

Изготовление домашних колбас



Изготовление домашних колбас. Часть 1

Во время заготовки мясных продуктов у хороших хозяев ничего не пропадает. Они не только засаливают сало, консервируют и коптят мясо, но и делают превосходные домашние колбасы. Видов и разновидностей колбас неисчислимо множество, а рецептов их приготовления еще больше. На протяжении веков народы разных стран выработали массу национальных технологий изготовления колбасных изделий, и каждая из них обладает своими, только ей присущими достоинствами. Обычно для изготовления колбас используется любое мясо: свинина, говядина, баранина, курятина, гусятина, конина и т.д. Но наиболее распространенными, особенно в условиях личного крестьянского и фермерского хозяйства, являются колбасы из свинины, которая используется как сама по себе, так и в сочетании с другими видами мяса. К колбасному производству, относится не только изготовление самих колбас. К нему относят и приготовление разных сортов свинины, ветчины, солонины и т.д. В настоящей статье мы поведем речь в основном об изготовлении некоторых видов колбас при нехитрых приспособлениях в домашних условиях. И если вы хотите наладить небольшое производство колбас, то рекомендую прочесть эту статью полностью.

Сегодня и мы с вами посмотрим, как можно приготовить колбасу в домашних условиях. Сделать это не так уж и сложно. Главное, что нужно кроме умения, это терпение и аккуратность.



Прежде чем рассказать, как изготовить в домашних условиях колбасу, дадим читателю небольшую историческую справку о развитии колбасного производства у нас в России.

Еще Татищев отмечал, что русские умели солить мясо уже при Святославе. По Карамзину, ветчину приготавливали при князе Владимире Красное Солнышко. На его знаменитых пирах в Киеве, как повествуют былины, подавали окорока.

Упоминает о колбасах и "Домострой" XVI века. И все-таки широкое появление колбас на Руси связано с эпохой Петра Великого. По его зову среди прочих ремесленников явились к нам и немецкие колбасники. Бывшие у немцев в учениках русские очень скоро сами научились делать сосиски и колбасы по русскому вкусу. Так, к примеру, появилась углицкая колбаса, изобретенная прасолом Русиновым, и другие с местными названиями.

Первые колбасные производства чисто русские появились в городах подмосковных губерний. До революции в России насчитывалось около 2500 колбасных предприятий. Из них только 46 изготовляли колбасы фабричным способом. Остальные представляли собой небольшие мастерские при мясных лавках.



Заготовка мяса.

1. Забой свиней:

Свиней забивают ножом, вводить нож следует между 3-4-го ребра. Спуск и сбор крови производят после снятия кожи или опаливания. Для этого, приподнимая тушу (головой вниз), рассекают грудную клетку вдоль по хрящевому сращению и собирают кровь в широкую посуду (таз, кастрюли, эмалированное ведро). Из собранной пищевой крови можно приготовить кровяную мясо-растительную колбасу, запеканки и другое.

2. Первичная обработка туши:

Первичную обработку туши проводят, подвешивая ее за задние ноги, при помощи разножки (рис. 1), разножку делают из круглой жерди, лучше из твердого дерева (образец указан на рисунке). Для подвешивания туши делают разрез: концом ножа слева и справа от малых копытцев делают два надреза до кости, отделяя от нее сухожилия. Подвешенную тушу, освобожденную от внутренностей и крови, необходимо сразу же разрубить на две части вдоль по позвоночникам. Далее обрабатывают паяльной лампой до темно-коричневой окраски. Затем поверхность туши обдают горячей водой (но не кипятком) и вновь зачищают шкуру ножом до белого цвета. Обработку туши паяльной лампой начинают сверху, последовательно проходя все участки шкуры, до тех пор, пока верхний слой кожи (эпидермис) не начнет вздуваться и лопаться. Опаленное место сразу же зачищают ножом. Особое внимание следует уделять

обработке брюшной части туши, где кожа нежнее и тоньше, употребляя в этом случае более легкий огонь и остерегаясь подгорания кожи. После опаливания обмывают горячей водой и дополнительно соскабливают ножом недостаточно обработанные участки. Затем вновь опаливают до коричневого цвета, обдают горячей водой и соскабливают ножом до белого цвета.

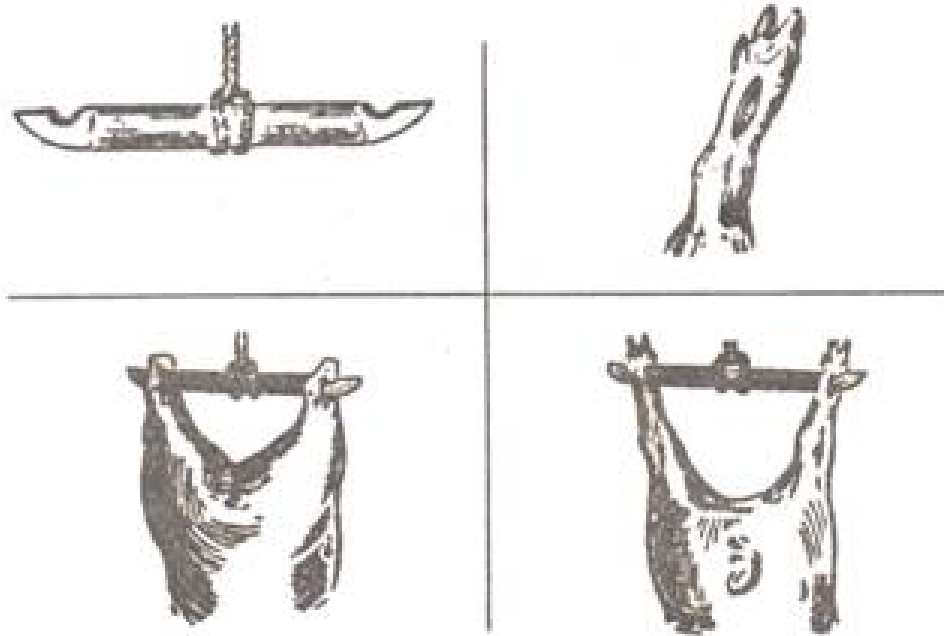


Рис. 1. Разножки для подвешивания туши.

3. Обработка кишок:

Из всего комплекта говяжьих кишок можно использовать тонкие кишки (говяжьи чрева), слепую кишку (синюгу), ободочную кишку (груга) и мочевого пузырь. Из бараньих кишок для набивки колбас можно использовать только черев и слепую кишку. Из свиных кишок употребляют все: желудок, тонкие кишки, кудрявку, прямую кишку и мочевого пузырь.

Подготовка кишок для изготовления колбас: Для этой цели черева сначала выворачивают, затем очищают от слизистой оболочки тупой стороной ножа или специальной шлямовкой. Затем кишки тщательно промывают водой. Для сохранения кишок, их надо засолить или высушить. При засушки кишки надувают воздухом (используя соломенку или трубочку), завязывают и развешивают на веревках. Конец сушки определяют по внешнему виду: кишки становятся прозрачными и на ощупь шуршат на пальцах. Высушенные кишки освобождают от воздуха, сматывают клубком и хранят, оберегая от моли. Перед употреблением для изготовления колбас, сухие кишки замачивают в холодной воде в течение нескольких часов до полного размягчения, а с соленых кишок отряхивают соль и замачивают в течение нескольких часов в теплой воде.

4. Разрубка свиной туши:

На рис. 2 непрерывной линией указаны разруб топором и сквозной разрез на отдельные части, пунктирными линиями - отделение мяса от кости ножом.

ПОРЯДОК РАЗРУБКИ ТУШИ. В начале каждую полутушу разрубают поперек на три части: лопаточную, среднюю и заднюю (окорочную).

РАЗДЕЛКА ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ. Надрубают ребра поперек по линии, указанной пунктиром. Далее отделяют шейную часть (7) и снимают ножом ребра вместе с грудными позвонками потом отделяют щечку (5). Затем лопатку разрубают поперек, оставляя 2/3 лопаточной части с ножкой (2), а 1/3 - с толстым слоем шпига (1). С куска (1) снимают мясную часть с оставшейся частью лопаточной кости и хряща (11), а от лопатки (2) отделяют кусок шпига.

РАЗДЕЛКА СРЕДНЕЙ ЧАСТИ. Вначале эту часть разрубают поперек ребер на три примерно равные полосы (границы разруба указаны сплошными линиями на рис. 2). Верхнюю (толстую) часть разделяют (рис. 2) на корейку (8) и шпиг (1). С оставшихся частей снимают ребра (9), с нижней грудинки отрезают сосковую часть (6).

РАЗДЕЛКА ОКОРОЧНОЙ ЧАСТИ. Разрубают тазовую часть (6), затем снимают вместе с мясом хвостовые позвонки (10), отрезают окорок (3), а шпиг освобождают от пашинки. Если хотите получить постный окорок, то с внутренней части удалите жир.

Использование частей свиной туши: куски шпига (1) для посола; сосковую часть (6) и пашенку (4) на перетопку смальца, предварительно сняв с нее кожицу, которую используют как клейдающее сырье при изготовлении студеней и зельца; окорока (3) и лопатку (2) для посола и копчения на ветчину. Остальные части употребляют для кулинарных изделий, корейку (8) на супы, отбивные котлеты; ребрышки (9) для приготовления рагу; шейку (7) для жарения, супов; щечки (5) для заправки супов, борщей и т.п.

Использование частей свиной туши на посол и копчение: на копчение идет задний окорок (1), корейка (2), грудинка (3 и 4), лопатка (6); на посол - куски шпига (9 и 11), пашинку (16) и сосковую часть (5) используют на получение смальца; ребрышки (7 и 10), хвостовые позвонки (8), шейку (12) - для приготовления рагу и других кулинарных изделий; хвост и ножки - для студней.

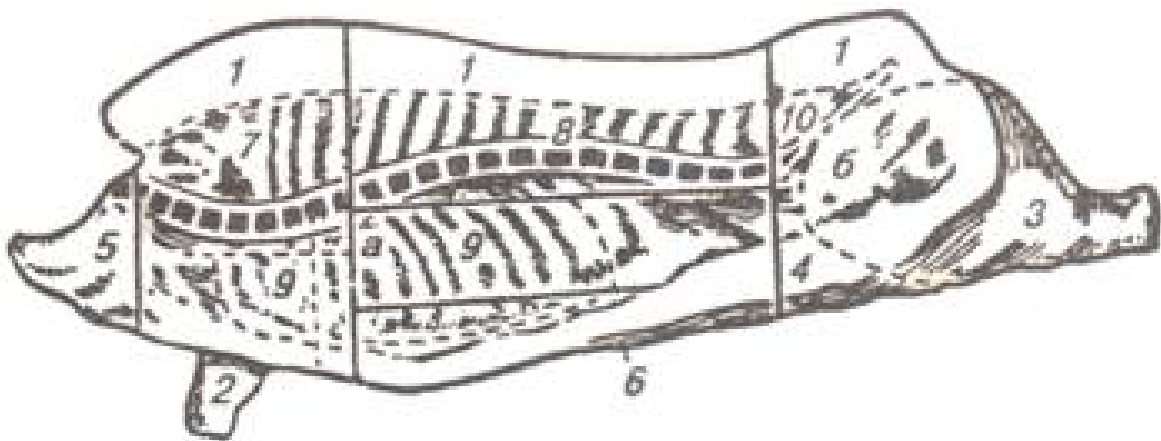


Рис. 2. Разрубка свиной туши.

5. Разрубка говяжьей туши:

На рис. 3 показана универсальная схема разделки говяжьей полутуши, применяемая в торговле, кулинарных целях, на посол и колбасные изделия.

Вначале полутушу разрубают пополам (по линии "а - а" см схему), заднюю и переднюю части (четвертины).

РАЗРУБКА ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ. Производят в такой последовательности: отделяют пашинку (1), филейную часть (2), оковалок с щупом (3); отрубают голяшку (4) и разделяют оставшийся отруб на подбедрок (5), огузок (6) и кострец (7). Из филейной части с внутренней стороны отделяют вырезку (8), на рисунке обозначено пунктирной линией.

РАЗРУБКА ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ. Отрубив шейную часть (9), рульку с голяшкой (10), отъединяют ножом лопатку (11). Оставшийся отруб разрубают поперек ребер (по линии "б - б"). Грудную часть делят на два отруба: грудинку (12) и чельшко (13). Оставшуюся часть также разрубают на два отруба: толстый и тонкий край (14) и подплечный край (15).

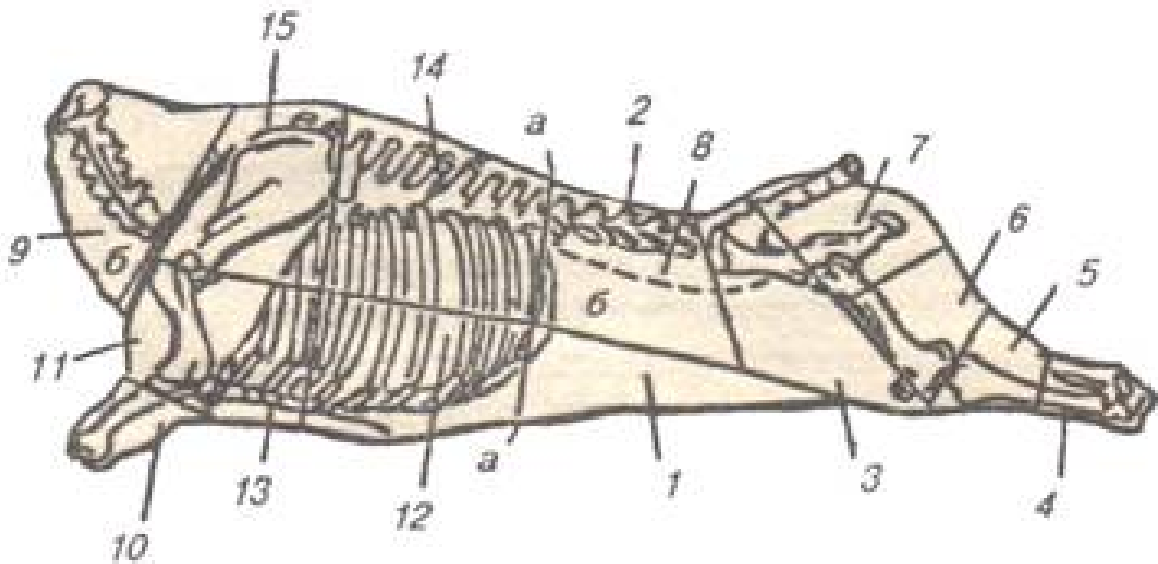


Рис. 3. Разрубка говяжьей туши.

6. Обработка мяса и мясных продуктов для кулинарных надобностей:

Рульки и голяшки используют для приготовления супов, студней, бульонов; вареное мясо от них - для начинки пирожков; шею, пашинку, подплечный край, верхнюю часть лопатки - на котлеты и др. рубленые изделия; грудинка и чельшко идут в суповое мясо, борщ; филе, тонкий и толстый край - частично на супы (участки мяса с костями), а мясистую часть, снятую с костей для тушенки и др. вторых блюд; мясную часть оковалка, костреца и огузка - на жареное мясо и др. вторые блюда (участки, содержащие кости - в супы); подбедрок - на супы, а мясо в вареном виде - для начинки пирогов. Из вырезки лучше всего готовить вторые блюда - бифштексы, ростбифы, лангеты и т.п.

7. Получение жира-топца:

Для перетопки жира используют кишечный жир и почечный жир (внутреннее сало). Вытапливают жир не на слишком сильном огне (не допуская бурного кипения и пригорания) в любой посуде, кроме сковородок.

8. Посол:

Лучшая тара для посола мяса - дубовые и буковые бочки, можно осиновые, из чинара и граба. Основные требования к бочкам - прочность и водонепроницаемость.

СОЛОНИНА НА КОСТЯХ. Для правильной подготовки мяса к посолу необходима надрубка костей и надрезка толстых мышц. Реберные кости надрубают поперек, позвоночные - косыми надрубками по позвонкам, трубчатые - поперек кости, кости суставов - крест на крест. В толстых мышцах (задние конечности, бедро, лопатка) делают ножом 1-2 надреза (карманы) глубиной до 10 см, шириной около 5 см.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ РУЛЕТОВ. Берут куски мяса освобожденные от костей, после чего свертывают в виде рулета (см. рис. 4). Свернутые рулеты перевязывают шпагатом.

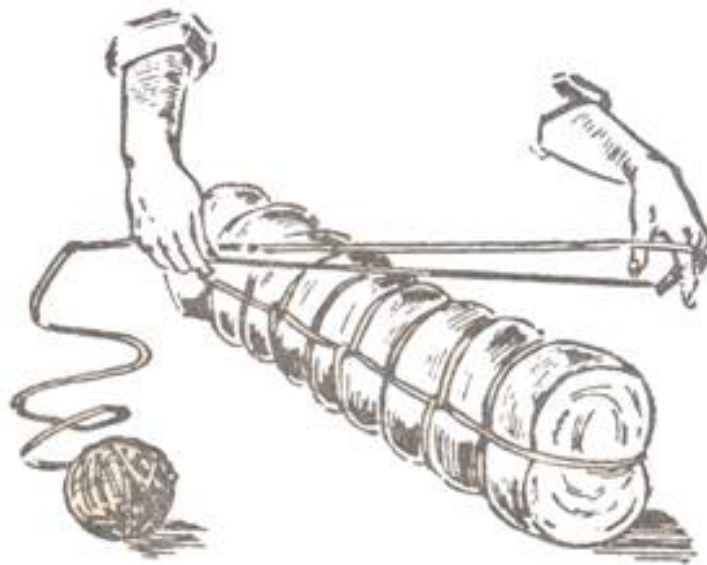


Рис. 4. Перевязка рулета шпагатом.

ДЕЛИКАТЕСНАЯ (МАЛОСОЛЬНАЯ) СОЛОНИНА. Для ее приготовления используют грудинку и спинную часть (антрекот). Освобожденные от костей порции мяса натирают посолочной смесью из расчета: 250 г смеси на 5 кг продукта.

Рецепт приготовления посолочной смеси: 175 г соли, 63 г сахара, 12 г селитры.

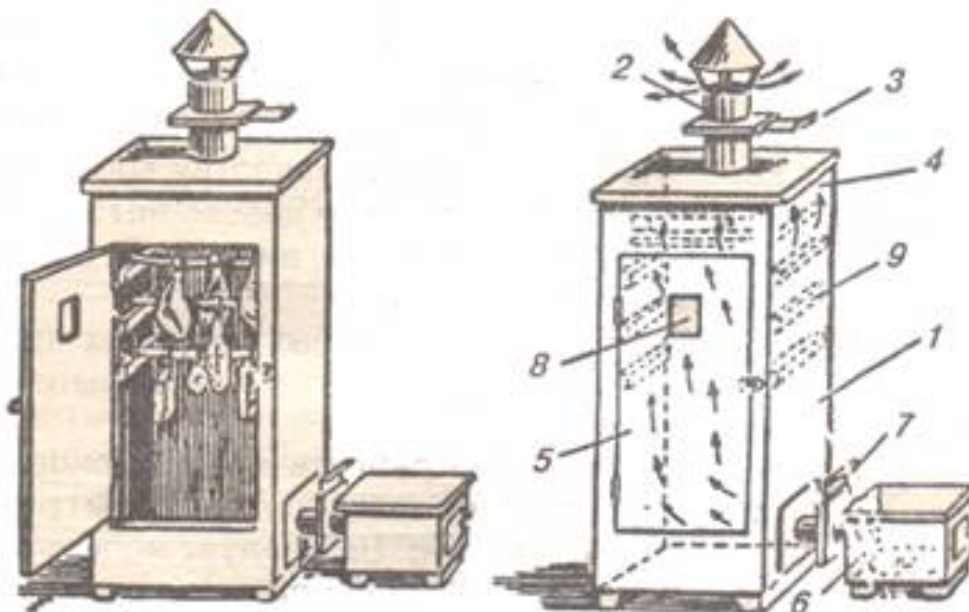
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШПИГА. Шпиг готовят сухим посолом.



9. Копчение.

ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ

На рис. 5 показан внешний вид и устройство небольшой домашней коптильни. Это устройство состоит из коптильной камеры (1) с вытяжной трубой (2), задвижкой для регулирования выхода дыма (3), отражателя дыма (4), двери (5) с окошком (8) для наблюдения, печурки для образования дыма (6) с задвижкой (7). Коптильная камера сделана из деревянных досок и обита изнутри железом или жестью. На внутренних стенках камеры прибиты поперечные бруски (9), на которые кладут вешала (палки для продуктов). В такой коптильне можно одновременно коптить до 100 кг копченостей. Ее можно изготовить из любого материала (плетня, обмазанного глиной, кирпича и т.д.).



Библиотека сайта <http://Xemera.Ru>

Рис. 5. Конструкция домашней коптильни.

Дрова для копчения: ольха, дуб, бук, осина, береза, яблоня, вишня, абрикос и т.п.

Нельзя употреблять сосновые породы (ель, сосна), которые придают копченостям грязный вид и неприятный вкус. Не следует использовать сырые дрова. Но если дрова и опилки слишком сухие, чтобы не было сильного пламени, их увлажняют.

ВИДЫ КОПЧЕНИЯ

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ. При этом способе продолжительность копчения составляет в среднем 2-3 суток (для шпига 7 дней). Продукты подвергаются воздействию сравнительно негустого дыма, температура возле продукта не высока - 18-20 °С.

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ. В среднем длится 12-24 часов в зависимости от размеров и веса изделий, температуру поддерживают в пределах 40-60 °С.

Перед копчением слишком соленые изделия следует замочить в холодной воде на 2-5 час.

Поверхность достаточно выкопченного продукта хорошо подсушена и имеет золотистую красновато-коричневую окраску. Темно-коричневая окраска получается при чрезмерном копчении.

Хранение копченостей: Наилучшим условием для хранения является сухое, проветриваемое помещение с температурой воздуха от +4 до +8 °С. Хорошо сохраняются копчености на чердаках в подвешенном состоянии (рис. 8), а еще лучше - в мешочках из ткани типа муслина.

10. Изготовление колбас.



Библиотека сайта <http://Xemera.Ru>

Обработку мяса при изготовлении колбас производят в такой последовательности:

- 1). Освобождают мясо от костей;
- 2). Удаляют из него крупные сухожилия и грубые соединительно-тканые пленки;
- 3). В некоторых случаях мясо (например, свиное) разделяют на жирное и постное;
- 4). Режут мясо на куски, солят с добавлением селитры для придания розового или красного цвета и выдерживают определенное время в холодном месте;
- 5). Измельчают мясо на мясорубке и подготавливают шпиг (режут на кусочки, получая так называемую крошку);



6). Из измельченного говяжьего и свиного мяса, а также шпига составляют колбасный фарш добавляя специи, а иногда крахмал;

7). Набивают колбасный фарш в кишечные оболочки;





8). Подкапчивают ("обжаривают") колбасы короткое время для придания им цвета, улучшения вкуса и аромата;





9). Варят колбасы (вареные колбасы, сардельки, сосиськи);

10). Коптят колбасы (копченые и полукопченые).

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ.



Посол мяса: мясо (говядина, свинина) нарезают кусками по 200-300 г, перемешивают с солью и селитрой (300 г соли и 10 г селитры на 10 кг мяса). Перемешанное с солью мясо выдерживают 2-3 суток. После этого готовят колбасный фарш, набивают им кишки и варят колбасы. При изготовлении колбасного фарша соблюдают определенный порядок: вначале тщательно вымешивают говяжье мясо, добавляя 2/3 необходимого количества воды до получения вязкой однородной массы, затем вливают остальную воду и крахмал, хорошо вымешивают, после добавляют измельченную свинину, опять вымешивают и вводят шпиг. Приготовление шпига: кусок шпига нарезают слоями толщиной 0,5 см, пласти складывают друг на друга и нарезают поперек полосками по 0,5 см, получая брусочки (0,5x0,5) брусочки складывают вместе и режут на равные кубики (крошку) шпига.

Набивка фарша в оболочку:



Рис. 6-а. Набивка кишечной оболочки вручную.

На рис. 6-а изображена ручная набивка.

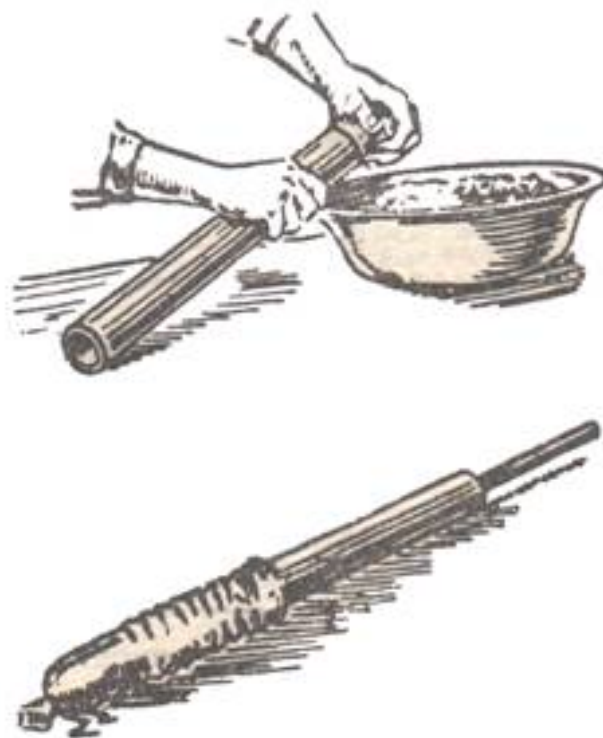


Рис. 6-б. Шприц для набивки фаршем.

На рис. 6-б показан шприц для наполнения оболочки фаршем, он состоит из трубки (железная, лущеная или из жести) с деревянным поршнем и кружком из кожи или фанеры по диаметру трубки.

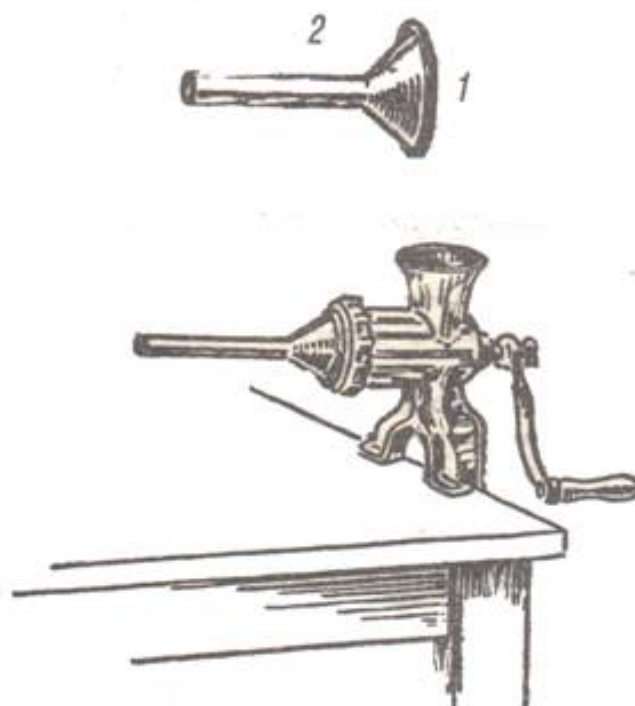


Рис. 6-в. Мясорубка для набивки кишечной оболочки.

Для наполнения оболочки можно приспособить мясорубку, к которой делают из жести цевку в виде воронки рис. 6-в. Бортик цевки (1) делают по размеру зажимного кольца мясорубки так, чтобы цевка бы-

ла плотно притянута к корпусу мясорубки; трубка цевки (2) должна иметь диаметр 2-3 см. Перед набивкой фарша из мясорубки вынимают решетку и нож.

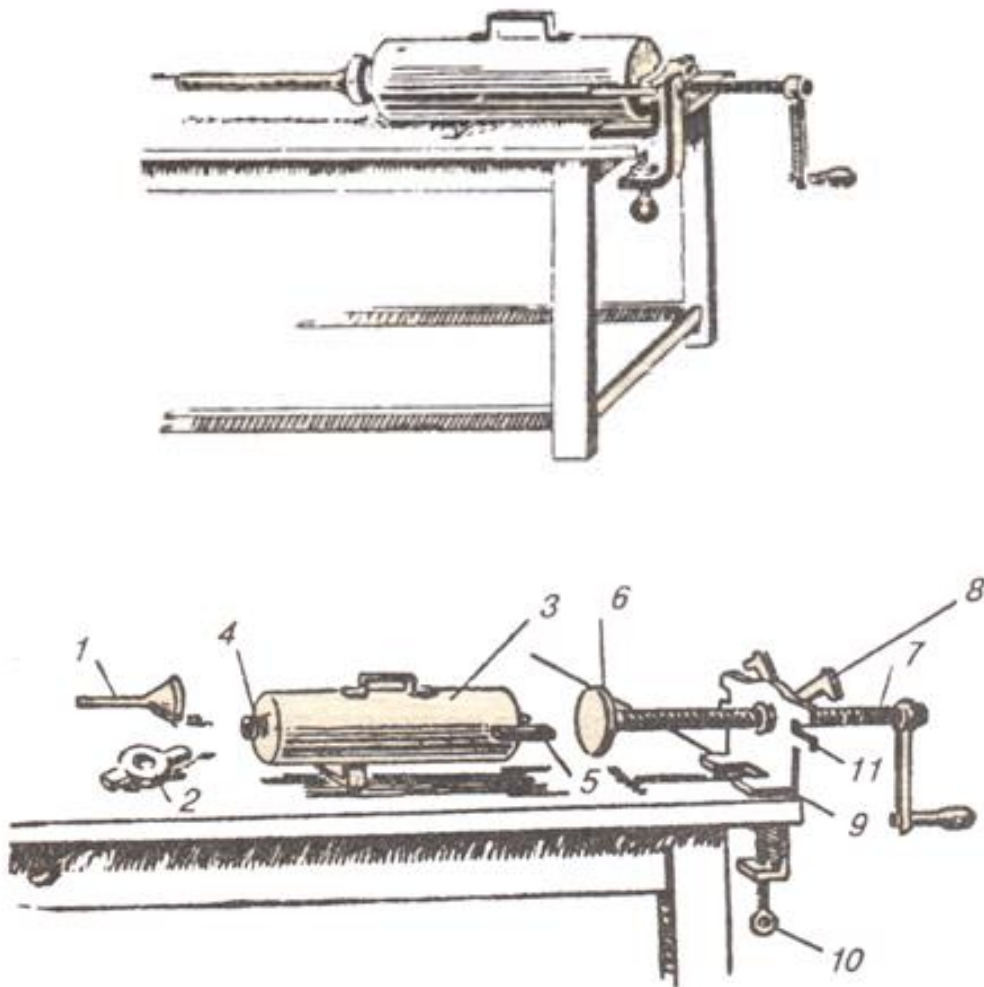


Рис. 6-г. Устройство ручного станка для набивки оболочек.

Станок для набивки колбас рис. 6-г состоит из цевки (1), прижимного кольца (2), корпуса (3), втулки с резьбой (4) для прижимного кольца, ушков (5) для закрепляющих крючков (8), поршня (6) с винтом (7), опорного приспособления (9) с винтом (10) для крепления шприца на столе. Корпус шприца укрепляется к опоре (9) при помощи ушков (5), прорезей для ушков (11) и крючков (8).

Перед набивкой оболочки с помощью шприца или при помощи цевки на мясорубке кишку надевают полностью до завязанного конца на цевку рис 6-в. Во время набивки фарша кишку придерживают рукой, постепенно высвобождая батон.

Как вязать колбасы: Из тонкого шпагата делают петлю, надевая ее на левую руку. Затем этой же рукой плотно поджимают фарш в кишке и, спуская петлю на кишку, правой рукой туго затягивают ее на оболочке. Чтобы шпагат не соскочил со скользкой кишки, на небольшом расстоянии от первой затяжки делают вторую перевязку, образуя пупок. Затем делают петлю для подвешивания. На продолговатых колбасных батонах по их длине делают еще 2-3 перевязки. Если на колбасах под оболочкой выявляются пустоты (пузырьки), наполненные воздухом, от них следует избавиться, проколов в этом месте иглой.

Подкапчивание (обжарка) колбас: Для получения красивого и ароматного продукта, навешенные на палки колбасные батоны (рис. 7) слегка подкапчивают 1 час в горячем дыму.

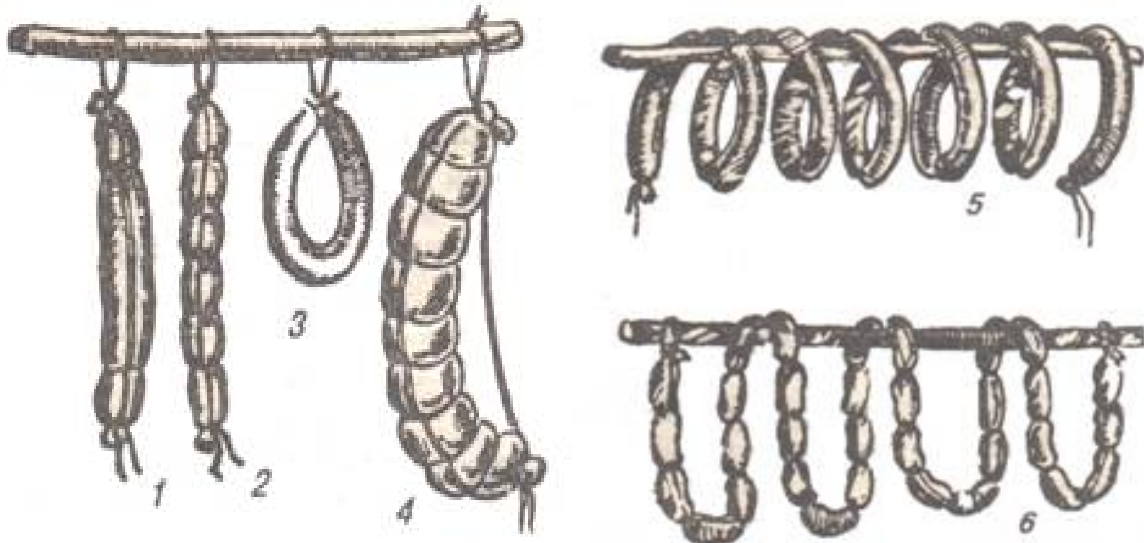


Рис. 7. Подвешивание колбасных изделий.

1 - вареная колбаса, 2 - твердокопченая колбаса, 3 - колбаса кольцами, 4 - колбаса в широкой кишке (синюга), 5 - свиная полукопченая колбаса, 6 - сардельки.

Варка колбас: Производят при температуре 80-85 °С. Продолжительность варки зависит от величины (диаметра) колбас; тонкие варят 40-50 мин, средние 1,5 часа, толстые до 3 часов. Готовность колбасы определяют либо термометром (в середине, по глубине батона он должен показывать не менее 70 °С), либо поварской иглой (см. ниже), либо на вкус.

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА ТИПА ЧАЙНОЙ. Состав фарша (на 10 кг сырья): мясо говяжье посоленное - 7 кг, мясо свиное посоленное - 2 кг, шпиг - 1 кг, крахмал - 1 стакан (250 г), сахар - 1 чайная ложка, перец молотый (красный или черный) - 1/4 ложки, чеснок 2-3 дольки.

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА ИЗ ГОВЯЖЬЕГО И БАРАНЬЕГО МЯСА. Рецепт фарша на 10 кг сырья: говядина 9 кг, шпиг или курдючное баранье сало или жир (полив) 1 кг (при желании шпиг или сало можно увеличить), крахмал 3,5 стакана, чеснока 3-4 дольки, сахара 1 ч.ложку, перца 1/2 ч.ложку, воды 2,5-3 л. Можно использовать солонину примерно 1/5 часть взятого мяса.

ВАРЕНАЯ БАРАНЬЯ КОЛБАСА. Вместо говядины берут баранину. Способ приготовления и рецептура аналогична предыдущему. При желании к бараньему мясу можно добавить говядину или солонину не более 1/5 к общему количеству взятого мяса.

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА ТИПА ЛЮБИТЕЛЬСКОЙ. Рецепт фарша: берут очищенное от сухожилий и пленок говяжье мясо 3,5 кг, свинину нежирную (от окорока, лопатки, корейки) 4 кг, шпиг 2,5 кг, крахмал 1 стакан, сахар 1 ч.ложка, перец 1/4 ч.ложки, желателно добавить 1/4 ч.ложки мускатного ореха, воды 1,5 л. Набивать фарш лучше в ободочную кишку.

САРДЕЛЬКИ. Готовят из говядины и свинины или пополам, шпиг не добавляют. Главное мясо нужно пропустить 3-4 раза через мясорубку, воды 2,5-3,5 л на 10 кг фарша, фарш тщательно перемешивают.

Если фарш вязкий (зависит от хорошего измельчения и вымешивания) то крахмал не кладут, либо добавляют не более 0,5 стакана на 10 кг фарша. Для улучшения вкуса воду наполовину заменяют молоком.

Набивают в тонкие кишки (чрева): Вначале набивают фарш целиком кишки примерно 2 м, затем ее перевязывают на батончики по 6-8 см. Для вязки сарделек нужен тонкий шпагат смотанный в клубок. Конец набитой фаршем кишки завязывают обычным способом (см вареные колбасы).

Положение рук: Клубок шпагата в левой руке, правая поддерживает образовавшуюся петлю, далее клубок пропуская через петлю берут вновь правой рукой, далее придерживая левой рукой кишку, правой затягивают петлю образуя батончик сардельки. Такими приемами вяжут всю набитую фаршем кишку.

Затем варят в воде 40 минут.

Сардельки можно готовить и с добавлением 15% шпига.

#

ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ ТИПА КРАКОВСКОЙ. Готовят из говядины и свинины (полужирной и жирной) на 10 кг. Мясо говяжье 3 кг, свинина 4 кг, грудинка 3 кг. Мясо после посола измельчают: говяжье на мясорубке, свинину на мясорубке или нарезают ножом на кусочки 1-1,5 см, добавляют перец 1/4 ч.ложки, сахар 1 ч.ложку, измельченный чеснок 1-2 дольки. Вымешивают вначале говядину со специями, далее добавляют свинину, затем грудинку. Набивают в говяжьи чрева (кольцами). Особенностью является выдерживание подготовленных колбас в прохладном месте 4-5 часов, затем ее подкапчивают при 60-90 °С в течение 40 минут, затем варят при температуре воды 70-80 °С примерно час. Затем колбасу развешивают в прохладном месте на 3 часа. Далее коптят 12-24 часа при 35-45 °С. Потом сушат 2-4 суток.

ГОВЯЖЬЯ ПОЛУКОПЧЕНАЯ КОЛБАСА. Жилованное мясо солят кусками (3 суток) после делят на жирное и нежирное. Нежирное дважды измельчают на мясорубке, вымешивают с добавлением специй и сахара, добавляют крахмал (стакан на 10 кг мяса). Рецепт и вся обработка, как в предыдущем случае. Так же можно изготовить колбасы из мяса овец и коз.

СВИНАЯ ПОЛУКОПЧЕНАЯ КОЛБАСА. Свиное мясо (нежирное) 4,5 кг, (полужирное) 2 кг, грудинка или шпиг 3,5 кг. Набивают в свиные тонкие кишки (чрев), вяжут колбасы кольцами или батончиками, при этом кишку с фаршем перекручивают, фарш стараются набивать неплотно чтобы при перекручивании не было разрывов оболочки. Все остальное приготовление то же.

#

КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ. Эти колбасы не варят. Рецепт приготовления: мясо солят (без добавления селитры) на 10 кг мяса 400 г соли, затем выдерживают в холодном месте (не выше +3, +4 °С) 4-5 дней. Измельченный шпиг пересыпают солью (на 1 кг шпига 40 г соли) и выдерживают на холоде 3-5 суток (шпиг, грудинку, сало солят в крошеном виде без селитры с добавлением 4% соли). Затем мясо измельчают на мясорубке, перемешивают с добавлением селитры (на 10 кг говядины 10 г селитры, на 10 кг свинины - 5 г) сахара, специй, шпига. Потом кладут в холодное место на 3-5 суток в посуде слоем не

толще 10 см, далее фарш набивают в кишки (диаметром 4-5 см) не допуская скоплений воздуха под оболочкой. Если будет воздух, то его удаляют прокалывая оболочку спицей или иглой. Затем колбасы подвешивают на палки в холодном месте (при температуре 2-5 °С) на 5-7 суток. После осадки, коптят холодным способом при температуре дыма 18-22 °С в течении 2-3 суток, окончание копчения определяют по золотисто-коричневатому цвету поверхности батонов. Затем для созревания колбасу помещают в сухое, прохладное, проветриваемое место. Сушат в подвешенном состоянии в течении месяца при 10-15 °С. В случае появления плесени ее уничтожают промывая заплесневевшие места соленой водой.

СЫРОКОПЧЕННЫЕ И ТВЕРДОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ. Рецепты приготовления (на 10 кг сырья):

I. Мясо говяжье посоленное 4,5 кг, свинина посоленная (без жира) 2,5 кг, шпиг 3 кг, перец 10 г, сахар 20 г.

II. Говядина (или баранина) 9 кг, сало курдючное (или говяжий полив) 1 кг, чеснок 50 г, сахар 10 г, перец 10г.

III. Свинина (без жира) 4 кг, грудинка свиная 3 кг, шпиг 3 кг, перец 10 г, чеснок 20 г.

Во все виды твердокопченых колбас вода не добавляется, но для вкуса и аромата можно добавить виноградное вино (мадеру или коньяк) 1 рюмку на 10 кг сырья. Сырокопченые колбасы нельзя готовить в теплое время года.

#

КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ (свиная). Мясо в посоле не выдерживается и селитра не добавляется. Свинину берут полужирную нарезанную кубиками по 1-2 см, добавляют измельченный чеснок 1 дольку на кг мяса, перец 1/4 ч.ложки, соли 2 ч.ложки. Всю массу хорошо перемешивают и плотно набивают кишки (свиные чрева). Варят в воде, затем обжаривают на сковороде.

МЯСНОЙ ХЛЕБ. Готовят из колбасного фарша по рецептуре любой вареной колбасы. В фарш желательно добавить сырые яйца (1-2 шт на 5 кг фарша) Для запекания мясного хлеба используют формочки для выпечки хлеба или кастрюли. Посуду смазывают свиным жиром, затем в нее помещают фарш (следят, чтобы не образовывалось пустот). Для запекания используются духовки. Готовность мясного хлеба (как и запекание окороков и буженины см. ниже) наступает когда температура внутри хлеба будет 68-70 °С. (устанавливают с помощью поварской иглы). Затем мясной хлеб вынимают из формы на противень, смазывают яйцом и помещают на полчаса в печь или духовку для подрумянивания. И заворачивают в пергамент.

ПАШТЕТ УКРАИНСКИЙ (свиной). Готовят из свиной головы, печени, шкурки. Свиную голову разрубает вдоль на части, моют и варят, затем освобождают от костей и хрящей. Свиную шкуру очищают от щетины, моют и варят до размягчения. Печень режут тонкими кусками, удаляют желчь и промывают в холодной воде, затем варят 10-15 мин. (до серого цвета). Затем все измельчают на мясорубке (2 раза) и добавляют лук (сырой или поджаренный), затем все перемешивают с пшеничной мукой и специями (соль, перец, корица) вводя постепенно бульон и жир, получаемые от варки (бульон выпаривают в 2 раза по объему). После перемешивания фарш нужно еще раз пропустить через мясорубку. Затем фарш

укладывают в смазанную жиром посуду и ставят в духовку или печь для запекания. Рецепт паштета (на 5 кг сырья): мясо свиных голов 2,5 кг, свиная печень 1 кг, шкурка 1,5 кг, мука пшеничная белая 1,5 стакана, соль 100 г, перец 5 г, корица 5 г, лук 3-4 головки, бульон 2-3 стакана.

ЗЕЛЬЦ (свиной). Готовят из свиных голов, шкурок, ног и ушей. Приготовление (см. паштет). Фаршем наполняют свиные и говяжьи пузыри, в узкой части пузыря в начале делают отверстия для наполнения пузыря фаршем, заполняют доверху, отверстие зашивают через край суровой ниткой или шпагатом, затем зашитый конец собирают в один пучок и туго перевязывают. Далее варят на небольшом огне в воде 2-4 часа (зависит от размера пузыря). Готовность определяют проколом спицей, иглой. Зельц считается готовым, если в месте прокола будет вытекать прозрачный бульон. После варки его кладут под пресс (доска с грузом) в холодное место на 10 часов. Перед подачей на стол зельц опускают на 3-4 мин. в горячую воду, чтобы очистить его поверхность от желе и жира.

Рецепт (на 5 кг сырья): мясо свиных голов 4,5 кг, клейдающие продукты (шкурки, ноги, уши) 1,5 кг, бульон 2 стакана, соль 180 г, перец 3 г, корица 1,5 г, гвоздика 1,5 г.

КРОВЯНАЯ КОЛБАСА. Жидкую кровь процеживают через дуршлак или решето, сгустки крови нужно провернуть через мясорубку. Для мясо-растительной кровяной колбасы берут сваренную кашу (гречневую, перловую, рисовую, пшеничную, ячневую) 1 кг, жареную свинину 1 кг, жареный лук 200 г, перец 0,5 ч.ложки, соль 200 г и сырую пищевую кровь 1 л. Все перемешивают и наполняют широкие свиные кишки, концы колбасного батона плотно завязывают. Затем колбасу укладывают на противень и запекают в печи или духовки. Готовность определяют с помощью гладкой лучинки вводя ее внутрь. Если лучинка не окрашивается в красноватый цвет, то продукт готов. Рецептуру можно разнообразить изменяя состав фарша.

ВЕТЧИНА БЕЗ КОПЧЕНИЯ. Ветчина - это свиной окорок или лопатка посоленный селитрой и небольшим количеством сахара. Ветчину готовят на костях или рулетом (без костей) в сырокопченом, вареном и варено-копченом виде. Для приготовления без копчения окорок после посола отваривают, закладывая его в предварительно нагретую до кипения воду и варят при 80-85 град. Первые 30 мин. окорок держат полностью погруженным в воду, затем ножку приподнимают (чтобы мясо не переварилось) продолжительность варки зависит от величины окорока (на каждый кг нужно 40-50 мин.). Готовность окорока узнают протыкая его в самом толстом месте поварской иглой или спицей насквозь, держат иглу в таком положении 30 сек, затем быстро вынимают. Если середина иглы окажется также прогрета, как и края окорок готов. Для улучшения вкуса и аромата приварке добавляют 3-4 головки лука, лавровый лист, немного перца. Для остывания окорок кладут кожей вверх.

БУЖЕНИНА. Приготовление: сначала у окорока отрезают ножку по суставу и удаляют кости, важно сохранить не тронутой верхнюю часть с жиром. Шпиг на окороке надсекают елочкой, затем натирают смесью (100 г соли, 5 г чеснока, 0,25 г перца на 10 кг окорока). Затем кладут на противень жирной частью вверх и запекают 5-6 часов.

КАРБОНАТ. Готовят из толстой мышцы (филеи) корейки, при ее выделении стараются, чтобы по всей дине куска сверху был оставлен слой жира толщиной 1см, этот кусок мяса надсекают с поверхности ножом, натирают смесью соли 40 г с мускатным орехом 0,1 г и толченым чесноком 1 долька на 1 кг филе. Запекают как и буженину, но на 3 часа меньше.

ТУШЕНКА СВИНАЯ И ГОВЯЖЬЯ. Приготовление: отделяют мякоть от костей, промывают водой режут на куски по 100-300 г на дно банки кладут немного соли, затем мясо, лавровый лист, перец, лук. Банки наполняют "по плечики" и закатывают. Можно приготавливать тушенку с бульоном.

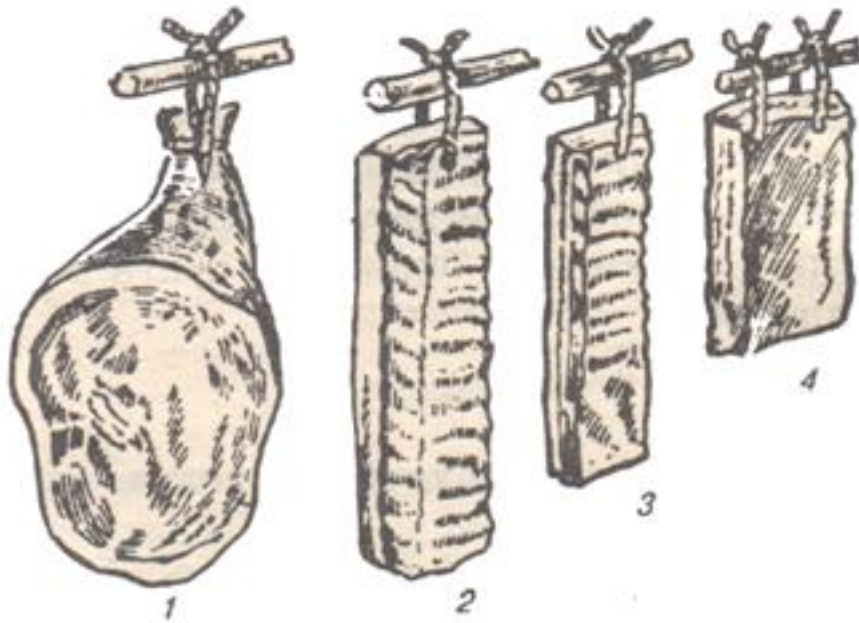


Рис. 8. Подвешивания для копчения изделия:

1 – окорок, 2 – корейка, 3 – грудинка, 4 – шпиг.

Кишки для колбас

Большинство колбас делают не в свиных кишках, а в бычьих, сосиски – в бараньих или телячьих и, если такой возможности нет, в свиных. В любом случае кишки необходимо подготовить.

Способ №1

Прежде всего, нужно от кишок отделить покрывающее их сало, надрезать перепонки, стягивающие их. После этого промыть, вывернуть кишки наизнанку. Снова промыть их сначала теплой водой до полной чистоты, потом промыть много раз холодной водой и оставить на целые сутки в воде, несколько раз ее меняя. На другой день опять промыть их в почти горячей воде с прибавлением небольшого количества соли. Вывернуть их налицо, согнать всю воду и на столе осторожно очистить тупым ножом. Еще раз прополоснуть и оставить в воде до употребления.

Если кишки не сразу идут в дело, их следует посолить, вывернуть наизнанку и повесить в сухом помещении. Перед употреблением снова промыть теплой водой и обсушить полотенцем.

Оболочку пузыря готовят так же, как и кишки.

Способ №2

Библиотека сайта <http://Xemera.Ru>

Кишки, вынутые из туши, перевязывают шпагатом, осторожно отдирают от брыжейки, тупым ножом соскабливают жир, отжимают остатки содержимого, промывают кишки водой, укладывают в кастрюле с подогретой до 40-50 градусов водой и выдерживают в течение четырех часов. Чтобы обработать внутренний слизистый слой, кишки при помощи круглой палки выворачивают наизнанку и снова замачивают в течение 60 минут: тонкие — в подогретой до 50 градусов воде, толстые — при температуре воды 85—90 градусов. Затем тупым ножом аккуратно соскабливают оболочку. Очищенные кишки промывают, выворачивают на лицевую сторону, надувают и подсушивают.

Способ №3

В домашних условиях для изготовления колбас употребляются чаще всего свиные кишки. После отделения прямой кишки и мочевого пузыря от оттоки (кишечника) отделяют тонкие кишки.

Отделение их начинают с участка, ближайшего к желудку, расположив оттоку так, чтобы часть ее свисала через край посуды. Отделяют кишки следующим образом: отжимают содержимое кишки (по направлению от желудка к кишкам), отрывают конец и, оттягивая ее левой рукой, правой отделяют от кишечного жира, опуская кишку в кастрюлю с водой. Для удобства дальнейшей обработки кишки разделяют на две части. Каждую складывают вдвое и отжимают содержимое, пропуская кишки между пальцами и надавливая на них от середины к открытым концам. После этого кишку промывают.

Промытые кишки выворачивают и очищают от слизистой поверхности, для чего их кладут на гладкую доску и скребут тупой стороной ножа, который держат в правой руке, вначале слабо, а затем сильнее.левой рукой очищенную кишку оттягивают в сторону, противоположную движениям ножа.

Толстые свиные кишки имеют сильную складчатость, поэтому для удобства обработки (которую проводят так же, как и тонких кишок) их разрезают на отдельные куски по 50-60 см. Такие куски легче отмываются от содержимого после выворачивания. После очистки от слизи кишки промывают водой и оставляют в воде, если набивку их колбасным фаршем предполагается произвести вскоре после этого.

Для сохранения кишок впрок их солят. Связанные в пучки кишки обильно пересыпают солью и складывают в ящик или другую тару, дно которой пропускает образующийся рассол (если рассол не будет удаляться, кишки испортятся).



Попробуйте, и Вам понравится !

Домашняя колбаса

Обычно домашнюю колбасу готовят без предварительного посола мяса. Его лишь выдерживают на холоде двое суток после убоя скота. Посуда должна быть эмалированная, алюминиевая или из нержавеющей стали. Деревянная или оцинкованная посуда для выдерживания в ней мяса непригодна. После выдержки мясо нарезают кусочками весом по 10-20 граммов, смешивают с солью, измельченным чесноком, молотым перцем и вручную набивают им тщательно вычищенные и промытые кишки.

Если подготовленного для колбас и посоленного мяса много, его 2-3 раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Кишки также заполняют приготовленным фаршем через мясорубку с помощью жестяной трубки в виде воронки. Завязанные с концов колбасы прокалывают в нескольких местах для удаления пузырьков воздуха и варят в воде, а затем обжаривают на сковороде или запекают в печи.

Домашняя свиная колбаса

На 1 кг полужирной свинины требуется: ½ ч. ложки молотого перца (черного и душистого), 1 зубчик чеснока и неполная ст. ложка соли. Изготовление см. выше.

Домашняя колбаса долго хранится, если залить ее горячим жиром. Сразу же после поджаривания на сковороде ее укладывают в тщательно вымытую и простерилизованную посуду (глиняную или фаянсовую) и заливают вытопленным горячим жиром, чтобы сверху образовался слой в 2-3 см.

Для стерилизации вымытую посуду ставят на противень с кипящей водой и кипятят в течение 20 минут,

Библиотека сайта <http://Xemera.Ru>

прогревают в духовке или в печи. Полотенцем внутри не вытирают.

Зимой можно хранить сырые колбасы на чердаке или в хорошо проветриваемой холодной кладовке, развесив на палки.

Можно колбасу прокоптить дымом, температура которого 18-22 градуса. Для топлива используют одни опилки, слегка увлажненные сверху, или дрова, покрытые толстым слоем опилок.

Вареная (чайная) колбаса



Для изготовления колбас необходимо брать безукоризненно свежее мясо, лучше всего охлажденное, то есть после убоя находившееся в прохладном месте в течение 1-2 суток. Мясо освобождают от костей и удаляют из него крупные сухожилия и грубые соединительные пленки. При разделке очень жирного говяжьего мяса стараются отделить видимый жир. От свиного мяса отделяют шпик и грубые сухожилия, затем мясо нарезают кусками весом примерно 250 г, хорошо перемешивают с солью и селитрой и ставят на 2-3 дня в прохладное место (от плюс трех до плюс пяти градусов).

На 5 кг мяса требуется: 150 г соли и 5 г селитры.

Посоленное мясо пропустить вместе с чесноком два раза через мясорубку с мелкой решеткой, отдельно говядину и свинину. Ножи мясорубки должны быть обязательно острыми, так как тупые ножи плохо режут мясо, что сказывается на качестве готовой колбасы.

Составление колбасного фарша

Библиотека сайта <http://Xemera.Ru>

Колбасный фарш составляется по определенной рецептуре. Рецептуру можно разнообразить как в отношении количества говядины, свинины и шпика, так и добавляемых специй (чеснока, перца и др.).

На 5 кг мяса и шпика требуется: 3 кг посоленного и измельченного говяжьего мяса, 1,5 кг свиного мяса, 0,5 кг шпика, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка черного молотого перца, 2 зубчика чеснока, около 1 л воды, 0,5 стакана картофельной муки.

Измельченное мясо, прежде всего, вымешивают с добавлением воды. От того, насколько правильно будет вымешано мясо, зависит качество колбасы. В домашних условиях это делают руками на столе или в широкой просторной посуде, лучше с низкими краями. Вначале тщательно вымешивают говяжье мясо, разминая и поворачивая его во всех направлениях. Во время вымешивания к мясу прибавляют воду, крахмал и перец. Крахмал лучше предварительно развести в воде. В результате получается вязкая однородная масса, куда добавляют измельченную свинину и после тщательного вымешивания — шпик. Шпик добавляют в виде небольших кусочков (кубиков). Перед измельчением с куска шпика срезают кожу (толщиной примерно 1 см), шпик нарезают на пласты и брусочки, а брусочки — на кубики (крошку). После перемешивания с крошеным шпиком колбасный фарш можно набивать в оболочку.

Набивка фарша в оболочку

Перед набивкой кишки промывают водой и отжимают. Набивать фарш можно руками или при помощи рожка. При набивке руками берут кусок подготовленной кишки, завязанной с одного конца, растягивают рукой открытый конец кишки и вталкивают туда фарш. После заполнения фаршем завязывают второй конец оболочки, в результате чего получается батон колбасы.

Быстрее и легче набивать колбасы рожком, сделанным из белой жести. Фарш накладывают через широкий конец рожка и давлением руки прогоняют через узкий конец в кишку. Более совершенное устройство для набивки фарша — ручной шприц. Кишку привязывают шпагатом к узкому концу рожка, набирают ее складками на рожок и набивают в растянутую оболочку.

В домашних условиях для набивки фарша можно приспособить мясорубку, присоединив к ней цевку из жести в виде воронки, диаметр которой должен быть равен диаметру решетки мясорубки. Перед набивкой фарша из мясорубки вынимают решетку и нож. Кишку надевают на цевку воронки до завязанного конца и, придерживая ее рукой, постепенно высвобождают образующийся колбасный батон.

Вареные колбасы набивают не туго. После набивки колбасные батоны перевязывают.

Вязка колбасы

При вязке колбас следует быть аккуратным и следить, чтобы шпагат не соскакивал со скользкой оболочки или чтобы не ослабла перевязка. Сделав на левой руке петлю из тонкого шпагата, поджимают фарш в кишке, а правой рукой туго затягивают петлю на конце кишки. На небольшом расстоянии (0,5-1 см) от первой перевязки делают вторую затяжку простой петлей. Образующийся при этом «пупок» га-

Библиотека сайта <http://Xemera.Ru>

рантирует прочность перевязки. При набивке фарша в толстые кишки по длине батона делают 2-3 перевязки с петлями. При изготовлении колбас в виде кольца оба конца связывают вместе.

Варка колбасы

Перед варкой сырые колбасные батоны желательно прокоптить около часа в горячем дыму. В крайнем случае, их можно подсушить в течение 1-2 часов в сухом теплом месте, например, у печи или внутри остывшей печи. Варят колбасы на слабом огне (поверхность воды в посуде должна лишь слегка вздрагивать). Продолжительность варки тонких колбас составляет 40-50 минут, толстых — 1,5-2 часа.

Украинская жареная колбаса



Такую колбасу готовят из полужирной свинины (содержание жира в ней должно быть не более 50, но и не менее 30 процентов).

1 кг несоленого свиного мяса измельчают на мясорубке через решетку с крупными отверстиями (диаметром от 14 до 20 мм). Пока делают фарш, заранее промытые, вывернутые свиные кишки держат в холодной воде. Полученный фарш перемешивают в миске с 18 г соли, 2 г сахара, 2,5 г черного молотого перца, 10 г свежего очищенного и измельченного чеснока.

Приготовив фарш, с мясорубки снимают решетку и надевают насадку для набивки колбасной оболочки. Оболочку перевязывают с одного конца шпагатом, натягивают целиком на насадку, после чего осторожно, чтобы не порвать, плотно наполняют фаршем. В заключение завязывают шпагатом и тот конец,

Библиотека сайта <http://Xemera.Ru>

со стороны которого шло заполнение. Прделав это, батон сворачивают спирально в 2-4 витка и крестообразно перевязывают шпагатом.

Свернутую спиралью колбасу укладывают в один ряд на противень, смазанный жиром, и жарят в духовке. Через 20-30 минут противень вынимают, колбасу переворачивают, сливают жир и продолжают жарить в духовом шкафу еще 30-35 минут. За это время температура в середине батона достигнет 70-75 градусов. Под конец колбасу охлаждают на противне в течение 6-8 часов при температуре от 0 до 10 градусов.

Для длительного хранения такую колбасу нужно завернуть в пергаментную бумагу и поместить в морозильную камеру. В таком виде ее можно хранить 1-1,5 месяца.

Приятного Вам аппетита.!