

В. В. ПАУЛАХ

КОПИМ ДОМА

***** 1995 *****

УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА СССР: SHEBA.MUJINO.RU

ОРИГИНАЛЬНОЙ ОБЛОЖКИ НЕТ

Оборудование домашней коптильни

Наверняка, все любят копченые продукты. Но ведь их можно приготовить самому. Для этого достаточно соорудить коптильню на задках вашей усадьбы или где-нибудь еще.

Вариант 1. Собственно, потребуется для этого металлическая бочка с вырезанным днищем, один-два железных прута, несколько кирпичей, а в качестве инструмента - штыковая лопата. Сначала требуется разметить место для очага, траншеи и углубления, над которым будет возвышаться бочка. Затем немного поработать лопатой: вырыть ямку диаметром 700 мм и глубиной 400 мм и на такой же глубине прокопать траншейку-дымоход длиной 1,5-2 метра. Очаг хорошо по бокам выложить кирпичами. Бочку тоже устанавливают на кирпичи.

Схема коптильного процесса



Когда вы начнете коптить, очаг и дымоход надо прикрыть асбоцементными или железными листами, поперек бочки сверху кладут металлические прутья, на которые подвешивают продукты. Верх бочки вы обвязываете мешковиной. Вот, пожалуй, и все.

Прежде чем коптить окорока, их надо приготовить.

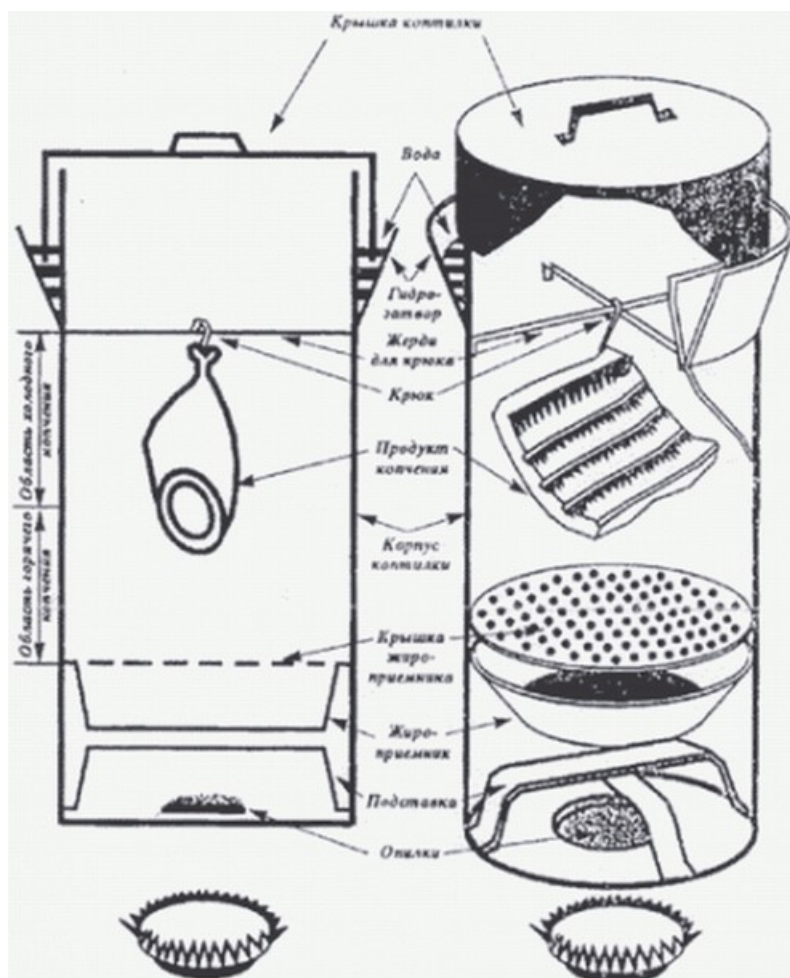
Переднюю и заднюю часть свиной туши натираем посолочной смесью (1 кг соли грубого помола, 40 г сахара, 100 г измельченного чеснока, 45 г селитры, без которой можно вполне обойтись, но она придает мясу приятный розоватый цвет). Окорока укладываем в бочонок кожей вниз, обильно пересыпая смесью, и держим под гнетом. Уже через пять-шесть дней увидим, что появился рассол. Но запасемся рассолом дополнительно (на 10 литров кипяченой воды - 1,5 кг соли) и будем доливать его в бочонок по мере надобности так, чтобы он покрывал мясо. Если каждый из задних окороков весил больше восьми килограммов, выдерживаем их в рассоле полтора месяца, если меньше - месяц.

Накануне копчения вынимаем мясо из бочонка, 2-3 часа вымачиваем его в холодной воде и подвешиваем на ночь для обсушки. Утром можно коптить.

Для копчения мяса лучше всего использовать сухие дрова и опилки лиственных деревьев - бука, граба, ясеня, ольхи и т.д. Следите, чтобы в очаге не оказалось сырых дров - они горят медленно, дым от них влажный и из-за этого сажа прилипает к поверхности продуктов. Проследите, чтобы окорока, которые вы повесите на металлических прутьях внутри бочки, не соприкасались друг с другом боками. Когда окорока станут коричневыми и твердыми, можно считать, что они прокопчены, и снимать пробу.

Копченые гусь, индейка, крупная курица, кролик доставят вам гораздо меньше хлопот. Обработанную для готовки птицу разрезаем пополам, натираем отрубями и оставляем на сутки под гнетом в таком маринаде: на 5 кг мяса - стакан воды, пол столовой ложки соли, 25 г черного молотого перца, 7-8 головок измельченного чеснока. А потом коптим.

Вариант 2. Устройство этой коптильни вам не покажется сложным, а домашнему мастеру не составит труда ее изготовить. Размеры произвольные, надо только, чтобы высота коптильни была по крайней мере в 2,5-3 раза больше ее диаметра. Если вы собираетесь коптить кур, кроликов, небольшие куски мяса, то сделайте коптилку размерами в три большие кастрюли, поставленные одна на другую. А если хотите коптить бараньи или свиные окорока, то размером с хорошую бочку. У меня, например, основная емкость коптилки сварена из листового железа толщиной 3 мм, но лучше делать ее из нержавеющей стали.



В такой коптильне я впрямь копчу все виды мяса и рыбы. В продаже ничего подобного не встречал. Работать с ней очень просто: бросить на дно горсть опилок, сверху опустить подставку, на нее положить жиро-приемник и закрыть решетчатой крышкой. Закрепить крестовину и на крюк над ней подвесить продукт копчения, для холодного копчения повыше, для горячего - пониже. Потом закрыть коптилку глухой крышкой, залить воду в канавку гидрозатвора и поставить на плиту (газовую или электрическую) на слабый огонь.

Через 40 минут копчение обычно завершается. Коптилку нужно снять с плиты, вынести на улицу или балкон, открыть, проветрить и охладить. Копченый продукт можно использовать в пищу сразу или заложить на хранение.

Вариант 3. Домашняя коптильня из старенького холодильника

На рисунке показана электрическая коптильня, изготовленная из старенького, вышедшего из строя холодильника. Конструкция ее очень проста, шкаф коптильни не занимает много места, и при работе этого аппарата не требуется постоянного дежурства подле него.

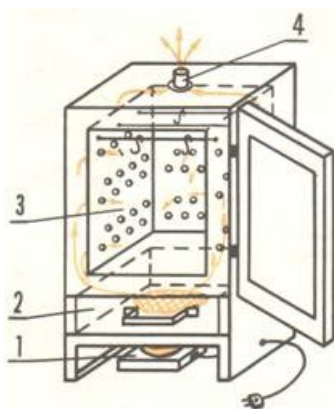


Рис. 14. Домашняя коптильня из холодильника:

1 — электроплитка; 2 — поддон с древесными опилками; 3 — коптильная камера; 4 — отверстие для выхода дыма

Изготовлена эта коптильня из бывшего холодильника типа «Саратов-2» (но можно использовать и любой другой), предварительно удалив из него холодильный агрегат и изоляционные материалы. В холодильной камере просверлите отверстия для прохода в нее дыма. Из листовой стали толщиной 0,5 мм изготовьте поддон. Для коптильни потребуется также еще и бытовая электроплитка. Впрочем, все это показано на рисунке.

Поддон с опилками должен лежать на электроплитке. Он дымит приблизительно 6—8 часов, причем чем меньше воздуха поступает к поддону, тем менее вероятность возгорания опилок.

Вариант 4. Домашняя коптильня — две жаровни

На рисунке показана несложная конструкция домашней коптильни из двух жаровен. Это вещь очень удобная и доступная в изготовлении, так как в ее конструкции отсутствует сварка.

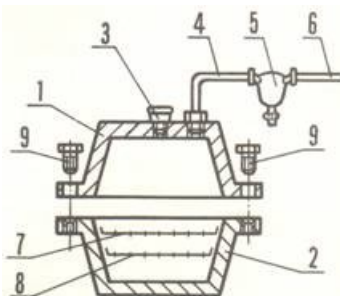


Рис. 15. Устройство коптильни из двух жаровен:

1 — верхняя жаровня; 2 — нижняя жаровня; 3 — ручка; 4 — дымоотводная трубка; 5 — отстойник; 6 — дымоотводный шланг;
7 — верхняя сетка; 8 — нижняя сетка; 9 — болты.

Надо приобрести в магазине две жаровни-утятницы любой формы, но обязательно с ровным

верхом. С одной из крышек (сами они не нужны) снимается ручка и крепится к днищу одной из жаровен (в нем сверлится отверстие и нарезается резьба М6). Необходимо предусмотреть также винтовое крепление верхней жаровни (играющей роль крышки) к нижней. Для этого в ручках нижней жаровни выполняются резьбовые отверстия, а в верхней — гладкие. Кроме того, в верхней жаровне сверлится отверстие для крепления дымоотводной трубы. Отстойник от автомобильной топливной системы необходим для того, чтобы конденсат оседал, а не шел по дымоотводному шлангу в вентиляцию или в форточку вместе с дымом.

Сетки, которые устанавливаются внутри коптильни, — от холодильника или от детской коляски. На верхней сетке уместится целая курица, на нижней — половина. Чтобы закоптить курицу, достаточно 30 минут, рыбу — 25 минут, свинину — 35-40 минут, сало — 15-20 минут. При копчении сапа на нижнюю сетку надо поставить поддон из нержавейки, так как сало течет и гасит топливо. В качестве последнего лучше всего подойдет ольха, груша, вишня, яблоня.

Вариант 5. Холодное копчение в электростатическом поле

Холодное копчение рыбы и мясных продуктов — хлопотное дело. В помещении, где эти продукты копятся, около 7 дней должна поддерживаться температура не выше 25 °С и постоянное дымление.

Сейчас известен технологический процесс с использованием электрического поля, который сокращает эту работу до нескольких часов.

Установка (рис. 16) представляет собой короб 1 из оцинкованного железа. Одна сторона короба — дверца 2 крепится на петлях. За ней (в вертикальной части короба) располагаются вешала 3. Они представляют собой обрезки стальной (лучше нержавеющей) проволоки диаметром 3-4 мм. Вешала устанавливаются в изолирующих втулках 4.

К каждому вешалу подключается высоковольтный (осторожно, высокое напряжение!) провод от блока разверток старого телевизора. Кроме блока разверток, естественно, надо иметь блок питания от того же телевизора.

Минусовый провод («корпус») подключают к коробу.

У нижнего раструба устанавливают мотор 5 мощностью 300—350 Вт. На оси мотора закрепляют чугунный диск 6 диаметром 80—100 мм и толщиной 20—30 мм. К чугунному диску мощной пружиной прижимается ольховая чурка 7.

Развесив на вешалах просоленную сухую рыбу (мясные продукты), включают мотор и блок разверток. Через несколько часов (от 1,5 до 6 ч в зависимости от размеров коптящейся продукции) копчение заканчивается.

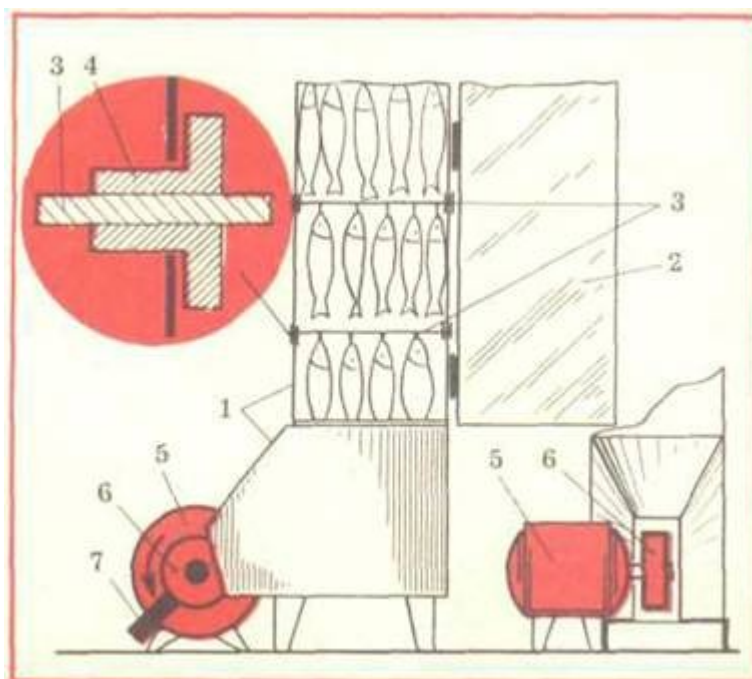


Рис. 16. Установка для копчения продуктов в электростатическом поле.

Вариант 6. Коптильня из ведра для горячего копчения

Коптильня для горячего копчения рыбы (рис. 17) — оборудованное ведро-бадья 1. Ведро имеет крышку 2, которая его плотно закрывает. Внутри ведра вставлена решетка 3 с ножками, фиксирующими решетку на определенном уровне. Можно сделать так, чтобы была двойная решетка (для повышения производительности).

Сухую просоленную рыбу раскладывают на решетки, предварительно насыпав на дно опилки, мелкие раздробленные ветки ольхи. Ведро закрывают крышкой и ставят на прогоревший костер. Через 25—40 мин (в зависимости от величины рыбы) продукция готова.



Рис. 17. Коптильня из ведра для горячего копчения.

Вариант 7. Автоклав для консервирования

Для доброкачественного консервирования мясных продуктов в домашних условиях нужен автоклав, который нетрудно сделать каждому, кто имеет навыки слесаря и электросварщика.

Автоклав представляет собой металлическую емкость достаточной прочности.

Для этого подойдет, например, старый газовый баллон. В крайнем случае придется сварить корпус автоклава из листа стали толщиной 4-5 мм. Устройство автоклава показано на рис. 18.

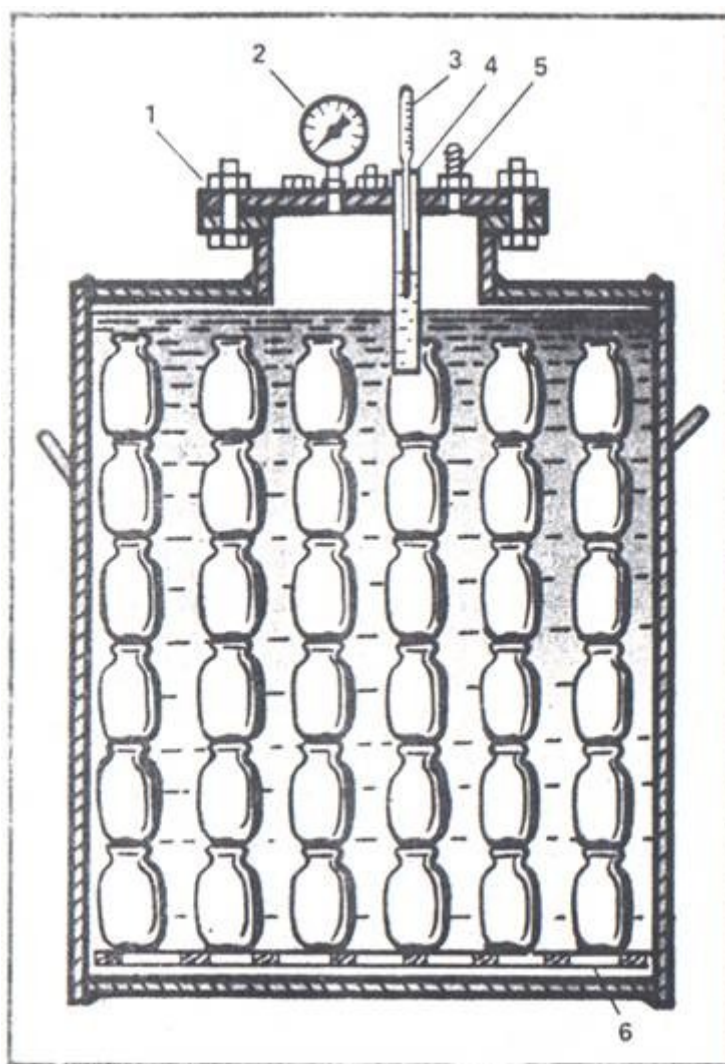


Рис. 18. Автоклав для консервирования:

- 1 – крепежный болт с гайкой; 2 – манометр; 3 – термометр;
- 4 – термостойка с автомобильным маслом; 5 – штуцер (вентиль);
- 6 – деревянная решетка (конечно, на практике банки следует ставить ближе друг к другу).

Штуцер для закачки в автоклав воздуха и манометр крепят на крышке с помощью резьбового соединения. В качестве штуцера можно использовать вентиль от камеры грузовика. Для этого на отрезанном соске надо нарезать резьбу М8. В крышке сверлят отверстие диаметром 6,8 мм и также нарезают резьбу М8. Затем на краске завинчивают вентиль в крышку, а для надежности ставят контргайку. Манометр укрепляют таким же образом, при этом размеры и резьба в крышке должны соответствовать резьбе на штуцере манометра.

В качестве трубки для термометра (термостойки) используют полдюймовую водопроводную трубу, у которой завальцован или заварен один конец. Эту термостойку вваривают в крышку закрытым концом вниз, конечно. Для измерения температуры заливают в термостойку автомобильное масло и опускают туда термометр (чтобы термометр не упирался в дно термотрубки, его подвешивают на бортиках трубки, зацепив поперек термометра деревянную бельевую прищепку. Для крепления крышки применяют болты М10...М12.

После изготовления автоклава проверяют его герметичность. Для этого через вентиль от автомобильной камеры закачивают воздух до давления 10-12 атм. Потом слушают, нет ли утечки воздуха. Для определения течей используют мыльную воду, которую наносят на все сварные и механические соединения. Отсутствие на них воздушных пузырьков указывает на герметичность автоклава. Для надежности выдерживают автоклав под давлением 10-12 атм в течение 2 суток. Если давление за это время не упало более чем на 0,5 атм, автоклав можно пускать в работу.

Автоклавирование

Банки, заполненные тем или иным продуктом по рецепту (некоторые из них мы приводим в этом сборнике) и закатанные герметически, ставят в автоклав слоями, банка на банку, до горловины (не забудьте на дно положить деревянную решетку). Заливают водой, которая должна покрыть банки слоем не менее 2 см.

Закрывают крышку автоклава и заворачивают болты.

После этого автомобильным насосом накачивают в автоклав воздух до давления 1 атм и визуально (с помощью мыльной воды), а также на слух проверяют герметичность соединения.

Кстати, создание в автоклаве давления до 1 атм необходимо для сохранения заложенных в него банок, так как при нагреве образуется разница в давлении в самом автоклаве и внутри банок.

После этого разжигают под автоклавом костер или греют его паяльными лампами. Воду в автоклаве нагревают до температуры 110°C, при этом давление возрастает. С момента достижения температуры 110°C засекают время и выдерживают банки на протяжении 50-70 минут (температура не должна превышать 120°C, поэтому следите за ней). Этим режимом термообработки достигаются не только вкусовые качества консервов, но и гибель болезнетворных организмов.

После полностью убирают огонь, и автоклав оставляют для охлаждения (естественного или при помощи холодной воды) до температуры не выше 30°C. Давление в автоклаве будет чуть выше первоначального. После через золотник осторожно стравливают воздух и открывают автоклав. Через шланг сливают воду и вынимают банки.

Хочу добавить, что давление, которое показывает манометр автоклава при температуре 110°C — 2,5 - 3,5 атм, а при температуре 120°C — 4 - 4,5 атм. Оно зависит от температуры нагревания автоклава и объема воздуха, который остается между крышкой и банками. Напоминаю, что температура, при которой автоклавироваться мясные продукты, должна быть в пределах 110 - 120°C.

Если есть подозрение, что мясные продукты некачественные, следует поддерживать температуру не менее 130°C, а лучше такое мясо вообще не консервировать.

Отметим, что автомобильный ниппель выдерживает температуру до 130°C и давление до 12 атм. Это испытано уже на протяжении более 10-летней эксплуатации автоклава. Заметим также, что при давлении 12 атм проводятся только испытания автоклава на герметичность после его изготовления.

Вариант 8. Как смастерить стерилизатор из чайника

Это простейшее устройство позволяет сохранить много витаминов, аромат плодов и ягод. Хорош этот способ и для консервирования овощей и мяса. Как сделать простейшую установку для консервирования, показано на рис. 19. Состоит она из чайника (1), пробок – корковых или резиновых (2, 3), банки (4), трубки (5), шланга резинового (6), трубки с длиной вертикальной части 20 см (7). В согнутой трубке необходимо высверлить по четыре дополнительных отверстия диаметром 2 мм на высоте 10 и 25 см от нижнего края.

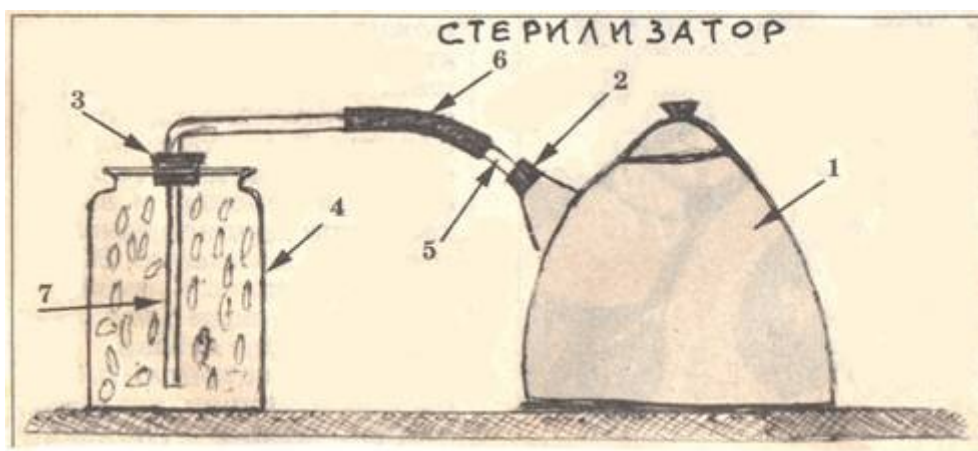


Рис. 19. Простой стерилизатор из чайника.

А теперь о самом процессе. В наполненную плодами емкость осторожно введите трубку с надетой крышкой, плотно ее прикройте и выдержите банку: 0,5-литровую - 4-5 минут, литровую - 2-3 минуты, 2-х и 3-х литровые по 10-12 минут.

Переводите трубку с крышкой в следующую емкость, а предыдущую, если есть в том необходимость, долейте кипяченым горячим соком или сиропом и закатайте стерилизованной крышкой.

Время выдержки зависит от диаметра трубки и, интенсивности пара, что несложно определить опытным путем. Так же определяем и время пастеризации. Если невозможно продержать пальцы на стенке банки более двух секунд, то можете быть уверены, что продукт получится высокого качества и не испортится. Крышка, укрепленная на трубке испарителя, в зависимости от размеров банки сдвигается вверх или вниз, но только помните, что в любом случае расстояние от края трубки до дна банки должно быть не менее 2 см.

После герметизации банки следует перевернуть вверх дном, укрыть и не трогать до полного остывания, то есть как вы обычно делаете при консервировании.

В сборнике приведены описания коптилен сконструированных: А.Т. Даниловым (рис. 1—3); В.А. Ситайловым (рис. 7, 8); И.Н. Соколовым (рис. 10—13); В. Фабрициусом (рис. 14); А. Ивиным (рис. 15).

Холодное копчение рыбы в домашних условиях

Продолжительность копчения рыбы в установке 4-10 часов в зависимости от размеров рыбы, ее состояния (пересушенная, влажная) и от вида дымообразующей древесины. Время окончания копчения устанавливают визуально, через прозрачную стенку камеры. Максимальная разовая загрузка – 25-30 рыбин, размером до 400 мм и весом до 0,5 кг каждая.

Древесину для копчения применяют только сухую! Годится любая древесина, кроме смолистой (дым смолистой древесины придает рыбе горький привкус, и от него на стенках коптильни образуется слой сажи). Береза дает густой, ароматный дым. Осина, сгорая, придает рыбе нежный и тонкий вкус. Бук и дуб дают приятный дегтярный привкус. Для обработки одной закладки рыбы надо 0,5-2,5 кг древесины.

Домашняя коптильня для кухни

Для изготовления домашней коптильной установки нужно следующее: дрель, паяльник, тиски, ножницы по металлу, жесть от консервных банок, листовое оргстекло, дюралюминий, пластик, картон, резиновые трубки. Общий вид домашней коптильной установки показан на рис. 1.

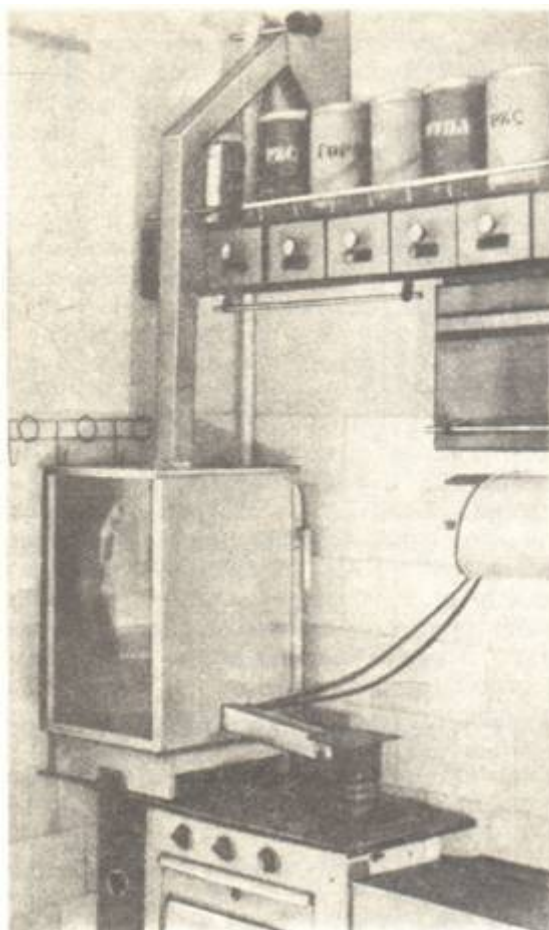


Рис. 1. Домашняя коптильня для кухни.

Камера. Для камеры коптильной установки пригодна любая емкость подходящих размеров. Ее изготавливают из листового металла, дюралюминия, железа или целиком из оргстекла.

Форма камеры - любая: цилиндрическая, прямоугольная. Для соединения деталей применяют пайку, сварку, клепку, клей. В данном случае камера сделана из дюралевых листов и уголков на заклепках (рис. 2). Одна стенка камеры прозрачна - из оргстекла. В камере предусмотрены планки с отверстиями, куда вставляют перекладки, на которые подвешивают рыбу. В камере происходит копчение рыбы холодным дымом, поступающим из печи через охладитель.

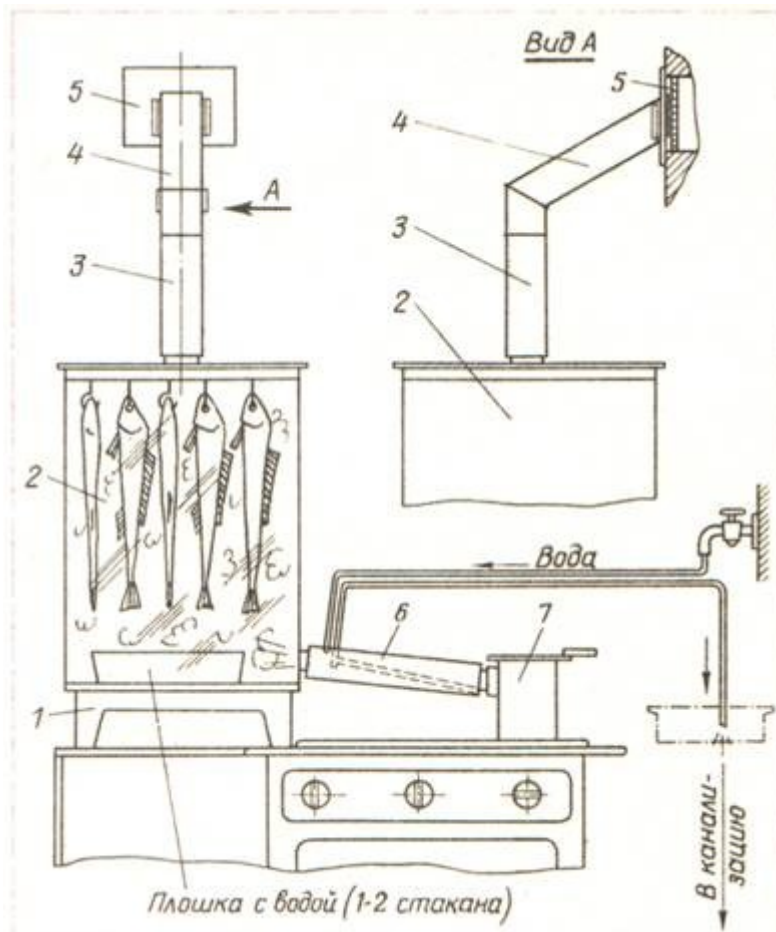


Рис. 2. Устройство домашней коптильни:

1 – стол; 2 – камера; 3 – труба; 4 – патрубок;
5 – заслонка; 6 – охладитель; 7 – печка.

Печь. Под нее подойдет любая металлическая банка из-под краски, консервов, кофе. Конструируя печь, необходимо учитывать то, что у нее быстрее всего прогорает дно, поэтому делать его надо толще. Для крышки печки подойдет керамическая плитка. Крышка нужна для того, чтобы регулировать подачу воздуха в печь, обеспечивая только тление древесины. Такую регулировку производят изменением зазора между краем крышки и стенкой печи. Для разной древесины подбирают разный зазор, определяют его опытным путем. Крышка должна быть ровной и плотно прилегать к верхнему ободу печи, чтобы при отсутствии зазора процесс тления затухал. Если крышка неровная, при возгорании чурок погасить пламя крышкой не удастся, держите наготове сырую тряпку, которой накройте печь. Возгорание чурок копчению не повредит, но допускать его не следует.

Охладитель. Один из самых ответственных элементов - устройство для охлаждения дыма (рис. 3). Дым, образующийся в печке, имеет невысокую температуру при условии, если в печь не попадает вода и нет возгорания чурок. При расстоянии от печки до камеры более 1

метра дым охлаждать не надо. Если расстояние маленькое тогда делают охладитель. У охладителя двойные стенки, между ними циркулирует вода. Охладитель делают из латуни или нержавеющей стали. Стыки и швы тщательно пропаивают, чтобы исключить попадание воды в печь, так как вода в печи превращается в перегретый пар, который быстро сварит рыбу в камере. Такой охладитель легко изготовить из двух трубок. Дым из коптильной камеры направляется в вентиляционное отверстие через трубу и натрубник, образующие разъемную конструкцию (для удобства хранения). На натрубнике предусмотрена заслонка, ей регулируется тяга в коптильне.

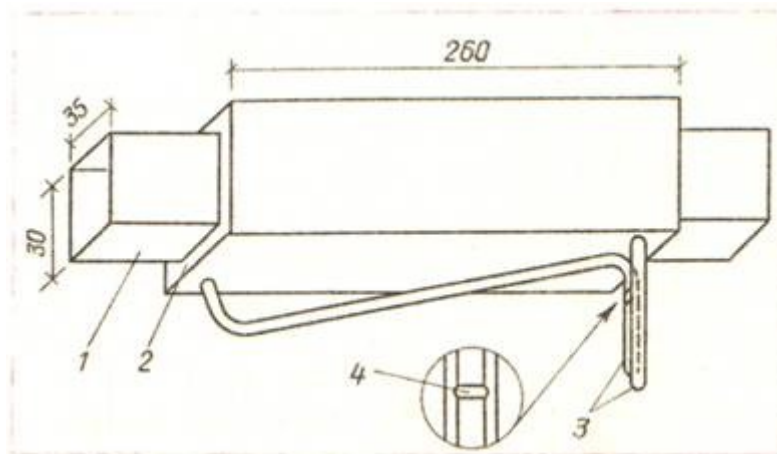


Рис. 3. Охладитель дыма:

1 – внутренний короб; 2 – наружный короб;
3 – подводящие и отводящие воду трубки; 4 – перемычка (для жесткости).

Такую коптильную установку можно разместить на обычной кухне. Дым образуется в результате тления древесных чурок в печи, нагреваемой горелкой домашней газовой плиты. Охлажденный охладителем дым поступает в камеру, где подвешена рыба. Чтобы рыба за период копчения не усыхала, в камеру для увлажнения атмосферы ставится посуда с водой (два стакана). Перед "работой" камера закрывается крышкой и с помощью трубы с натрубником соединяется с вентиляционным отверстием (дымоходом) на кухне. Воздушная тяга создает в камере пониженное давление, в результате чего происходит подсос воздуха в камеру через щели между крышкой и камерой, в стыках стенок камеры и других местах. Эти мелкие воздушные потоки активно перемешивают дым, поступающий в камеру. Движение дыма и качество "загара" хорошо видны через прозрачную стенку камеры. Если камера оказалась герметичной и движения воздуха нет, просверлите несколько отверстий диаметром 1,5-2 мм в стенках камеры на разной высоте.

Для копчения заготавливают сухие древесные чурки: пилят чурбаки длиной не более 50 мм, рубят их на чурки сечением не более 10x10 мм. Печка загружается на высоту - 2/3 высоты печки и закрывается крышкой. Охладитель подсоединяется резиновой трубкой к водопроводному крану. Напор делают такой, чтобы струя воды из отводящей трубки выходила небольшой струей. После того, как из отводящей трубки пошла вода, зажигается газовая горелка. При ровном ветре на улице процесс копчения идет ровно, без выхлопов дыма на кухню. Во время загрузки чурок в печь крышку полностью не убирайте во избежание попадания дыма в кухню. Чтобы протолкнуть чурку в печь достаточной небольшой щели. По мере сгорания чурок, их добавляют в печь, притрамбовывая и поворачивая кочергой, чтобы тление шло более интенсивно. Через час копчения в печи скапливается уголь, не дающий дыма. Горелка выключается, на печь накидывают мокрую тряпку, печь отсоединяют от охладителя, уголь выбрасывают. Печь чистят от пригара,

промывают горячей водой, высушивают над горелкой. Снова присоединяют к охладителю, загружают чурками и процесс копчения возобновляют. Рыба принимает цвет поджаристой хлебной корочки. Гасим пламя горелки, даем проветриться камере. Потом вынимаем рыбу, складываем горкой, как дрова в костре. В этот момент от нее идет неприятный запах гари. В таком положении оставляем рыбу до утра. За ночь этот запах исчезнет и от рыбы будет исходить приятный ароматный запах. После завершения копчения все элементы установки необходимо промыть, протереть сухой тряпкой и убрать на хранение. Камеру желательно промывать раствором соды со стиральным порошком. Прозрачную стенку из оргстекла после промывки можно протереть ацетоном от маслянистого нагара и копоти.

Копчение окорока, грудинки, корейки

Соленые окорока перед копчением вымачивают в воде для удаления излишков соли и сушат под навесом на сквозняке. При температуре воды 10-15 °С окорок среднего размера выдерживают в ней 3-5 часов. При копчении вареных окороков, рулетов, грудинки и т.д. их вымачивают, после посола, 3 часа в холодной воде. Затем помещают в большую эмалированную кастрюлю с кипящей водой. Мелкие куски мяса, рулета удобно подвешивать на палке. Температура воды при варке должна быть 80-90 °С. Продолжительность варки - из расчета 1 час на 1 кг окорока. Меньшие по размерам куски мяса вынимают из воды через 1,5 часа. Температура к концу варки внутри окорока должна быть не ниже 75°С. Готовое мясо должно легко протыкаться острой деревянной палочкой. При варке из мяса уходит часть растворимых веществ, поэтому целесообразно варить последовательно все продукты в одной воде (после первой варки вода станет бульоном), это уменьшит потерю их массы и улучшит качество. После варки окорока, рулеты и др. немедленно подвешивают в холодном проветриваемом помещении, охлаждают до 5-10 °С. Этот процесс можно вести и на подносах, уложив полуфабрикаты вверх кожей. Затем просушенный окорок обвязывают шпагатом в виде сетки с ячейками 20х20 см. Окорок при копчении не должен касаться других окороков, стенок и других предметов в коптильне. Температура дыма при копчении должна быть около 20-25 °С. Время копчения - 2-4 суток. Обязательна выдержка в сухом, проветриваемом, холодном помещении.

Вяление мяса

Вяленое мясо готовят из баранины, молодой телятины, конины, козлятины и др. животных. Мясо срезают с костей, освобождают от крупных сухожилий, нарезают полосками толщиной 3-5 см и весом 1-1,5 кг. Готовят рассол из расчета - 200 г соли на 1 л воды, добавляют немного пряностей и кипятят. Затем в кипящий рассол поочередно на 2-3 минуты опускают подготовленные куски мяса. После этого каждую полоску подвешивают для стекания рассола, охлаждают и вялят в чистом, сухом, проветриваемом помещении при температуре 0-10 °С в течение 15-30 дней. В помещение не должны проникать мухи, осы и другие насекомые.

Буженина

Для ее приготовления берут свежий, несоленый, хорошо охлажденный окорок. Шкурку и часть шпига срезают (оставляя 0,5-0,7 см). У окорока отрезают голяшку по суставу, аккуратно удаляют кости. Постарайтесь делать меньше порезов, чтоб сохранить мякоть целой. Важно оставить нетронутой верхнюю часть с жиром. Из середины окорока извлечь кость очень трудно, поэтому буженину можно готовить удалив лишь верхнюю кость. Шпиг

на окороке слегка надрезают и натирают смесью: 100 г соли, 1-2 измельченные дольки чеснока, полчайной ложки красного или черного перца - это количество смеси берут на 5 кг окорока. Подготовленный окорок кладут на противень жирной частью вверх и запекают при 110-120 °С в течение 5-6 часов до образования румяной корочки.

Запеченный окорок

Перед запеканием подсоленный окорок 2-4 часа вымачивают, хорошо промывают, упаковывают в целлофан, фольгу или покрывают тестом (пресным из ржаной муки) слоем 2-3 см. Это снижает потери массы и улучшает качество продукта. Если окорок запекают в тесте, то делают это так: тесто делят на две части. На раскатанную половинку кладут окорок, а на него другую половинку. Поверхность теста, соприкасающаяся с мясом, предварительно смачивается водой. Обе половинки теста соединяют между собой и обмакнув руки в воде прижимают их к поверхности окорока. Подготовленный окорок кладут на противень и ставят в жарочный шкаф или печь. Запекают при 160-170 °С. На 1 кг окорока для выпечки требуется около 1 часа. Готовность определяют поварской иглой или заостренной палочкой, она должна входить в мясо до кости. Затем запеченный окорок охлаждают на воздухе, не снимая корки.

Для запекания лучше берите окорока с небольшим слоем жира.

Чтобы приготовить шейку, корейку, грудинку - посоленное мясо вымачивают 10-12 часов и запекают так же, как и окорок.

Сырой окорок

Свиной окорок засаливают на 5 дней в солевом растворе, как обычное сало. Плотность раствора проверяют с помощью сырого яйца. Если оно наполовину всплывает, значит соли хватит. Через 5 дней коптите окорок, как колбасу (см. ниже), затем отварите в слабо подсоленной воде в течение 5 часов. протыкая время от времени вилкой, как появится сок - окорок готов. Охлаждайте и подавайте к столу.

Рулет

Тут в дело идет почеревок - брюшко свиньи. Эту часть туши солят вместе с салом в бочке 12 дней, затем скручивают почеревок веревками в виде рулета, коптят его и отваривают так же, как сырой окорок. Получается отличная холодная закуска.

Приготовление колбасы

Для приготовления колбасы отбирают лучшее мясо. Мелко порубите свинину на кубики, размером меньше 1 см. Отдельно, чуть крупнее, рубят сало. Мясо (3-4 кг) заправляем солью, перцем, тмином по вкусу, пропущенными через мясорубку грецкими орехами. На это количество мяса добавляем 100 г водки, 100-150 г крахмала для связки и 0,5 л воды. Дают сутки постоять на холоде, но не на морозе! обязательно в эмалированной посуде (мясо отдельно, сало отдельно!). Затем аккуратно смешиваем их перед начинкой кишок. Кишки (тонкие) промывают в проточной воде и выворачивают. Тупой стороной ножа снимают с кишок слой жира и на сутки кладут в соленую воду, потом столько же в кислой воде с уксусом. После этой процедуры кишки становятся совершенно прозрачными и чистыми.

Затем их 3 часа обеззараживают в слабом растворе марганцовки. Только после этого кишки становятся готовы к применению. Снимаем с простой мясорубки решетку с дырочками, надеваем особую насадку для начинки колбас, нанизываем на ее конец кишку, словно чулок, и начинаем делать колбасу, стараясь, чтобы кишка плотно набивалась. Эту работу лучше делать вдвоем. Через равные промежутки потуже перевязываем колбасу капроновыми нитками. После этого помещаем колбасу в коптильню и коптим в течение 30 часов с небольшими перерывами через 8 часов (спать при этом не приходится). Вот и готов собственный сырокопченый деликатес.

Схема типового шприца

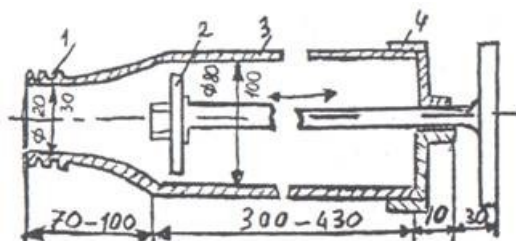


Рис. 4. Шприц для начинки колбас (материал – нерж. Сталь 1Х18Н9Т или пищевой алюминий II):

1 – цевка шприца; 2 – поршень; 3 – корпус шприца; 4 – крышка шприца.

Тушенка

Мясо с костями, с салом, с небольшим количеством воды (чтобы не пригорело), и специями - тушат 4-5 часов, как на холодец. Мясо легко отстает от костей. К этому моменту должны быть готовы горячие простерилизованные банки. В них закладываем мясо, сверху наливаем толстый слой топленого сала и закатываем металлическими крышками. Хранить тушенку лучше в погребе при температуре 5-9 градусах тепла.

Консервы про запас

Консервируя мясо в домашних условиях, помните - на его поверхности много микробов, которые способны образовывать споры, устойчивые к высокой и продолжительной температуре. Самые опасные - палочки ботулизма, выделяющие сильный яд! Их споры при домашнем консервировании не погибают, могут попасть и в консервы. И хотя это бывает редко, при консервировании соблюдайте строгую чистоту, перерабатывайте мясо только здоровых животных на 2-3-тий день после убоя.

Мясные консервы (особенно мясо в собственном соку) стерилизуют не менее трех раз. Закрытые банки погружают в воду и после ее закипания кипятят еще 2 часа, после банки извлекают и дают остыть. Второй и третий раз стерилизуют через 24-48 часов держа их не менее часа после закипания воды. Температура при хранении мясных консервов не должна превышать 15 °С. Целостность банок проверяйте регулярно, в случае вздутия - консервы выбрасывайте, т.к. они становятся непригодны. Перед употреблением консервы нюхают и пробуют на вкус, при малейшем сомнении в их пригодности - выкидывают!

Вытопка смальца

Жир почечный, нутряной, обрезанный с мяса, а также тонкий подкожный нарезаем кусочками, заливаем холодной водой, выдерживаем 3 дня в холодном месте, воду меняя дважды в день. Даем воде стечь, укладываем жир в котелок, доливаем свежей воды в размере 1/3 от объема жира, насыпаем питьевой соды из расчета, 1 ч.ложка на 3 кг жира и на слабом огне доводим воду до кипения, осторожно собираем образовавшийся на поверхности жир в другую посуду до тех пор, пока не станут золотистыми шкварики. Оставшийся в котелке жир осторожно сливают. Полученный смалец перетапливают вторично добавляя на 1 кг смальца - 100 г молока и варят, пока молоко не начнет оседать на дно. Вытопленный смалец собирают в банки, закупоривают и хранят в прохладном месте.

Мясо в банке

Свежее мясо отделяют от костей, очищают от пленок, жил, нарезают кусочками толщиной до 2 см, солят по вкусу. Подсоленное мясо сутки выдерживают в прохладном месте, затем укладывают в банки (0,5; 0,7; 1; 2; 3-литровые) исходя из количества мяса и состава семьи. При укладке мяса в банки добавляют черный перец (зернышками), лавровый лист. Банки закатывают, укладывают в широкую кастрюлю или специально изготовленный бак (рис. 5). После установки банок в бак его ставят на огонь. Банки выдерживают в баке 5 часов, при постоянном кипении воды с закрытой крышкой. Затем все охлаждается, банки осматривают, крышки смазывают консервирующей смазкой и ставят на хранение в сухом прохладном месте.

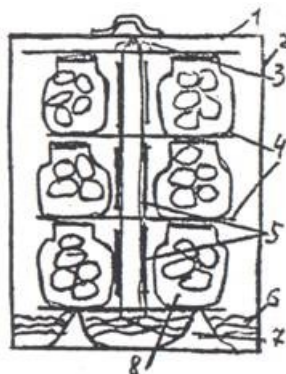


Рис. 5. Мясо в банке:

1 – крышка; 2 – корпус; 3 – стяжной винт с гайками и шайбами; 4 – сменные диски; 5 – распорные втулки по высоте (согласно емкости банок); 6 – вода; 7 – подставки; 8 – банки с мясом.

Сменные диски разгружают давление на крышки банок и предохраняют от срыва. Сменные диски, распорные втулки и стяжной винт изготавливают из нержавеющей стали.

Как готовят мясо для консервирования

Для приготовления тушенки берут мясо, нарезают на куски, чтобы поместились в банки. Предварительно необходимо вырезать все мозговые кости, которые нельзя консервировать (все остальные можно). Ребрышки рубят на куски.

В тщательно вымытые банки вместимостью 0,5 л укладывают плотно до половины ее объема мясо и косточки, затем добавляют специи из расчета 4-5 зерен черного перца, чайная ложка без верха соли и один лавровый лист средней величины и снова мясо, следя за тем, чтобы

верхний слой мяса не доходил на 1 см до верха банки (если больше положить, то в процессе варки крышку сорвет). После укладки мяса банки закатываются. Основные условия для получения качественных консервов: доброкачественное мясо и чистая посуда.

Еще рецепты для консервирования

Паштет. Свиные ножки и голову, тщательно очищенные и вымытые, нарубить крупными кусками (мозги в паштет не идут), залить водой и варить до отделения мяса от костей. Готовое мясо вынуть из бульона, дать остыть, отделить мясо от костей, пропустить через мясорубку.

Отдельно отварить целиком печенку (варить около 10 минут), остудить, пропустить через мясорубку. Легкие, почки, сердце целиком отварить до полуготовности, остудить и пропустить через мясорубку.

В большой миске все смешать, добавить в этот фарш 15-20 яиц, поджаренный до золотистого цвета лук (10 луковиц), соль, перец молотый по вкусу.

Фарш хорошо вымешать. В банку вместимостью 0,5 л положить на дно 1/2 лаврового листа. Заполнить банку паштетом, не доходя 2 см до верха банки, и закатать ее. Технология автоклавирования та же, что и для тушенки.

Горох. Промытый в холодной воде горох засыпают из расчета 1 граненый полустаканчик (без верха) на банку вместимостью 0,5 л, кусочек мяса, по 1 ч. ложке соли (без верха), сырого лука, моркови, 2-3 горошины черного перца, 1 лавровый лист.

Технология приготовления та же, что и в предыдущем рецепте.

Сырокопченая колбаса, сервелат и салями

Мы готовим сырокопченые продукты весной, в мае, и в декабре, к Новому году. Храним подвешенными в погребе. В случае появления плесени, удаляем ее с кожицы, еще подкоптим несколько часов и убираем на этот раз в холодильник. Есть, по-моему, один важный момент. Сырокопченую колбасу надо уметь подать. Толстыми кусками ее не режут - в таком виде она жесткая, кажется пересоленной и резко пахнущей копченым. А надо нарезать очень тонко тонким же острым ножом, сделать бутерброды и подать к чаю. Это вкусно.

Итак, за дело? Возьмем 3,5 кг говядины (филейная часть), 3,5 кг нежирной свинины, 3 кг шпика соленого, 1-1,2 стакана соли, 2 ч.ложки сахара, по 1 ч.ложке черного и душистого перца в порошке, 30 г аскорбиновой кислоты.

Говядину и свинину лучше брать свежими вскоре после забоя. Мясо в воде не мыть, а только зачистить, затем вынуть из него сухожилия, пленки и жир. Куски мяса по 300-400 г натрем солью. Если затеяли дело осенью, насыплем 1 стакан соли, если весной - стакан с четвертью. Укладываем мясо в эмалированную посуду, завязываем плотной тканью и помещаем на 6 дней в холодное место с температурой +2-4°C. Через 5 дней мясо пропускаем через мясорубку. Очищаем от соли сало, мелко его режем и смешиваем с мясом. А теперь добавляем все остальные продукты: сахар, перец двух видов и аскорбиновую кислоту (это вместо селитры, которую в старину использовали как консервант). Благодаря аскорбинке

мясо не теряет свой цвет и не становится серым. Все тщательно, минут 30-40, вымешиваем руками, как тесто. Вымешанный фарш кладем в одну или две эмалированные ванночки или тазики, чтобы слой мяса не был выше 5 см и на два дня опять ставим в холодное место, после чего можно заполнять им заранее приготовленные кишки.

Немного о подготовке кишок. Чтобы не рвались в процессе заполнения их фаршем, очищаем и обрабатываем обязательно сразу после забоя взрослой свиньи, иначе ткань неочищенных кишок быстро «сгорит» и потом порвется. Для заполнения пользуемся мясорубкой с приставкой для выжимания сока. У мясорубки убираем ножи, решетку и прикручиваем раструб соковыжималки. Решетку, через которую обычно вытекает сок, заменяем самодельной пластинкой (вырезаем из консервной банки) в точности такой же формы, как решетка. В раструбе есть винт, и край кишки натягиваем сверху до винта, снизу же кишка заходит дальше. Затем я беру плотную узенькую аптечную резинку, надеваю на винт, перекручиваю ее восьмеркой туго вокруг винта и прижимаю кишку, чтобы она не сползала с воронки раструба. Крутим мясорубку осторожно. Фарш в кишке длиной 50-55 см тихонько передвигаем рукой на другой край. Когда заполним, завязываем крепкой ниткой с двух сторон, а концы связываем вместе. Если при заполнении образуются небольшие воздушные полости, то эти места протыкаем иголкой, чтобы выпустить воздух. Колбаски навешиваем на палку (их получается 15-17 штук) и несем в прохладное место для уплотнения. Через 5-7 дней можно коптить при температуре +20°C в течение 2-3 суток. Если есть возможность поддерживать дым ночью, то лучше не прерывать копчение, если нет, то на ночь колбасу нужно занести в дом, а утром опять до ночи коптить. Закопченную колбасу относим в погреб, где и подвешиваем. Через 3-4 недели она вызревает и бывает готова к употреблению.

Из 10 кг мясopодуктов получается 7 кг отличной колбасы, по вкусу ничем не хуже сервелата и салями.

В сборнике приведены описания коптилен сконструированных: А.Т. Даниловым (рис. 1—3); В.А. Ситайловым (рис. 7, 8); И.Н. Соколовым (рис. 10—13); В. Фабрициусом (рис. 14); А. Ивиным (рис. 15).

ЗА СТРАНИЦАМИ УЧЕБНИКА
SHEVA.SPB.RU/ZA

ХОЧУ ВСЁ ЗНАТЬ (ТЕОРИЯ)

ЮНЫЙ ТЕХНИК (ПРАКТИКА)

ДОМОВОДСТВО (УСЛОВИЯ)