100 г ветчины, 100 г масла, 0,5 стакана тертого сыра, 4 помидора, 3 яйца, 2 столовые ложки сливок, 150 г шампиньонов, по вкусу – перец черный молотый, соль

Порубленные сало и ветчину обжарить на масле, добавить нарезанные ломтиками помидоры и шампиньоны и потушить до мягкости.

Спагетти отварить, смешать с маслом и тертым сыром.

Яйца смешать со сливками, поперчить, посолить и незадолго до готовности спагетти вылить их в приготовленный соус. Соус не кипятить!

Телятина тушеная

100 г сала, 1,5 кг телятины (лопатка), 1 кочан капусты, 200 г свежих грибов, 2 луковицы, 100 г жира, по вкусу – зелень петрушки, перец черный молотый, соль

С неплотного кочана капусты осторожно снять листья, отварить их в кипятке до полуготовности, утолщенные места срезать. Лук нашинковать, обжарить вместе с нарезанными грибами, посолить, поперчить, добавить нарезанную зелень и перемешать.

Мясо отделить от костей, отбить в тонкий пласт, посыпать солью и перцем и положить на листья капусты, поверх мяса – грибной фарш. Свернуть рулетами, завязать ниткой, положить в гусытницу, обложить рулеты тонкими ломтиками сала, влить 0,5 стакана воды и запечь в духовке до готовности, периодически поливая образовавшимся соусом.

Мясо по-уральски

200 г сала, 800 г говядины, 50 г сметаны, 50 г масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Мясо нарезать на куски толщиной 1,5–2 см и отбить. На них положить мелко нарезанное сало и рубить ножом до соединения сала с мясом. Изделиям придать овальную форму, посолить, поперчить, смазать сметаной и жарить до готовности.

Бифштекс рубленый

100 г сала, 400 г говядины, 0,5 стакана воды, 50 г жира, 1 луковица, по вкусу – перец черный молотый, соль

Мясо очистить от пленок, нарезать кусками и пропустить через мясорубку. Добавить кубиками нарезанное сало, измельченный и обжаренный лук, соль, перец, воду и всю массу тщательно вымешать. Подготовленный фарш разделить на 4 бифштекса и жарить их до готовности в разогретом жире.

Говядина тушеная

100 г сала, 400 г говядины, 80 г репчатого лука, 40 г моркови, 1 кг квашеной капусты, 80 г сухих грибов, 2 дольки чеснока, по вкусу – лавровый лист, горошины душистого перца, соль

Грибы замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды на 4–5 часов, затем отварить в этой же воде до готовности и нашинковать соломкой. Сало обжарить. К шкваркам добавить нашинкованный лук и натертую на крупной терке морковь. Шкварки и овощи положить в кастрюлю, на оставшемся жире обжарить кусочки мяса и тоже положить их в кастрюлю. Добавить перец, лавровый лист, квашеную капусту, сваренные грибы и все вместе тушить. Во время тушения подлить грибной бульон, посолить, а незадолго до готовности добавить рубленый чеснок.

Сосиски с грибами

1 кг соленого сала, 4 кг свиного мяса, 100 г белых грибов, 125 г соли, 5 г селитры, 5 г сахара, 3 г кардамона

Свинину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, вымешать с прибавлением небольшого количества воды и части соли, селитрой и сахаром до получения однородной массы, которую выдержать в течение 24 часов. Сало нарезать кубиками. Мясную массу и сало соединить с кардамоном и мелко нарубленными грибами. Полученный фарш набить в обработанные бараньи кишки, откручивая их через каждые 10–15 см.

Подготовленные сосиски поджарить на решетке.

Рулет

200 г сала, 800 г мякоти говядины, 3 яйца, 3 столовые ложки молока, 10 г жира, по вкусу – перец черный молотый, соль

Яйца взбить с молоком и солью и зажарить. Мякоть говядины одним тонким широким куском отбить, посыпать солью и молотым перцем. На поверхность говядины выложить тонкие ломтики сала, а сверху яичницу. Подготовленную таким образом говядину осторожно

завернуть рулетом в ткань (или в пищевую пленку), перевязать суровой ниткой и варить 2 часа.

Готовую говядину охладить под гнетом, удалить ткань и нарезать ломтями.

Руляда

100 г сала, 600 г свинины, 200 г языка, 200 г печени, 200 г ветчины, 2 яйца, 12 г желатина, по вкусу – соль

С тушки поросенка снять кожу со слоем мяса и разровнять ее. Отварить язык до готовности, окунуть его в холодную воду на несколько секунд, снять грубую кожу и нарезать кубиками. Печень отварить и порубить. Ветчину нарезать брусками. Яйца отварить и нашинковать. Желатин замочить в холодной воде на 1 час, затем распустить на водяной бане и охладить до комнатной температуры. Все измельченные продукты и желатин соединить и перемешать.

На пласт кожи с мясом положить тонкий слой сала, на него положить массу из мясных продуктов, яиц и желатина, завернуть в марлю, перевязать и сварить в подсоленной воде. Готовую руляду положить под легкий пресс и охладить.

Жаркое

150 г сала, 500 г мяса кролика, 200 г свежих шампиньонов, 0,5 стакана растительного масла, 2 дольки чеснока, 6 луковиц, 2 столовые ложки виноградного сока, 1 стакан горячей воды, 2 столовые ложки томата-пюре, по вкусу – соль

Луковицы разрезать пополам, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, обжарить на растительном масле, затем добавить измельченный чеснок, нарезанное ломтиками сало, подготовленные куски мяса кролика и все осторожно перемешать. Подлить немного воды и подбродившего виноградного сока и тушить в течение 1 часа. Затем добавить томат-пюре, тонко нарезанные шампиньоны и тушить до готовности.

Сальники по-уральски

500 г свиного сала, 250 г печени, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на масле. Печень отварить и пропустить через мясорубку, добавить жареный лук, перец, соль. Свиное сало нарезать ломтиками и слегка отбить так, чтобы получились тонкие лепешки в виде капустного листа. На эти «листочки» положить фарш из печенки и завернуть в виде голубцов.

Изделия положить швом вниз на раскаленную сковороду и обжарить с обеих сторон до готовности.

Печень фаршированная

100 г сала, 500 г говяжьей печени, 3 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки (или сельдерея), 1 столовая ложка муки, по вкусу – перец черный молотый, соль

2 луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем слегка обжарить на растительном масле. Печень нарезать пластинами толщиной 1,5 см. Сало нарезать тонкими пластинами и отбить до толщины 5 мм. Затем сало уложить на пласты печени, сверху положить слой обжаренного лука, посолить, поперчить, свернуть рулетом, обвалить в муке и опустить в кипящее растительное масло на 2–3 минуты. Когда рулет зарумянится, переложить его в кастрюлю и тушить до готовности в небольшом количестве воды с добавлением моркови, корня петрушки и лука.

Печень с чесноком

100 г свиного сала, 300 г печени, 3 дольки чеснока, 1 столовая ложка жира, 1,5 столовой ложки сухарей, по вкусу – соль

Печень отварить, нарезать длинными тонкими кусочками, положить их на сковороду, смазанную жиром, заправить чесноком, растертым со свиным салом и солью, посыпать толчеными сухарями и запечь в духовке.

Рулет печеночный

500 г сала, 400 г печени, 2 моркови, 2 луковицы, 4 дольки чеснока, 1 яйцо, сваренное вкрутую, по вкусу – перец черный молотый, соль

Лук тонко нашинковать. Морковь нарезать соломкой. Печень обжарить с луком и морковью, посыпав солью и перцем, пропустить через мясорубку, добавить 100 г сала, нарезанного кубиками, рубленое яйцо и все перемешать.

Прямоугольный слой свежего сала отбить до толщины 5 мм, положить на марлю, посолить, поперчить, посыпать рубленым чесноком и уложить на него приготовленный печеночный фарш. С помощью марли свернуть рулет, перевязать шпагатом и отварить в бульоне в течение 1 часа. После этого положить его под гнет и охладить.

Грибы с цыпленком

100 г сала, 400 г свежих шампиньонов, 2 тушки цыпленка, 3 луковицы, 4 дольки чеснока, 5 столовых ложек жира, 1 столовая ложка муки, 50 г коньяка, 500 г красного вина, по вкусу – перец черный молотый, лавровый лист, тимьян, соль

Тушки цыплят разделить на 4 части и обжарить во фритюре, после чего вынуть их, а на этой же сковороде обжарить нарезанное сало, шампиньоны, репчатый лук и толченый чеснок. Снова положить в сковороду курицу, влить рюмку коньяка, добавить лавровый лист, веточку тимьяна, посыпать мукой, перемешать, добавить вино, посыпать солью и перцем и тушить на слабом огне 20 минут. Мясо вынуть, а соусу дать выкипеть наполовину. Оставшимся объемом полить мясо при подаче к столу.

Соление окорока, корейки, грудинки

Окорок + корейка + грудинка

Окорока, корейку и грудинку натрите со всех сторон посолочной смесью. Расчет посолочной смеси на 16 кг мяса: 1 кг соли (помола № 1 или № 2), 25 г измельченной аскорбиновой кислоты (вместо селитры), 2 столовые ложки (50 г) сахара. На дно бочки или большой эмалированной кастрюли насыпать тонкий слой посолочной смеси и плотно уложить части туши кожей вниз: вначале окорока, лопатки, далее корейку и грудинку.

Для предохранения от порчи в ножке окорока сделайте разрез и набейте его плотно посолочной смесью. Важно следить за распределением посолочной смеси: окорока надо присыпать слоем около 1 см, лопатки – чуть меньше, корейку – еще меньше, грудинку – слегка. Определять на глазок миллиметры вы научитесь после пары практик.

Бочку сверху обвяжите рединой (то есть тканью с редким переплетением нитей) для свободного доступа воздуха, поставьте в прохладное место с температурой от +2 до +7 °С и держите там 2–3 недели. Затем накройте посоленные продукты деревянным кружком, положите сверху гнет и влейте рассол до краев бочки. Рассол готовьте из расчета на 10 л охлажденной кипяченой воды: 500 г соли, 50 г аскорбиновой кислоты, 100 г сахара.

Окорока и лопатки просаливаются за 15 суток, корейка и грудинка – за 5–6 суток.

Просоленную грудинку посыпьте молотым перцем, уложите по два куса кожей наружу, заверните в марлю, перевяжите шпагатом и держите под гнетом, после чего ее можно коптить. Грудинку можно коптить, туго свернув ее в валик (посыпая перцем), который завернуть в марлю и перевязать шпагатом. Валик тоже выдержите 2 дня под гнетом, а затем коптите.

Окорок с костью

Расчет посолочной смеси на окорок весом 16 кг: 1,5 кг соли крупного помола, 15 г сахара, 10 г селитры, по 1 чайной ложке черного молотого перца, майорана и измельченных сушеных ягод можжевельника, по 0,5 чайной ложки мускатного ореха и толченого кориандра, 4 бутончика гвоздики, 5 листков лавра. Должен сказать, что каждый выбирает пряности по вкусу, я привел собственный расклад: нравится – используйте, а хотите свой букет ароматов – экспериментируйте. Одним словом, творите вкусности своими руками (и своим носом!).

Окорока для посола следует брать вместе с салом, из мышечной части удалить окровавленные места. После разделки свиной туши окорока охлаждайте не менее 24 часов, а затем натрите их посолочной смесью. На дно чистой бочки или большой эмалированной кастрюли насыпьте тонкий слой посолочной смеси и плотно уложите окорока кожей вниз. В течение недели окорока несколько раз переворачивайте и поливайте выступившим из мяса соком.

Окорока просаливаются за 4–6 недель. Готовые окорока обваляйте в отрубях, вывесите под навес на воздух на 2–3 дня, а затем коптите.

Окорок без кости

Рецепт № 1

Расчет посолочной смеси на 10 кг мяса: 500 г соли, 4 г селитры, 10 г сахара, по вкусу – толченый кориандр, лавровый лист, черный молотый перец, гвоздика, ягоды можжевельника.

Куски мяса натрите половиной объема посолочной смеси и уложите их в большую емкость так, чтобы не оставалось пустот. Через 2 дня куски снова натрите посолочной смесью. Затем мясо каждые 2–3 дня переворачивайте и поливайте образующимся рассолом.

Мясо просаливается за 10–12 дней. Просоленные куски туго заверните в марлю, зашейте, перевяжите шпагатом и оставьте под

гнетом. После этого куски еще 2–3 дня обсушивайте, подвесив на крюки в прохладном помещении, а затем мясо можно коптить.

Рецепт № 2

Окорока без кости солят, предварительно разрезав мясо на 2–3 куска вдоль мышц. Около мышечной ткани рекомендуется оставлять все сало с кожей или хотя бы часть него. Куски натрите посолочной смесью и плотно уложите в эмалированную емкость. Расчет посолочной смеси на 16 кг мяса: 1 кг соли (помола № 1 или № 2), 25 г измельченной аскорбиновой кислоты (вместо селитры), 2 столовые ложки (50 г) сахара.

Теперь приготовьте рассол: в кастрюле вскипятите 10 л воды и добавьте в нее специи (примерно 2 чайные ложки смеси толченого кориандра, лаврового листа, черного перца, гвоздики, ягод можжевельника). Затем всыпьте 8 г селитры и столько соли, чтобы брошенное в рассол яйцо плавало (примерно 2 кг). Готовый рассол охладите, процедите и залейте им куски мяса.

Окорок просаливается за 6–7 дней.

Окорок в рассоле

Неплохо, если вы затеетесь солить окорока таким способом в теплую погоду: они будут сочнее.

Даю расчет посолочной смеси на окорок весом 16 кг: 1 кг соли (помола № 1 или № 2), 25 г измельченной аскорбиновой кислоты (вместо селитры), 2 столовые ложки (50 г) сахара.

Сначала окорока натрите посолочной смесью, а спустя сутки залейте охлажденным рассолом. Приготовьте рассол по следующей рецептуре: в 10 л охлажденной кипяченой воды добавьте 500 г соли, 50 г аскорбиновой кислоты, 100 г сахара.

В рассоле мясо просаливается за 3–4 недели. Просоленные окорока протрите тряпкой и подвесьте на несколько дней в прохладном помещении, чтобы они обсохли.

Во избежание выделения соли на поверхности окороков перед копчением выдержите их 3–4 часа в холодной воде, затем ненадолго опустите в кипящую воду, опять-таки оботрите ветошью и обсушивайте в течение нескольких дней. Ямки, места надрезов и места около кости, которые быстрее портятся, обильно натрите молотым перцем. Только после этого окорока можно коптить.

Классическая корейка

И все-таки я предпочитаю солить корейку отдельно, потому что для ее посола требуется меньше соли, чем для грудинки и окорока. Посоленная отдельно, она намного вкуснее.

Сначала приготовьте смесь пряностей из толченого кориандра, лаврового листа, перца, гвоздики, ягод можжевельника. Но под рукой держите эти пряности и в отдельных коробочках. Натираете охлажденную корейку со всех сторон смесью соли (350 г на 10 кг корейки) с пряностями. Причем берете только половину смеси! Вторую порцию втираете спустя 2 дня. Просаливается корейка через 6–7 дней.

Очистите посоленный продукт, обсушите, обсыпьте молотым перцем, кориандром, гвоздикой, ягодами можжевельника (из заветных коробочек), заверните мясо в марлю, но лучше обтянуть его толстой кишкой. Перевяжите корейку часто-часто шпагатом, обсушите в прохладном помещении, положите под гнет и затем коптите.

Грудинка по-особому

Особый кайф – посоленная грудинка на ребрах, где сало чередуется с мясом. Сначала грудинку разрежьте на полосы шириной 7–8 см и длиной не более 30 см, положите их на разделочную доску кожей вниз и через каждые 6–7 см сделайте поперечные разрезы, стараясь не повредить кожу. После этого куски грудинки обильно нашпигуйте чесноком со всех сторон, кроме кожи, натрите солью, в том числе и в надрезах. Затем, не скупясь, натрите грудинку смесью молотого кориандра, красного и черного перца (2:2:1). Пряности должны покрывать грудинку со всех сторон густым слоем.

Полосы грудинки по отдельности сверните рулетами, обвяжите бечевкой и положите под гнет в эмалированный таз. Когда рулеты пустят сок, переложите их в деревянный бочонок, прижмите гнетом и поставьте в темное прохладное место.

Готова закусочка уже через неделю! Хранится без потери вкуса около 4 месяцев.

Солонина по-русски

Мясистые части туши отбейте (расчет посолочной смеси на 15 кг говядины: 3,5 кг соли, 100 г селитры). Соль истолките с селитрой в мелкий порошок и этой смесью натрите мясо. На дно кадки насыпьте соль, уложите в нее говядину слоями, пересыпая каждый слой толченой смесью перца, гвоздики, корицы, лаврового листа и можжевельных ягод. Кадку с мясом поставьте на 2 недели на ледник.

После появления рассола накройте мясо деревянным кружком и прижмите грузом. Рассола обычно не хватает для того, чтобы все куски были покрыты жидкостью, поэтому дополнительно приготовьте рассол из 15 л воды, 1,5 кг сахара, 25 г селитры, 25 г черного перца и 25 г лаврового листа. Этим рассолом надо полностью покрыть мясо. Снова сверну – крышку с гнетом и просаливать мясо еще 1–2 недели.

Провесная солонина

Толстый филей натирайте сахаром 3–4 дня подряд по 3–4 раза в сутки. После этой процедуры вытрите мясо насухо и залейте рассолом на 2 недели, периодически мясо переворачивая. Рассол на 5 л воды: 400 г соли, 30 г селитры, 50 г душистого перца, сахар по вкусу.

После 2 недель выдержки в рассоле мясо обвяжите тесемками или зашейте в холстину, вывесите на сквозняк для просушки на 2–3 дня.

Такое мясо хорошо хранится в прохладном сухом проветриваемом помещении.

Говядина впрок

Парную говядину быстро вытрите полотенцем так, чтобы не оставалось крови (из-за нее мясо портится). Затем удалите самые большие кости, взвесьте мясо (на 25 кг говядины требуется 1100 г соли, 75 г селитры), натрите мясо со всех сторон смесью сухой соли с селитрой, лавровым листом и размельченным душистым перцем и разложите на столе до полного остывания мяса.

На дно кадки насыпьте соли и перца, набросайте лавровых листьев. Мясо уложите в кадку: большие куски в середину, маленькие по краям, чтобы пустот в кадке не было. Утрамбовывайте для верности мясо толкушкой. Укладывая мясо, пересыпайте солью и пряностями каждый ряд. Когда кадка заполнится, накройте ее крышкой, засмолите со всех сторон, поставьте на 2–3 дня в комнате, каждый день переворачивая, затем вынесите в погреб, но и там не забывайте переворачивать кадку два раза в неделю. Через три недели поставьте кадку с мясом на лед.

Соление рыбы

Я – потомственный волжанин и помню рыбные трофеи отца, да и сам не промах. Вот только царь-рыба в Волге почти перевелась, стало много рыбы больной. А что мы хотим: сначала запретили реке течь, где ей природа предназначила, а потом луж-водохранилищ понаделали. Короче, пока пятилетки кожились-выполняли за три года, разумных людей слушать было недосуг. А куда торопились? Зачем над природой измывались? И что в итоге доказали? Я часто этими вопросами задаюсь, когда с удочкой на зорьке сижу.

В общем рыба – это рыба. Царская еда. И какой же царев стол на Руси, монастырская трапеза да без соленой рыбки? Не было такого! Давайте и мы побалуем себя вкусной соленой рыбой.

Для начинающих – советы.

Рыба должна быть неповрежденной и свежей, то есть с плотным мясом и красными или светло-бордовыми жабрами (мягкая на ощупь рыба и с белеющими жабрами не годится). Надеюсь, что рыбка вами или для вас выловлена из экологически чистого водоема. Упаси вас бог есть рыбу-несчастливцу, выловленную в прудах возле очистных сооружений, в нижнем течении реки, протекающей через город, и в иных стрёмных для выживания местах.

Перед солением рыбу ни в коем случае нельзя мыть! Ополосните ее от песка и слизи и протрите чистой тряпкой – этого достаточно. Если все-таки возникла необходимость смыть прилипший к трофею мусор, то сделайте это до потрошения, а уж никак не после.

Не слушайте глупых советов о том, что солить всякую рыбу можно. Нет и еще раз нет! Красную рыбу – так называют рыб семейства осетровых – солить не рекомендуется, так как часты смертельные случаи отравления токсином ботулиновой палочки – сильнейшим ядом. Токсин этот разрушается только при варке или жарке рыбы, но не при солении.

Нецелесообразно солить судаков, сазанов и сомов – они вкуснее свеженькие на сковороде или в ухе.

Соленая рыба высокого качества получается только из тех видов рыбы, которые способны, как говорят специалисты, созреть: сельдевые, лососевые и макрелевые. А не способные к созреванию виды рыб после посола сохраняют вкус и запах сырой рыбы, консистенция их грубая. Приходится перед употреблением такую рыбу вымачивать, а затем готовить на огне.

Несомненно, годятся для посола такие виды, как килька, хамса, тюлька, уклейка, вобла, жерех, плотва, лещ, линь, красноперка, язь, чехонь, щука, окунь (речной), тарань. Воблу – давайте без смеха – относят даже к стратегическому сырью и включают в пищевой рацион экипажей атомных подводных лодок. А почему: воблочка-то выводит из организма стронций!

Полезно помнить, что при посоле рыба теряет примерно треть тканевой жидкости, в ней на 10–15 % увеличивается содержание поваренной соли.

Солить мороженую рыбу – дело неблагоприятное: при оттаивании тушки структура ее тканей нарушается, поэтому мороженая рыба требует немеряно соли. Даже если на соли не экономить, то вторая подстава: невозможно уловить момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена.

Если рыба жирная, то не бойтесь, что пересолите ее: в жировых тканях воды очень мало, поэтому такая рыба много соли не возьмет.

Крупную рыбу перед посолом обязательно выпотрошите, можно даже разрезать тушку на куски, но при этом ни-ни тронуть брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке.

Запомните: разрез делают через спину вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника. При потрошении учитесь работать ножом как профессионал-охотник: аккуратно, осторожно, не кромсая без надобности тушку рыбы (или тушу животного, значения не

имеет). Повредить, например, желчный пузырь у рыбы – это однозначно сделать ее горькой и несъедобной.

Рыбу весом от 1 до 3 кг можно солить целиком, а чтобы ускорить процесс, в брюшную полость сделайте инъекцию – введите насыщенный соляной раствор или медицинским шприцем без иглы, или небольшой клизмой с наконечником из стержня от шариковой ручки. Раствор соли должен быть предельно насыщенным!

Иногда рыбу весом свыше 300 г потрошат, сделав продольный разрез посреди брюшка. Все внутренности, включая икру или молоки, удаляйте. С мелочью хлопот меньше: просто пересыпайте ее солью и укладывайте слоями.

Теперь изучим способы посола рыбы. Три основных – это сухой, мокрый и тузлучный. Я также любитель провисного, балыкового и пряного способов. Нередко приходится пользоваться и способом быстрого посола.

СУХОЙ ПОСОЛ хорош для рыбы весом более 1 кг. И знатоки своего дела просто наслаждаются процессом, благо он длительный.

Общий расход соли при сухом посоле: 200 г на 1 кг рыбы.

Особенности сухого посола: за счет обильного выделения сока из рыбы образуется большое количество соляного раствора, а жидкость выделяется за счет вытягивания солью влаги из рыбы и выдавливания ее гнетом. То есть, как вы поняли, при этом способе гнет обязателен: ? он значительно ускоряет процесс засола, ? за счет гнета мясо рыбы становится более плотным. Вес груза подбирайте из расчета, что тот должен продавить всю массу рыбы и выдавить из нее воздух, в котором могут развиваться гнилостные бактерии. Но! Гнет на рыбу кладут только в том случае, если солят большую партию рыбы.

В качестве крышки под гнет используйте только плоские формы из дерева, нержавеющей стали, фарфора. Идеальный кружок – из липы или осины (они не выделяют смолистых или дубильных веществ и не деформируются). Никогда не соблазняйте на кружки из слоеной фанеры, так как она, во-первых, расслаивается, во-вторых, выделяет

вместе с синтетическим клеем отравляющие вещества. В крышке просверлите отверстия для выхода выделяемого рыбой сока.

Теперь технология приготовления: тушку рыбы разрежьте вдоль спины, распяльте, удалите внутренности, затем протрите сухой чистой хлопковой тряпкой.

Изнутри рыбу обильно посыпьте солью и укладывайте ее рядами в деревянный ящик брюховиной вверх, не забывая на чешую тоже сыпать соль. Если требуется уложить несколько слоев, то один слой кладите в одном направлении, а другой – в противоположном, то есть голова к хвосту, а не голова к голове. Рыбу укладывайте в емкость таким образом, чтобы гнет потом с одинаковой силой давил на всю партию рыбы. Укладывайте сначала более крупную рыбу, а потом мелкую и окончательно покройте все слои солью. Поверх рыбы – кружок с гнетом.

Ящик поставьте в яму, выкопанную в прохладном месте, сверху накройте его полиэтиленом. Выделяемый рыбой сок будет вытекать из ящика сквозь щели и через отверстия в крышке. В этом и заключается смысл сухого посола.

Мелкая рыба – до 300 г – обычно просаливается за 3 дня, до 1 кг – за 5 дней, а крупная – за 10 и дольше.

Сухим способом можно солить мелкую непотрошеную рыбу. На столе расстелите чистую тряпку, уложите рыбешек рядками головой к хвосту и обязательно так, чтобы спинка одной ложилась на брюшко другой. Выложите рыбу слоями, посыпьте солью и заверните в ту же тряпку, на которой она лежала. Сверху положите доску и гнет. Сок, выделяющийся из рыбы, будет просачиваться через ткань и вытекать.

Признаки готовности рыбы: прекращение обильного соковыделения, а также твердая спинка и бледно-красный цвет глаз у рыбы. Просоленная рыба после ополаскивания в воде и просушки на воздухе готова к столу или для хранения.

Что рекомендую сделать: достаньте рыбу из посолочной емкости и удалите из брюшины мокрую соль, для чего рыбу промойте в чистом рассоле, а затем уложите в бочку, в которой вы будете ее хранить. Бочка, естественно, должна быть чистой и прочной. Уложите с любовью

в бочку свой продукт – посоленную рыбу – рядами крест-накрест, а в каждом ряду одна тушка должна немного закрывать другую. Во время укладки соленую рыбу прессуйте руками или каким-нибудь тяжелым предметом, например гирей, подкладывая под гирю деревянный кружок, чтобы не повредить тушки.

Добрый совет: просоленная рыба не будет издавать специфического запаха, если при засоле в бочке вы переложите ее крапивой.

Плотно уложенную в бочку соленую рыбу закупорите крышкой (вторым дном) и поставьте в прохладное или очень холодное место на хранение. Так соленую рыбу можно хранить по нескольку месяцев.

Захотите вкусить рыбки собственного приготовления – вымочите ее в воде комнатной температуры и готовьте, как свежую. Вкуснятина! (Так говорит мой 5-летний сынишка.)

Теперь займемся МОКРЫМ ПОСОЛОМ. Преимущество этого метода – равномерное проникновение соли в рыбу. Мокрым способом лучше солить 250—500-граммовую рыбу, например плотву, густеру, подлещика, красноперку, рыбца, чехонь, жереха, окуня и мелкую щуку.

Рыбу лучше всего солить в нержавеющей, не пропускающей рассола посуде: эмалированном ведре или баке.

Расход соли на 10 кг рыбы (г): при умеренном посоле 1500 при крепком посоле 2500–3000 Для предохранения рыбы от порчи в соль добавьте селитру в соотношении 10:1.

На дно посуды насыпьте слой соли, плотно уложите рыбу брюхом вверх, щедро пересыпая крупной солью. Чтобы рыбка была нежнее и вкуснее, в соль добавьте 1 столовую ложку сахара. Поверх рыбы положите деревянный кружок и гнет. Чем больше рыбы, тем тяжелее гнет. Емкость с рыбой поставьте в прохладное место. Через 1–2 дня выделяющийся из рыбы рассол должен покрыть ее полностью.

Обычно на 3–8-й день (в зависимости от веса) рыба полностью просаливается. Выньте ее из рассола, промойте в проточной воде,

обсушите на воздухе и положите в деревянный ящик или корзину на хранение.

Рассол вылейте, потому что он больше не годен к употреблению.

ТУЗЛУЧНЫЙ ПОСОЛ вообще-то тоже относится к посолу мокрому, но в данном случае соляной раствор вы готовите сами, а сок, выделяемый рыбой, только увеличивает общий объем рассола и снижает его концентрацию.

Во время соления из рыбы, как вы знаете, выделяется сок, увеличивая объем рассола и изменяя его концентрацию. Вместе с соком в рассол из рыбы переходят и некоторые органические вещества, в частности растворимые белки. Рассол, обогащенный растворимыми белками, минеральными веществами, а иногда и жиром, называют тузлуком. Запомните, что концентрацию соли в тузлуке вы должны поддерживать постоянно, для чего помутневший рассол сливайте и заменяйте новым. После засола партии рыбы старый рассол сливайте однозначно!

Рассол готовьте так: 1 кг соли растворите в 3 л охлажденной кипяченой воды. Опустите в рассол сырое яйцо или сырую картофелину – они должны всплыть при правильной концентрации соли. Для нежности мяса не мешает добавить 1 столовую ложку сахара.

Тузлучный способ посола неоценим, если ваш улов состоит из мелкой рыбы. Рыбу не мойте, а только протрите сухим полотенцем. Свежую сразу нанизывайте на бечевки или шпагат по 5– 10 штук и опускайте в приготовленный рассол так, чтобы он накрывал тушки полностью. Чтобы в тузлуке не успевали размножиться портящие продукт микробы, его периодически сливайте и заменяйте свежим.

Мелкая рыба просаливается за 2–3 дня.

При посоле потрошеной рыбы весом до 500 г уже не играет роли вес гнета: рыба просаливается в любом случае, а если вес тушек превышает 0,8–1 кг, то вес гнета должен превышать вес рыбы в 1,2–1,5 раза. Так что не ленитесь считать, умные головы!

Меняйте рассол дважды: на 3-й и 6-й день соления. Объем вливаемого рассола должен быть равен объему вылитого.

Рыба весом до 1 кг просаливается за 5–8 суток.

После посола выньте рыбу из емкости, промывайте хорошенько 20–30 минут и только после этого вывесьте для сушки.

Разновидностью мокрого посола является и так называемый ПРОВЕСНОЙ ПОСОЛ. Он лучше всего подходит для жирной морской рыбы типа скумбрии, кефали, сардин, а также для посола рыбы с очень нежным мясом – семейства лососевых и хариусовых.

Рыбу подвешивают на поперечных прутьях над емкостью, погружая тушки в соляной раствор так, чтобы они не давили друг на друга. Плотность рассола проверьте с помощью сырой картофелины или сырого яйца: они не должны тонуть. Через неделю посоленная таким способом рыба готова для употребления в пищу.

Должен предупредить: для крупной рыбы, да еще в жаркую погоду, такой посол не годится.

БАЛЫКОВЫЙ ПОСОЛ весьма уважали мой дед и отец. Может потому, что рыбацкое счастье им улыбалось часто и по-крупному, а не мелочью пузатой, которой только и можно что скрасить невкусно сваренное покупное пиво. Для этого посола, как вы уже догадались, подходит крупная рыба весом свыше 1 кг.

Смойте в холодной воде всю слизь с рыбы, аккуратно вспорите ей брюхо и выпотрошите. Затем отрежьте голову сразу за жабрами и хвост. Ножницами отрежьте тешу (нижняя часть брюшины до ребер) – ее солят отдельно, иначе произойдет пересол. Насухо вытрите тушку чистым полотенцем. Если рыба весит больше 2 кг, то обязательно надрежьте ее вдоль позвоночника изнутри, но не перерезая кожу на спине.

Приготовьте посолочную смесь: смешайте 10 столовых ложек соли с 4 столовыми ложками сахара, молотой корицей на кончике ножа, кориандром и перцем. Вотрите смесь в чешую, обильно посыпьте ею брюхо изнутри, а если рыба пластованная, то и между пластами.

Каждую тушку заверните отдельно в марлю и холст, туго перевяжите ее по всей длине шпагатом или толстой леской и положите на поддон в нижний отдел холодильника на 7—10 дней. Рассол сливайте по мере его появления. После посола освободите рыбу от ткани, промойте ее холодной водой и сразу же вытрите насухо.

Такая рыба может храниться в холодильнике очень долго, если ее периодически протирать растительным маслом.

БЫСТРЫЙ ПОСОЛ мне нравится тем, что процесс занимает мало времени, а приготовленная таким способом рыба не портится несколько месяцев.

Рыбу обмойте, удалите внутренности, а затем каждую на 1 минуту опустите в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 40 г соли). Вынув из воды, погрузите рыбу на 2 минуты в чистый уксус, после чего на 30 минут в насыщенный охлажденный раствор соли. Для приготовления насыщенного солевого раствора положите в воду столько соли, чтобы часть ее уже не могла раствориться. Раствор доведите до кипения и охладите.

Вынутую из соленого раствора рыбу подвесьте в вентилируемом помещении. При высыхании на ее поверхности должен образоваться тонкий слой соли.

В 60-е годы у простых людей в меню частенько бывали в гостях кильки или тихоокеанские селетки ПРЯНОГО ПОСОЛА, ароматные, мягкие, изысканные на вкус! Селетки пряного посола давно ручкой нам помахали и уплыли подальше от российских берегов, а кильку нет-нет да и встретишь в убогих пластмассовых банках. Ценно, что вкус тот же, что с детства помню. Значит, кое-что все-таки сберегли свое, не американизировались еще все сограждане наши до точки сборки.

Предлагаю самим посолить речную рыбу таким способом. Годится рыба весом от 200 г до 1 кг.

Уложите рыбу в ведро слоями, начиная с крупной, голова к хвосту. Каждый слой рыбы пересыпайте небольшим количеством соли, но так, чтобы вся рыба была обработана. Добавьте 5 листков лаврушки, перец

горошком, щепотку кориандра, и так до заполнения всего ведра. Сверху придавите рыбу деревянным кружком с гнетом. Ведро поставьте в прохладное место. Через 10–12 часов ждите, что рыба даст сок. Не сливайте сок до окончания засола.

На 4-й день снимите гнет, вылейте рассол и промойте всю рыбу холодной водой, после этого залейте ее снова холодной водой и отмачивайте в течение 1 часа, для того чтобы на чешуе не выступила соль. Затем дайте воде стечь. Подсушите рыбу так: по 2 часа на каждом боку.

Послепряного посола мясо рыбы приобретает красновато-розовый цвет и свежий вкусный пряный аромат. Наслаждайтесь!

Я был бы не прав, ничего не сказав о МАРИНОВАННОЙ рыбе. Так ведь?

Различают рыбу пряного посола, приготовленную со смесью соли, сахара и набора пряностей, и рыбу маринованную, в которую, кроме всего, обязательно добавляют уксус. Благодаря консервирующему действию сахара, пряностей, а особенно уксуса, дозу соли можно снизить, улучшая тем самым процесс созревания продукта. Мясо приобретает нежную консистенцию, приятный вкус и аромат. Особенно хороши – аж слюнки текут! – пряные и маринованные сельди, приготовленные из свежих и слабосоленых тушек, не требующих отмачивания.

Для приготовления сельди пряного посола свежие тушки пересыпают при укладке в бочку смесью пряностей по рецепту, солью по норме и заливают отваром специального набора пряностей, но если вы добавите в отвар уксус, то подарите себе к столу маринованную селедочку.

Пряные и маринованные сельди требуют не менее 30 дней выдержки для созревания при температуре от 0 до +2 °С, после чего они готовы украсить ваше меню. Но имейте в виду, что маринованная и пряная сельдь при длительной передержке или долгом хранении способна перезреть: мясо становится как мягкое масло. Поэтому

приготовили селедочку – ну так и съешьте, не откладывая на долгое потом.

Теперь небольшой практикум по определению правильно посоленной рыбы.

Внешние признаки правильно посоленной рыбы: запавшие посветлевшие глаза, побелевшие плавники и чешуя, приятный специфический запах. Обратите внимание и на то, что у рыбы становятся твердыми все участки тела, включая желудок, она плохо сгибается. Твердость желудка проверьте, нажав на него пальцами. Если в кишечнике рыбы после засола хлюпает воздух и возникает неприятный запах, а рассол запузырился и помутнел, то, увы, продукт испорчен, есть рыбу нельзя. Рассмотрим причины некачественного посола: рыба была уложена в емкость неравномерно, гнет располагался не по центру кружка, вес гнета был маловат (расчет и еще раз расчет!), не учли количество соли по отношению к весу рыбы.

У правильно просоленной рыбы спинка твердая, мясо темно-серого цвета, икра желтовато-красного оттенка. Если потянуть рыбину за голову и хвост, то она скрипит.

В зависимости от объема использованной соли готовую рыбу подразделяют на три группы: слабосоленую (соли от 6 до 10 %), среднесоленую (соли от 10 до 14 %), крепосоленую (соли свыше 14 %).

К группе слабосоленой рыбы относят жирную сельдь, скумбрию, ставриду. Их едят, не вымачивая.

Среднесоленую и крепосоленую рыбу сначала вымочите в 12–15-градусной воде. Сначала рыбу промойте холодной проточной водой. Если консистенция мяса очень плотная, то рыбу надо вымачивать 5–10 часов, меняя воду 2–3 раза. Знатоки считают, что рыбу следует вымачивать столько часов, сколько дней ее солили. «Золотая середина» вымачивания наступает в тот момент, когда соленая рыба начинает всплывать. Количество соли, остающееся в рыбе после вымачивания, должно быть в пределах 5–7 %.

Среднесоленые сельдь, скумбрию и ставриду можно вымачивать не только в воде, но и в разбавленном водой холодном молоке, в крепкой холодной чайной заварке. При таком вымачивании рыба теряет меньше экстрактивных веществ.

Соленая рыба, если она умело обработана, может храниться сравнительно долго. Насыщаясь солью, сок рыбы приобретает такую концентрацию, при которой жизнедеятельность гнилостной микрофлоры почти прекращается. Но утверждение, что рыба не протухла, а всего лишь с душком и от этого становится вкуснее, – это утверждение ложное и опасное не то что для здоровья, но и жизни. Мне известен случай, когда такая рыбка чуть не свела человека в могилу, едва откачали. Так что будьте бдительны!

Смеси для пересыпания рыбы (пряный посол)

Расчет приведен на 2 кг рыбы

Смесь № 1 (г):

анис, плоды 1,6
гвоздика, бутончики 0,2
кориандр, плоды 6,0
корица молотая 0,4
лавровый лист 0,2
перец душистый 2,0
перец красный стручковый 1,0
перец черный молотый 1,0
тмин, плоды 0,6

Смесь № 2 (г):

гвоздика, бутончики 0,6
кардамон 0,4
кориандр, плоды 4,0
корица молотая 1,0
лавровый лист 0,4

мускатный орех 0,4 перец душистый 4,0
перец красный стручковый 0,6
перец черный молотый 2,0
шалфей мускатный 0,6

Смесь № 3 (г):

анис, плоды 0,4
гвоздика, бутончики 0,6
кардамон 0,4
кориандр, плоды 4,0
корица молотая 1,0
лавровый лист 0,4
перец душистый 4,0
перец красный стручковый 0,6
перец черный молотый 1,4
укроп, семена 0,2
чабер садовый 0,4
шалфей мускатный 0,6

Смесь № 4 (г):

анис, плоды 0,4
гвоздика, бутончики 1,5
кориандр, плоды 2,1
корица молотая 1,2
лавровый лист 0,3
мята перечная 0,3
перец душистый 3,7
перец красный стручковый 0,5
перец черный молотый 1,2
укроп, семена 0,3

Килька, салака, сельдь, смесь (г):

анис, плоды 0,4

гвоздика, бутончики 1,5 имбирь молотый 0,7
кориандр, плоды 0,75
корица молотая 1,5
лавровый лист 2,2
мускатный орех 0,7
мята перечная 0,3
перец душистый 3,8
перец красный стручковый 0,5
перец черный молотый 2,2
сахар 8,9
соль 190,0
укроп, семена 0,3

Хамса, тюлька, смесь (г):

анис, плоды 1,5
гвоздика, бутончики 0,25
кориандр, плоды 3,0
корица молотая 0,25
лавровый лист 0,4
перец душистый 1,0
перец черный молотый 2,5
сахар 16,0
соль 190,0
тмин, семена 2,0

Туец, ряпушка, смесь (г):

гвоздика, бутончики 2,0
имбирь молотый 1,0
кориандр, плоды 2,0
лавровый лист 3,0
мускатный орех молотый 1,0
перец душистый 7,0
перец черный молотый 3,0

сахар 6,0
соль 200,0
хмель, шишки 2,0

Вкуснее не бывает!

Этот зачет вы сдадите, уверен, сразу с великолепным результатом: многие участвуют в кухонных предпраздничных марафонах с молодых ногтей. А какой же стол для гостей без соленой рыбки? Да если еще хозяин застолья (то есть в данном случае вы сами) вскользь заметит: попробуйте, мол, рецептик-то особенный, от прабабушки достался, то зачет вам обеспечен! Дерзайте!

Строганина из горбуши

Выпотрошенную тушку горбуши заморозить в морозильной камере. Затем, не размораживая, острым ножом снять кожу, длинными пластами срезать продольные куски и уложить их в стеклянную банку или эмалированную кастрюлю слоями, предварительно натерев каждый ломтик смесью соли и сахара (на 2 столовые ложки соли 1 столовую ложку сахара). Никакого гнета не требуется.

Посуду с рыбой поставить в холодильник на 1 сутки.

Икра соленая

Вынимая икру из брюха рыбы при потрошении, постарайтесь не облить ее желчью и не загрязнить.

Рецепт № 1

Икру промыть кипяченой водой (при использовании сырой воды икра быстро портится), а икру щуки, кроме того, дважды ошпарить кипятком для удаления паразитов. На дно кастрюли насыпать слой соли и класть икру рядами, пересыпая солью. Общий расход соли: 15 г на 1 кг икры.

Поставить емкость в тень на 5 суток, образовавшийся рассол слить, икру дважды промыть теплой кипяченой водой и уложить в стеклянные стерилизованные банки.

Рецепт № 2

Из деревянных планок сделать рамку размером 30х 15х300 мм и натянуть ее сеткой или куском тюля с размером ячеек 3–4 мм. Такую раму с сеткой называют грохоткой.

Эмалированную кастрюлю несколько раз обдать кипятком и положить на нее грохотку. На грохотку выложить промытую икру и, легко надавливая пальцами, круговыми движениями протирать икру через сетку. Затем икру положить в кастрюлю, осторожно размешать чистой деревянной лопаткой, удалить попавшие через сетку пленки, посыпать солью «экстра» и мешать в течение 15 минут. Расход соли: 120 г на 1 кг икры.

При перемешивании икра сначала разжижается вследствие образования тузлука, затем постепенно густеет и теряет способность слипаться. Просаливание можно считать законченным, если икра перестает приставать к лопатке.

Для хранения соленую икру положить в стеклянные банки с притертыми крышками. Предварительно банки обдать внутри кипящим растительным маслом и слегка присыпать мелкой солью. Сверху продукт также залить 1 ложкой натурального растительного масла.

Банки с икрой хранят в прохладном месте.

Икра соленая лосося

1 кг лососевой икры облить 60–70-градусной водой и слегка помешать венчиком. Отделившиеся пленки убрать. Икру положить в дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой и дать стечь жидкости. После этого икру посолить (100 г соли), перемешать, поместить в стеклянную банку и поставить в холодильник.

Икра готова через 2–3 месяца.

Для сохранения красного цвета икры добавьте 1 г калийной селитры. Хорошо приготовленная икра имеет кирпично-красный цвет и приятный соленый вкус.

Для длительного хранения в икру нужно класть больше соли.

Перед употреблением слишком соленую икру можно немного вымочить.

Жерех, голавль, щука, язь

Посоленная таким образом рыба по цвету и вкусу напоминает малосольную лососину, мелкие косточки рыбы растворяются. После засола рыбу при желании можно закоптить.

Рыбу (1 кг) со спинки вскрыть ножом по всей длине. Голову и узкую часть хвоста отрезать и отложить для ухи, туда же пойдут икра или молоки, пузырь и печень, можно отрезать все плавники. Внутри рыбу промывать водой нельзя, следует только начисто протереть ее чистой тряпкой. Желательно вырезать позвоночник и, сделав легкие надрезы, выдернуть ребра плоскогубцами.

Рыбу внутри умеренно посыпьте засолочной смесью (на общий 200-граммовый объем смеси требуется 2 части соли, 1 часть сахара, толченый душистый перец или кориандр), после чего уложите тушки боковинами в кастрюлю под умеренный гнет. Кастрюлю поставьте в погреб или холодильник.

Через 2 дня рыба готова к употреблению.

Лососина семужного посола

1 кг филе лосося (кеты, нерки, чавычи или любых осетровых), нарезанного кусками, положить на поднос с бортиками и обмазать кашицеобразной смесью (по 1 столовой ложке соли, сахара, водки, измельченной зелени укропа). Поставить в прохладное место на 24 часа.

Лосось

Рыбу почистить, удалить голову, жабры, внутренности и хвост. Тушку обсушить и аккуратно вынуть спинной хребет.

Смешать соль, сахар и селитру (на 2 кг лосося 300 г соли крупного помола, 1 чайная ложка сахара, 1 г селитры), натереть этой смесью рыбное филе и уложить в эмалированную посуду рядами. Куски нижнего ряда класть кожей вниз, а следующие слои укладывать поочередно: слой кожей вверх и наоборот. Последний слой – кожей кверху и засыпать толстым слоем соли. Прикрыть рыбу деревянным кружком и прижать грузом. Поставить в прохладное место.

Лосось, семга

Рыбу выпотрошить, посыпать солью и селитрой (из расчета на 16 кг рыбы 1,5 кг соли, 10 г селитры), плотно уложить в посуду и оставить на 3–4 дня. Затем отделите от собственно тушек головы, позвоночник, распластайте вдоль на половины и, вывесив под навес, просушите в тени.

В таком виде рыба может 3 месяца не портиться и не утрачивать прекрасный вкус.

Осетрина, севрюга, белуга

Рыбу выпотрошить, очистить от слизи, вынуть визигу (употребляемые в пищу сухожилия, связки, расположенные вдоль хребта у красной рыбы, в том числе стерляди, севрюги), удалить головы, плавники, разделать по хрящам на звенья, обмыть в холодной воде и вытереть тушки насухо. Натереть их солью, смешанной с селитрой (на 16 кг рыбы 1,5 кг соли, 10 г селитры), уложить плотными рядами в бочонок и пересыпать смесью из соцветий хмеля, лаврового листа, горошин черного перца, бутонов гвоздики. На верхний слой рыбы положить слой хмеля и накрыть емкость деревянным кружком с гнетом.

После появления спустя 2–3 дня рассола плотно закрыть верхнее дно бочонка и поставить на лед. Если рассола окажется мало и он не

будет закрывать рыбу, то добавить остуженную прокипяченную с солью воду.

Когда понадобится рыба, доставайте ее крючком или вилкой. Кружок нужно чаще обмывать и следить, чтобы в бочонок не попала сырая вода. Если рыба станет как бы замыливаться или припахивать, выньте ее из рассола, вымойте в чистой кипяченой воде, а бочонок выпарите и выжгите соломой, чтобы не осталось запаха. После этого вновь уложите в бочонок рыбу, пересыпая солью и сухим хмелем, затем залейте ее вскипяченным и остуженным рассолом. Бочонок опять закупорьте и выставьте на лед.

Речная рыба в масле

Рыбу (1 ведро речной рыбы) не мыть, не потрошить, выложить в бак, пересыпая солью, поливая растительным маслом, перекладывая лавровым листом и горошком душистого перца. На все это потребуется примерно 0,5 л растительного масла, 10 лавровых листков, 10 горошин душистого перца.

Уложенную таким образом рыбу сверху прижать гнетом. Когда рыба даст сок и когда спинки тушек сузятся, она готова к употреблению.

Салака

1 кг свежей салаки выпотрошить, промыть в проточной холодной воде и обсушить, затем уложить в емкость, обсыпать 25 г соли, перемешать и оставить на 1 день. Рассол на следующий день слить и на дно посуды всыпать соль (а всего требуется 250 г соли), положить слой салаки хребтами вниз, посыпать солью, второй слой рыбы уложить поперечно и т. д. Таким образом заполнить всю посуду, накрыть деревянным кружком и прижать грузом. Хранить в прохладном месте.

Сельдь

Рецепт № 1

Свежемороженую сельдь оттаять, отрезать голову, удалить внутренности, уложить в эмалированную емкость и залить рассолом, приготовленным из расчета 1 стакан соли на 1 л воды (соль растворить в воде, довести до кипения, снять с огня и охладить). Чтобы рыба не всплывала, прижмите ее крышкой с грузом.

Через 12 часов сельдь готова к употреблению.

Рецепт № 2

Приготовьте маринад из расчета на 1 кг свежей сельди: 1 л воды, 5 луковиц, 4 столовые ложки соли, 6 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 стакан молока, 2 столовые ложки уксуса, 3 столовые ложки подсолнечного масла. Сначала луковицы нарежьте тонкими кольцами, воду вскипятите, положите в нее лавровый лист, перец и соль, кипятите еще 5 минут, затем опустите лук, дайте воде вскипеть и охладите маринад. После этого добавьте уксус, молоко и подсолнечное масло.

Сельдь положить на оттаивание, затем вычистите, отрежьте голову, удалите внутренности. Уложите рыбу в эмалированную емкость, залейте маринадом и поставьте на холод.

Спустя 6 часов сельдь готова к употреблению.

Рецепт № 3

Приготовьте рассол из расчета на 1 кг свежей сельди: 1 л воды, 100 г соли, 2 столовые ложки сахара, 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 4 бутончика гвоздики, 0,5 чайной ложки тмина. В рассол можно добавить немного уксуса или часть воды для рассола заменить сухим вином. Вскипятите воду, положите в нее соль, пряности и специи, варите 5 минут и слегка охладите.

Филе сельди нарежьте ломтиками, уложить в банку, залейте рассолом и держите в холодильнике 2–3 дня.

Рецепт № 4 (для длительного хранения)

Рыбу не потрошить, не удалять чешую, а лишь аккуратно обтереть тканью. Уложить сельди в емкость слоями плотно, спинками вниз, причем слои располагайте крест-накрест. Каждый ряд пересыпайте солью из расчета 1,5 стакана на ряд.

Уложенную рыбу накройте кружком без гнета и через 1 день, когда сельди осядут, слегка прижмите их гнетом. Слейте рассол, выступивший поверх кружка, добавьте еще сельдей, снова пересыпая их солью, накройте кружком, по мере выступления рассола сливайте его – и так надо повторять в течение 3 дней.

После этого емкость укупорите, долив при необходимости рассол. После 2-недельной выдержки рассол станет светлеть, приобретет сероватую окраску, исчезнет привкус сырой рыбы.

Рецепт № 5

Из расчета на 1 кг свежей сельди налить в емкость 1 л воды, добавить 3 столовые ложки соли, 1 столовую ложку сахара, 10 горошин душистого перца, 2 бутончика гвоздики, 3 лавровых листка и кипятить рассол в течение 10 минут. Затем остудить рассол и залить им рыбу.

Спустя 1 сутки сельдь готова к употреблению.

Рецепт № 6

4 свежемороженые сельди после оттаивания очистить, выпотрошить и тщательно промыть. Смешать по 1 столовой ложке соли и сахара, добавить по вкусу молотого черного перца и натереть этой смесью сельди.

Рыбу положить в эмалированную посуду, накрыть плоской тарелкой без узоров золотом и прижать грузом.

Сельдь готова через 2 дня.

Рецепт № 7

1 кг филе свежей сельди нарезать на кусочки, уложить их в стеклянную банку и залить рассолом, приготовленным из расчета на 0,5

л воды 100 г соли, Держать в холодном месте 1,5 часа. После этого жидкость слить, куски рыбы переслоить кольцами лука, горошинами душистого и белого перца, сухими лавровыми листками и залить заправкой, приготовленной из 1 стакана подсолнечного масла и 1 столовой ложки уксуса. Сверху рыбу слегка прижать гнетом на 3 часа.

Спустя 3 часа сельдь приобретет изысканный вкус и готова к столу.

Рецепт № 8

Филе 5 соленых сельдей натереть смесью приправ (по 1 чайной ложке черного молотого перца, раздробленных ягод можжевельника, молотого имбиря), свернуть роллами и плотно уложить в натертую чесноком стеклянную банку. Сверху посыпать рулеты измельченным чесноком, залить нерафинированным подсолнечным маслом, плотно закрыть крышкой и хранить в холодном месте.

Рецепт № 9

Филе 5 соленых сельдей обмазать горчицей, посыпать измельченным репчатым луком, специями (по 1 чайной ложке черного и красного молотого перца, базилика, майорана, измельченных ягод можжевельника, по вкусу и желанию лавровый лист), плотно уложить в стеклянную банку, залить нерафинированным подсолнечным маслом, смешанным с соком 1 лимона, и закрыть.

Сельдь готова спустя 2–3 часа.

Рецепт № 10 (маринование)

Филе 10 сельдей уложить в эмалированную посуду, обсыпать кольцами лука и залить маринадом. Для маринада вскипятить 1 стакан воды с 1 столовой ложкой душистого перца горошком, 10 лавровыми листками, 10 бутончиками гвоздики. После 5-минутного кипячения в отвар влить уксус и настаивать под крышкой до полного охлаждения маринада.

Выдерживать сельдь в холодильнике 10–12 часов до готовности. Продукт не подлежит длительному хранению.

Семга

1 кг филе семги обвалить в смеси соли и сахара (50 г соли крупного помола, 25 г сахара), сбрызнуть водкой (2 чайные ложки), положить в полиэтиленовый пакет и держать в холодильнике 3 часа. Затем вынуть, снять лишнюю соль, обсушить салфеткой и тонко нарезать прямо к столу.

Сиг

На 1 кг рыбы потребуется 150 г соли.

Рыбу выпотрошить, обмыть под струей холодной воды, обсушить, посыпать 2 столовыми ложками соли и оставить на 1 сутки. Затем рыбу протереть солью изнутри и снаружи, плотно уложить в посуду хребтом вниз, снова посыпать солью и положить сверху поперек следующий слой рыбы. Уложенную таким образом рыбу накрыть деревянным кружком и прижать грузом.

Скумбрия

Рецепт № 1

Мороженую скумбрию немного разморозить, сделать продольный по хребту разрез, выпотрошить, отрезать голову и хвост, извлечь позвоночник и крупные кости, вымыть, обсушить в дуршлаге. Обе половины рыбы посолить, уложить в посуду и оставить в прохладном месте на 1 сутки.

Приготовить смесь специй из расчета на 1 кг скумбрии: 1 головка чеснока, 4 листка лавра, 30 г молотого душистого перца, 150 г растительного масла, соль – по вкусу. Разрезать рыбу на порции и уложить рядками в банку, пересыпая каждый слой смесью специй. Поставить рыбу на 3–5 дней в холодное место.

В банку с готовой рыбой добавить растительное масло.

Рецепт № 2

Рыбу разделать на филе. Приготовить смесь из расчета на 1 кг скумбрии: по 1 чайной ложке сахара и уксуса, 100 г растительного масла, 1,5 столовой ложки соли, по вкусу – перец черный молотый и кориандр молотый. Обвалить в специях филе рыбы, положить в емкость, полить уксусом и маслом. Сверху прижать рыбу тарелкой с грузом на 3 дня.

Скумбрия, ставрида (для быстрого употребления)

Вскипятить воду для рассола из расчета на 1 кг рыбы: 1 л воды, 250 г соли, 12 горошин черного перца, 4 лавровых листка, щепотка корицы. Томить рассол на слабом огне 2–3 минуты, затем слегка охладить. Рыбу выпотрошить, вымыть, разрезать на куски, залить рассолом и выдерживать 3 дня.

Скумбрия, чирус, кефаль

Свежую рыбу вымыть в холодной воде, выпотрошить, удалить жабры и внутренности, не разрезая брюшины. Очищенную рыбу вымыть в подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) до полного удаления крови, дать стечь воде, после чего внутрь брюха всыпать соль.

Уложить рыбу брюхом кверху в эмалированную посуду, пересыпать солью (200 г на 1 кг рыбы), накрыть чистой тарелкой без узоров золотом, поставить груз – камень из гранита или кварца, банку с водой, затем убрать емкость с рыбой в холодный погреб.

На 2-й день образовавшийся красноватый рассол слить, заменить свежим из расчета 200 г соли на 1 л воды. Менять рассол следует также на 4-й и 6-й день. Количество вливаемого рассола должно быть равно количеству рассола слитого.

Созревание рыбы в холодном помещении длится 10 суток, в неохлажденном – около 7 суток. После созревания рыбу плотно уложите

в 3-литровые банки, залейте рассолом, накройте крышками и храните в холодном темном помещении.

Перед употреблением рыбу 2–3 часа вымачивайте в чистой холодной воде, после чего подвяльте, подвесив на крюк, в течение суток.

Форель, сельдь, салака, камбала, скумбрия

Мякоть рыбы без костей, но с кожей и чешуей посыпать (из расчета на 1 кг рыбы) солью (200 г) и сахаром (40 г). На пергаментную бумагу положить слой мякоти кожей вниз, сверху насыпать слой мелко нарезанной зелени укропа, на него – второй слой мякоти, но уже кожей вверх. Рыбу завернуть в пергамент, уложить в широкую кастрюлю, прижать гнетом и поставить в холодильник.

Мелкая рыба готова уже через несколько часов, а крупная – спустя сутки.

Хек, ледяная, судак, ставрида (рыба мороженая)

2 кг филе выбранной вами рыбы нарезать кусками примерно по 50 г. Репчатый лук (полкило) нарезать крупными полукольцами, чеснок (1 головка) мелко нашинковать, добавить к ним черный молотый перец, соль и уксус по вкусу, немного лаврового листа, подсолнечное нерафинированное масло. Залить смесью куски рыбы, перемешать и поставить на ночь в холодильник.

Совет: у рыбы с нежной мякотью, например у скумбрии, филе лучше снять с кожей, предварительно очистив ее от чешуи.

Щука, судак и любая белая рыба

Белая рыба с рыхловатой тканью не выдерживает длительного хранения, ее лучше готовить как малосольную. Расчет для посола 16 кг рыбы: 1 кг соли.

Подготовленную рыбу распластать вдоль пополам, отделить голову, позвоночник – от мяса (чешую оставить) и пересыпать солью. Уложить пластины рыбы в посуду, накрыть деревянным кружком и прижать

грузом. Через некоторое время выделится сок, а спустя сутки рыба готова к употреблению.

Если вы надумали ее коптить, то срок выдержки в рассоле 3–4 дня.

Вкуснее не бывает!

Мне всегда претили бездельники, шпаргалочники и умельцы сдавать экзамены после одной ночи поверхностного знакомства с учебником – такие они и по жизни: ловчат, обманывают, выворачиваются, живут за чужой счет. Надеюсь, у вас все иначе: уж если что выучили честно и основательно, то из памяти не сотрется, не испарится. Проверьте себя и на этот раз: поставьте экзаменационный стол с билетами – яствами из соленой рыбы, соберите экзаменационную комиссию из гостей и рассказывайте им, как приготовили из засоленной собственноручно рыбы все эти непревзойденные деликатесы.

Если вас попросят сесть, успокоиться и налить себе рюмочку, а затем произнесут тост за ваше золотое сердце, то будьте уверены: экзамен сдан с прекрасным результатом!

Бутерброды

Рецепт № 1

По 80 г филе соленой сельди, маслин, сливочного масла, хлеб, по вкусу – сливочное масло, лимон

Масло, маслины и вымоченную сельдь пропустить через мясорубку, перемешать и поставить фарш в холодное место на 30 минут. Хлеб намазать фаршем, поверх положить тонкий слой рифленого сливочного масла, украсить бутерброд дольками лимона.

Рецепт № 2

100 г соленой кильки, 1 яйцо, сваренное вкрутую, ржаной хлеб, майонез

На хлеб положить нарезанное яйцо, на него положить очищенную кильку, свернутую колечком. Середину рыбного колечка заполнить майонезом.

Рецепт № 3

100 г осетрины, пшеничный хлеб, по вкусу – зелень укропа, сливочное масло

На ломти обжаренного хлеба намазать сливочное масло, положить по куску осетрины, украсить маслом, смешанным с измельченной зеленью.

Гренки

Рецепт № 1

200 г соленой сельди, 6 яиц, 150 г сливочного масла, хлеб, по вкусу – пучок зеленого лука

Филе сельди измельчить до однородной массы и растереть с размягченным сливочным маслом. Ломти белого хлеба обжарить на масле с обеих сторон. Когда хлеб остынет, намазать его фаршем из сельди, сверху положить яичницу-глазунью. Чтобы придать глазунье круглую форму, неровности обрезать стаканом. Сверху гренки посыпать измельченным зеленым луком.

Рецепт № 2

300 г соленой сельди, 3 желтка сваренных вкрутую яиц, 40 г сливочного масла, 20 г растительного масла, батон, по вкусу – горчица

Вымоченную и очищенную от костей соленую сельдь нарезать некрупными кусками. Молоки растереть с желтками, добавить растительное масло и горчицу и все тщательно перемешать.

Поджаренные ломти батона смазать смесью яиц с молоками, сверху выложить куски сельди. Гренки положить на противень и запечь в духовке.

Горячая паста

4 соленые сельди с молоками, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 яйца, 100 г черствой булки, 3 столовые ложки сметаны, 50 г сыра, 0,5 лимона, по вкусу – молоко, масло, зелень петрушки, сухари панировочные, перец черный молотый, соль

Сельдь выпотрошить, удалить кости и кожу, вымочить филе в молоке и измельчить до однородной массы. Соединить массу с намоченной в молоке и слегка отжатой булкой и луком, натертым на мелкой терке. Молоки сельди растереть с размягченным сливочным маслом, сметаной, желтками, натертым на терке сыром, перемешать с фаршем из сельди, со взбитыми белками и всыпать соль и перец. Если масса получилась жидкой, добавить 1 столовую ложку молотых сухарей.

Выложить приготовленную пасту горкой в огнеупорную посуду, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать 30 минут.

Салаты

Рецепт № 1

Филе 1 соленой сельди, 1 стакан фасоли, 1 соленый огурец, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3 столовые ложки сметаны, по вкусу – зеленый лук

Фасоль замочить в холодной воде на ночь, затем отварить в несоленой воде до готовности, отвар слить. Огурец мелко нарезать. Филе нарезать ломтями. Все компоненты перемешать, уложить в салатник и полить сметаной. Сверху салат украсить дольками яйца и мелко нашинкованным зеленым луком.

Рецепт № 2

Филе 1 соленой сельди, 2 стакана белой фасоли, 1 луковица, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 соленый огурец, 1 чайная ложка готовой горчицы, по вкусу – растительное масло, уксус, петрушка, сахар, перец черный молотый

Фасоль залить на ночь холодной водой, затем отварить в этой же воде. Луковицу очистить, мелко нашинковать, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Филе сельди нарезать мелкими кусочками, яйца – крупными дольками. Лук, сельдь и яйца перемешать с фасолью, посыпать солью, перцем и сахаром, заправить горчицей, взбитой с растительным маслом. Массу выложить в салатник, посыпать рублеными яйцами и обложить кусочками соленого огурца.

Рецепт № 3

1 соленая сельдь, 1 стакан молока, 50 г квашеной капусты, 4 вареные картофелины, 1 вареная морковь, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 50 г растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, по вкусу – зеленый лук, сахар, соль

Сельдь разделать на филе и залить молоком на 3 часа. Картофель и морковь нарезать кубиками и сбрызнуть растительным маслом. Лук мелко нарезать и посыпать сахаром. Капусту, если она очень кислая, слегка отжать. Все компоненты смешать, добавив сельдь, нарезанную соломкой, заправить растительным маслом и горчицей, всыпать соль, сахар и все перемешать. Салат выложить на блюдо и посыпать измельченным зеленым луком и рубленым яйцом.

Рецепт № 4

Половина тушки сельди, 400 г квашеной капусты, 1 стакан фасоли, 3 столовые ложки растительного масла, половина луковицы, по вкусу – перец черный молотый

Фасоль замочить на 4–5 часов и отварить до готовности в несоленой воде. Сельдь вымочить, разделать на филе и нарезать небольшими кусочками. Лук мелко нашинковать и обжарить на растительном масле. Соединить квашеную капусту с фасолью, сельдью, луком, добавить по вкусу соль, заправить перцем и все перемешать.

Рецепт № 5

2 соленые сельди, 2 стакана размороженного свежего зеленого горошка, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 яблока, 1 луковица, по 2 столовые ложки майонеза и сметаны, по вкусу – зелень укропа, сахар, соль

Горошек соединить с яблоками, натертыми на крупной терке, измельченным луком, заправить майонезом и сметаной, посолить и всыпать сахар. Все компоненты перемешать, выложить в салатник, обложить кусочками филе сельди, дольками яиц и посыпать измельченной зеленью.

Рецепт № 6

1 соленая сельдь, 500 г свежих грибов, 1 соленый огурец, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, по вкусу – уксус, лавровый лист, перец душистый горошком, соль

Грибы очистить, промыть и отваривать 20 минут в подкисленной и подсоленной воде вместе с лавровым листом и перцем. Затем откинуть грибы на сито, чтобы стекла вода, охладить и нарезать тонкими полосками.

Вымоченную сельдь очистить, удалить кости, мякоть нарезать. Соленый огурец нашинковать. Грибы смешать с сельдью, нашинкованным луком, огурцом, выложить смесь в салатник и полить растительным маслом.

Рецепт № 7

300 г филе соленой сельди, 150 г мороженой морской капусты, 3 ломтя белого хлеба, 1 луковица, 1 яблоко, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса

Размороженную морскую капусту промыть и отваривать в течение 30 минут, трижды меняя воду, затем охладить. Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, луковицей, вареной морской капустой и яблоком. Все тщательно перемешать и заправить растительным маслом и уксусом.

Массу охладить, выложить в селедочницу, придав ей форму рыбы, и посыпать измельченным яйцом.

Закуска

Рецепт № 1

2 соленые сельди, 1 свекла, 2 луковицы, 1 банка майонеза

Филе сельди нашинковать. Свеклу отварить в кожуре, очистить, охладить и натереть на крупной терке. Луковицы разрезать пополам и каждую половину нашинковать тонкими полукольцами. Выкладывать в селедочницу послойно: свеклу, лук, сельдь, свеклу, лук. Сверху залить слои майонезом.

Рецепт № 2

300 г филе свежей сельди, 1,5 столовой ложки соли, по 1 чайной ложке черного молотого перца и сахара, 3 столовые ложки растительного масла

Филе сельди нарезать на куски, равномерно посыпать их солью, сахаром и перцем, уложить в стеклянную банку и залить растительным маслом.

Сельдь можно хранить в холодильнике четверо суток.

Сельдь под «шубой»

2 соленые сельди, 2 вареные картофелины, 2 вареные свеклы, 1 луковица, 1 большое зеленое яблоко, по вкусу – майонез, соль

Филе сельди нарезать кусками. Яблоко натереть на терке. Луковицу мелко нашинковать. Свеклу натереть на крупной терке. Картофель нарезать кубиками. Салат укладывать слоями, промазывая каждый слой майонезом: сначала половину порции свеклы, затем половину порции картофеля, лук, сельдь, яблоко, вторую порцию картофеля и свеклы. Сверху блюдо обильно полить майонезом.

Сельдь по-киевски

650 г соленой сельди, 300 г сливочного масла, 200 г тертого сыра, 300 г пшеничного хлеба,

300 мл молока, 1 чайная ложка горчицы, по вкусу – перец молотый, зелень петрушки

Сельдь разделать на филе. Замочить в молоке хлеб, отжать и вместе с филе пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем протереть через сито. Полученную массу смешать с растертым до густоты сметаны сливочным маслом, тертым сыром, горчицей, перцем. Все перемешать и выложить в селёдочницу, придав форму рыбы. Блюдо украсить зеленью петрушки, хвостом и головой селёдки.

Сельдь рубленая

2 соленые сельди, 200 г жареного мяса, 1 яблоко, 1 луковица, 25 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 яйца, сваренных вкрутую, по вкусу – сахар, уксус, горчица

Сельдь вымочить, очистить, и вместе с жареным мясом, обжаренными луком и дольками яблока дважды пропустить через мясорубку, затем добавить половину порции сметаны и перемешать. Выложить массу на блюдо. Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито, соединить с остальной сметаной, солью, сахаром, уксусом, горчицей, все перемешать и полить смесью селёдочную массу.

Сельдь с жареным луком

2 соленые сельди, 4 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, по вкусу – уксус, сахар

Сельдь вымочить, разделать на филе и нарезать небольшими кусочками. Положить их в селёдочницу. Лук нарезать тонкими кольцами, обжарить на масле, добавить немного уксуса, сахар, дать массе остыть и залить ею кусочки сельди.

Сельдь в масле с горчицей

1 соленая сельдь, 1 чайная ложка готовой горчицы, 2 столовые ложки растительного масла

Сельди разделать на филе, нарезать филе кусочками и уложить в стеклянную банку. Горчицу соединить с растительным маслом и залить полученным соусом сельдь. Банку закрыть крышкой и поставить в холодильник на 4 часа.

Сельдь в розовом майонезе

500 г филе соленой сельди, 1 свекла, 2 столовые ложки уксуса, 1 столовая ложка желатина, 250 г майонеза

Очистить свеклу, натереть ее на крупной терке, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством холодной кипяченой воды, в которую добавлен столовый уксус, и довести до кипения, затем настаивать 20 минут. Настой процедить и 5 ложек свекольного отвара смешать с желатином, предварительно размоченным в холодной кипяченой воде. Подогреть смесь на водяной бане, пока желатин полностью не растворится, а затем охладить до комнатной температуры и перемешать с майонезом до получения однородной массы.

Филе сельди нарезать небольшими ломтиками и уложить в селедочницу. Залить розовым майонезом ломти сельди и поставить в холодильник.

Сельдь с морковью

1 кг филе соленой сельди, 500 г моркови, 2 луковицы, 100 г растительного масла, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 лавровый листок, 3 горошины черного перца, по 50 г томатной пасты и сливочного масла, по вкусу – зелень петрушки, сахар, соль

Филе сельди нарезать на небольшие кусочки. Морковь натереть на крупной терке и потушить со сливочным маслом в небольшом количестве воды до готовности. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половину нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить томатную пасту,

вместе потушить, перемешать с морковью, положить лавровый лист, перец, сахар, соль и тушить до испарения жидкости, после чего охладить.

На дно стеклянной банки уложить морковь, затем сельдь, смешанную с морковью, сверху положить оставшуюся морковь и закрыть банку полиэтиленовой крышкой.

Приготовленную таким образом сельдь можно хранить в холодильнике 2–3 дня.

Сельдь с укропом

10 штук филе соленой сельди, 600 мл 3%-ного уксуса, 250 г сахара, 3 лавровых листка, 250 г красного репчатого лука, 3 пучка укропа

Для маринада уксус довести до кипения, добавить лавровый лист, сахар, нарезанный кольцами лук и варить смесь 5 минут на слабом огне. Филе сельди нарезать ломтями, густо посыпать измельченной зеленью укропа, залить охлажденным маринадом и выдерживать 2 дня.

Сельдь с уксусом и маслом

1 соленая сельдь, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла

Сельдь разделать на филе, нарезать филе небольшими кусками и уложить в стеклянную банку. Смешать уксус с растительным маслом и залить этим соусом филе. Банку закрыть и поставить в прохладное место на 3 часа.

Приготовленную таким способом сельдь можно хранить в холодильнике несколько дней.

Сельдь под луково-томатным соусом

1 соленая сельдь, 1 луковица, по 2 столовые ложки томатной пасты, 3 %-ного уксуса и растительного масла, 0,5 чайной ложки сахара, по вкусу – перец черный молотый

Сельдь разделать на филе, нарезать филе небольшими кусками и уложить в селёдочницу. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половину нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на растительном масле, добавить томатную пасту, уксус, сахар, перец, 1 столовую ложку горячей воды и все довести до кипения. Залить сельдь приготовленным соусом.

Сельдь в вине

10 штук филе соленой сельди, 250 мл красного вина, 500 мл 3%-ного уксуса, 250 г сахара, 2 бутончика гвоздики, 2 лавровых листка, 1 чайная ложка черного перца горошком, 1 столовая ложка семян горчицы, 250 г репчатого лука

Для приготовления маринада вино довести до кипения, влить уксус, положить сахар, гвоздику, перец, лавровый лист, семена горчицы и нарезанный кольцами лук. Все вместе томить на слабом огне 5 минут, затем остудить и вынуть лук шумовкой.

Филе сельди нарезать ломтями, уложить их в кастрюлю, переслаивая кольцами лука, и залить маринадом. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 2 дня.

Сельдь «Метрополис»

500 г сельди, 2 луковицы, 30 г сухих грибов, 1 соленый огурец, по вкусу – консервированный красный перец, растительное масло, зелень укропа или петрушки

Сельдь вымочить и разделать на филе, которое слегка отбить. Лук нашинковать и обжарить на растительном масле. Грибы замочить в холодной кипяченой воде на 4 часа, затем отварить их в этой же воде до готовности, нарезать и смешать с луком. На филе сельди выложить часть фарша, свернуть филе рулетом и на 3 часа поместить в холодное место. После этого каждый рулет разрезать поперек на части и уложить на кружки соленого огурца. Сверху выложить оставшийся фарш, измельченную зелень и кусочек красного консервированного перца.

Сельдь фаршированная

1 соленая сельдь с молоками, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка молотых сухарей, по вкусу – перец черный молотый

Сельдь вымачивать в чайной заварке 4 часа, затем очистить, надрезать вдоль спинки и удалить кости и внутренности. Молоки измельчить и соединить с луком, добавить растительное масло, молотые сухари, рубленое яйцо и перец. Все компоненты перемешать. Начинить получившимся фаршем сельдь, обвалить ее в сухарях и уложить в селедочницу.

Сельдь под яичным соусом

500 г соленой сельди, 1 стакан молока, 1 банка майонеза, 100 г сметаны, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 столовая ложка горчицы, по вкусу – зеленый лук, зелень петрушки, соль

Сельдь залить молоком на 2 часа, затем очистить и разделать на филе. Филе нарезать кусочками, выложить на длинное блюдо в виде целой рыбы, приложить голову и хвост. Майонез смешать со сметаной и горчицей, добавить измельченный зеленый лук, рубленые яйца, посолить и полить этим соусом сельдь. Блюдо украсить веточками петрушки.

Сельдь с хлебом

200 г филе соленой сельди, 200 г пшеничного хлеба, 200 мл молока, 80 г майонеза, 60 г твердого сыра

Хлеб, намоченный в молоке, и филе сельди пропустить через мясорубку. В фарш добавить майонез, тщательно растереть массу и выложить ее на тарелку. Сверху посыпать тертым сыром.

Форшмак

80 г соленой сельди, 200 г черствой булки, 200 мл молока, 40 г репчатого лука, 100 г яблок, 2 яйца, сваренных вкрутую, 50 г

растительного масла, по вкусу – зелень укропа, перец черный молотый, соль

Филе сельди, замоченную в молоке булку, лук и яблоки пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, полить маслом и тщательно вымешать. Форшмак выложить на тарелку горкой и посыпать рублеными яйцами и измельченной зеленью.

Сельдь с творогом

3 соленые сельди, 250 г творога, 100 г сливочного масла, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки горчицы

Сельди разделать на филе и вместе с яйцами пропустить через мелкую решетку мясорубки, затем растереть с размягченным сливочным маслом, добавить творог, горчицу, все перемешать, выложить в салатник и посыпать измельченной зеленью.

Сельдь в маринаде

1 кг соленой сельди, 2 соленых огурца, 1 луковица, 1 столовая ложка горчицы, 0,5 стакана уксуса, 1 стакан воды, 2 столовые ложки растительного масла, 2 лавровых листка, 5 горошин душистого перца, 0,5 чайной ложки сахара, по вкусу – соль

Огурцы нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать, смешать с огурцом и заправить горчицей. Для маринада воду с сахаром и специями варить 15 минут, затем снять пену, подлить уксус, посолить, дать закипеть и остудить, после этого влить растительное масло.

Филе сельдей свернуть в роллы, положить в середину огуречный салат, заколоть палочками, уложить в банку, залить маринадом, закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

Семга с цветной капустой

500 г цветной капусты, 400 г семги, 80 г оливкового масла, 400 г свежих шампиньонов, 4 яйца, 50 г сахара, 25 г горчицы, 1 лимон, по вкусу – соль

Приготовить маринад: к 1 стакану кипящей воды добавить по вкусу сахар, соль, горошины душистого перца, 1 лавровый листок, 2 бутончика гвоздики, варить под крышкой 10 минут на слабом огне. Затем добавить 1 стакан 6 %-ного уксуса и довести до кипения.

Цветную капусту разобрать на кочешки, вымыть их в соленой воде, залить горячим маринадом, остудить и поставить на 7 дней в прохладное место. Горчицу перемешать с сырыми охлажденными яичными желтками, солью и сахаром, постепенно добавляя оливковое масло, и взбить на холоде. Когда майонез будет почти готов, ввести сок лимона. Масса должна получиться очень густой. Шампиньоны перебрать, промыть, отварить, мелко порубить и смешать с майонезом.

Соленую семгу разделить на филе, разрезать на широкие тонкие пласты, свернуть кулечками и нафаршировать подготовленными грибами. В центре большого блюда горкой выложить маринованные кочешки цветной капусты, а вокруг разложить кулечки семги. Сверху блюдо украсить веточками укропа.

Салат с икрой

100 г красной икры, 150 г свежих огурцов, 2 столовые ложки сметаны

Огурцы нарезать соломкой, смешать с икрой и полить сметаной.

Суп

1 соленая сельдь, 1,5 л воды, 700 г картофеля, 1 морковь, 2 луковицы, 1 помидор, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – лавровый лист, перец горошком, соль

Лук, морковь и корень сельдерея мелко нашинковать и обжарить на растительном масле. В кипящую воду положить обжаренные овощи и варить 15 минут, после чего добавить нарезанный соломкой картофель, кусочки филе сельди и варить до мягкости картофеля. Примерно за 5 минут до готовности в суп положить нарезанные помидоры, лавровый лист, посолить и поперчить бульон.

Запеканки

Рецепт № 1

2 соленые сельди, 400 г отварной говядины, 200 г черствого пшеничного хлеба, 250 г сметаны, 2 яйца, 80 г репчатого лука, 40 г сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, растительное масло, панировочные сухари

Хлеб замочить в воде и отжать. Сельдь вымочить в крепком чае и разделать на филе. Хлеб, сельдь и отварное мясо пропустить через мясорубку, добавить сметану, обжаренный на растительном масле лук, размягченное сливочное масло, сырые яйца, перец и тщательно вымесить массу. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями глубокую сковороду и запечь в духовке.

Рецепт № 2

600 г соленой салаки, 1,5 кг вареного картофеля, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан молока, по вкусу – соль

Салаку залить холодной водой и вымачивать, несколько раз меняя воду, затем выпотрошить. Картофель нарезать кружочками. Огнеупорную посуду смазать маслом и уложить на дно слой картофеля, а затем вперемешку все компоненты и верхний слой – опять картофель.

Яйца взбить с молоком, добавить соль и залить этой смесью рыбу и картофель. Сверху на картофель положить кусочки масла. Форму поставить в духовку и запечь.

Вялить = Вобла?

И какой же русский не любит вяленой рыбы? Я приличного человека в пивной определяю, как нечего делать: такой мужик никогда – слышите: никогда! – не пригубит пива без воблы (вяленой рыбы). А иначе это просто алкуй и всё. Хотя что это я: моя золотая теща, за то что нередко нянчится с моим сынишкой, берет мзду воблой, которую очень уважает в окрошке (ох и хороша эта окрошка!)

Строго говоря, вобла – это рыба семейства карповых, живущая в Каспийском море. Рыбка невелика – всего-то весит около 200 г, но ведь как популярна и любима! Говорят, правда, что численность ее резко сократилась после экспериментов с матушкой Волгой, вследствие обмеления Каспия, орошения захимиченных туркменских полей и общей бесхозяйственности. Я в этом не сомневаюсь, потому что о бедах Волги, так и не оправившейся после социалистических экспериментов, знаю не понаслышке.

Недаром же многие мужики на разговоры за жизнь с кружкой пива не воблу приносят, а вяленую самоделку. Давайте научу и вас вялить хоть какую рыбу: делать просто, а есть очень вкусно!

Начнем ликбез с вопроса, какую рыбу правильно называть вяленой. Вяленой называют подсоленную и подсушенную на воздухе рыбу. Этим промыслом лучше всего заниматься зимой или весной, так как до нереста рыба жирнее и при правильной обработке очень вкусная. У рыбаков недаром существует примета, что вялить надо рыбу, пойманную в месяцы, в названии которых есть буква р: с сентября по апрель.

Вялят, разумеется, не все виды рыб, а только те, мясо которых имеет свойство как бы созревать в процессе естественной сушки, приобретая специфические вкус и аромат. Созревание – сложный биохимический процесс, в результате которого рыба приобретает особый вкус и годится в пищу без дополнительной кулинарной обработки.

Вялить лучше всего рыбу и не совсем тощую, и не очень жирную. Это как с женщинами: сухие – злые, толстые – ленивые, а фигуристая бабурка и хозяйка хорошая, и в любви – ягода-малина, и на здоровье не жалуется, не чахнет. У меня именно такая красавица!

Да, так мы о рыбе говорим. Если тушки некрупные, то вялить их предпочтительнее или целиком, или в виде пластов, нарезанных вдоль позвоночника, или 200-граммовыми кусками, которые нарезают поперек.

Наилучший вкус у воблы (царица среди всей вяленой рыбы!), тарани, плотвы, густеры, подлещика, леща, чехони, окуня, уклейки, красноперки, язя, щуки, карпа, мойвы, скумбрии, кефали, судака.

Как правило, некрупную рыбу вялят непотрошенной. При этом собственный жир рыбы пропитывает мясо, и она становится очень ароматной!

Однако не советую вялить непотрошеную рыбу летней порой, так как большинство рыб в этот период питается зеленью, зелень в брюшной полости быстро разлагается и придает мясу горький привкус, неприятный запах. И не устану повторять: рыба почти вся заражена паразитами, поэтому потрошите, потрошите и потрошите ее! Чистите основательно, не забывая удалять голову и жабры.

Средняя норма соли: на 1 кг рыбы 200 г. Солите рыбу, тщательно промыв от слизи. Укладываете тушки в посуду, чередуя ряды слоями соли. Сверху – крышку, груз и на холод от 2 до 5 суток (в зависимости от величины рыбы).

Просолили рыбу. Теперь промойте ее холодной проточной водой. Если консистенция мяса очень плотная, то вымачивайте рыбу в холодной воде еще 5–10 часов, меняя воду 2–3 раза. Обратите внимание, что количество соли после вымачивания должно быть в пределах 5–7 %.

После этого смочите рыбу уксусом от мух. Разложите тушки рядами на плотной чистой бумаге (не на газете!), дайте рыбе обсохнуть, затем нанижите на шпагат или крепкий шнур с просветами между тушками не менее 1 см. В брюхо потрошенных тушек для лучшего проветривания можно вставить распорные палочки.

Самое крупное расхождение в технологии сушки рыбы заключается в том, как вешать рыбу: за хвост или за голову. Есть спецы, которые считают, что лучше вешать головой вниз: влага вытекает через рот, и рыба быстрее и равномернее сохнет. Дело ваше. На деревянной доске ножом прокалываете рыбу около хвоста и с помощью расправленных больших скрепок или специальных крючков из нержавеющей проволоки развешиваете их на бечевке.

Но есть мужики, которые правильно считают, что вешать рыбин за хвост – последнее дело: из нее во время просушки уходит жир! Если же рыбу вешать за глазницы, то весь жир из рыбы впитывается в мясо, а легкая желчная горечь такой вкус придает продукту, что держись! Рассказываю, а у меня слюнки текут, ей богу.

Соломоново решение таково: первые 2–3 дня рыбу вешать головой вниз, чтобы влага и содержимое желудка вытекали через рот, а потом – за глазницы, то есть хвостом вниз.

Наилучшая температура для вяления рыбы 18–20 °С.

Обычно в естественных условиях рыба вялится 1–2 недели. Если надумали делать это зимой, то лучше всего развесить рыбины на кухне вблизи газовой или электрической плиты.

Особо поговорим о мухах. Добрых слов у меня для них нет. Мало того, что всю рыбу «понадкусывают», так еще и яйца там откладывают, мол, питайтесь, дорогие детки-личинки, вкусным мясом. Но есть управа на мух: подсолнечное масло, которым можно промазать рыбу целиком. Хорошее средство – смесь 6 частей уксуса с 4 частями растительного масла. На 3 кг мелкой рыбы берете поллитра смеси, для крупной рыбы – 1 литр. Мелкую рыбу просто окунаете в раствор – и порядок, а на крупную с головы до кончика хвоста нанесите смесь мягкой кистью. Под жабры засуньте смоченный раствором кусочек ваты. Обработку нелишне сделать несколько раз за период сушки. Но! Все равно первые 2 часа сушки вам придется постоянно отгонять мух от рыбы. Некоторые накрывают рыбу марлей – эффект нулевой. Герметичность может обеспечить только скафандр.

Готовность вяленой рыбы определить – как нечего делать: рыба словно высушена изнутри. У правильно провяленной рыбы не поблескивает на поверхности соль, структура ее хорошо просматривается на просвет. После снятия кожи с чешуей обозначается слой ароматного блестящего жира, мясо несухое, упруго-жесткое.

Вяленая рыба после сушки на воздухе должна некоторое время (от 3 недель до 1 месяца) созревать.

Идеально хранить вяленую рыбу в подвешенном к стропилам холщовом мешке в сухом, прохладном и продуваемом помещении. Хранят готовую рыбу также в бумажных мешках или плетеных корзинах, оберегая от солнечных лучей. Кстати, во времена моего детства из Астрахани в верховья Волги гнали баржи с арбузами, помидорами и воблой. Рыбу сгружали на берег в огромных плетеных корзинах и тут же развозили по магазинам. По беспроводному телефону «из уст в уста» все мужики города знали: сегодня воблый день!

Рыба долго не пересыхает, если положить ее в стеклянную банку с широкой горловиной и закрыть пластмассовой крышкой, которую обвязать двумя слоями полиэтиленовой пленки.

Если рыба пересохла от долгого хранения, подержите ее перед употреблением 10–15 минут в кипящей воде. Еще один способ: положите рыбу на среднюю полку духовки, включите плиту на полную мощность, переверните рыбу через 3–6 минут (в зависимости от величины) и еще столько же времени держите в духовке. Есть рыбу надо горячей, пока она не высохла и легко чистится.

Вкуснее не бывает!

Этот зачет для мужчин – серьезное испытание. Одно дело стучать готовой воблой по столу и ругать при случае нерадивого производителя-вялителя, но совсем другое, если ругать будут за некачественную рыбу вас. Тут уж пиво – не пиво, куда бы от позора скрыться! А если вы не воблу друзьям предлагаете попробовать, а, например, начальству своему балычок к водочке? Это уже не шуточки. Поэтому относитесь к практикumu серьезно, еще раз полистайте конспекты о грамотном засоле продукта и только потом приступайте к делу.

Если друзья по пиву энергично хлопают вас по плечу, вкусив «вяленки», или если после балычка под водочку начальник объявил о вашем повышении по службе («давно, знаете ли, хотел сказать...»), то зачет вы выдержали успешно. С чем вас и поздравляю!

Балык из крупной жирной рыбы

Удалить чешую, отрезать голову и хвост, разрезать тушку вдоль пополам, удалить позвоночник и кости и разделить на куски длиной 10–15 см. В посуду насыпать слой соли, положить мякотью вверх куски рыбы, посыпать их сахаром, затем засыпать новым слоем соли. После укладки всей рыбы поставить хороший гнет.

Солите рыбу в прохладном месте 4–5 суток, затем вымочите и подвесьте на крючках для просушки, обвязав куски рыбы шпагатом.

Через 1–2 недели балык готов к употреблению.

Балык из осетрины

Лучшим балыком считается осетровый, и чем он толще и жирнее, тем ценнее.

Отделите толстые спинки от терки (кожи), положите в емкость, пересыпая солью и селитрой (на 400 г соли 5 г селитры), накройте посоленную рыбу крышкой и положите сверху гнет.

Через 3 дня нижние куски переместите наверх, а верхние – вниз и перетрите их собственным рассолом. Выньте продукт после завершения посола, развесьте на солнце, а когда балык несколько провялится, коптите его.

Скумбрия

Рецепт № 1

Выпотрошите рыбу, вытаскивая внутренности через жаберные крышки, не разрезая брюшины. Затем промойте рыбу, подвесьте попарно, пропуская тонкий шпагат через хвост, и погрузите на 8 часов в рассол (на 1 л воды 25 г соли). После этого промойте холодной водой и подвесьте для сушки на прутьях. Сушите около 2 недель.

Рецепт № 2

Вяленая таким способом скумбрия хороша из весеннего улова, после нереста.

Свежую рыбу вымыть в холодной воде и через жаберные отверстия удалить внутренности и жабры, не разрезая брюха. Затем острым ножом разрезать тушку вдоль позвоночника, вымыть, дать стечь воде, распластовать и посолить внутреннюю часть из расчета 1 чайная ложка соли и 2 г сахара на одну рыбину.

Распластованные и посоленные тушки выложить в один ряд спинками на сложенную вчетверо чистую бумагу, после чего перенести на бумаге на лист фанеры (или на тарелку, или на блюдо) и убрать в холодильник на 2 дня для посола и созревания.

После этого рыбу промыть холодной водой, дать ей стечь, снова выложить в один ряд спинками на сложенную вчетверо чистую бумагу и выдержать еще 2 дня в холодильнике для просушки и созревания.

Срок хранения вяленой скумбрии в холодильнике не должен превышать 5 дней. Но можно сделать долгоиграющий вариант: очистить рыбу от кожи, отрезать голову, удалить позвоночник и плотно уложить кусками в подготовленные сухие банки на 1,5 см ниже края горловины. Залить рыбу оливковым или подсолнечным маслом на 0,5 см ниже края горлышка банки, выдержать в течение 1 часа и долить при необходимости масло. Банки закрыть подготовленными крышками, укупорить и хранить в холодном месте.

УСПЕХОВ ВАМ ВО ВСЕМ!