

Иван Расстегаев
Домашняя коптильня. Секреты технологии. Лучшие рецепты: мясо, птица, рыба, овощи, сыры



Текст предоставлен издательством
«Домашняя коптильня. Секреты технологии. Лучшие рецепты: мясо, птица, рыба,
овощи, сыры»: Центрполиграф; Москва; 2018
ISBN 978-5-227-08194-0

Аннотация

Копчение – это один из самых ранних способов консервирования. Ведь известно, что копчености обладают не только отменным вкусом, но и дольше сохраняются. Но, покупая копчености в магазине, вы никогда не знаете, покупаете ли вы действительно правильно приготовленный продукт или суррогат, обработанный вредным «жидким дымом»... Другое дело – копченые и вяленые деликатесы, приготовленные самостоятельно! А приготовить их совсем не трудно. Автор откроет вам секреты домашнего копчения. Он расскажет, как сделать элементарную, эффективную и недорогую коптильню. Самодельная коптильня, в отличие от покупной, дает возможность вносить в нее усовершенствования, что-то менять, экспериментировать. Коптить можно практически любой продукт: мясо, рыбу, сыры, овощи и даже солод для виски или пива! В книге содержится большое количество старинных и современных рецептов: тут и салями для гурманов, и охотничий суджук, и копченая «матрешка». Кроме этого, вы узнаете, как правильно подобрать дрова для копчения, как долго и при каких условиях хранить готовый продукт и многое другое.

Иван Расстегаев

Домашняя коптильня. Секреты технологии. Лучшие рецепты: мясо, птица, рыба, овощи, сыры

© «Центрполиграф», 2018

Предисловие

В наши дни все больше людей начинают интересоваться тем, как обустроить свой дачный участок или загородный дом. Если раньше дача или дом в деревне использовались в основном для выращивания продуктов, то теперь все больше людей приезжают туда отдохнуть. И даже те, кто занимается приусадебным хозяйством, бывают не против несколько часов провести в саду, наслаждаясь отдыхом и вкусными продуктами.

Излюбленными видами приготовления пищи являются шашлыки, барбекю, гриль, уха на костре.

В последнее время стало очень популярным коптить продукты. Как известно, копчености обладают не только отменным вкусом, но и дольше сохраняются. Копчение любых продуктов – будь то мясо, рыба, морепродукты, сыры, фрукты или овощи – это исторически один из самых ранних способов консервирования.

Копчение – это обработка поверхности мясopодуKтов веществами, содержащимися в коптильном дыме, образующемся в результате неполного сгорания древесины. Для копчения наиболее пригоден дым, полученный при ограниченном доступе воздуха при горении древесины. Такой дым состоит из газовой, паровой, жидкой и твердой фаз.

В состав дыма входят фенолы, альдегиды, кетоны, органические кислоты, спирты, смолы, зола, сажа и другие вещества, многие из которых обладают бактерицидными свойствами.

Для копчения лучшим является дым от сжигания опилок и стружек лиственных пород деревьев – бука, дуба, березы, ольхи, клена, ясеня. Не следует использовать хвойные породы, так как они придают мясopодуKтам неприятный смолистый запах, темный цвет и горьковатый вкус.

А еще распространению собственных и самодельных приспособлений для приготовления еды способствует то, что мы все больше узнаем, как готовятся копчения промышленным способом. Особенно с тех пор, как на многих продуктах стали появляться две буквы: ТУ (технические условия). А иногда из репортажей корреспондентов выясняется, что какие-то коптильные цеха – и вовсе подпольные, где никаких требований не соблюдается. И начинаешь задумываться, что уж лучше сделать продукт самому, чем есть неизвестно что и неизвестно откуда.

Конечно, можно просто купить коптильню, поставить ее в своем саду и избежать трудов. Но, во-первых, они стоят денег, а денег всегда не хватает, а во-вторых, если у мужчины есть техническая жилка, то ему бывает интересно покопаться в разных конструкциях, приложить свой ум и смекалку и соорудить нечто оригинальное и работающее гораздо лучше, чем у соседа!

Надеемся, что наши советы помогут вам в этом увлекательном и полезном деле.

Немного истории

Коптить продукты люди начали давным-давно, еще с тех времен, когда научились пользоваться огнем и поняли, что приготовленное мясо вкуснее сырого. Приготовленное таким образом мясо лучше усваивалось, а это, в свою очередь, способствовало увеличению физической силы человека и развитию его мозга. Ведь из мясной пищи он получал в гораздо большем количестве те вещества, которые необходимы для его питания и развития, что дало возможность мозгу быстрее и полней совершенствоваться из поколения в поколение.

Конечно, никаких документов от первобытных времен не осталось, но в пещерах ученые не раз находили наскальную живопись времен палеолита, которая показывала, что уже в те времена люди умели коптить мясо.

В более поздние времена появились легенды о том, как это произошло. Вот, например, финская легенда.

Группа охотников пошла на охоту, но в лесу возник пожар и звери разбежались от него. Многие из зверей погибли в огне, и их полуобгоревшие туши лежали на пожарище. Один из охотников, Суоменен, решил попробовать такое мясо. Он подобрал полусырую тушку, от которой очень приятно пахло, и повесил ее около костра. Под воздействием дыма она стала издавать еще более аппетитный аромат. Продержав кусок над дымом еще несколько часов, он попробовал его и удивился, какое оказалось вкусное мясо. Он рассказал об этом остальным охотникам, а когда они вернулись в селение – то и другим жителям. Так люди начали готовить мясо новым способом. «Рецепт» быстро стал известен в округе, и люди с удовольствием приступили к копчению.

Понятно, что не только финны догадались готовить мясо над костром, в дыму. Вполне вероятно, что такие рецепты возникли самостоятельно у разных народов. Сначала коптили только мясо, потом принаоровились так же готовить и рыбу. Потом стали коптить колбасы, а в более позднее время – и сыры, и овощи.

В старые времена на Руси пора копчения приходилась в основном на осень, когда шла заготовка продуктов на зиму. Коптили мясо и рыбу, но только жирную, например, сома, белугу, судака, стерлядь. У кого какие были возможности, тот то и коптил. Помещики покупали белую рыбу, ездили за ней или заказывали привезти морскую рыбу. Бедняки обходились речной рыбой, добавляя в нее для вкуса разные травы, особенно мяту, чабрец и душицу.

Коптили как домашнюю птицу, так и дикую. Сначала ее закутывали в тряпки, чтобы она коптилась в собственном соку, а затем стали смешивать с потрохами свинины и телятины. Копчением занимались в банях. Тушки подвешивали на специально сделанные крючки возле печки и парилки. Так происходило «банное» копчение. С течением времени этот процесс стал постепенно совершенствоваться. Стали появляться коптильни и для домашнего копчения, как холодного, так и горячего.

В богатых домах и поместьях делали отдельные коптильни из камней, кирпича или металла в виде высокого столбца, верх которого герметично закрывали крышкой и промазывали все щели глиной. С одной стороны столбика проделывали два окна с небольшими дверцами. Первое предназначалось для подвешивания продуктов внутрь, на вделанные в стены камеры крючья, а второе – для закладки топлива и слежения за огнем.

Коптильную камеру делали из любого негорючего материала, а на юге даже использовали плетень, обмазанный глиной. Чтобы дым равномернее распределялся по всей

камере, на небольшом расстоянии (5–10 см) от потолка укрепляли железный лист.

Для копчения обычно использовали сухие дрова, стружки и опилки. Предпочитали деревья лиственных пород, которые при тлении и придавали продуктам золотисто-коричневый цвет и только копченостям свойственный неповторимый запах и вкус.

Из мясных продуктов коптили в основном задние и передние свиные полутуши. Сами изделия разделялись на сырокопченые, копчено-вареные, вареные и копчено-запеченные.

Грудинку и корейку закладывали в специальный посол, затем коптили и сушили. Для рулетов специально выбирали мясо молодых свиней. Бекон из грудинки готовили прямоугольными пластинами, в которых слои плотного сала чередуются со слоями мяса. Шпик же подвергали специальному посолу и выдерживали в нем до 20 суток, что придавало исключительный вкус продукту.

Во Франции и Швейцарии издавна коптили национальный продукт – сыры. Берут только твердые сорта, их коптят полчаса горячим способом. Такой сыр легко узнать: он приобретает темный цвет и характерный аромат. Иногда для пикантности предварительно посыпают круг сыра специями. От жара корочка оплавляется, и специи оказываются внутри сыра.

Еще коптят яйца и ячменный солод для виски и пива.

Копченая холодным способом вишня – вполне реальный деликатес. Особенно если закопчена на вишневых же дровах. У восточных владык когда-то считались лакомством, достойным не менее чем эмиров и визирей, ломтики дыни бас-олды (продолговатой, в зеленых полосках), подсушенные и подкопченные. На Руси были копченые яблоки белого налива.

Виды самодельных коптилен

Сейчас очень просто купить коптильню в соответствующем магазине или даже в интернет-магазине. Пользоваться покупными коптильнями несложно – в специальный отсек закладываются дрова, внутрь размещают продукты, плотно закрывают дверку и поджигают топливо. У некоторых промышленных моделей предусмотрена регулировка времени и температуры приготовления.

Но если копчение продуктов предполагается проводить нечасто, то нужна ли такая трата денег? Особенно если люди не живут за городом постоянно, а приезжают временами. А еще по дачам бродят всякие нехорошие личности и так и пытаются что-нибудь украсть... В таком случае выигрышнее сделать коптильню из подручных материалов, сэкономив деньги, проявив природную смекалку и обезопасив себя от возможной потери ценного оборудования. Кроме того, самодельная коптильня, в отличие от покупной, дает возможность вносить в нее усовершенствования, что-то менять, экспериментировать со способами копчения – а это гораздо увлекательней. Такой очаг можно построить и под навесом, и в подсобном помещении, и любом другом месте.

Кстати, продукты коптить можно и в русской печке, если она вдруг есть в доме.

Процесс копчения, строго говоря, представляет собой выдерживание коптимого продукта в дыму, источником которого служат тлеющие кусочки древесины различных пород. Различают горячее, полугорячее и холодное копчение.

При **горячем копчении** процесс происходит достаточно быстро. При этом способе продукт готовится в горячем дыму. Внизу тлеющие щепочки, над ними подвешены рыба или мясо (или сыр, или овощи) – и достаточно быстро продукт доводится до готовности. Для мяса дым должен быть температуры +35–50 °С, для рыбы – +80–170 °С.

Для горячего копчения лучше подходят нежирные продукты (жир все равно вытопится при такой температуре, так зачем его переводить зазря?). Например, рыбу берут семейства осетровых (лучше – севрюгу), лосося, леща, жереха, сига, морского окуня, сельдь, треску. Вкусна и мелкая рыбешка: салака, килька, ряпушка, которые готовят при температуре +50–60 °С. Следует помнить, что и мясо, и рыба горячего копчения долго не хранятся, рыбу

надо съесть за 1–2 дня.

Холодное копчение может длиться несколько суток и является гораздо более трудоемким процессом. Фактически, это ускоренный процесс завяливания продукта. Чтобы дым охладить, обычно от места тления дров до готовящегося продукта делают ров или протягивают трубу длиной метр или два. А чтобы узнать температуру дыма, в камеру для копчения приделывают термометр. Температура для холодного копчения мяса должна быть +18–22 °С, для рыбы – от +20 до 40 °С.

Для холодного копчения подойдут вобла, тарань, лещ, кефаль, омуль, а также разнообразные балыки, в основном из белорыбицы, нельмы, муксуна, осетровых и дальневосточных лососей. Превосходна жирная рыба (например, угорь). Рыбу холодного копчения, благодаря обезвоживанию и повышенной солености, можно хранить длительное время, но все же не очень долго – подсохнет и станет невкусной.

Полугорячее копчение является промежуточным между этими двумя вариантами.

Коптить можно не только мясо или рыбу, но и ячменный солод (для виски и пива), определенные сорта чая (лапсанг сушонг), острые перчики чили и сыры.

Когда-то головки итальянского сыра «провола» крестьяне просто подвешивали над очагом, и он приобретал свой знаменитый копченый вкус. А мексиканская кухня просто немыслима без завяленных и прокопченных перчиков «чипотль» – светло-коричневых, с характерным ароматом дымка, в котором заметны оттенки шоколада и табака.

В принципе, для создания коптильни можно использовать практически любое ведро, большую кастрюлю, небольшой металлический бочонок, корпус холодильника и т. д. Главные условия: емкость должна плотно закрываться и не выделять при своем нагреве никаких вредных веществ внутрь самой емкости.

В самодельных маленьких коптильнях обычно нагревают дно коптильни над костром, на печке, газовой плитке или чем-либо подобном. Если емкость достаточно большая (например, корпус холодильника), то нагреватель устанавливают непосредственно в ней самой. При этом удобно использовать электрические нагреватели (электроплитки с закрытой спиралью), с установленными на них сковородами со щепой. Для их нагрева не требуется доступ кислорода, и места в коптильне они занимают немного, в отличие от печек-буржук. Коптильня должна обеспечивать стабильную рабочую температуру и плавное остывание.

Здесь для сравнения на рисунке 1 приведена схема стационарной коптильни, совмещенной с мангалом. Изюминка, да и то весьма относительная, только в том, что под коптильню используется свободное пространство под мангалом. Тепловое излучение от его пода позволяет не заботиться о равномерности прогрева закладки. Другое удобство этой конструкции – в коптильный отсек можно помещать любую камеру, даже ящик.

Принцип работы коптильного устройства холодного копчения. При холодном копчении основная задача – получить холодный дым от сжигаемых дров (ольха, можжевельник, дуб, клен, яблоня, груша и т. д.), то есть понадобится какое-то расстояние от дыма до продуктов, чтобы он успел остыть. И необходимо обеспечить тягу от топки до коптильни. Именно поэтому делают достаточно длинный дымоход и следят, чтобы в нем была хорошая тяга.

Для рыбалки или отдыха на природе подойдет легкая простая коптильня холодного копчения своими руками. Ее можно сконструировать из подручных домашних материалов – старых бочек, листов железа и остатков кирпича. Для постройки конструкции лучше использовать нетоксичное дерево. В надежно установленной камере сверху устанавливаются прутья толщиной около 1 см.

Коптильня холодного копчения передает дым к отделению с едой. Охлаждение дыма происходит в туннеле, соединяющем коптильню и топку с древесиной. Их расстояние не должно быть меньше 2 м между собой, но и не больше 7 м, иначе могут появиться проблемы с тягой.

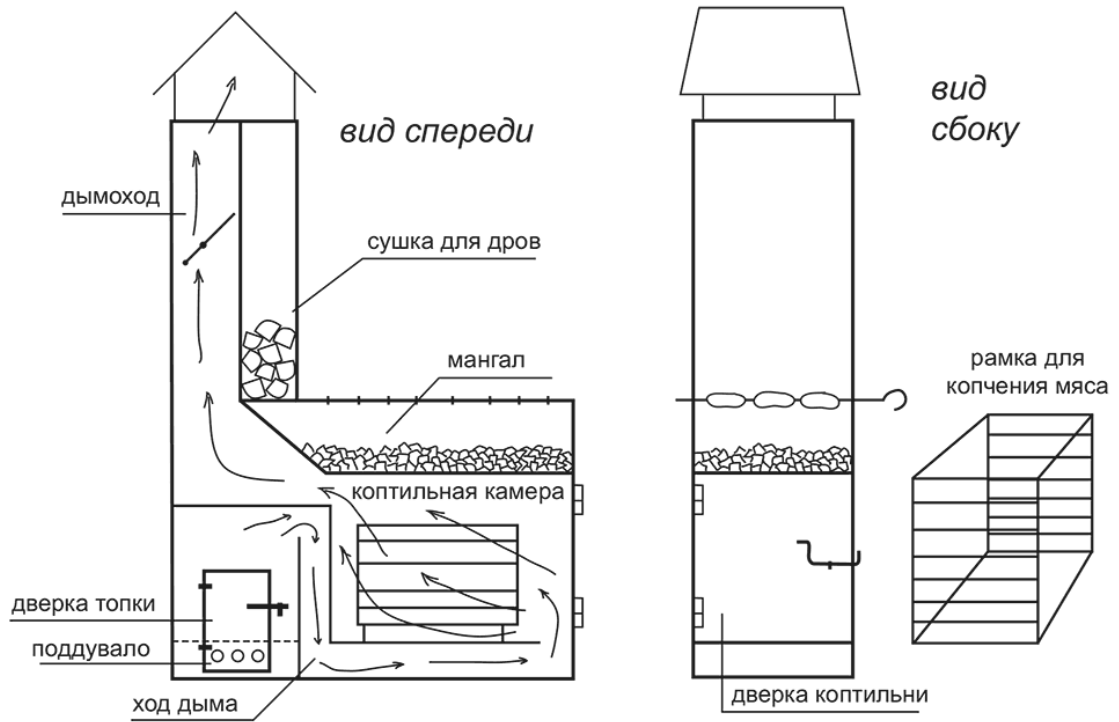


Рис. 1

Придерживаясь схемы коптильни холодного копчения, изображенной на рисунке 2, роют яму под топку 50×50 см, но можно опустить и до метра. Дно можно утрамбовать огнеупорным или красным кирпичом. На дно топки укладывается жестяной лист для равномерного тления древесины.

В конструкции коптильни для холодного копчения своими руками особое место отводится дымоходу. Под него копаются траншея, сверху укладывается негорючий материал, например, кирпич, шиферный или металлический лист. Для герметичности сверху насыпается земля или грунт, чтобы дым не просочился. Второй конец дымохода соединяется с коптилкой холодного копчения. Дымоход из кирпича можно сделать из печной трубы. Длина дымохода около 3 м, траншея шириной 50 см и глубиной 30 см.

Также в коптилке нужно установить фильтр. Для его основы можно взять металлическую сетку с небольшими ячейками. Сверху укладывается плотный сетчатый материал, чтобы на продукты не попала сажа. Очаг, соединенный с дымоходом, следует устанавливать в стороне от коптильни, например, можно вырыть яму в углу участка.

Примечание: Из-за огня днище может прогореть, поэтому необходимо сделать охладитель. Можно обмотать дымоход латунной трубкой и пустить по ней воду.

Для большей интенсивности горения, регулировки притока воздуха и вывода лишнего дыма и продуктов горения в верхней части можно сделать металлическую заслонку.

Место соединения коптилки холодного копчения и дымохода нужно загерметизировать глиняным раствором или подручными средствами.

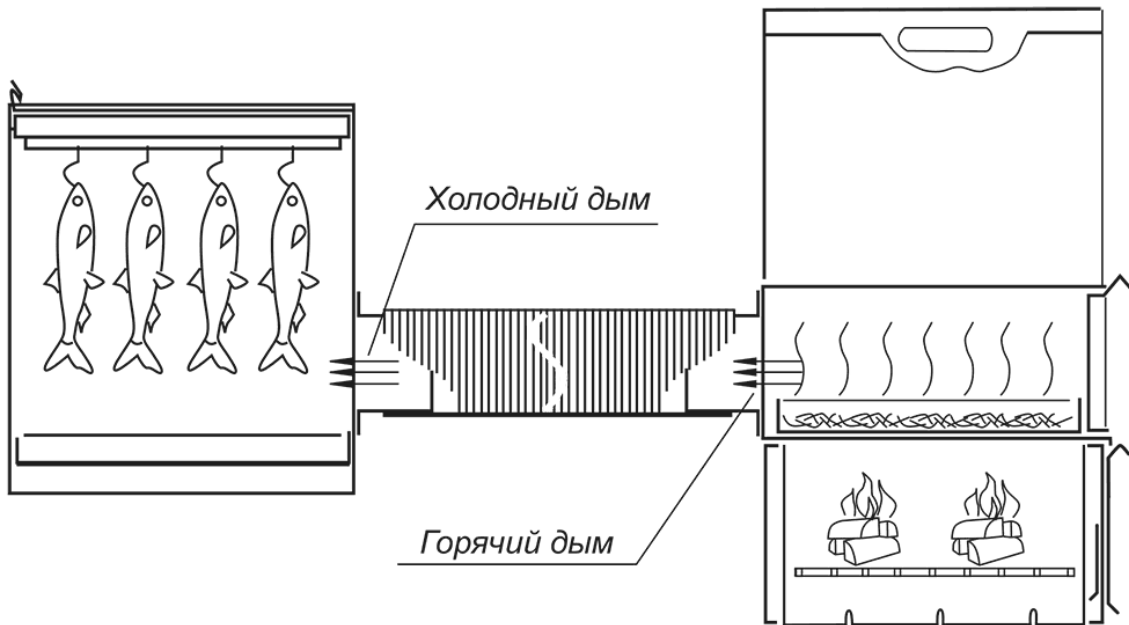


Рис. 2

Горячее копчение. Самая примитивная коптильная печь – это труба-дымоход квадратной или круглой формы и достаточной ширины для размещения готовящегося продукта. Такую трубу можно сделать из подручных средств, здесь подойдут деревянные или железные бочки и ведра без дна, ящики, старые водогрейные колонки, канистры.

Как и в обычной печи, для задержки пламени устраивают «колосник»: на решетку из металлических прутьев укладывается ряд небольших камней. Сама печь-труба устанавливается над колосником. В печи подвешивают рыбу или мясо на проволоке, крючках или раскладывают на решетке. При этом следят, чтобы продукты не касались стен и друг друга.

На дно коптильни под решетки или крюки ставят противень, на котором будет скапливаться стекающий жир.

Полугорячее копчение. Оно, как понятно из названия, является промежуточным между горячим и холодным копчением. Устройство коптильни при нем практически такое же, как при холодном, но температура дыма повыше, где-то +50–60 °С. Следовательно, длина трубы для дыма должна быть меньше, а тяга в ней выше. Сам процесс копчения занимает около суток.

Коптильную камеру можно оборудовать на конце трубы обычной печки-буржуйки в виде широкого короба (раструба) без крышки. При копчении продукты помещаются в районе выхода дыма из трубы, но так, чтобы дым уже начинал в этом месте смешиваться с воздухом.

Сохранность продуктов при этом методе составляет несколько недель.

Домашняя коптильня. Это фактически вариант печи. Главное в ней – герметичная дымообразовательная камера, которую можно выложить из кирпича или сварить из листов металла. Для большей плотности ее лучше обмазать специальным глиняным раствором. Дерево (топливо) укладывается в камеру дымообразователя, заполняя ее целиком. Потом камеру печи закрывают, и процесс тления поленьев или стружки идет 4–5 часов. После этого желаемое блюдо готово.

Коптильня на чердаке. Самый простой способ – это копчение продуктов в дымоходной трубе, в которой устраивают специальные крючки (для укрепления небольших окороков, грудинки, колбас и пр.) и заслонки для регулирования интенсивности дыма. При этом в печи поддерживают самый слабый огонь и топят ее дровами лиственных пород.

Более сложный способ – устройство на чердаке из кирпича и досок, обитых изнутри

железом, небольшой коптильни в виде шкафа с дверью. Коптильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и быть соединена с ней внизу (для входа дыма) и сверху (для выхода дыма) двумя отверстиями с заслонками. В такой коптильне размещают на перекладинах продукты.

Коптильня из бочки. Бочка может быть и деревянной, и металлической, в зависимости от типа предполагаемого копчения. У бочки удаляют днище и ставят ее на кирпичи. Между кирпичами и будет тлеть щепка, а с двух сторон надо предусмотреть возможность вынимать кирпичи, чтобы регулировать воздушный поток. Изнутри в деревянную бочку повыше забивают гвозди или крючья, на которые будет вешаться продукт для копчения. Сверху бочку надо накрывать влажной плотной рогожей.

Вместо гвоздей или крючьев можно использовать решетку (как для барбекю) с крючьями, цепляющимися за верх бочки. Для металлической бочки это будет единственное решение. Сверху металлическую бочку закрывают плотной крышкой.

Коптильня из двух бочек. Берут две бочки и ставят одну на другую. В верхней бочке на расстоянии примерно 10 см от края прикрепляют поперечные перекладины, на которые можно класть палки с подвешенными на них продуктами или решетку. В нижней бочке делают вход для закладки топлива. Костер из опилок разжигают на земле под бочкой. Верхнюю бочку закрывают крышкой с отверстием (для прохода дыма) или мешковиной (для задержки дыма).

Коптильня из бака. Берут бак из нержавеющей стали. Его можно сварить самостоятельно или купить. На улице поставить переносную газовую или электрическую плитку, на нее поставить бак. Внутри бака уложить дрова (щепки, угли, чурбачки деревьев), в верхней части подвесить мясо или рыбу. На дрова можно положить толстую фольгу или металлическую крышку (или лист металла), чтобы жир от продуктов не капал на тлеющие дрова и не создавал копоть. Нужно следить, чтобы нагретые дрова не загорелись, а тлели.

Самое простое походное устройство. Нужен лист кровельного железа и старый эмалированный бак, в котором необходимо проделать несколько отверстий. Также нужно сделать решетку по диаметру бака (типа сетки на теннисной ракетке) из проволоки и металлических стоек или приспособить металлическое сито на металлической же подставке. Если есть кирпичи, то между ними разводится огонь, а на кирпичи кладется лист железа, если кирпичей нет, то костер разводится в яме, а лист кладется на землю. На железный лист кладется та щепка или угли, которые и будут тлеть. Сверху ставится решето с рыбой или кусочками мяса, и вся конструкция накрывается дырявым баком. Если между листом железа и баком есть щели, то их присыпают песком или другим материалом.

Простейшая самодельная коптильня. Принципиальная схема коптильни проста (см. рис. 3). Это замкнутая емкость (обычно металлическая) с плотно закрывающейся крышкой. В верхней части располагается металлическая решетка, на которой одним слоем раскладываются куски подготовленного к копчению продукта так, чтобы они не касались друг друга.

Под этой решеткой обычно помещается поддон, куда стекает жир. Дно коптильни устилается щепой древесины (или опилками), которая при нагревании (снизу) без доступа воздуха тлеет, выделяя много дыма. Температура в коптильне бывает до 120° (как в духовке), поэтому продукт быстро коптится, пропитываясь одновременно ароматом.

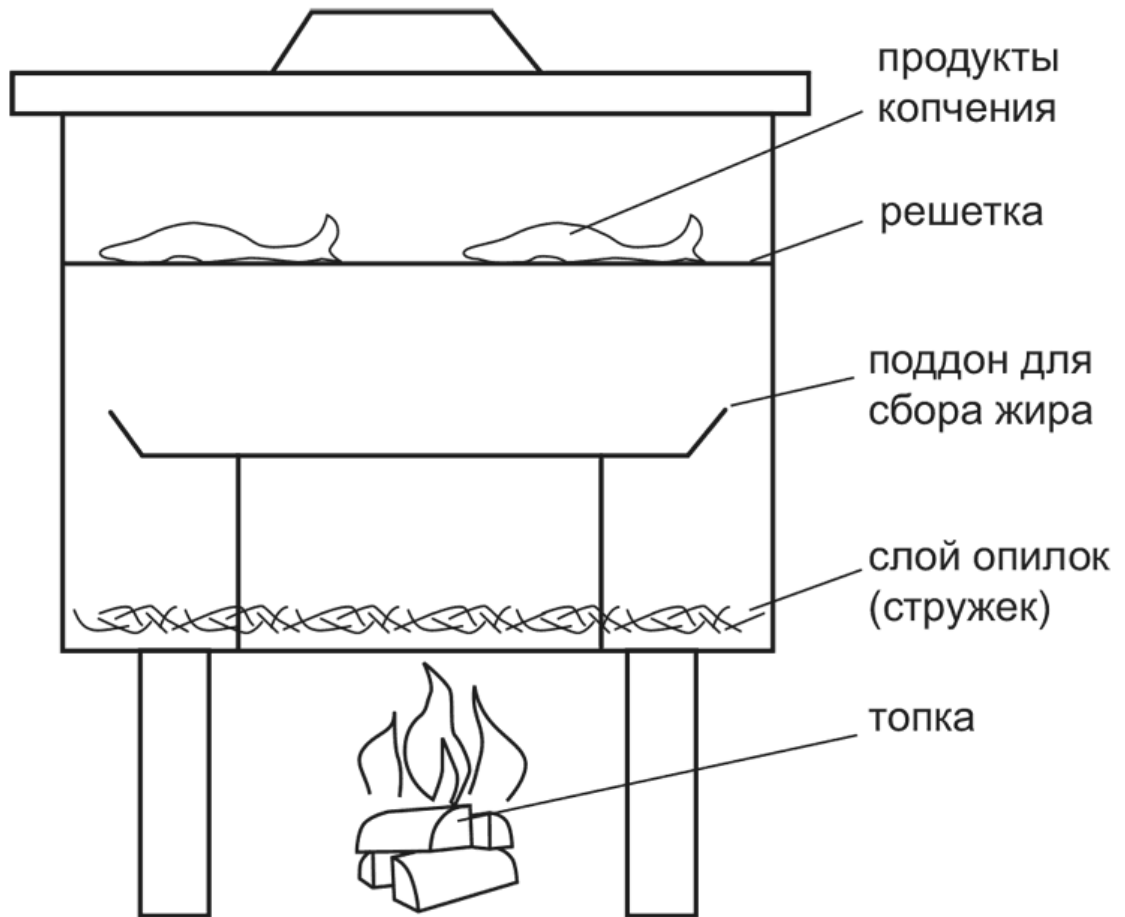


Рис. 3

Такую простейшую конструкцию можно сделать своими руками из ведра (см. рис. 4). В походе это чудная находка.

На дно ведра насыпается слой стружек или опилок коптильной древесины толщиной 1–2 см. На 10 см ниже края ведра устанавливается решетка, на которую кладется подготовленный для копчения продукт. Можно в верхней части ведра проделать несколько отверстий для прутьев с крючками (на них будут подвешиваться продукты).

Ведро закрывается крышкой и ставится на огонь. Под коптильной разводится костер. Пока идет копчение, крышка не открывается.

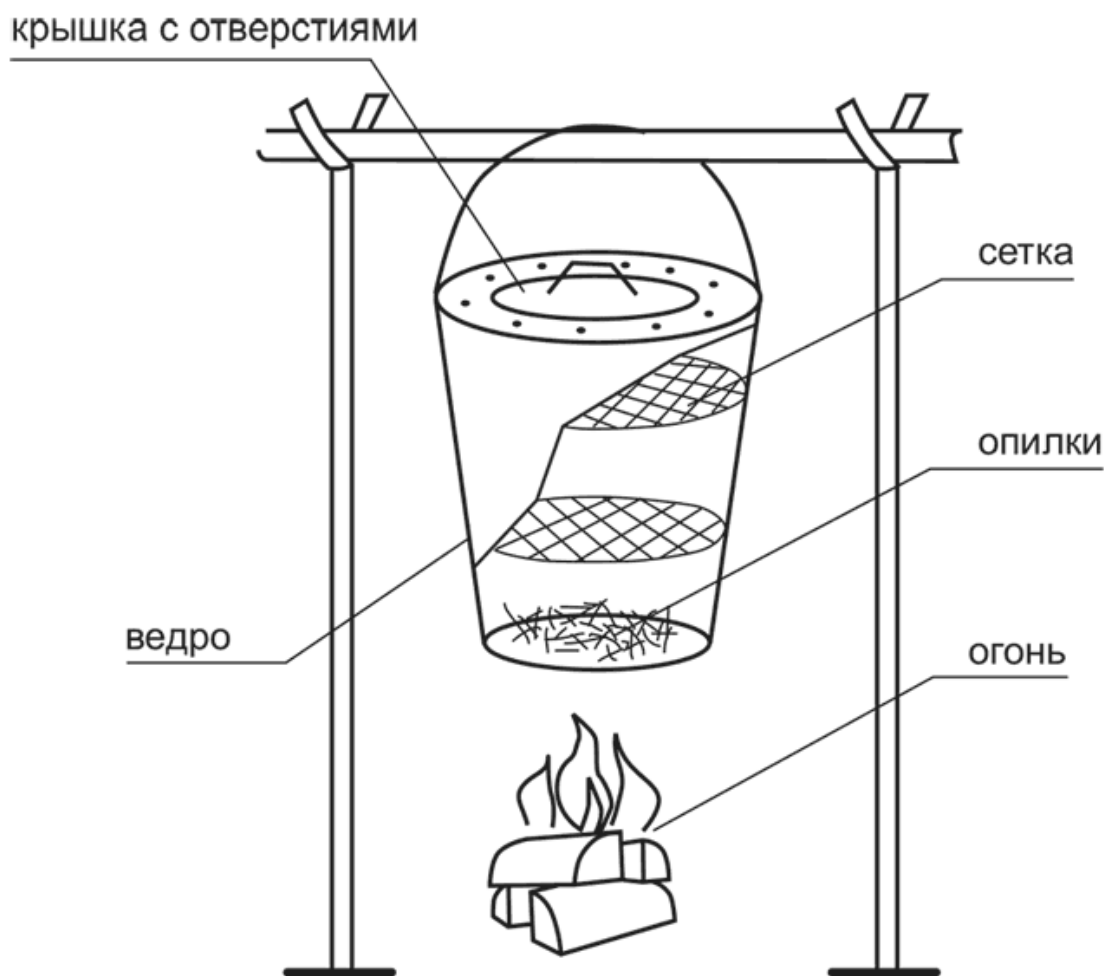


Рис. 4

Копчение начинается с момента, когда из-под крышки начинают просачиваться дым и пар. Коптильня не должна перегреваться. В начале процесса копчения, когда происходит подсушивание продукта (это четверть всего времени копчения), температура коптильни должна быть $+80-90^{\circ}$, а при непосредственном копчении (в оставшееся время) – около $+120^{\circ}$. Температурный режим в коптильне определяют легко – капают водой на крышку: если она не закипает, а просто без шипения испаряется, то режим нормальный. Продукт закоптится правильно, а не сварится.

Температура регулируется подкладыванием дров в костер и отгребанием углей. Обычно копчение длится 30–40 минут. На первых порах придется раза два снимать коптильню с огня и, быстро открывая крышку, пробовать продукт. После освоения процесса в этом не будет необходимости.

По окончании процесса ведро снимается с огня, ему дают остыть и, достав прокопченные изделия, слегка их подсушивают.

В походных условиях можно обходиться без поддона для сбора жира.

Коптильня в земле. Роется яма. В ней должны уместиться несколько слоев: слой углей, поверх него слой свежих веток, на 10–15 см выше будет располагаться сетка или шампуры с продуктами, и должно оставаться еще сантиметров 10 до поверхности земли. Все это будет укрываться брезентом или другой плотной тканью. Размер камеры в земле зависит от желания. В итоге, внизу разжигается костер, потом туда насыпаются угли или ветки, которые должны тлеть (надо следить, чтобы не было открытого огня), выше ставится решетка или втыкаются в стены ямы шампуры. Сверху коптильня укрывается брезентом или другой плотной тканью. Цель укрытия – не давать огню разгореться. Чтобы костер совсем не погас, изредка можно приподнимать полог.

Походная коптильня в земле. Ее делают на склонах крутых холмов, обрывах и подобных местах с наветренной стороны. Выкапывают по склону холма траншею длиной 2–3 м, перекрывают ее сверху палками, ветками и закрывают снятым дерном. На другом конце дымохода устраивают коптильную камеру. Ее можно сделать из толстой полиэтиленовой пленки, поскольку температура дыма будет невысокая. По низу пленка прижимается к земле камнями или присыпается землей или песком так, что бы не оставалось щелей. В верхней части получившейся будки нужно сделать вытяжную щель. С одной стороны траншеи разводят костер и нажигают много углей. Поверх углей, можно не сбивать пламя, накладывают много веток. Все плотно укрывают куском брезента или чем-либо подобным, внизу оставляют щель, чтобы образовалась тяга. Тяга должна быть такая, чтобы угли не угасали, но не настолько сильной, чтобы образовывалось пламя.

Коптильня из старого холодильника. Корпус холодильника будет играть роль коптильной камеры. В него можно поставить электроплитку-блин, самую маломощную (или паяльник, или прибор для детского выжигания). На нее и будет насыпаться коптильная щепка или угли. Чтобы проверять температуру дыма (не выше +35 градусов), ставят термодатчик. Железные решетки-полки холодильника будут служить местом для приготовляемых продуктов.

Если же хочется сделать коптильную камеру отдельно от нагревательной, то можно взять 2–3–4 м (по желанию) оцинкованной трубы и присоединить ее к холодильнику. Трубу можно прикопать в землю, если есть желание сделать стационарную установку, именно по трубе пойдет постепенно охлаждающийся дым от тлеющего кострища.

Копчение в мешке из полиэтилена. Нужно взять 2 м двухслойной полиэтиленовой пленки, применяемой садоводами и огородниками. Одну из торцевых сторон зашить, чтобы получился мешок. На улице (на рыбалке, на отдыхе или просто в саду) выбрать ровную площадку и вбить в землю сантиметров на 30 по углам квадрата 1 на 1 метр колья высотой 2 м. Сверху колья скрепляют крест-накрест палками – это будет каркас коптильни. К палкам сверху подвешивают подготовленный продукт.

Угли для копчения нажигают заранее, в стороне, чтобы под полиэтиленом огня не было (сейчас их можно купить). Пленку наполовину натягивают на каркас, снизу высыпают угли и накрывают их свежей травой. Пленку опускают до низа и прижимают камнями или песком к земле, чтобы не было щелей. Дым заполняет мешок полностью. Время от времени проверяют, не пробилось ли из-под травы пламя, при необходимости ее добавляют. Для рыбы достаточно два захода по 1,5–2 часа. Крупную рыбу можно на следующий день прокоптить еще раз.

Копчение на плите. Понадобится прямоугольный металлический ящик. На его дно насыпают древесные опилки, сверху устанавливают поддон на ножках (чтобы собирался жир). Снаружи сверху по периметру прикрепляют жестяной желоб, в который перед копчением наливают воду. Крышка должна быть несколько больших размеров, чем ящик (она должна лечь посередине желоба). К ней нужно прикрепить крюки, к которым подвешивается продукт. В середине крышки можно укрепить трубку, на которую надевают резиновый шланг, чтобы выводить дым в форточку. Такую коптильню нужно держать на самом слабом огне. Через 1–1,5 часа продукт будет готов.

Со вкусом копчения. Нужна сковорода с высокими бортами, пищевая фольга, специи. На дно сковороды насыпаются дубовые опилки (можно экспериментировать с различными породами деревьев) и закрываются фольгой с проделанными в ней дырочками. Сковорода ставится на огонь. Когда начинает виться легкий дымок, на фольгу кладется рыба, кусочки мяса или курицы. Сверху все накрывается тяжелой крышкой, и щели еще закрываются мокрой салфеткой. Газ ставится минимальный. Копчение идет 10 минут. Следует только знать, что лучше открыть форточку и что закоптить до готовности продукты не удастся, их потом нужно дожарить на другой сковороде. Но вкус у них будет именно копченый.

Для приготовления подобным же образом копченой, но с «восточным» привкусом рыбы надо смешать рис, сухой черный чай и сахар (на 2 ст. л. чая – 1 ст. л. белого риса и 1 ч.

л. сахара). Эта смесь используется вместо коптильных опилок на сковороде. Она закрывается дырявой фольгой, на фольгу кладутся куски рыбы, все закрывается тяжелой крышкой и мокрой салфеткой, коптится 10 минут и дожаривается на другой сковороде.

Китайский вариант. В металлическую посуду кладут кусок раскаленного железа или горячий древесный уголь, засыпают его слоем опилок, сверху насыпают тонкий слой сахарного песка, ставят металлическое сито (оно не должно соприкасаться с опилками), на него кладут продукты и закрывают посуду тяжелой металлической крышкой. К опилкам часто добавляют оболочки арахиса, сухие чайные листья (после заварки), листья бамбука, веточки хвойных деревьев, фенхель, корицу.

По «китайскому» принципу устроены и специальные коптильные пакеты, появившиеся в продаже. В двойном дне такого «мешка» из фольги с дырочками заложены ольховые опилки. В пакет помещают мясо или рыбу, герметично закрывают и помещают в разогретую до +275–350 °С духовку. Примерно через час продукт готов.

Полезные советы

А теперь пришла пора для еще нескольких, но очень важных, секретов копчения. Их в общем-то, всего два: выбор дров и подготовка полуфабрикатов под холодное копчение. Под горячее подготовка не нужна, а для полугорячего время засолки и сушки сокращается втрое-вчетверо. Если продукт потребляется в течение суток после полугорячего копчения, то и здесь подготовка не требуется.

А также:

◆ Коптить лучше при хорошей погоде. Холодная погода с дождем и ветром не подойдет.

Процесс копчения не должен проводиться над открытым огнем.

Не открывайте коптилку холодного копчения часто, чтобы заглядывать внутрь, иначе процесс будет тянуться дольше.

◆ Начинать процесс лучше с утра, предварительно подготовившись с вечера.

Не используйте стружку из осины или хвойных пород, так как выделяемая смола портит вкус продуктов. Для домашней коптильни холодного копчения лучшим вариантом будут щепки из можжевельника, вишни, винограда, дуба, березы. Данная обработка посредством дыма тлеющей древесины приводит к специфическому аромату.

◆ Древесина не должна гореть и обугливаться, так как из стружки начнут выделяться канцерогенные вещества. Чтобы опилки не возгорались, а в коптилку холодного копчения не попадал воздух, крышка отделения должна герметично закупориваться.

Дрова

Подбор дров для копчения – дело важное, потому что от щепы зависит не только вкус будущего продукта, но и то, можно ли его будет кушать вообще.

Самым лучшим деревом для копчения считается ольховая и можжевельная щепка. Можно также использовать дуб, орешник, клен, ясень, яблони, груши (ветки, полученные во время весенней обрезки) и даже березу. Каждое из деревьев придает копченостям свой аромат. Можно готовить коптильные смеси из разных пород деревьев.

Заготовку подходящих дров производят при минимальном сокодвижении в деревьях, но до промерзания, то есть осенью во время листопада или летом, в самую жару и сушь, но это будет уже второй сорт. Заготавливать коптильные дрова во время весеннего буйства зелени нельзя категорически. На щепу нужно пускать дрова после не менее чем месячной воздушной сушки при ясной погоде.

Королева коптильных дров – вишня, ее ближайшие вельможи – фруктовые деревья из порядка розовых: яблоня, груша, слива, абрикос. Еще – кизил и мушмула. Деревья на коптильную щепу пускают старые, отплодоносившие, но еще крепкие и здоровые. С вишни

и других, источающих камедь, снимают кору до чистой древесины.

Примечание: лучше всего покупная щепка. Деревья на нее пускают уже нерентабельные, но еще не дряхлые, то есть как раз такие, как нужно. И прореживание садов производят по результатам сбора урожая, как раз в подходящее время.

С древесины перед ее расщеплением лучше снять кору (особенно с березы). В коре содержится много смол. Дерево измельчают до щепочек или кубиков размером до 2–3 см, не больше. Щепу рассыпают ровным слоем по дну. Для ведра достаточно будет хорошей горсти щепы, 200–300 мл по объему.

В радиусе 30–50 м от места заготовки не должно быть никаких деревьев, пораженных грибами-трутовиками. Вполне еще здоровое на вид дерево уже может быть пронизано их гифами, и его древесина даст вредный дым. Индикатор отменной коптильной пригодности дерева – муравейник рыжих лесных муравьев поблизости, а для прибрежных деревьев – красных земляных. Они мелкие, куч на поверхности не строят, целиком ярко-красные и невыносимо больно кусаются.

О березе следует сказать особо. Вообще-то по исконным правилам березовой щепой коптят медвежатину, лосятину, болотную птицу, то есть особо жесткие или с природным душиком продукты. Окоривать (снимать кору) березовые чурбачки нужно особо тщательно: не только снять бересту до чистой заболони, но и обстругать ее верхний гладкий слой. Это не так уж утомительно, как может показаться, так как щепы на копчение требуется немного.

Сосна не дает хороших углей. Либо сгорает до пепла, либо дымит, практически не горя, а смолистый дым придаст копчению горький привкус. Этот же привкус будет и от любой другой хвойной породы. Однако! Во французской Савоие колбаски коптят в еловом дыму, а в Шаранте мидий коптят исключительно в дыму сосновых иголок. Когда-то в Российской империи на еловых шишках коптили разные продукты на Белом море, а на сосновых опилках – на Волге. Так что всякое бывает... Чтобы продукт при копчении на хвойных опилках не горчил, его оборачивают двойным слоем марли.

Красное дерево при копчении придает продукту красивый золотистый цвет; дуб и ольха – от темно-желтого до коричневого, бук, липа, клен и другие лиственные деревья – золотисто-желтый.

Обычно считается, что для копчения используют только сухую щепу. Сырые дрова горят медленно, увеличивают влажность дыма, сажа липнет к поверхности готовящихся продуктов... и тем не менее, есть рецепты, в которых щепу увлажняют. Мало того, иногда дрова специально вымачивают в воде. Так что и здесь открывается поле для экспериментов.

Периодически следует подбрасывать в огонь веточки розмарина, можжевельника, скорлупу миндаля, различные ароматические травы. Следует знать, что передозировка можжевельником приведет к неприятной резкости продукта.

Особый пряный аромат придают копченой рыбе ветви винограда.

Отличные результаты копчения, с точки зрения вкуса и цвета, можно получить, используя древесину и стружки граба.

Древесина должна быть сухой и не пораженной грибом. Недопустимо подгнивание, а тем более заплесневение опилок.

Процесс копчения

Разумеется, коптильня должна быть абсолютно чистой.

При **горячем копчении** на дно коптильни укладывают куски древесины, одинаковые по габаритам. Если это правило не соблюдать, при неравномерном нагреве тонкие ветки, опилки и стружка быстро воспламеняются, а вместе с ними загораются и более толстые ветки. В результате продукт подгорит либо покроется сажей, что не только портит вкус, но и препятствует равномерному копчению продукта. Угли или щепка упрощают этот процесс. Прогревают коптильню 20–30 минут, потом ставят решетки с продуктом или развешивают на крюках и так же плотно закрывают коптильню крышкой. Начало копчения определяется

по началу дымления щепы.

Если коптится достаточно жирный продукт, то жир будет стекать, капать и загрязнять дно коптильни, а потом ее придется отскрести. Чтобы этого не случилось, можно угли или щепу сыпать не просто на дно агрегата, а на лист пищевой фольги, который потом можно будет выкинуть вместе с запекшимся жиром и золой.

Следует обязательно помнить, что продукты на решетке не должны соприкасаться друг с другом, чтобы не прилипать друг к другу, чтобы дым мог их обходить со всех сторон. Потом коптильню закрывают крышкой как можно плотнее, чтобы дым не выходил из нее и кислород не попадал внутрь. Отсутствие кислорода – гарантия того, что щепка не загорится, а будет дымить, и что наши продукты не сгорят в пламени. Конечно, коптильня не является герметичным агрегатом, и дым все-таки будет из нее просачиваться, но в минимальном объеме. После ее закрытия разводят костер или ее ставят на подставку над разогретыми углями и щепой.

Собственно, процесс разделяется на два этапа: подсушивание и копчение. Подсушивание занимает примерно четверть всего времени, и температура внутри коптильни должна составлять +80–90 °С, остальные три четверти идет копчение продукта при температуре +120 °С.

Существует простое правило определения температуры внутри коптильни: если капнуть на крышку воды, но она не должна кипеть, а просто испаряться, без шипения. Тогда продукты закопятся правильно, а не сварятся.

Температура регулируется увеличением или усилением огня в костре (подкладывают дрова или отгребают угли). Время копчения зависит от величины коптильни, силы огня, количества продуктов. Средняя рыба готовится около 20 минут, целая курица – около часа, мясо – 60–90 минут. Все зависит от веса и температуры. Время идет с момента появления дыма.

Считается, что при горячем копчении нельзя открывать крышку и прерывать процесс, но поначалу определить готовность продукта очень сложно и все равно придется нарушить инструкцию. Поэтому поначалу лучше брать небольшое количество продукта и проводить на нем «эксперименты». Придется пару раз открывать крышку и пробовать, готово ли мясо или рыба.

Если в коптильне в качестве нагревающего элемента используется электроплитка, то регулировать температуру значительно проще.

Продукты горячего копчения не являются продуктами длительного хранения. Самые вкусные – свежескопченные, а вообще они хранятся 2–3 суток, и то в холодильнике.

Мясо после запекания в дыму имеет высокие вкусовые качества (сочность, приятный аромат, небольшое содержание соли). Если оно коптится небольшими кусками, то для предварительно подготовленного мяса достаточно 1–2 часа горячего копчения при температуре +100–150 °С. При таком режиме продукты мало пропитываются составными частями дыма и теряют немного влаги. Но именно поэтому их нельзя хранить долго.

Вообще, лучше освоение копчения начинать с рыбы. Время ее приготовления минимально, подготавливать ее проще, можно опробовать разные варианты маринада, разные виды щепы и т. д. Потом переходить к птице и мясу.

При копчении рыбы нужно прогреть коптильню 20–30 минут. Должен быть не открытый огонь, а сильно нагретые угли. Над углями ставят противень для стекания жира, потом сверху устанавливают решетки с рыбой (или развешивают ее на крюках). Как уже писалось выше, рыбу нужно обвязать шпагатом, чтобы она не развалилась во время копчения. Если рыба коптится на нескольких решетках одновременно, то расстояние между ними должно быть 15–20 см. Крупную рыбу располагают ближе к жару. Чтобы рыба не пригорела, можно выложить на решетку в один слой листья яблони или малины. Тогда копченая рыба легко снимется с решетки.

Крышка, как бы плотно она ни прилегала к коптильне, все равно пропускает часть дыма, и по его цвету проверяют, как идет процесс. На первом этапе дым густой – происходит

испарение влаги, затем он становится белесым и менее обильным. Дым с желтым оттенком означает, что рыба подгорает. Небольшой доступ кислорода в коптильню необходим, при этом испаряется излишняя влага, рыба подсушивается, процесс копчения идет быстрее.

Правильно закопченная рыба имеет ярко выраженный золотисто-бронзовый цвет без следов копоти. Мякоть у нее легко отделяется от кожи и костей, она равномерно пропеченная и рассыпчатая. При неправильном копчении рыба будет горьковатой и вязкой. Если рыба разваливается и из нее течет жир – это признаки того, что она дольше, чем следует, находилась в печи, либо печь была излишне горячей. Если готовая рыба имеет тусклый, закоптелый вид, ее протирают мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром (в крайнем случае, подсолнечным маслом).

Время копчения определяется опытным путем и составляет от 20 минут (для карася) до 2–3 часов (для крупной рыбы).

Хранить рыбу горячего копчения долго нельзя (до 3–4 дней без холода).

Копчение мяса и мясопродуктов

Коптить можно практически любой мясной продукт. Это могут быть кусочки мяса, сосиски, колбасы, птица, целиком и кусочками.

При выборе способа копчения следует учитывать, что холодный подходит только для жирного мяса. Постное мясо (например, говядина) просто станет жестким, поскольку за несколько дней в дыму усохнет.

Перед копчением продукты нужно подготовить, поскольку дым не может обеспечить полную сохранность. Чаще всего мясо просто слегка засаливают, после чего подсушивают и уже потом отправляют на копчение.

Подготовка мяса

Для горячего или холодного копчения мяса его сначала готовят – засаливают. Горячее копчение мяса применяют, когда его не предполагается долго хранить, холодное же позволяет сохранить продукт в течение нескольких месяцев, до полугода. Есть такой вариант, что мясо перед горячим копчением не обрабатывают (не засаливают). Это происходит в том случае, когда продукт после копчения предполагается отварить (копчено-вареный окорок). Бывает и обратный вариант: продукт сначала отваривают, а потом коптят (варено-копченые колбасы).

Консервирующее действие соли заключается в том, что она обезвоживает присутствующие в продукте микроорганизмы. Сами микроорганизмы, развитие которых задерживается солью, не уничтожаются. Поэтому засолка не может служить средством обеззараживания мяса больных животных. Мясо, предназначенное для посола, должно быть только от здоровых животных, свежее и доброкачественное.

Оптимальная температура процесса +2–4 °С. При более высокой температуре одновременно с посолкой могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температурах ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно. При посолке мяса подвергаются воздействию ферменты самой ткани. В результате, просаливаясь, мясо приобретает более нежную, сочную консистенцию, приятный вкус и запах, ветчинный аромат.

При посолке в рассол экстрагируются растворимые части мяса. Поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол используется для посола неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус. В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования жирных мясопродуктов, в том числе шпика (сала).

В сложный рассол, кроме соли, добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты – преимущественно пряности. Поваренная соль изменяет естественную окраску мяса. Поэтому для придания солонине естественного розового цвета раньше применяли селитру

и некоторые другие соли азотной, а также азотистой кислоты. В настоящее время селитру стараются не применять, так как продукты ее разложения (нитраты и нитриты) считаются ядовитыми.

В сложный рассол можно добавить черный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок. Воду для рассола следует прокипятить, а сам рассол профильтровать. При очень хорошей, чистой, мягкой, без посторонних запахов и привкуса водопроводной или артезианской воде ее не кипятят. Профильтровать же рассол никогда не мешает, так как в соли иногда попадаются нерастворимые включения (камешки, песок, порода).

Горячее копчение мяса длится от 2 до 6 часов. Свежее мясо достаточно натереть солью, специями и коптить 3 часа. Если предварительно проварить мясо полчаса, то время копчения уменьшится вдвое, а продукты получатся мягче. Только надо иметь в виду, что недокопченное и остывшее мясо нельзя повторно коптить, потому что оно станет жестким. Горячее копчение должно быть непрерывным.

Если же мясо сначала засаливают, то делать это можно тремя вариантами: сухим посолом, мокрым и смешанным. Сухой посол рекомендуется применять для приготовления шпика и копченого бекона, мокрый – для окороков, смешанный – для окороков, лопаток, корейки, грудинки. Рассол готовят не слабее чем 12 %-ный. Так надежнее. Сыпать много соли (кроме шпика) тоже нежелательно – продукт даже при длительном и многократном вымачивании становится несъедобным. В смесь для посола часто добавляют сахар (не более 2 % к весу мяса) – для улучшения цвета и вкуса солонины. Кроме того, сахар усиливает консервирующие свойства соли.

Сухой посол дает наиболее стойкий продукт при хранении, но собственно мясо при этом много теряет и в прямом, и в переносном смысле. Мясо сильно обезвоживается, просаливается неравномерно, на вкус соленое и жесткое. Именно поэтому так готовят только сало (шпик, бекон), можно при желании так делать и сало с прослойками мяса (грудинка, окорок), ведь жировая ткань почти не теряет влагу при таком засоле и вкус ее не портится. Сухой посол постного мяса проводится только как вынужденная мера.

Используют для сухого посола эмалированные или деревянные емкости.

На 1 кг мяса (сала) достаточно 50–60 г соли и пряности по вкусу. Сначала мясо (сало) натирают измельченным чесноком, потом этой солью с пряностями, помещают в емкость под гнет и выдерживают 3–4 дня. Потом снова пересыпают солью. Сало уже готово к употреблению или копчению, а если в продукте есть мясо, то необходимо выдержать куски еще 2–3 недели.

Качество продукта будет выше при более плотной укладке кусков, поэтому сверху на мясо лучше положить гнет. Также важно на протяжении первых двух суток переключивать и переворачивать мясо, чтобы добиться равномерного воздействия приправ и равномерного удаления влаги. Маленькие куски (весом примерно в 1 кг) просаливаются в течение 2–3 недель. При засолке необходимо вычерпывать выделившийся сок. По окончании сухого посола мясо необходимо обмыть теплой водой и затем еще в течение одного дня смачивать, часто меняя воду. Только после этого можно начинать сушку на воздухе и копчение.

Мокрый посол предполагает длительное пребывание мяса в рассоле. У него есть определенные преимущества перед сухим вариантом: соль проникает в мясо быстрее, распределяется равномернее, в зависимости от крепости рассола можно делать мясо более или менее соленым, мясо не усыхает из-за выхода жидкости, а наоборот – немножко набухает (на 10–15 %). Самая минимальная концентрация рассола – 12 %. Это помогает продезинфицировать мясо, мясо остается не очень соленым и больше чувствуется собственно вкус мяса, и при этом оно может длительно храниться. При более низкой концентрации мясо начнет быстро портиться. Бывают и более крепкие рассолы: малосоленый – 14–16 % соли (по массе), нормальный – 18 % и соленый – 20 % и выше. Если засол ведется при минимальной концентрации, то ее необходимо периодически проверять и при необходимости добавлять соль, иначе мясо может начать портиться. Недостатки мокрого посола: значительная потеря белков (они переходят в рассол) и высокая влажность солонины, что намного сокращает сроки ее хранения.

Для улучшения цвета и вкуса мяса в посолочную смесь можно добавить сахар (не более 2 % от веса мяса). Часто в рецептах написано (а в старинных – почти всегда), что в рассол нужно положить селитру. Это совершенно не обязательно! Селитра нужна только для сохранения цвета копченого мяса, и лучше побережь свое здоровье и не использовать этот опасный элемент.

Мясо и мясопродукты натирают засолочной смесью и приправами и укладывают в эмалированные или деревянные чаны, бочки, кадки, пластмассовые ящики.

На 1 кг мяса берут 50 г соли. Соль растворяют в чистой воде, кипятят и снимают пену. После кипячения раствор отстаивают, процеживают, охлаждают и заливают мясо. Или другой вариант: на 1 л воды добавляют 100 г засолочной смеси и 10 г сахара. Емкость с засоленным мясом можно держать в прохладном месте (погребе или холодильнике) несколько месяцев. Если же такого места нет, то рассол делают более крепким: 100–120 г соли на 1 кг мяса.

Отдельные слои мяса перекладывают чесноком, луком, можжевеловыми ягодами, перцем, сахаром и т. п. (в зависимости от кулинарных предпочтений). Перед тем как уложить весь продукт, предназначенный для копчения, следует убедиться, что рассола достаточно, чтобы полностью залить мясо «с верхом». Впоследствии переливающийся через край рассол необходимо своевременно вычерпывать, чтобы не появлялись очаги гниения.

Если в рассоле появится пена, мясо вынимают и промывают, а рассол кипятят, добавляют соль, охлаждают и снова заливают мясо. Солят 3–4 недели в зависимости от величины и толщины кусков (от 10 до 30 суток). После этого мясо вынимают из рассола, промывают в воде, подвешивают в прохладном месте обсушиваться 1–2 дня и потом коптят.

Для **смешанного посола** окороков, лопаток, корейки и грудинки можно сделать такую смесь: на 4 кг мяса – 250 г соли помола № 1 или № 2, 12 г сахара, 6 г аскорбиновой кислоты (растереть в порошок). Смесь тщательно втирают в куски мяса. Если нужно приготовить целую свиную ногу, то надо сделать надрез в ноге до кости и туда набить грамм 50 этой смеси. В нижней части ноги у кости делают сквозное отверстие ножом и тоже заполняют посолочной смесью. На 5 кг мяса окороков расходуют 1 стакан смеси. Далее натертые со всех сторон окорока укладывают кожей вниз в чистую ошпаренную бочку (кадку) или в большую эмалированную кастрюлю, на дно предварительно насыпают слой соли. Посуду с окороком плотно обвязывают сверху марлей и ставят в темное прохладное место (с температурой не выше +2–7 °С) на 12–15 суток. Постепенно в бочке (или кастрюле) появится жидкость. Если мясо не будет закрыто рассолом полностью, то его можно доливать. Рассол готовят из расчета 250 г соли, 50 г сахара и 25 г аскорбинки на 5 л холодной кипяченой воды.

Если жидкости окажется много, то мясо может всплывать в соленой воде, а это нежелательно. Для предотвращения такого случая окорока прикрывают деревянным кругом, на который кладут груз. Круг тоже должен быть в рассоле. Под гнетом мясо должно лежать еще 2–3 недели.

Целые задние окорока весом примерно 8 кг выдерживают в рассоле в течение месяца. Таким образом, их посол длится до 1,5 месяцев. Затем окорока вынимают из рассола, вымачивают в холодной воде из расчета: за каждые сутки посола 5–6 минут отмачивания, за это время сменяя воду 2–3 раза.

После вымачивания окорока подвязывают за ногу и подвешивают на 1–2 суток для стекания рассола, обветривания и обсушивания. Затем их коптят.

Если предполагается коптить одновременно разные части туши и первоначальный посол делают для всех сразу, то после натирки посолочной смесью вначале укладывают окорока, затем лопатки, корейку и грудинку. Окорока присыпают посолочной смесью слоем 1 см, лопатки – несколько меньше, корейку – еще меньше, а грудинку обрабатывают лишь слегка. Все части туши при смешанном посоле выдерживают в таре, обвязанной марлей, 12–15 суток, после чего сверху накрывают кругом, кладут гнет и заливают рассолом. Окорока и лопатки просаливаются через полмесяца, остальное – через 5–6 суток.

Другой вариант смешанного посола: на 2,5 кг мяса берут 100 г соли и хорошенько ее втирают. Через 2 дня варят рассол: на 2 л воды кладут 100 г соли, 12 г сахара, кориандр, перец, гвоздику и другие специи – по вкусу. Его доводят до кипения, потом процеживают и охлаждают. Заливают засоленное мясо и держат мясо под гнетом 3–4 недели, затем коптят.

Вариант подготовки мяса крупным куском: берут часть свиной туши, разделяют на большие куски и натирают посолочной смесью: 1 кг соли грубого помола, 40 г сахара, 100 г измельченного чеснока. Куски укладывают в бочонок кожей вниз, обильно пересыпая смесью, и держат под гнетом. Через 5–6 дней в бочонке появляется рассол. Он должен полностью покрывать мясо. Для этого его нужно будет доливать. На 10 л кипяченой воды кладут 1,5 кг соли и доливают по мере надобности. Если куски мяса весят меньше 8 кг, то в рассоле их держат

месяц, если больше – полтора месяца. Накануне копчения вынимают мясо из бочонка, 2–3 часа вымачивают в холодной воде и подвешивают на ночь для обсушки. Утром можно коптить.

Приготовление мяса охлажденным дымом считается наиболее полезным. Оно позволяет сохранить максимальное количество питательных веществ, а калорийность будет немного ниже – 220 кКал на 100 г.

Посолка жира. Жировую ткань мелко нарезать и вытапливать до тех пор, пока жир не станет прозрачным, слить его через сито в другую кастрюлю, прибавить по вкусу соль, нарезанный лук, варить на огне до пожелтения лука, процедить через холст в эмалированную посуду, остудить в комнате и вынести на мороз. Кишечный жир вытапливать и хранить отдельно, причем в него, кроме соли и лука, добавить перец и лавровый лист, а когда он начнет застывать, добавить шкварки.

Можно приготовить несоленый жир. К нутряному свиному салу можно добавить и шпик в любых соотношениях. Если добавляется шпик, то его нужно тщательно очистить от кожи и остатков мяса, вымыть, выдержать в холодной воде в холодном месте 1 сутки, вынуть и мелко нарезать или пропустить через мясорубку вместе с нарезанным внутренним свиным салом (его не вымачивать). Вытапливать в кастрюле на слабом огне, помешивая так, чтобы оно не поджаривалось и не приставало ко дну, процедить через сито (брать разливной ложкой, но не сливать), дать отстояться в теплом месте, чтобы частицы шкварок осели на дно, процедить еще раз через ткань в подготовленные банки для хранения (тогда сало должно быть белым, как снег), закрыть крышками или завязать пергаментом или целлофаном, проколов отверстия, и хранить в холодном сухом месте. Одно нутряное сало вытапливается и хранится, как описано, но оно не пропускается через мясорубку, а только измельчается. Оставшиеся шкварки посолить, уложить в банки и использовать как добавки к рубленому мясу для голубцов, котлет, тефтелей и т. п.

Засолка туши кусками. После отделения ножек и хвоста тушу делят либо пополам, разрубая по хребту, либо на три части (переднюю, среднюю и заднюю). Снимают аккуратно шпик, который разрезают на куски примерно 20×20 см. Куски шпика солят обычно сухим способом, укладывая их в чистый деревянный ящик или плотный мешок. Шпик должен солиться в холодном и темном помещении. После обвалки на костях еще остается некоторое количество мяса. Для его сохранения и использования кости следует порубить на куски, промыть в холодной воде, сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и довести до кипения. В кастрюлю положить специи и соль (5 стаканов соли на ведро воды), бульон варить 30–60 минут, а затем охладить до +3 °С. На охлажденном бульоне будет пленка жира, которая на некоторое время предохранит его от порчи.

Использовать бульон можно для приготовления первых блюд, холодца, соусов. Но, отобрав какое-то количество бульона, следует тщательно заделать отверстие в жире или прокипятить остаток и охладить, чтобы образовавшаяся корка опять загерметизировала бульон с костями. Обрезную свинину разделяют, отделяя передние и задние окорока, из средней части вырезают грудинку и корейку, шейную часть. Затем тушу разрубают на куски (отрубы) нужных размеров и формы (тушу средних размеров обычно делят на 10–15 частей). Для ускорения посола толстые мягкие куски надрезают или прокалывают острым ножом. Трубчатые кости, как правило, разрубают (в костном направлении).

При мокром посоле мясо укладывают в бочки рядами, после чего заливают охлажденным рассолом, накладывают гнет и выдерживают 20–30 суток. В процессе посолки необходимо периодически доливать рассол, контролируя качество и просаливаемость мяса. При смешанном посоле куски мяса сначала натирают солью или посолочной смесью (расход соли 80–100 г на 1 кг мяса). Сложенные в бочку куски, каждый ряд которых пересыпан солью, накрывают дощатым кругом и ставят на него груз.

Через 3–4 дня, когда мясо уплотнится и пустит сок, в бочку доливают свежий охлажденный заливочный рассол с содержанием соли 20–22 %. Через 15–20 суток мясо окончательно просолится. Хранят его в холодном месте, закрыв бочку крышкой. При хранении следует периодически проверять качество мяса и рассола. Если рассол грязно-красный, пенистый, с неприятным запахом, а мясо имеет серый или темный цвет, липкое, – рассол необходимо срочно сменить. Может быть, это придется сделать неоднократно. При вытекании рассола из бочки мясо очень быстро портится.

Солонина хорошего качества отличается плотной, слегка упругой консистенцией, имеет равномерную розовую окраску на разрезе, поверхность куска не ослизлая и без плесени, запах свежий, характерный для свежего мяса. Рассол должен быть розово-красного цвета, прозрачный, без пены и постороннего запаха. В прохладном (+3–7 °С) проветриваемом помещении солонина неплохо сохраняется в течение 6–8 месяцев.

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

Ускоренное приготовление свиных окороков.

Окорочка натереть солью в два приема (через день), выдержать до появления рассола, плотно уложить в бочонки (оставшиеся свободные места можно заполнить говядиной) и залить тем же прокипяченным остуженным рассолом. Дать постоять в теплом месте 2 дня, а затем – в погребе. Через 10 дней окорока готовы.

Приготовление свиных провесных окороков. Подготовленные окорока натереть мелкой, хорошо просушенной солью, уложить слоями в кадку, пересыпая еще солью, и дать постоять в кладовой 2 недели. Затем окорока вынуть, соскоблить с них ножом соль и слизь, несколько раз опустить в кипяток и вывесить на 2–3 дня под навесом в проветриваемом месте. Такие окорока хорошо сохраняются в прохладном месте около года.

Свиная шейка

Это мясо подходит для тех, у кого не очень много опыта в копчении продуктов. Оно достаточно мягкое и жирное, и его сложно пересушить и сделать жестким.

Берут кусок шейки примерно в 2 кг весом, моют, обсушивают и делают проколы глубиной 2–3 см, в которые вставляют дольки чеснока, причем так, чтобы он полностью был в мясе. Натирают шейку солью, перцем и другими приправами по вкусу. Заворачивают в фольгу и оставляют на сутки мариноваться в прохладном месте. Через сутки вынимают, промакивают бумажным полотенцем, чтобы сок, который из мяса выделился, не капал с него при копчении. Лучше мясо коптить на решетке. Обязательно надо подстелить фольгу на дно коптильни, чтобы потом не отмывать ее. Коптильню плотно закрывают крышкой и начинают процесс.

Копчение горячим способом продолжается около 2 часов. В первый раз мясо придется открывать и пробовать степень готовности. Вообще, лучше записывать все подробности приготовления – они пригодятся в следующий раз. Когда по расчетам мясо готово, коптильню снимают с мангала и дают постоять с закрытой крышкой минут 10. Потом можно вынимать шейку и подавать к столу целым куском или нарезанную на порции. Если мясо останется, то его можно хранить в холодильнике не дольше 7 дней.

Копченый окорок горячим способом

Соленые окорока вымачивают 2–3 часа (крепко посоленные до 5–6 часов) в пресной воде. Затем в ножке окорока делают петлю из толстого шпагата и подвешивают для просушивания в прохладном помещении, лучше в помещении со сквозняком. Подсушенный окорок перевешивают в коптильню.

Если окорок предполагают варить, то его коптят горячим способом, то есть дымом с температурой +45–60 °С в течение 12 часов. Окорок сначала коптят более слабым дымом, затем густоту дыма несколько увеличивают. Окончание копчения определяют по внешнему виду окорока, поверхность которого должна быть желтовато-коричневатого оттенка и хорошо подсушена. По окончании копчения окорок варят или запекают.

Окорока, предназначенные для длительного хранения в сырокопченом виде, коптят в холодном дыму при температуре +20–25 °С 2–4 суток, после чего выдерживают 3–5 недель подвешенными в сухом помещении. За это время окорока подсыхают и приобретают вкус и запах сырокопченой ветчины.

Ветчина холодного копчения

Наиболее подходящие части – передние и задние ноги. Из них можно удалить кости (хрящ не затрагивают), а если кость остается, то деревянной лопаточкой слегка отделяют мясо от кости, а образовавшееся отверстие заполняют солью. Подготовленное мясо засаливают. Можно сделать

это сухим способом или в рассоле по одному из рецептов, описанных в разделе «Подготовка мяса».

Посоленный окорок вынимают из рассола и помещают в чистую холодную воду. Держат в ней 2–3 суток, при этом воду меняют несколько раз. После этого окорок хорошо обмывают и коптят холодным способом 2–3 суток при температуре +25–30 °С, пока поверхность его не приобретет красновато-коричневый цвет.

Готовый продукт натирают красным перцем, кладут в мешок из пергаментной бумаги и вешают в холодном проветриваемом месте.

Рекомендуется во время копчения в огонь время от времени подбрасывать скорлупу миндаля или орехов для придания продукту приятного аромата.

Ветчина холодного копчения в рассоле

Для нее берут свиной окорок. Для куска мяса весом в 5 кг варят рассол: 4,5 л воды доводят до кипения, вливают 500 мл красного вина, всыпают 600 г соли, 50 г сахара, добавляют можжевельник, чеснок, лавровый лист по вкусу, перемешивают, еще раз доводят до кипения и охлаждают. Мясо нарезают крупными кусками, заливают рассолом. Накрывают посуду крышкой и выдерживают в холодном месте 2 недели. Затем мясо промывают водой, просушивают сутки и коптят холодным способом в несколько приемов, подкладывая перед каждым на опилки еловые ветки.

Ветчина холодного копчения с запахом кориандра

Мясо от свиного окорока нарезают крупными кусками, закладывают в посуду подходящего размера, потом варят рассол. Для этого на 5 кг мяса берут 5 л холодной воды, растворяют в ней 600 г соли и 50 г сахара, добавляют 3 ст. л. зерен кориандра. Когда все ингредиенты растворятся, заливают рассолом мясо, кладут под гнет и выдерживают в прохладном месте 2 недели. Затем мясо промывают водой, просушивают в подвешенном состоянии сутки. Коптят холодным способом, насыпав на опилки 1 чайную ложку цельных зерен кориандра.

Ветчина холодного копчения с запахом тмина

Свинину крупно нарезают и натирают посолочной смесью: на 5 кг мяса 250 г соли, 50 г сахара, 2 ст. л. тмина. Укладывают в посуду, закрывают крышкой и ставят в холодное место на 3 недели, перекалывая куски каждые 4 дня. Затем образовавшийся сок сливают, мясо просушивают за 4 дня, заливают холодной водой и вымачивают 14 часов. Потом промывают мясо водой и просушивают еще сутки. Коптят в несколько приемов холодным способом, каждый раз насыпая на опилки немного тмина.

Копченое филе

Из куска свиного филе удаляют кости. Делают рассол: 5 л воды, 900 г соли, 15 г аскорбиновой кислоты, 25 г сахара. Его доводят до кипения и охлаждают, потом туда кладут мясо и держат 2 недели. Рассол должен покрывать мясо полностью и оно не должно всплывать, поэтому лучше его держать под гнетом и следить, чтобы на рассоле не появлялась пена, которая может появиться при начале брожения, если соленость раствора уменьшилась. Через 2 недели филе промывают холодной водой, просушивают полотенцем, перевязывают шпагатом, подсушивают и коптят, по желанию, горячим или холодным способом, пока мясо не приобретет бурый цвет.

После этого филе можно хранить в проветриваемом холодном месте, обернув бумагой или марлей, в подвешенном виде, 2–3 месяца.

Рулет из грудинки

Для рулета используют грудную часть свиной туши. Мясо освобождают от ребер. Делают рассол: на 5 л воды 1,25 кг соли. Рассол доводят до кипения. Охлаждают и закладывают туда мясо на 2 недели. Затем просоленное мясо промывают холодной водой, сушат полотенцем и расстилают на столе. Грудинку натирают толченым чесноком, посыпают черным и красным перцем и скручивают в рулет, который перевязывают шпагатом через 2–3 см.

Коптят рулет до тех пор, пока он не приобретет бурый цвет.

Хранят в прохладном месте до 2 месяцев.

Копчено-вареная грудинка

Берут 2 кг грудинки и заливают рассолом. Для этого 1 л воды доводят до кипения, добавляют в нее 110 г соли и 30 г сахара, доводят до кипения и, когда все растворится, снимают с огня и остужают. Мясо в рассоле должно находиться 20 дней в прохладном месте. После этого его вынимают и сутки просушивают, а потом коптят горячим способом не более 3 часов. И уже после копчения 1 час варят.

Готовую грудинку можно хранить в прохладном месте не дольше 5 дней.

Копченые окорок или лопатка

На 5 кг мяса сделать рассол. 2,5 л воды довести до кипения, добавить 125 г соли и 25 г сахара, перемешать и остудить. Мясо нарезать кусками либо оставить одним куском, залить рассолом и выдержать сутки. После этого рассол слить и вымачивать в воде 3 часа. Затем мясо подвесить и обсушить на сквозняке. Потом можно коптить.

Чтобы получить варено-копченый окорок или лопатку, нужно коптить горячим способом при температуре +50–60 °С 12 часов. После копчения мясо варить до тех пор, пока оно не будет легко прокалываться тонким ножом, а затем обсушить на сквозняке.

Чтобы получить сырокопченое мясо, коптить в холодном дыму при температуре +22–25 °С примерно 4 суток, после чего просушивать в проветриваемом помещении около месяца.

Окорочка и лопатки холодного копчения хранятся в холодном месте до 7 месяцев.

Сырокопченая корейка

Берется спинная часть свиньи. 5 кг мяса нарезают крупными кусками, промывают и обсушивают. 100 г соли смешивают с 25 г сахара, добавляют в смесь 25 г измельченных лавровых листьев, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца. Этой смесью натирают куски свинины, укладывают в емкость, сверху кладут груз и ставят в прохладное место на 2 недели. Затем мясо промывают, просушивают сутки на сквозняке и коптят холодным способом 2–3 дня. Температура дыма вначале должна быть около +40 °С, затем ее нужно снизить до +20 °С.

Поверхность сырокопченой корейки должна быть сухой и равномерно окрашенной в желто-коричневатый цвет. После копчения корейку подвешивают в проветриваемом помещении и оставляют для просушивания на 3–4 недели.

Свиной окорок с пряностями

Куски свинины общим весом 5 кг промывают, обсушивают, натирают 10 г соли, измельченным чесноком (2–3 зубчика) и укладывают в посуду, добавив полстакана ягод можжевельника. Далее готовят рассол: 5 л воды доводят до кипения, засыпают 450 г соли, 50 г сахара, добавляют бутон гвоздики и 2 лавровых листа, варят 15 минут на среднем огне, фильтруют и дают остыть. Этим рассолом заливают мясо и выдерживают в прохладном месте неделю. Потом мясо достают, просушивают 6 часов на сквозняке и отваривают в кипящей воде до полуготовности. Дают остыть, обсушивают бумажным полотенцем, заворачивают в бумагу, увлажнив ее стаканом красного вина, плотно перетягивают шпагатом. После этого коптят холодным способом 7–10 дней, периодически смачивая бумагу вином.

Свиной рулет

Кусок свинины с небольшими прослойками жира весом примерно 1 кг натирают посолочной смесью: 15 г соли, 5 г сахара, 3 г черного перца, 3 истолченных лавровых листа, 2 истолченные ягоды можжевельника. Если кусок мяса весит больше, то ингредиенты пропорционально увеличиваются. Приготовленное мясо выдерживают сутки в прохладном месте, затем обсушивают бумажным полотенцем, заворачивают в целлофан, перевязывают шпагатом и коптят холодным способом.

Копченое мясо с серебряной закваской (старинный рецепт)

На одну среднюю свиную ногу нужна 1 бутылка молока, в которую опускают серебряную монету или чайную серебряную ложечку. Молоко ставят на 4 дня в теплое место, а мясо засаливают сухим способом. Через 4 дня мясо кладут в жарко натопленную русскую печь на угли и коптят горячим дымом около трех часов. Подают к столу с серебряной закваской.

Копченое сало

Вариант 1. Кусок сала натереть и обсыпать солью, положить в миску и поставить в холодильник на 1 день. Потом холодной водой смыть соль, обвязать нитками и повесить в коптильню. Время копчения 1–3 часа, чем больше, тем оно мягче. Можно 1 час коптить, а потом оставить в коптильне остывать на несколько часов. Можно при желании после этого вынуть из коптильни и положить на несколько часов в холодильник.

Вариант 2. Сало натереть солью. Разжечь костер, засыпать его опилками, чтобы не было открытого огня, а только дым, поставить на костер большую бочку без дна и крышки, сверху на нее повесить куски сала. Бочку накрыть плотной тканью и коптить 4 часа. Следить, чтобы открытого огня не было.

Вариант 3. Наиболее нежное и вкусное копченое сало получается из корейки. Сало нарезают кусками, натирают большим количеством соли со всех сторон и укладывают в кадку или кастрюлю шкуркой вниз. Большие пустые пространства заполняют обрезками сала, меньшие засыпают солью. Через 20 дней сало готово для копчения. Сало вынимают, счищают соль и промывают холодной водой. Коптят холодным способом 8–10 дней до образования золотисто-бурого цвета. После копчения каждый кусок натирают красным перцем и, при желании, чесноком. Хранят в сухом холодном помещении.

Вариант 4. На 1 кг сала нужно 100 г соли. Куски тщательно натереть солью и выдерживать от 1 до 3 суток. Затем соль соскрести, сало промыть в теплой воде и обсушить в подвешенном состоянии не менее 12 часов. Коптить холодным способом 24 часа, пока сало не приобретет желтовато-коричневый оттенок. Готовое сало можно хранить в холодном месте до полугода.

Говяжий окорок

5 кг мяса нарезают крупными кусками и укладывают в подходящую посуду, переложив лавровым листом (2–3 штуки). Делают рассол: 2,5 л воды доводят до кипения, растворяют в ней 125 г соли, добавляют 3 г молотого красного перца и корицу по вкусу, дают рассолу остыть и заливают им говядину. Выдерживают в прохладном месте 5–6 дней, периодически перекаладывая куски сверху вниз. Потом мясо достают, кладут в кипящую воду и варят на среднем огне до полуготовности. После этого охлаждают, перевязывают каждый кусок суровой нитью и коптят холодным способом 1,5–2 недели с небольшими перерывами.

Копченая ветчина из говядины с можжевельником

Для этого блюда берут нижние части бедра говядины, разрезают на куски, промывают и обсушивают. 50 г ягод можжевельника растирают с 50 г сахара и 250 г соли и этой смесью натирают мясо. Укладывают куски в посуду и ставят под гнет в прохладном помещении на 3 недели, периодически перекаладывая куски мяса сверху вниз. Потом мясо достают, промывают и вымачивают 14 часов. 12 часов просушивают в подвешенном состоянии в проветриваемом помещении и коптят холодным способом 3–4 недели, делая перерывы на 2 дня.

Копченая говяжья грудинка

5 кг говядины нарезают крупными прямоугольными кусками, промывают и обсушивают. Делают посолочную смесь из 50 г соли и 25 г сахара, 2 измельченных лавровых листьев и 2 зубчиков чеснока, натирают мясо, укладывают в подходящую посуду и выдерживают при комнатной температуре 12 часов. В 3,5 л кипящей воды растворяют 100 г соли, 25 г сахара, добавляют 5 г красного молотого перца, дают рассолу остыть, заливают им грудинку и убирают в прохладное место на 7–10 дней. Затем рассол сливают, мясо вымачивают 12 часов, промывают, просушивают на сквозняке и коптят холодным способом 1–2 дня. Температура дыма не должна превышать +25 °С. Подвешивают в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Копчение мяса кроликов

Для копчения подходят тушки молодых, не очень упитанных кроликов.

При копчении крольчатины следует соблюдать одно важное правило: разделанную на четыре части тушку кролика закладывают между двумя разделочными досками и бьют обухом топора или молотком, чтобы расплющить кости и суставы. Это можно делать как до засолки, так и после нее, непосредственно перед копчением.

В эмалированный бачок (25 л) наливают воду на 2/3 объема и высыпают 500–600 г соли. Когда соль полностью растворится, в воду кладут потрошенные тушки. Через 12–15 часов тушки достают и вешают на 1–2 часа для стока рассола.

Когда тушки обсохнут, натирают их со всех сторон черным или красным молотым перцем, смешанным с мелко нашинкованным чесноком, растертым лавровым листом и пряностями.

С внутренней стороны тушку можно нашпиговать кусочками нарезанного чеснока. Для этого кончиком ножа делают глубокие надрезы в тканях тушки и втыкают кусочки чеснока. Тушки для копчения подготовлены.

Есть простой способ копчения прямо на кухне. Для этого можно изготовить простейшую коптильню, которая представляет собой цилиндрический или квадратный бак диаметром 30 см и высотой 70–80 см, с плотно закрывающейся крышкой.

На дно коптильни кладут 4 чурки сухой яблони или вишни, очищенные от коры. На высоте 15 см от дна укрепляют неглубокий поддон чуть меньше внутреннего размера коптильни, с тем, чтобы в зазоры проникал дым в верхнюю часть коптильни, где будут висеть тушки.

Крепятся тушки шпагатом или крючками из нержавеющей проволоки к специальным штырям, укрепленным параллельно или крест-накрест в стенках коптильни в верхней ее части, так чтобы они не мешали плотному закрытию крышки и не касались внутреннего поддона, на который стекает сок и жир с тушек.

Коптильню с тушками ставят на огонь горелки газовой плиты или на электроплитку.

Если в зазоры крышки просачивается дым, то можно обмотать края верхней части коптильни влажной тряпкой. Через 2,5 часа коптильню снять с огня и дать ей охладиться.

Копченый кролик по-деревенски

Для начала нужно разделать кроличьи тушки: отделяют от тушки ребра, саму тушку разрезают на четыре куса (два лопаточных и два из задней части). Затем, чтобы копченая крольчатина получилась более нежная и мягкая, разделанные тушки нужно выдерживать 2–4 суток подвешенными на сквозняке. Оптимальная температура при выдерживании мяса на ветру должна не превышать +10 °С. Если же температура будет более низкой, мясо нужно проветривать дольше.

Проветренную крольчатину нужно залить рассолом. На одну тушку кролика берут 500 мл теплой кипяченой воды, половину чайной ложки соли, 2 зубчика измельченного чеснока, 2 лавровых листа, половину чайной ложки порошка имбиря, 3 столовые ложки 30 %-ного уксуса, 2–3 горошины черного перца, 1 чайную ложку сахара, 5 ягод сушеного можжевельника. В теплую кипяченую воду высыпают все ингредиенты, интенсивно перемешивают, и маринад готов. Кипятить его не надо.

Мясо кролика нужно залить этим рассолом таким образом, чтобы куски тушки были покрыты маринадом полностью. Мясо выдерживают в рассоле 48 часов. За это время 2–3 раза переворачивают тушки для равномерного просаливания.

Когда мясо вынули из рассола, в тушках нужно сделать несколько (4–5) надрезов, в которые закладывают кусочки чеснока и сала. Чтобы у готового копченого мяса не было видно возле костей красного оттенка, перед копчением суставы и крупные кости в мясе нужно отбить. Если за время засола на кусках мяса образовалась плесень, ее нужно просто обтереть сухой чистой салфеткой.

Лучше всего для копчения крольчатины подойдут дрова из ольхи.

Печку нужно растопить таким образом, чтобы мясо прогрелось. После прогревания нужно сделать маленький огонь. Для копчения не потребуется большое количество дыма, по этой причине часто оставляют достаточно широкое отверстие для выхода дыма.

Чтобы мясо не пересушить, нужно при копчении время от времени обмакивать в рассол подсохшие куски мяса. Время копчения зависит от силы огня в печи, ориентировочно 2–3 часа.

Чтобы мясо лучше сохранялось, за некоторое время до конца копчения нужно добавить к ольховым дровам ветки можжевельника, дым которых обладает антимикробными свойствами.

Чтобы понять, готова ли копченая крольчатина, нужно кусочки мяса проткнуть в нескольких местах стальной шпилькой. Если шпилька входит в мясо без усилий, копчение можно прекратить.

Хранить копченое мясо лучше всего подвешенным в сухом прохладном помещении с хорошей вентиляцией.

Если планируется хранить его дольше 30 суток, нужно покоптить мясо повторно 15–20 минут, обязательно добавляя для копчения можжевельниковые ветки. Однако после такого повторного копчения мясо приобретает некоторую жесткость.

Копчение в русской печи

После забоя животных тушкам дают остыть сутки-двое, затем разделяют на части и сортируют – одни для соления, копчения, другие для тушения и т. д.

Солят обычным способом в рассоле со специями и чесноком. Через 10–12 дней просоленное мясо очищают от соли, специй, чеснока, немного подсушивают на воздухе, режут на куски определенного размера и укладывают в два ряда на противень с бортиками, на дно которого предварительно кладут палочки или реечки, чтобы продукт не подгорал и было куда стекать жиру, соку.

Куски свинины кладут кожей вниз, а тушки кур коптят целиком. Сверху накрывают марлей или редкой тканью, смоченной водой. Печь растапливают ольховыми или яблоневыми дровами, а для аромата кладут ветки можжевельника. Загоревшиеся дрова отодвигают подальше, а на освободившееся место возле дверцы ставят на ребро три кирпича и на них – подготовленный противень с мясом. Заслонку прикрывают, чтобы огонь погас, а дым выходил лишь в небольшую щель. Спустя час, когда дрова прогорят, заслонку открывают, достают противень, сливают жир (сок), добавляют в печь дров чуть меньше, чем в начале, снова ставят противень, но уже другой стороной. Держат его в печи 40–45 минут, в зависимости от размера кусков.

Готовые копчености хранят в обычных условиях. Куски обертывают бумагой и подвешивают к потолку (летом – в подвале или погребе, зимой – в холодном чулане).

Копченые косточки

Косточки, оставшиеся после вальцовки (при получении филе, грудинки, шейки и др.) солят мокрым способом 6 дней. Затем их вынимают из рассола, тщательно промывают теплой водой, подвешивают и коптят 14 часов при температуре +25–35 °С до появления бурой окраски на поверхности.

Сырокопченое мясо

Для приготовления этого продукта используются те части, которые имеют минимальное количество жира (окорок или шея). Мясо нарезают плоскими кусками (толщина – до 2 см, масса – 1,5 кг).

Зачищенные куски можно солить комбинированным способом. Для этого их натирают со всех сторон солью и укладывают в деревянную емкость. Через 3 дня засоленное мясо перекалывают в другую емкость, заливают рассолом и выдерживают 6 дней. После засола куски мяса промывают чистой водой, подвешивают и коптят при температуре +80 °С. Затем кладут под пресс, охлаждают, натирают смесью, приготовленной из 30 % тмина, 50 % красного молотого перца и 20 % толченого чеснока, и подвешивают в сухом прохладном месте.

Копчение сала

Копчение сала имеет массу тонкостей. Отделять сало от свиной туши следует только на следующий день после забоя, когда мясо стянулось и остыло. Прежде чем начать копчение, сало следует засолить и выдержать 15 суток в прохладном месте. Перед засолкой сало можно нашпиговать чесноком. Чтобы сало не получилось слишком соленым, его желательно не передерживать. Непосредственно перед копчением следует удалить всю соль, сало обмыть холодной водой и просушить. Просушенное сало направляют на копчение. Чем дольше будет

длиться холодное копчение сала, тем мягче оно получится. Обычно сало коптят 6 суток при температуре не выше +45 °С.

Копченая ветчина (по старинному рецепту)

Назначенные для копчения окорока сложить в от дельный бочонок, натирая каждый кусок солью, селитрой и прочими специями. На 4 кг свинины идет 10 г селитры, 200 г сухой истолченной и просеянной соли, 10 г лаврового листа, 10 г перца, 5 г гвоздики (все специи истолочь). Бочонок с мясом закупорить, два дня держать в комнате, часто переворачивая, потом засмолить и вынести в холодное место. Когда ветчина просолится, достать ее, очистить, натирая пшеничными отрубями, поместить на чердак на два дня и потом коптить в продолжение трех недель сначала в легком дыму, а потом в сильном, прерывая копчение на 2 часа. Ночью огонь не поддерживать.

Копченую ветчину, завернув каждый кусок в ветошь, уложить для дальнейшего хранения в засеки с рожью, стараясь класть поглубже.

Ветчина с можжевельником

На 4 кг свинины взять 10 г селитры, 200 г сухой истолченной и просеянной соли, 10 г лаврового листа, 10 г перца, 5 г гвоздики (все специи истолочь). Добавить 4 ч. ложки ягод можжевельника и тоже истолочь, смешать с 1 чайной ложкой без верха сахара и тщательно натереть этой смесью куски мяса со всех сторон, после чего положить их в емкость для посола шкуркой вниз, емкость закрыть и поместить в прохладный погреб.

Куски ветчины оставить в емкости для посола на 3 недели. В течение этого срока куски ветчины каждые 4 дня перекаладывать, но обязательно шкуркой вниз. Через 3 недели слить появившийся собственный рассол и оставить куски ветчины еще на 4 дня в емкости для посола. После этого куски ветчины залить холодной водой и, вымочив в течение 14 часов (для ослабления вкуса соли), обмыть чуть теплой водой. Затем в течение одного дня ветчину просушить в хорошо проветриваемом помещении, подвесив ее на мясном крюке, и коптить дымом с низкой температурой. Во время каждого копчения на древесные опилки насыпают 1 чайную ложку ягод можжевельника.

Ветчина с чесноком

Свинину нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 чайную ложку без верха сахара, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока и со всех сторон тщательно натереть этой смесью охлажденные куски ветчины. Натертую ветчину уложить в емкость для посола шкуркой вниз, емкость закрыть и поставить в прохладное место. Куски ветчины, находящиеся в емкости, перекаладывать каждые 4 дня (шкуркой вниз). Через 3 недели рассол слить, а ветчину оставить в сухом виде на 4 дня. После этого залить ее холодной водой, вымочить в течение 14 часов, вынуть из воды, обмыть чуть теплой водой и подвесить для просушки на мясные крюки. Через день начать копчение. Во время каждого копчения на древесные опилки следует класть несколько веточек сосны или сухих еловых (сосновых) шишек. Коптить ветчину необходимо до получения желаемого цвета.

Копченая телятина

Взять две задние части жирного большого теленка, отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир. Взять 500 г соли, 15 г селитры, 20 г сахара, мелко истолочь, размешать, натереть со всех сторон телятину, уложить в кадку, посыпая оставшейся солью, сверху положить круг или тяжелый гнет. Выдержать в комнате один день и поставить в холодное место на две недели, переворачивая куски через два дня.

Через 3 недели телятину вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть, зашить в ветошь, коптить две недели, а потом повесить на сквозняке в прохладном чулане. Когда будет готова, варить, как ветчину, или запечь в тесте из крупчатой пшеничной муки.

Копчение птицы

Домашнюю птицу можно коптить как холодным, так и горячим способом. Так же, как и мясо, птицу перед копчением следует подготовить – просолить. Конечно, сначала тушку ощипывают, промывают, удаляют внутренности, разрезают пополам вдоль. Чтобы соль хорошо проникла в тушку, разрезанную вдоль на две части некрупную птицу закладывают между двумя разделочными досками и бьют обухом топора или молотком, чтобы расплющить кости и суставы. Это можно делать как до засолки, так и после нее, непосредственно перед копчением. Потом подвешивают на сквозняке при температуре воздуха не выше +10 °С на 2–4 суток (без этого мясо птицы после копчения получается жестковатым). При более низкой температуре время выдержки увеличивают.

Птицу чаще коптят горячим способом не только из-за малого содержания жира (если птица нежирная), но в основном для профилактики гельминтозов (особенно это относится к водоплавающей птице).

Следует иметь в виду, что соление убивает взрослых особей паразитов, но не их яйца – личинки, поэтому коптить холодным способом следует заведомо здоровое мясо.

Для **горячего копчения** гусей и уток готовят дольше, чем кур или цыплят.

Тушки гусей и уток обрабатывают, промывают, натирают солью, кладут в глубокую посуду и ставят в холодное помещение на 3–4 дня. Затем кипятят воду со специями из расчета на 1 кг обработанного гуся или утки: 1 л воды, 100 г соли, лавровый лист, 1 ст. л. сахара. По желанию можно добавить гвоздику, корицу, другие пряности. Рассол охлаждают в закрытой посуде и потом заливают тушки, чтобы они были покрыты полностью. Перемешивают, чтобы растворилась соль, и выдерживают в холодном помещении 2–3 дня. После этого птицу вынимают из рассола и подвешивают на 3–4 часа подсушиться. Подготовленную птицу помещают в коптильню на 12–15 часов, причем первоначальная температура в печи должна быть +70–80 °С, затем ее немного снижают – до +50–60 °С. Если птица оказывается не готова, ее коптят повторно.

С курами подготовка будет проще. Свежие ощипанные тушки изнутри и снаружи натирают солью со специями (можно взять тмин, укроп, лавровый лист, черный перец и все, что еще захочется, – здесь можно экспериментировать) и выдерживают в прохладном месте сутки. Затем их ополаскивают, убирая излишнюю соль, подсушивают на воздухе и коптят, пока тушка не станет темно-коричневого цвета.

Другой вариант подготовки соляной смеси (на 1 курицу): 100 г чеснока, по 1/2 ч. л. черного и душистого перца, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1 ч. л. с верхом соли, 1/2 ч. л. сахара, горчица. Этой смесью натереть курицу и оставить на сутки в прохладном месте, потом коптить.

Для **холодного копчения** полутушки натирают посолочной смесью: на 3 кг подготовленной птицы берут 200 г соли, 5 г сахарного песка, 5 г аскорбиновой кислоты. Затем мясо укладывают в емкость, добавляя в каждый ряд душистый молотый перец и лавровый лист. Через двое суток добавляют рассол: на 10 л холодной кипяченой воды – 1,9 кг соли, 50 г сахара и 25 г аскорбиновой кислоты. Птицу выдерживают в рассоле 8–12 суток (в зависимости от размера кусков). Перед копчением куски промывают водой, подсушивают 8–10 часов и коптят.

Другой вариант маринада, в котором птицу держат сутки: на 3 кг мяса – 1 стакан воды, 1 ст. л. уксуса, 25 г черного молотого перца, 7–8 зубчиков измельченного чеснока. После этого их коптят холодным способом 5–6 часов.

Третий вариант рассола в расчете на одну тушку птицы: в кипяченую воду комнатной температуры (она должна будет покрыть тушку целиком) добавляют 1/2 ст. л. соли, 2–3 лавровых листа, 2 зубчика мелко нарезанного чеснока, несколько горошин черного перца, 1 ч. л. сахарного песка, 3 ст. л. 30 %-ного уксуса. По желанию для вкуса можно добавлять различные пряности, например, сушеные ягоды можжевельника, корицу, толченый имбирь и пр. Рассол кипятить не надо.

Тушки птицы держат в рассоле двое суток, раза два-три перекаладывая куски снизу вверх и наоборот. Чем больше компонентов кладут в воду, тем вкуснее будет мясо птицы. Когда тушки курицы или индейки будут вынуты из рассола, в них можно вложить в неглубокие надрезы кусочки шпика и дольки чеснока. Утку и гуся не шпигуют салом.

Перед копчением куски мяса развешивают, чтобы они немного подсохли, а во время копчения, наоборот, периодически обмакивают в рассол.

При копчении сразу же дают максимальный нагрев, чтобы на поверхности мяса образовалась блестящая пленка. Когда пленка начинает легко отделяться, мясо считается готовым. Полутушки гуся коптят дольше, так как его мясо жирнее, и лишний жир должен вытопиться. Аромат копченой птицы хорошо сохраняет пергаментная обертка.

Ребрышки птицы можно коптить отдельно, но при копчении обязательно обмакивать их в рассол.

Соление гусиных или утиных полотков:

1) Гусей очистить, вымыть, вытереть досуха полотенцем, потом разрезать. На дно кадки положить лавровый лист, потом гусей, пересыпая солью с селитрой, покрыть лавровым листом и положить опять гусей и т. д., пока кадка не наполнится, сверху покрыть лавровым листом, положить кружок и гнет и вынести в погреб. Через 4 недели гуси будут готовы.

2) Молодых крупных и жирных птиц ощипать, отделить у них головы с шейками, лапки, выпотрошить, опалить и разрезать со спины вдоль пополам (можно вынуть позвоночник). Затем полотки натереть посолочной смесью (на 16 кг полотков 500 г соли, 20 г селитры и немного толченого перца), уложить слоями в бочонки, пересыпать солью, накрыть деревянным кружком с гнетом и выдержать 5–7 дней, ежедневно поливая образовавшимся рассолом. За это время полотки хорошо просаливаются.

Для копчения просолившиеся полотки вымыть, слегка подсушить на ветру в течение 12 часов, завернуть в бумагу или, обваляв в пшеничных отрубях, коптить в теплом дыму (он не должен быть густым) в течение 6 дней, а в холодном – 4 дня. Затем вывесить полотки на открытом воздухе на 8 дней, снять с них бумагу или очистить от отрубей и уложить для хранения в деревянные ящики. Правильно приготовленные полотки имеют снаружи темно-желтоватый цвет, красноватое мясо и белый жир.

3) Подготовленные тушки гусей разрубить на 4 части, уложить на перемешанный с можжевельными ягодами слой специй, посолить и, так переслаивая, наполнить емкость. Покрыть сверху лавровыми листьями, уложить кружок с гнетом и выдержать в погребе 4 недели.

Старинный русский способ приготовления гусиных и утиных полотков

Птиц хорошо ощипать, опалить, выпотрошить, распластать вдоль пополам, залить сваренным и остуженным рассолом (500 г соли, 10 г селитры и необходимое количество воды для заливки 10 утиных полотков) и выдержать в нем 6 дней. Полотки вынуть, дать стечь рассолу, обварить горячим пивным или квасным суслом, вывесить на мороз, а с приходом весны – на солнце, где они вызревают, становятся полупрозрачными, чем дольше они вымораживаются, тем становятся вкуснее.

Если появится необходимость использовать специи и измельченные корни, то их можно добавить в рассол или посыпать ими полотки перед вымораживанием.

Копченый гусь

Некрупного гуся промывают, надрезают спинку и натирают тушку 100 г соли. Укладывают в подходящую посуду и оставляют на 5–6 часов. Потом готовят рассол: 3 л воды доводят до кипения, всыпают туда 150 г соли и 1 чайную ложку красного молотого перца, кипятят 15 минут и охлаждают. Этим рассолом заливают гуся. Через 4–5 часов достают, обсушивают, вставляют внутрь палочки-распорки, оборачивают белой плотной бумагой или холстиной и коптят горячим способом, пока тушка не приобретет красновато-коричневую окраску. Вешают тушку доходить до кондиции в сухом проветриваемом помещении на 1 неделю.

Копченый гусь (старинный рецепт)

Целую тушку гуся потрошат, обрубают лапки и крылья. Если готовят грудинку, стараются вырезать из килевой части как можно больше мяса. Кости вынимают (они могут пойти в суп). Для посола можно добавлять пряности (по вкусу).

Грудинку держат в рассоле в теплом месте 2,5 недели. После этого каждый кусок сворачивают в трубочку, перевязывают шпагатом, заворачивают в бумагу, еще раз перевязывают шпагатом и неделю коптят холодным способом. Потом проветривают мясо на сквозняке.

Если коптят полотки (половинки тушек), то их освобождают от костей, натирают смесью соли и пряностей, сворачивают в рулет, обвязывают ниткой и зашивают в чистую старую

полотняную ткань. Обернутые тканью куски складывают в емкость, дно которой засыпают солью, накрывают деревянным кружком и кладут гнет. Полотки в теплой кладовке просаливают в течение 6 дней. Затем их вынимают, обтирают, густо обсыпают ржаной мукой и коптят в густом дыму холодным способом 10–12 дней. После проветривания продукт готов к употреблению.

Копченый рулет из гусиных потрошков

На 4 кг потрошков берут 100 г соли, 12 г селитры (сейчас ее можно по весу заменить аскорбиновой кислотой), сворачивают рулет, обвязывают шелковой крепкой ниткой, заворачивают в полотно или холст и укладывают в кадку рядами, пересыпая солью. Готовят рассол со специями (на 15 стаканов воды – 400 г соли и специи по желанию). Заливают рассол в потрошки, на крышку бочонка кладут камень. Оставляют на 8 дней, потом обсушивают и развешивают в коптильне на крючки, коптят холодным способом в течение 7 дней, а затем выдерживают в течение месяца на сильном сквозняке.

Копчение гусиной грудки

Сначала необходимо осторожно отделить мясо с грудины по обе стороны от грудной кости так, чтобы две половинки грудки соединились кожей. Можно использовать и глубоко замороженные грудки гусей.

На 6–8 гусиных грудок делают рассол из расчета: на 1 л воды 110 г соли, 5 г сахара, 3 чайные ложки ягод можжевельника. Воду доводят до кипения, закладывают соль, сахар и можжевельник, когда соль и сахар растворятся, снимают с огня и дают остыть. Грудки заливают рассолом и выдерживают в нем 4 дня. Затем извлекают из рассола, обмывают чуть теплой водой и, подвесив на крюк, просушивают. После этого грудку надо сложить так, чтобы обе половинки совпали. Открытый край зашивают или же всю грудку плотно зашнуровывают шпагатом для вязки колбасных батонов. Потом гусиные грудки коптят дымом с низкой температурой 7–10 раз. Несколько более высокая температура коптильного дыма (до +40 °С) в данном случае не причинит вреда. К древесным опилкам добавляют ягоды можжевельника.

Копченая курица

Для курицы весом 1,5 кг или чуть больше нужны 5 зубчиков чеснока, соль. Перец и другие специи по вкусу.

Курицу вымыть. При желании удаляют лишний жир и обсушивают бумажным полотенцем. В нескольких местах надрезают кожу и помещают туда зубчики чеснока. Если зубчики крупные, их можно разрезать на части. Внутри и снаружи натирают курицу солью и специями, заворачивают в фольгу и убирают в холодильник или погреб на сутки.

За 2 часа до копчения достают курицу, чтобы она немного нагрелась, но оставляют в фольге. Коптят горячим способом, в качестве дров хорошо использовать тонкие веточки плодовых деревьев. Курицу укладывают на решетку, при этом ножки и крылья не должны торчать. Плотно закрывают коптильню. Копчение идет 1 час или чуть больше. При первом копчении придется проверять продукт, чтобы определить готовность. Время зависит не только от веса птицы, но и от формата коптильни, и от дров. Белое мясо без крови в районе кости груди говорит о готовности.

Копченая курица с можжевельником

Для одной тушки курицы понадобится 100 г соли, 5–6 горошин душистого перца, 2–3 ягоды можжевельника, 1–2 лавровых листа, 1 л воды, уксус.

Курицу промывают в холодной воде с добавлением небольшого количества столового уксуса, обсушивают салфеткой, натирают внутри и снаружи солью. Кладут в эмалированную или пластиковую емкость. Воду доводят до кипения, добавляют перец и лавровый лист и кипятят 10 минут, не вынимая специй. Заливают курицу приготовленным рассолом, накрывают крышкой и ставят в прохладное место. Через 5–7 дней достают курицу из рассола, начинают ее коптить с можжевельником и коптят горячим способом.

Копченые куриные окорочка с ягодами можжевельника

5 кг куриных окорочков промывают, обсушивают и натирают смесью из 150 г соли, 1 столовой ложки сахара и половины чайной ложки молотой корицы. Укладывают окорочка в подходящую посуду, пересыпая ягодами можжевельника (можно взять до 100 г ягод).

Для приготовления рассола 5 л воды доводят до кипения, добавляют в нее 150 г соли, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца и 2 бутона гвоздики, кипятят 2–3 минуты, затем фильтруют и дают остыть. Заливают окорочка рассолом, устанавливают гнет и выдерживают при комнатной температуре 3 часа. Потом окорочка достают, обсушивают бумажными салфетками, оборачивают белой плотной бумагой и коптят горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Вывешивают проветриваться в сухом и теплом помещении 6–7 дней.

Копченые куриные крылышки

5 кг куриных крылышек промывают, обсушивают и натирают смесью из 150 г соли и 30 г сахара. Далее делают рассол: 5 л воды доводят до кипения, добавляют 150 г соли, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист и кипятят 10 минут, процеживают и дают остыть. Заливают крылышки, устанавливают гнет и выдерживают при комнатной температуре 5 часов. Потом крылышки достают, обсушивают бумажными салфетками, оборачивают белой плотной бумагой, перевязывают и коптят горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Вывешивают проветриваться в сухом и теплом помещении 5–6 дней.

Копчение куриных окорочков

На 1 кг куриных окорочков берут 1 лимон, 2–3 дольки чеснока, 2–3 лавровых листа, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. молотого кориандра.

Куриные окорочка промывают в холодной воде и обсушивают салфеткой. Чеснок измельчают, натирают окорочка со всех сторон солью, сахаром, кориандром, кладут в эмалированную или стеклянную емкость и добавляют чеснок и лавровый лист, сбрызгивают лимонным соком. Накрывают перевернутой тарелкой, кладут сверху гнет, ставят в прохладное место или на нижнюю полку холодильника, периодически переворачивая окорочка, чтобы они хорошо пропитались образовавшимся рассолом. Через 3–4 дня вынимают окорочка из рассола, обсушивают салфеткой и коптят горячим способом.

Куры, копченные с яблоками

Курицу весом примерно 3 кг промывают, надрезают спинку. Приготавливают смесь из 100 г соли, 1 столовой ложки сахара и корицы по вкусу. Хорошенько натирают курицу этой смесью. 2 средних яблока нарезают дольками. Курицу укладывают в посуду, пересыпая яблочными дольками.

3 л воды доводят до кипения, всыпают 100 г соли, добавляют 1 бутон гвоздики, кипятят 2–3 минуты, фильтруют и дают остыть. Заливают курицу рассолом, устанавливают гнет и выдерживают при комнатной температуре 4 часа. Потом достают тушку из рассола, обсушивают бумажными салфетками, оборачивают белой плотной бумагой, обвязывают и коптят горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. После копчения проветривают в сухом и теплом помещении 5–6 дней.

Голень индейки копченая

На 1 голень индейки понадобится 1 головка чеснока, соль и приправы по вкусу (вполне подойдут приправы для курицы), 1 столовая ложка меда и 1 столовая ложка сливочного масла.

Голень промывают, обсушивают бумажным полотенцем, делают в ней надрезы и шпигуют зубчиками чеснока. Если зубчики большие, их можно порезать. Затем мясо натереть солью и специями. Подогретый до жидкого состояния мед смешивают с оливковым маслом и обмазывают голень. Оставляют мариноваться на 3–4 часа. Коптят горячим способом на решетке от 1 часа до 1,5 часов.

Копчение колбас

Чтобы приготовить копченую колбасу, используют разные виды мяса: говяжье, свиное, баранье, телятину, мясо птицы и кроликов. Однако самыми распространенными, особенно в условиях личного домашнего и фермерского хозяйства, являются домашние копченые колбасы из свинины. При этом готовят их как из одной свинины, так и в сочетании с другими видами мяса.

Мясо для колбас может быть остывшее, охлажденное, замороженное, но обязательно от здоровых животных, без признаков порчи и прогорания жира.

Обычно не употребляют мясо хряков, так как оно обладает специфическим запахом. Также не рекомендуется мороженая свинина, хранившаяся более 3 месяцев, и мясо после вторичного замораживания.

Срок хранения копченых колбас зависит от способа их изготовления. Так, бывают сырокопченые, полукопченые и варено-копченые колбасы.

Сырокопченые в основном изготавливают из сырого мяса и сала без добавления связующих веществ. Увеличение срока хранения при этом достигается только за счет их высушивания, вызревания и последующего копчения. При этом содержание влаги резко снижается.

Добавка посолочной смеси при изготовлении колбасного фарша обязательна. Сырокопчеными считаются салями, сервелат, охотничья колбаса.

Полукопченые колбасы, помимо сырого мяса и сала, содержат также субпродукты и посолочную смесь. Некоторые виды полукопченых колбас подвергаются обработке горячей водой.

Для варено-копченых колбас мясо предварительно отваривают, потом пропускают через мясорубку вместе с отварными субпродуктами, салом и свиной кожей. Затем фарш помещают в натуральную оболочку и кипятят. После этого колбасу коптят над холодным дымом в подвешенном состоянии около недели.

При копчении класть колбасу на решетку нельзя, так как в местах соприкосновения с прутьями дым не будет хорошо обволакивать продукт, и это может привести к его порче. К варено-копченым колбасам относятся печеночная, домашняя кровяная колбаса, зельц и красные колбасы.

Колбасы, готовящиеся для копчения, нельзя заключать в целлофановую оболочку, для них подходит только натуральная кишка. При копчении натуральная оболочка твердеет, колбасная масса приобретает особый аромат и окрашивается в характерный цвет – от золотисто-желтого до черно-коричневого. Если в колбасе много добавок, она может приобрести сероватый оттенок.

При копчении колбасы используют четыре режима, но наиболее широко в домашних условиях применяют два из них – холодный и горячий.

Так, твердокопченые сухие и сырокопченые колбасы готовят, используя холодный способ, при котором температура копчения не превышает +25 °С.

Преимущество этого способа в том, что дым проникает в колбасу на протяжении нескольких дней, что гарантирует постепенную консервацию. Это обеспечивает равномерность окраски, однако приводит к большим потерям в весе.

Очаг для дымообразования при холодном копчении нужно устраивать так, чтобы в нем не было заметного пламени, а древесина расходовалась преимущественно для получения дыма. Лучше всего для этой цели использовать только опилки или опилки с небольшим количеством дров, щепы или стружек.

Длительность холодного копчения может быть разной, но не менее двух суток. Важно, чтобы доступ свежего воздуха никогда не прекращался. После копчения сырокопченые колбасы обязательно должны высохнуть (дозреть) в проветриваемом помещении с температурой воздуха +10–15 °С.

Сушат колбасу в подвешенном состоянии в течение 1 месяца. При недостаточном проветривании помещения на поверхности колбас, особенно в местах соприкосновения со шпагатом, может появиться плесень. Тогда заплесневевшие места нужно промыть соленой водой, подсушить в сухом помещении и продолжить сушку. Ни в коем случае нельзя сушить колбасы на морозе.

При температуре не выше +25 °С происходит и влажное копчение. При использовании этого способа в коптильной камере обязательно устанавливается емкость с водой для образования пара. При влажном копчении, благодаря повышенной влажности воздуха в коптильной камере,

обеспечивается необходимое вызревание продукта одновременно с его копчением, тем самым предотвращается нежелательное высыхание наружного слоя колбасной массы.

Теплое копчение происходит при температуре, не превышающей +40 °С. При этом нужное вызревание мягких сырых колбас достигается путем высушивания. Процесс копчения занимает в этом случае (в зависимости от желаемой интенсивности вкуса) от нескольких часов до нескольких дней.

При более высокой температуре кишка теряет способность «дышать», следствием этого является перераспределение жира, изменение окраски и неприятный вкус.

Горячее копчение – более быстрый способ, и применяется в домашних условиях чаще. Его продолжительность – от 12 до 48 часов, температура дыма – +40–50 °С.

При такой температуре коптят все колбасы горячего приготовления. При этом влага в продукте сохраняется, и он хорошо пропитывается жиром. Такие колбасы менее стойки в хранении, но имеют отличный вкус и запах.

Если колбасу предполагается в дальнейшем варить, то копчение проводят дымом с температурой +40–60 °С. При горячем копчении большое значение имеет не только действие дыма, но и тепловая обработка колбас. Поэтому очаг делают таким, чтобы он давал и тепло, и дым.

Для копчения рекомендуется использовать только натуральную древесину – очищенные от коры дрова и опилки деревьев лиственных пород, вереск.

Чтобы повысить качество колбас, нужно взять древесину засохших плодовых деревьев. Опилки обязательно должны быть сухими. Не следует использовать сырые дрова. Однако если дрова очень сухие, то, во избежание образования чрезмерного пламени, их следует слегка увлажнить.

Скорость и направление движения коптильного дыма сказывается на равномерности окрашивания продукта.

При копчении колбас нужно помнить, что повышение температуры в результате подачи горячего дыма ведет к быстрому выпотеванию жира и воды, что может вызвать изменение окраски в виде полос и пятен коричневого или темно-коричневого цвета.

Такой же результат может получиться, если колбасу класть на решетку. Поэтому колбаса должна коптиться в подвешенном состоянии, точно так же, как и куски мяса.

Коптят колбасу 2–3 суток, потом снимают и делают пробный разрез. Мякоть должна быть одинакового розового цвета. Если в середине мясо светлое – значит, продукт недокоптился.

Производство домашней колбасы состоит из четырех этапов: подготовка кишок, приготовление фарша, набивка колбас, термическая обработка.

Виды колбас

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.

По способу обработки выделяют следующие виды колбас: вареные; фаршированные; варено-копченые; полукопченые; сырокопченые; ливерные; кровяные; зельцы.

В рецептуру изготовления **вареных колбас** высших сортов входят лучшие части отборной говядины, нежирная свинина, твердый и полутвердый шпик, говяжьи и свиные языки, в некоторых рецептах яйца и, естественно, пряности: перец, мускатный орех, кардамон. В телячью колбасу добавляют еще и фисташки.

Разновидностью вареных колбас являются сосиски и сардельки.

Сосиски высших сортов готовят из первосортной говядины и жирной свинины, а чисто свиные сосиски делают из полужирной свинины. Из полужирной свинины изготавливают также сырые сосиски, которые отличаются особенно приятным вкусом. Их употребляют в пищу в обжаренном виде, в то время как обычные сосиски и сардельки перед употреблением подлежат кратковременной проварке в кипящей воде.

Фаршированные колбасы представляют собой наивысшие сорта вареных колбас. Они обладают самым изысканным и тонким вкусом и привлекательным внешним видом. Готовят

фаршированные колбасы из лучшего отборного телячьего мяса, нежирной свинины, шпика, языка с добавлением молока, масла, яиц, фисташек.

По форме они представляют собой очень толстые, широкие батоны с начинкой в виде звезды, шахматной доски, елочки и пр. К числу фаршированных принадлежат и языковые колбасы.

В рецепт фаршированной языковой колбасы высшего сорта входят вареные говяжьи языки, твердый и полутвердый шпик, нежирная свинина, говяжье мясо высшего сорта, соль, сахар, перец черный и душистый, мускатный орех, чищенные фисташки.

Рецепты **варено-копченых и полукопченых колбас** могут быть сходными с рецептами вареных колбас и отличаются от них только технологией обработки.

Особенностью **сырокопченых колбас**, которые называют также твердокопчеными, является то, что они подвергаются копчению в сыром виде. В рецептуру этих колбас включаются специи, а в некоторые из них добавляют еще и вино. Поверхность разреза сырокопченых колбас блестящая, стекловидная, иногда на ней выступают прозрачные капельки жира. Ломтики доброкачественной сырокопченной колбасы хорошо сгибаются и легко разжевываются, фарш для нее готовится из высшего сорта говяжьего мяса, нежирной свинины, крошеного шпика, пряностей и специй. На наружной поверхности сырокопченых колбас часто появляется белый налет соли и сухой плесени, что не является недостатком этого продукта и не указывает на его порчу.

Основное, что входит в рецептуру **ливерных колбас**, – это говяжий и свиной ливер, а в высшие сорта добавляют свиное сало, сливочное масло, яйца. Ливером называют продукт, получаемый из печени, легких, сердца, селезенки животных.

Кровяные колбасы высших сортов изготавливают из полужирной свинины, лучшей говядины и шпика, с добавлением специально обработанной говяжьей или свиной крови и пряностей.

Суджук представляет собой особый вид колбасы, приготавливаемой из бараньего или говяжьего мяса с бараньим или говяжьим салом. От других видов колбасных изделий суджук отличается тем, что эту плоскую по форме прессованную колбасу не варят и не коптят, как все другие колбасы, а сушат. Суджук обильно приправляют специями и пряностями: перцем, тмином, чесноком и др.

Зельцы являются разновидностями колбасных изделий. В зависимости от вида зельц готовят из свиного и говяжьего мяса, шпика, языков, печени и других субпродуктов. При производстве некоторых видов зельца используют также кровь.

Сваренное сырье измельчают и тщательно перемешивают со специями (чеснок, перец, корица, гвоздика, кориандр) и вкусовыми добавками (сахар, соль). Зельц употребляют только в качестве холодных закусок. В домашних условиях его можно хранить в холодильнике не более 12 часов.

Выбор мяса

Обычно для изготовления колбас используется любое мясо: свинина, говядина, баранина, курятина, гусятина и другие. Но наиболее распространенными, особенно в условиях личного хозяйства, являются колбасы из свинины, которая используется как сама по себе, так и в сочетании с другими видами мяса.

Для приготовления колбас важно выбрать доброкачественное мясо. Показателями свежести мяса являются запах, цвет, консистенция. Но в некоторых случаях для определения свежести мяса этих признаков недостаточно. Так, например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха. Несвежесть может обнаружиться при пробной варке кусочка мяса. Иногда мясо протыкают разогретым ножом, так как бывает, например, что запах наружного слоя нормален, а в толще мышц уже начался процесс разложения.

Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам. Цвет его красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина), сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается. Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и на разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придает мясу

мелкие кристаллы льда. Даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) образуется ярко-красное пятно.

Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха. По запаху определить его свежесть можно только после того, как оно оттает. Если мясо дважды замораживалось, то по качеству оно значительно ниже. Цвет дважды замороженного мяса на поверхности темно-красный, а на разрезе вишнево-красный. При согревании пальцем цвет мяса не изменяется. Мышцы и костный мозг должны быть красного цвета.

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

Для непродолжительного хранения мясо используют в парном виде. Остывшее мясо хранят в погребах или подготовленных кладовых, которые зимой наполняют утрамбованным снегом или льдом, поверх которого укладывают слой опилок.

Мясо заворачивают в полиэтиленовую пленку или низко подвешивают. Иногда для непродолжительного хранения мясо можно подвесить в неотапливаемом помещении.

Лучшим способом хранения мяса в течение длительного времени является замораживание. После остывания полутушу разрезают на куски массой от 2–3 до 10 кг и подвешивают для замораживания в холодном месте.

После промерзания мясо целесообразно покрыть тонким слоем льда, чтобы из него не вымораживалась влага, и оно не подвергалось воздействию колебаний температуры воздуха.

Затем куски укладывают в чистый ящик или кадку, дно и стенки которых покрывают тонким слоем опилок, соломенной резкой или стружкой, поверх которых кладут полиэтиленовую пленку и чистую материю. Замороженные куски мяса плотно укладывают, сверху накрывают материей, пленкой и слоем опилок или соломы и закрывают крышкой.

Хранят мясо в холодном месте с минусовой температурой.

Для приготовления колбас мясо сортируют следующим образом: нежирное (постное); полужирное; жирное. Нежирное мясо состоит из одной мякоти и содержит менее 30 % жира. Полужирное мясо содержит от 30 до 50 % жира. Жирное мясо содержит более 50 % жира.

Нежирное мясо используется для приготовления колбас высших сортов. Полужирное мясо применяют для приготовления колбас первого и второго сортов. Жирное мясо для выделки колбас непригодно.

Подготовка кишок

Кишки обрабатывают сразу же после убоя животного. Используется тонкий кишечник. Сначала кишки отделяют от брыжейки, соединяющей их в петли. Для этого кишку отрезают от желудка и одной рукой тянут ее за конец, а другой поддерживают брыжейку.

Освобождающиеся кишки складывают в таз с водой.

В кишках содержимого почти нет, очищать их нужно от слизи. Дистальную часть кишечника (соединяющуюся с толстой кишкой), которая уже приобретает желто-коричневое окрашивание, следует отрезать.

Далее их режут кусками по 3–4 метра и выдавливают из них содержимое, пропуская между сжатыми в кулак пальцами.

Сначала нужно тщательно промыть кишки снаружи – прополоскать в тазике. Можно их так и оставить в тазу под проточной водой на некоторое время.

Затем нужно промыть кишки изнутри. Это делается в два этапа.

Во-первых, нужно надеть кишку одним концом на шланг и зафиксировать бечевкой, затягивая не слишком сильно, чтобы не прорезать стенку кишки. Когда по кишке внутри потечет вода, нужно следить, чтобы кишка не перекручивалась, так как она может порваться. Можно оставить кишку мыться на долгое время – чем дольше, тем качественнее отмывка.

Во-вторых, кишку нужно вывернуть и очистить от слизи. Для этого окунуть одну ладонь в соль (руки, естественно, в перчатках), захватить ею кишку, сжать кулак и осторожно протолкнуть через него кишку. Прodelать это несколько раз. Затем хорошо промыть вывернутую и вычищенную солью кишку водой.

Для вареных колбас обработку кишок на этом заканчивают, для сырокопченых же – кишки заливают, то есть помещают в соленую воду, которую меняют через каждые 2 дня, на 15–30

дней. При засолке сухим способом кишки укладывают в посуду с отверстиями на дне для стока рассола, обильно пересыпают солью и ставят в прохладное помещение. Обработанные кишки можно сушить, для чего их надувают воздухом и завязывают концы нитками.

Высушенные кишки станут прозрачными и тонкими. После просушки воздух выпускают, кишки сматывают и хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

Соленые кишки перед заполнением их колбасным фаршем нужно вымочить в теплой воде несколько часов. Сухие кишки вымачивают в холодной воде, чтобы они стали эластичными.

Приготовление колбасного фарша

Мясо можно использовать парное, остывшее, охлажденное, мороженое.

Мясо, предназначенное для фарша, освобождают от костей, хрящей, крупных сухожилий, пленок и жира. Нарезают крупными кусками по 200–500 г и солят (соли кладут 2,5–3 % от массы мяса). Массу тщательно перемешивают и оставляют на созревание в холодном помещении на 1–2 суток.

Свиное мясо для приготовления фарша сортируют по жирности, а потом режут на куски массой 200–250 г и засыпают солью (можно добавить селитру, чтобы готовая колбаса не была серого цвета, но лучше без опасной селитры обойтись). На 10 кг мяса берут 300 г соли и 10 г селитры. Посоленное мясо помещают в холодное место на 2–3 суток, а затем измельчают на мясорубке 2–3 раза, до получения однородной массы. Кладут специи и пряности. Чеснок растирают с солью. Шпик и жир пропускают через крупноячеистую сетку мясорубки.

Если колбасу делают из мяса разных животных (свинина, баранина, говядина), то мясо каждого вида измельчают отдельно, а затем уже смешивают в заданных пропорциях.

Для вареной колбасы на 3,5 кг просоленного постного мяса добавляют 1 кг полужирного мяса и 0,5 кг мелко нарезанного шпика, 200 г крахмала, чайную ложку сахара, четверть чайной ложки черного или красного молотого перца, 1–2 крупных зубчика очищенного чеснока, 1 л остывшей кипяченой воды. Вначале измельчают каждый вид мяса отдельно, прибавляя в него чеснок. Готовый фарш из нежирного мяса вымешивают, добавляя в него около 0,5 л кипяченой воды (холодной).

После того как масса станет однородной, к ней примешивают жирный фарш, перец, крахмал, предварительно разведенный в остывшей воде. Смесь еще раз перемешивают, затем вводят в нее мелко нарезанный шпик.

Сильно перемешивать фарш нельзя, так как это приведет к осаливанию массы и выделению воды из готовой колбасы. Перемешивание фарша заканчивают после равномерного распределения в нем шпика. В качестве постного мяса для колбасы можно использовать говядину или баранину.

Для связывания содержащейся в фарше влаги и его стабилизации обычно добавляют обезжиренное сухое молоко, пшеничную муку, крахмал, горчичную муку, кукурузную патоку, сахар и другие компоненты. Все указанные компоненты хорошо перемешивают с фаршем, добавляют рубленый шпик (сало). Очень важно, равномерно распределяя сало в фарше, делать это аккуратно, не подвергая фарш длительному перемешиванию.

Набивка колбас

Готовую начинку помещают в кишечные оболочки – колбасы шприцуют. При шприцевании колбас один конец кишки завязывают суровой ниткой или шпагатом, а другой натягивают на цевку шприца. Нажимая на поршень шприца, подают начинку в кишечные оболочки. Заполняя шприц фаршем, нужно следить, чтобы в нем не образовались полости воздуха. В противном случае в колбасе окажутся пустоты, куда будет собираться жидкость (бульон). Набивать фарш в оболочку не следует чересчур плотно, так как возможен ее разрыв вследствие расширения мясного фарша при термической обработке. Наиболее плотно шприцуют колбасы, подвергаемые копчению, в процессе которого их объем уменьшается.

Вложенный фарш осторожно, чтобы не порвать кишки, утрамбовывают деревянной толкушкой. Удобно заполнять кишки фаршем через широкие воронки или через мясорубку, к которой вместо решетки прикрепляют воронкообразное приспособление – цевку.

При этом кишку на трубку воронки надевают до завязанного конца, и по мере наполнения она спускается с трубки. В этом случае уплотнения фарша не требуется.

Заполненную кишку завязывают шпагатом. Очень плотная набивка для вареной колбасы не рекомендуется, так как в этом случае кишки могут разорваться.

Наполненные фаршем оболочки перевязывают по длине шпагатом, а затем, стягивая кругом, связывают концы. Крупные по диаметру батоны колбасы целесообразно шнуровать (перевязывать) по окружности шпагатом.

Для выхода воздуха и паров из колбасы в процессе ее термической обработки оболочку накалывают в нескольких местах (штрикуют) тонким шилом или иглой. Делать это надо аккуратно, чтобы не нарушить целостность кишки и избежать выдавливания фарша. Батоны и круги колбасы должны пройти осадку, для чего их на некоторое время подвешивают в прохладном помещении. Осадка – это самоуплотнение содержимого батонов и кругов под действием собственного веса и упругости оболочки. Время выдержки зависит от вида колбасы. Вареные и жареные колбасы выдерживают 2–3 часа, полукопченые – 7–20 суток. Время осадки зависит также от толщины батонов: чем толще колбаса, тем осадка продолжительнее.

Осадка проводится в сухом, холодном (около 0 °С), хорошо проветриваемом и чистом помещении.

Термическая обработка колбас

Колбасы перед варкой желательно в течение одного часа прокоптить для придания им аромата и соответствующего цвета. Если такой возможности нет, то их нужно подсушить в печи или поблизости от нее также примерно в течение одного часа.

Варят колбасу в просторной посуде в течение 50 минут. Толстые колбасы варят в течение 2,5–3 часов при температуре воды +80–85 °С.

При варке в более горячей воде из колбасы вытапливается много жира. Готовность колбас определяют на вкус либо прокалыванием иглой, спицей или вилкой.

После варки колбасу охлаждают в подвешенном состоянии в сухом прохладном помещении.

Колбаса холодного копчения

Свежее мясо нарезают кусочками по 2–3 см, раскладывают на доске тонким слоем и выдерживают на сквозняке 3 суток при температуре не выше +5 °С. За это время 2–3 раза переворачивают куски. Проветренное мясо 2–3 раза пропускают через мясорубку. При первой прокрутке вместе с мясом пропускают лавровый лист и чеснок. На 1 кг мяса расходуют 3–4 зубчика чеснока и 2 лавровых листа средней величины.

Во второй раз через мясорубку пропускают сало (50 г сала на 1 кг фарша). Чем большее число раз перемалывать мясо и чем дольше перемешивать фарш, тем лучше получится колбаса.

Затем фарш кладут в таз и на каждый килограмм фарша засыпают 1 столовую ложку картофельного крахмала, черный молотый перец по вкусу, 1 чайную ложку тмина, ножом наскребают мускатный орех (1 орех на 10 кг фарша). По желанию добавляют растертый имбирь: на 10 кг 2 чайные ложки. Добавляют сало, нарубленное кусочками: не больше 5 % от массы фарша. Соли кладут не более 2 % от веса фарша. Если вместо воды подлить водку (0,5 л на 10 кг фарша), то колбаса сможет храниться до 2 лет. Лук лучше не добавлять, чтобы мясо не окислялось.

Фарш тщательно перемешивают руками, пока он не станет отлипать от рук. Тогда фарш наталкивают в кишки очень плотно, как можно плотней. Концы колбас завязывают обычной ниткой или тонким шпагатом.

В коптильне батоны или круги колбасы не должны соприкасаться, иначе они могут слипнуться. Печь топят ольховыми дровами, под конец копчения добавляют можжевельник. Сначала колбасы необходимо сильно прогреть, затем при тихом тлении дров в течение недели происходит холодное дымовое копчение. Нужно постоянно следить за коптильней, подкладывая в топку дрова или опилки, переворачивая колбасу, перевешивая от краев камеры в середину и наоборот.

Готовность определяется следующим образом: когда колбаса остынет за ночь, ее сжимают пальцами. Если колбаса мягковата, она еще не готова. Готовой можно считать только упругую, твердую колбасу.

Колбаса сухая

Берут 1 кг свинины и 1 кг говядины, режут мелкими кусками, засыпают 13 г соли и ставят в холодное место на 2 дня. Затем мясо пропускают через мясорубку два раза, прибавляют 10 г сахара, 3 г перца, 2 г майорана, 100 г спирта и все перемешивают. Мелко нарезают 400 г свиного сала и смешивают с фаршем. Укладывают его в плоскую посуду слоем 10–12 см и выдерживают 3 дня в холодном месте. Затем этим фаршем набивают кишки длиной до 0,5 м. Концы завязывают бечевкой и подвешивают в прохладном проветриваемом помещении на 3–4 дня. После этого колбасы коптят холодным способом до такого состояния, пока оболочка не сморщится.

Потом колбасы выдерживают 2 месяца в прохладном помещении. За это время они созревают и приобретают великолепный вкус.

Колбаса горячего копчения

Состав: свиная грудинка – 800 г, постная свинина – 2 кг, постная говядина – 0,5 кг, оболочка или кишки для колбас, розовый перец – 2 ст. ложки, мускатный орех, имбирь, майоран – по 1 ч. ложке, соль – 40 г, Щепка для копчения – ольха и черешня.

С грудинки срезают шкуру, мясо разрезать на куски для мясорубки, все проворачивают. Добавляют соль и специи, тщательно все перемешивают до однородного состояния. Мясной фарш для колбас должен провести несколько часов в холодильнике, чтобы специи лучше раскрылись.

Потом на мясорубке закрепляют насадку для наполнения, немного смазывают ее маслом, натягивают оболочку или кишку. Прокручивают мясорубку, надевают на специальную насадку в виде раструба кишку, дальний конец которой завязан узлом, и начинают наполнять фаршем, при этом равномерно распределяя его по оболочке, наполняют не очень плотно. Когда колбаса достигнет того размера, что бы ее разделить, перекручивают колбаску и завязывают на месте деления нитью. Наполняют кишку, пока она вся не закончится. Можно еще несколько раз делать деление. Потом острым ножом разрезают большую колбасу на колбаски в местах деления, протыкают зубочисткой по длине со всех сторон, кладут в горячую воду, доводят до кипения и варят на среднем огне минут 30–40.

Проваренная колбаса должна немного остыть и обсушиться, потом еще раз ее аккуратно протыкают зубочисткой.

Подготавливают коптильню: на дно засыпать 4–5 пригоршни щепы для копчения, поддон застелить фольгой, колбаски разложить на решетки, поставить коптильню на средний огонь, залить гидрозатвор. Чтобы черный нагар не капал на продукты во время копчения, их сверху можно прикрыть фольгой или иногда промывать крышку коптильни.

Время копчения примерно минут 30–50 от момента, когда пойдет дым из трубки. Затем открывают коптильню и дают минут 15–20 колбаскам потомиться на таком же огне, но уже с открытой крышкой.

Готовые копченые колбаски должны остыть и полежать несколько часов в холодильнике, а лучше целые сутки. За это время вкус копчености станет более выраженным, аромат – сильнее. Домашние колбаски имеет темно-бронзовый цвет.

Любительская колбаса

Для приготовления любительской колбасы отсортированное мясо измельчают и солят мелкой солью по вкусу, после чего фарш выдерживают при температуре +3–5 °С в течение 2,5 часов. Отдельно измельчают шпик. В любительскую колбасу на 40 частей свинины добавляют 35 частей говядины, 25 – шпика, 0,2 части сахара, 0,03 – черного перца, 0,03 – мускатного ореха и 0,2 – смеси пряностей.

В фарш для придания ему нежности и сочности добавляют 15–30 % холодной воды. Готовым фаршем наполняют колбасные оболочки (кишки, целлофан и др.). Набивку производят неплотно. Из колбасных батонов удаляют воздух, для этого концы оболочек перевязывают не очень плотно шпагатом и батоны подвешивают на 2–4 часа. Для лучшего удаления воздуха оболочку прокалывают в нескольких местах.

Затем батоны обрабатывают горячим дымом при температуре +90–110 °С в течение 2 часов в зависимости от толщины батона, затем варят в воде при температуре +75–80 °С 2–3 часа и остужают под душем до температуры +25–30 °С. Затем батоны обтирают и подсушивают.

Ветчинно-рубленая колбаса

На 2,5 кг говядины взять 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 125 г соли, 5 г сахара, 20 г красного молотого жгучего перца, 20 г молотого черного перца, 2–3 зубчика чеснока. Говядину (с задней ноги и лопаток) отделяют от жира, сухожилий и соединительной ткани, дважды пропускают через мясорубку, добавляют в фарш 1 л воды, чтобы масса была вязкой.

Всю свинину нарезают ломтиками длиной 5–6 см и толщиной 10–15 мм и засаливают. Мясо выдерживают сутки, говяжий фарш вторично пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают со свининой, пряностями и набивают в глухие концы бараньих синюг, перевязывают шпагатом. Колбасу коптят горячим способом при температуре дыма +110 °С 3 часа, а потом 1,5 часа варят на среднем огне.

Варено-копченая колбаса

На 1 кг говяжьего мяса (филе лопатки и задней ноги) взять 25 г соли, 1 г сахара; на 1 кг свинины – 20 г соли, 0,5 г сахара. Говядину пропускают через мясорубку, добавляют соль, воду (чуть меньше половины объема мяса) и хорошенько размешивают. Полученную массу перекладывают в эмалированную посуду и настаивают в холоде, пока фарш не приобретет ярко-бордовый цвет.

Свинину и шпик нарезают на куски 50–100 г и хранят сутки в холодном месте, перемешав с посолочной смесью (соль и сахар). Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, а свинину со шпиком нарезают острым ножом на маленькие кусочки (шпик – кубиками). После этого оба вида фарша перемешивают до однородной массы.

Фарш набивают в подготовленные кишки при помощи мясорубки со специальным приспособлением. Концы батона завязывают шпагатом, оболочку колбасы прокалывают, чтобы вышел воздух. Горячим способом колбасу коптят примерно 1,5 часа, пока она не станет твердоватой, коричнево-красного цвета, потом варят на среднем огне примерно 1 час и 10–15 минут охлаждают в холодной воде.

Варено-копченую колбасу можно хранить не более двух недель.

Полукопченая колбаса

Для нее понадобится 4 кг свинины, 3 кг говядины, 3 кг шпика, 1 столовая ложка сахара, черный перец по вкусу, 1 головка чеснока, до 80 г соли (2 %).

Полукопченые колбасы готовят по той же технологии, что и вареные, но после варки их подвергают горячему копчению при температуре от +35 до 50 °С в течение 15–24 часов и только после этого подсушивают.

Для полукопченых колбас фарш готовят из мяса разных животных, как и для вареных.

Шприцуют батоны более плотно, чем для вареных колбас, и, перевязав, оставляют в холодном помещении для осадки на 4–5 часов. В это время колбасы накалывают шилом или спицей.

Коптят колбасу в горячем (+70–90 °С) дыму около 1 часа, а затем варят еще 1 час при температуре +80 °С. Вторично коптят вареную колбасу при +40–45 °С до 1 часа. Затем колбасу сушат в холодном (не выше +15 °С), сухом чистом помещении 4–6 дней. Срок хранения полукопченой колбасы составляет 1–1,5 месяца в холодном сухом помещении или в холодильнике.

Сырокопченая колбаса

Для копченых колбас больше подходит мясо от задней и лопаточной частей туши, которое нужно тщательно очистить от жил. Лучшее мясо для таких колбас – 5–7-летних быков и взрослых свиней.

На 10 кг фарша обычно берут 3,5 кг говядины, 3,5 кг свинины и 3 кг шпика, специи (растертая головка чеснока, черный и душистый перец), 0,5 стакана сахарного песка. В некоторые сорта колбасы добавляют стакан крахмала, стакан коньяка или мадеры.

Сырокопченые колбасы изготавливают из такого же фарша, что и вареные, но с большим количеством жира. При их изготовлении оболочку плотно наполняют фаршем. Батоны в течение 7–10 суток находятся в подвешенном состоянии при температуре до +4 °С, затем их коптят при

температуре +22 °С на протяжении 2–3 суток, после этого обмывают и сушат 20–30 суток при температуре воздуха до +15 °С.

Мясо (без жил) нарезают кусками 1–1,5 кг и солят (соли берут 3,5 % от массы мяса). Выдержав мясо 5–7 суток при температуре 0–3 °С, посоленные куски измельчают на мясорубке (диаметр отверстий в насадке 3–4 мм). Жирную свинину, шпик, говяжий жир-сырец и другое жиросодержащее сырье охлаждают до 0 °С и нарезают ножом на желаемые по размеру кусочки (3–5 мм). Мясной фарш смешивают с пряностями, крахмалом, добавляют коньяк или мадеру. Распределив в фарше шпик (делать это следует аккуратно, долго не перемешивая), массу раскладывают слоем 20–25 см в эмалированные или из нержавеющей стали чашки, тазы, подносы и оставляют для созревания при температуре около 0 °С на сутки.

С помощью шприца или мясорубки с насадкой оболочки плотно, без пустот начиняют фаршем, завязывают шпагатом и при необходимости слегка накалывают. Начиненные колбасы подвешивают для осадки на 5–7 суток при температуре около 0 °С в сухом чистом помещении. Затем колбасу коптят холодным копчением 3 суток при температуре +20 °С «сухим» дымом (относительная влажность 75–80 %). Копченую колбасу необходимо в течение месяца сушить при температуре около +10 °С в чистом (лучше темном), периодически проветриваемом помещении. На поверхности колбас может появиться сухой белый налет, но это нормально. Содержание влаги в сырокопченой колбасе не должно быть выше 30 %, иначе она быстро портится.

Венская колбаса

2 кг говядины и 1,2 кг свинины мелко рубят, убирая жилы, и кладут на решето на 24 часа; 1,2 кг свиного сала нарезают кусочками, добавляют 50 г соли и оставляют на несколько часов. Мясо с салом смешивают, добавляют еще 120 г соли, 40 г кардамона и 50 г черного перца, туго набивают кишки, прокалывают толстой иглой или вилкой со всех сторон и дают повисеть на сквозном ветру 3 дня, после чего коптят 2 недели над ветками кориандра с можжевельником.

Столовая говяжья колбаса

Взять 2 кг хребтового шпика, 1,5 кг постной говядины, 3 кг колотого пищевого льда, 2 кг панировочных сухарей, 1 кг говяжьей пашины, чеснок, растертый с солью, специи (душистый перец), соль по вкусу.

Шпик нарезают на кусочки по 3–5 мм и в него добавляют половину наколотого на кубики льда. Смесь оставляют, слегка перемешав, для созревания на 2 суток. Говядину, порезанную кусками по 50–100 г, оставляют на 1–2 суток для созревания, после чего измельчают на мясорубке с мелкой сеткой. Панировочные сухари смешивают с отваренным мясом, пашиной, чесноком, специями и добавляют в эту смесь вторую часть колотого пищевого льда. Смешивают все ингредиенты с кусочками шпика и оставляют на 2–3 часа для созревания. Солят по вкусу и начиняют полученным фаршем кишки. Выдерживают для осадки 1–2 часа, после чего варят на пару (+80 °С) 1–1,5 часа или в воде (80 °С) около 1 часа до достижения внутри батона температуры +70–72 °С. Потом охлаждают и слегка коптят холодным способом.

Свиная колбаса высшего сорта

Понадобится 3,5 кг нежирной свинины, 2 кг шпика, 1,5 кг полужирной свинины, 2 кг дробленого льда, 1 кг панировочных сухарей, чеснок, растертый с солью, специи, дополнительно соль по вкусу. Шпик режут на кусочки, смешивают с нежирной и полужирной свининой, пропущенной через мелкую сетку мясорубки, добавляют половину всего пищевого льда. Оставляют для созревания на сутки. Потом добавляют панировочные сухари и специи, перемешивают и вводят дробленый лед, опять перемешивают и оставляют на созревание на 2 часа. Шпик смешивают с остальной массой, окончательно солят по вкусу и через полчаса начиняют оболочки. Накалывают батоны шилом и оставляют для осадки на 1–2 часа, после чего варят до достижения внутри батона температуры +72–75 °С.

Можно колбасу запечь в печи на жаровне (противне) с жиром (смазьцем), обязательно прокалывая оболочку по мере вздутия. Запеченную колбасу подвесить для стекания жира, а потом, обтерев чистой тряпкой, завернуть в пергамент или кальку.

Вареную колбасу также можно прокоптить холодным способом.

Охотничий суджук

Взять по 2 кг свинины и говядины. Мясо измельчают, добавляют 125 г сала, 15 г черного перца, 20 г сахара, 3 г красного перца. Набивают фаршем тонкие свиные кишки и держат под гнетом 2 дня, затем сушат на весу 6 дней, коптят холодным дымом 5 дней.

Копченая особая колбаса

Для нее берут 1 кг свинины, 0,5 кг говядины, по 100 г лука поджаренного в масле и сырого, 3 зубчика чеснока, 30 г соли, 20 г перца.

Все мелко нарезают, плотно набивают смесью свиные кишки, перевязывают и вывешивают на свежем воздухе на 3 дня, потом коптят 3 недели.

Ветчинная колбаса

Нарезав свиное мясо полосками так, чтобы у каждой полоски была часть жира, натирают солью и толченым крупным перцем. Набивают кишки как можно туго и, обвязав веревками, вывешивают на воздух на 10 дней, а потом коптят 20 дней.

Дружеская колбаса

4 кг постной свинины (лопаточная часть), 1,5 кг говядины и 1,5 кг жирной свинины с салом мелко нарезают и перемешивают. Прибавляют к этой массе 150 г соли, 50 г толченого перца и 30 г аниса, туго набивают кишки и вешают на 8 дней, а потом коптят 6 дней. По желанию можно прибавить чеснок.

Домашняя копченая колбаса

Берут 2 кг говяжьего мяса, 1,5 кг свинины без жира, 1,5 кг твердого хребтового сала, 200 г соли, 10 г сахара, 3 г черного и душистого перца, 3 г аскорбиновой кислоты (как заменителя селитры).

Освобожденное от грубых сухожилий, пленок и видимого жира мясо солят и ставят на холод (при температуре не выше +4 °С) на 4–5 суток. Посоленное мясо прокручивают в мясорубке, тщательно вымешивают, добавляя аскорбинку, сахар, пряности, а под конец – покрошенное сало. Распределив фарш в посуде слоем не толще 10 см, выдерживают его на холоде 2–3 суток, после чего туго набивают фарш в тонкие кишки, стараясь сильно уплотнить его в оболочке и не допустить воздушных пузырей. Чтобы избавиться от пузырей, оболочку в этом месте прокалывают иголкой.

Готовые батоны туго перевязывают и подвешивают для подсушивания и уплотнения в холодном помещении при температуре не выше +5 °С на 5–7 суток. За это время фарш становится ярко-красного цвета, при нажатии не вдавливается, оболочка сухая и плотно облегает колбасный батон.

После этого колбасу коптят по возможности непрерывно холодным способом с температурой около +20 °С 2–3 суток. Прокопченные колбасы помещают в сухое прохладное место, лучше всего с температурой около +10–15 °С, где их выдерживают 4–6 недель.

Копченая колбаса ромовая

4 кг нежирной свинины и 2 кг говядины от толстого филея мелко нарезают и прибавляют 2 кг шпика, изрубленного мелкими кусочками. Солят, вливают 2 стакана рома, размешивают и начинают кишку по возможности крепче, положив под пресс на 2 дня, потом дают висеть 7 дней и коптят 3 недели, чтобы она не была сырая.

Саями винная

4,5 кг постной говядины, 2 кг свиного мяса от хребта без жира и 2 кг свиного мяса с салом проворачивают как можно мельче в мясорубке, потом прибавляют 200 г соли, 50 г толченого белого перца и 1 стакан белого рейнского вина, а еще лучше – хорошего рома, в котором сутки мокли 10 головок чеснока. Туго набивают кишки, обвязывают их веревкой и развешивают батоны на воздухе на 4 недели, потом коптят 15 дней. Эта колбаса чем дольше висит, тем лучше.

Домашняя саями

1,5 кг постной свинины с тазобедренной части и 0,5 кг высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем свинину пропускают через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, а шпик нарезают кубиками 0,5 см. В рубленую свинину добавляют 60 г соли, 2 столовые ложки без верха дробленого белого перца, 1 чайную ложку глюкозы, 1 столовую ложку коньяка или рома. Перемешивают фарш минут 5, добавляют кубики шпика и еще раз перемешивают до получения однородной массы. Приготовленным фаршем наполняют свиные кишки, туго перевязывают и оставляют колбасы на 3 недели в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до их покраснения. Затем в течение одной недели один раз в день (по 2 часа) коптят холодным дымом.

Макси-салями

800 г постной свинины с тазобедренной части, 800 г постной говядины с огузка и 400 г высококачественного спинного шпика без шкурки кладут на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропускают через мясорубку мясо (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и шпик (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавляют к ним 60 г соли, 1 столовую ложку без верха белого молотого перца, 1 чайную ложку зерен белого перца, 1 чайную ложку с верхом глюкозы, 1 небольшой натертый зубчик чеснока и все перемешивают 10 минут. Полученным фаршем наполняют длинные свиные кишки и туго их перевязывают. Затем кладут их на 3 недели в прохладное помещение для приобретения красноватого оттенка и коптят несколько дней холодным дымом до получения желаемой окраски.

Мини-салями

4 кг говяжьего мяса высшего сорта, 3,5 кг полужирной свинины и 2,5 кг хребтового шпика держат три часа в холодильнике, после чего измельчают на мясорубке говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм) и свинину (диаметр отверстий решетки 4 мм), а шпик нарезают кубиками по 5 мм. Все мясопродукты 5 минут перемешивают с посолочной смесью, состоящей из 350 г соли и 20 г сахара, после чего, не прекращая перемешивать, добавляют 110 г черного молотого перца и 2 г кардамона. Готовым фаршем наполняют свиные кишки, перекручивая их на батончики длиной 12 см, навешивают колбасы на палки и хранят в прохладном, хорошо проветриваемом темном помещении три недели. После покраснения поверхности батончики коптят холодным способом 10 суток (по 2 часа в сутки).

Крестьянская салями

800 г постной свинины с тазобедренной части, 700 г постной говядины с огузка и 500 г высококачественного спинного шпика без шкурки кладут на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропускают через мясорубку свинину вместе со шпиком (диаметр отверстий решетки 8 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм), добавляют 60 г соли, 2 чайные ложки без верха белого молотого перца, 1 чайную ложку цельных зерен белого перца, 1 чайную ложку с верхом глюкозы, 1 столовую ложку рома или коньяка и все перемешивают минут 10. Фаршем набивают короткие или длинные свиные кишки и туго перевязывают. Три недели хранят их в прохладном и хорошо проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, а потом подвергают холодному копчению один раз в день на протяжении одной недели.

Салями для гурманов

1 кг постной свинины с тазобедренной части, 0,5 кг постной говядины с огузка и 0,5 кг высококачественного спинного шпика без шкурки кладут на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропускают через мясорубку свинину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм), добавляют в фарш 50 г соли, 2 столовые ложки без верха белого молотого перца, 2 чайные ложки без верха молотого мускатного ореха, 1 чайную ложку с верхом тмина, 1 чайную ложку с верхом глюкозы, 1 тертый зубчик чеснока. Перемешивают 10 минут. Наполняют фаршем свиные кишки, перекручивая их на равные отрезки длиной 10 см, и хранят в прохладном, хорошо проветриваемом темном помещении для просушки и приобретения красноватого оттенка. Созревшие колбасы в течение нескольких дней подвергают холодному копчению.

Салями воздушно-сухие

К 2 кг свежеприготовленного смешанного фарша (из говядины и свинины) добавляют 50 г соли, 2 чайные ложки глюкозы, 2 столовые ложки без верха белого молотого перца, 1 чайную ложку с верхом майорана, 1 чайную ложку с верхом тмина, 2 тертых зубчика чеснока и перемешивают 5 минут. Фаршем набивают свиные кишки, перекручивают их шпагатом на колбаски длиной 30 см и хранят в прохладном затемненном и хорошо проветриваемом помещении. Примерно через 3 недели колбаски слегка коптят холодным способом.

Колбасы по-домашнему

4 кг нежирной свинины и 2 кг говядины от толстого филея мелко нарезают, прибавляют 2 кг шпика, нарезанного длинными полосками. Вливают в фарш 2 стакана рома, добавляют соль и специи по желанию, размешивают и плотно наполняют воловью или свиную вымытую кишку. Кладут под пресс на 2 дня, затем коптят 3 недели холодным способом до готовности.

Морская колбаса

4,5 кг нежирного свиного мяса, 2 кг свиной брюшины и 2 кг свинины с салом нарезают мелко и смешивают с фаршем из 500 г телятины, 120 г соли и 15 г кайенского перца. Вливают 700 мл воды, размешивают и начинают самые тонкие кишки. Оставляют висеть на свежем воздухе 7 дней, потом коптят 2 суток. Подают на стол, обдав кипятком.

Ливерная копченая колбаса

1,7 кг свинины и 1,5 кг сырой свиной или говяжьей печени зачищают, режут на куски толщиной 8–10 мм и помещают на 15–20 минут в кипящую воду до обесцвечивания, после чего охлаждают до температуры +8–12 °С.

1 среднюю луковицу измельчают и обжаривают на свином жире. Затем все подготовленные продукты дважды пропускают через мясорубку с диаметром отверстий решетки 2–3 мм и, добавив 40 г соли и по 1 грамму черного и душистого молотого перца, тщательно вымешивают массу в течение 5–6 минут. Готовым фаршем набивают говяжью или свиную кишку, перевязывают шпагатом колбасные батоны и варят их в воде при температуре +80 °С до достижения в центре продукта температуры +70–72 °С.

Сваренную колбасу охлаждают под душем либо в проточной воде в течение 25–30 минут, после чего оболочку колбасных батонов подсушивают. Коптят колбасы 30–40 минут холодным дымом при температуре +25–28 °С.

Колбаса из субпродуктов

Понадобится 3 кг свежей говяжьей печени, 800 мл горячего бульона, 1,5 кг телятины, 1 кг говядины, 2 кг шпика, чеснок, специи, соль по вкусу.

Сырую печень измельчают на мясорубке с мелкой решеткой. Мясо варят при температуре +95 °С: телятину – 15 минут, говядину – 20, шпик – 15 минут. Все компоненты по отдельности пропускают через мясорубку с мелкими отверстиями. Смешивают фарш с чесноком, бульоном, специями и добавляют измельченную печень. Солят и сразу же начинают фаршем тонкие кишки. Варят при температуре +80 °С на пару (60–70 минут) или в воде (60 минут) до достижения температуры внутри батона +70–72 °С. Охлаждают сутки и слегка коптят холодным способом.

Зельц

Зельц готовят из свиного и говяжьего мяса, шпика, языка, печени и других субпродуктов. Для некоторых зельцев используется пищевая кровь. Для получения зельца говядину очищают от жил, режут на кусочки и солят, добавляя 3 % соли. Рубцы и желудки тщательно чистят, несколько раз вымачивают в воде, применяя уксус, а лучше порошок горчицы.

Варят рубцы и желудки в подсоленной (до 3 % соли) воде 2–3 часа до размягчения. После охлаждения их нарезают на пластинки длиной 20–25 мм. Также нарезают обрезки шпика, кожи. Щековину со свиных голов режут пластинками шириной 1 см и длиной 10 см.

Свиные головы разрубает вдоль, удаляют мозги, промывают, варят в воде 2–4 часа, отделяют мясо от костей и после охлаждения режут его на кубики размером 0,2–0,3 см. Добавляют растертый с солью чеснок, молотый черный и душистый перец, немного крахмала или муки. Все

перемешивают и набивают (не очень плотно) чисто обработанные свиные желудки или мочевые пузыри. Отверстие, через которое начинают оболочку, зашивают льняными нитками или шпагатом. Полуфабрикат оставляют для осадки на 40–60 минут, после чего обжаривают в течение 5–6 часов в русской печи или духовке в жире, поместив в глубокую сковороду или гусятницу.

Можно также варить зельц в слегка подсоленной воде в течение 2–3 часов. Сваренные (обжаренные) зельцы охлаждают, иногда подпрессовывая, до температуры +3–4 °С в течение 12–20 часов. Затем, завернув зельцы в пергамент, кальку или целлофан, хранят их при температуре не выше 8 °С.

Срок хранения зельцев зависит от температуры и колеблется от недели до месяца. Иногда зельцы дополнительно коптят при температуре дыма +20–30 °С в течение 12 часов – тогда срок их хранения увеличивается.

Колбаса куриная домашнего приготовления

Будут нужны 1 кг куриного мяса (уже без костей, можно взять бедрышки), головка чеснока, 1 чайная ложка соли, черный молотый перец (по вкусу), можно также взять приправу для курицы (хватит половины чайной ложки), 2 столовые ложки майонеза, 15 г желатина.

Куриное мясо нарезают вместе с кожицей на кубики размером 1,5–2 см. Добавляют в фарш соль и чеснок, черный перец и приправу для курицы, а также майонез, все тщательно перемешивают. Потом всыпают желатин и еще раз перемешивают. Подготовить пищевую пленку, выкладывать на нее фарш. Можно сделать 4 колбаски поменьше или 2 побольше. Сворачивают пленку «колбасой», сверху оборачивают фольгой «конфетой». Запекают в духовке 1 час при температуре +180 градусов. Когда колбаска остынет, держат ее в холодильнике до утра.

Второй вариант: этим фаршем начиняют кишки, отваривают 30 минут, просушивают и коптят минут 30–40.

Сардельки

500 г свежей свинины и 500 г шпика мелко рубят и смешивают с 200 г нарезанного лука, добавляют чеснок по вкусу, толченую гвоздику, перец, мускатный орех, соль. Начиняют кишки толщиной в 2 пальца, перевязывают сардельки по 15 см и отваривают в воде или бульоне, потом коптят.

Колбаса сельская

Понадобится 2,5 кг хребтового шпика, 1,5 кг свиной пашины, 5 кг нежирной свинины, 1 кг панировочных сухарей, 200 г пищевого дробленого льда, 300 г муки или вареной крупы для придания густоты и впитывания соков мяса, чеснок, специи, соль по вкусу.

Шпик и свинину режут мелкими кубиками, быстро смешивают с другими ингредиентами и сразу же начиняют кишки. Колбасу жарят на сковороде (в гусятнице) на свином жире либо варят в воде или на пару. Вареную колбасу можно слегка прокоптить после охлаждения.

Печеночная колбаса с гречкой

На 700 г печени до рассыпчатости отваривается стакан гречки. Печень мелко рубят. Две крупные луковицы измельчают и обжаривают, 3 дольки чеснока раздавив. Фарш смешивают со всеми ингредиентами. Если он получился густоват, доливают немного воды. Набивается колбаса в кишки или заворачивается в пищевую пленку. Варят ее 30 минут. Можно подавать на стол, а можно подкоптить в мультиварке-коптильне на режиме «Горячее копчение» 30–40 минут.

Если предполагается коптить в обычной коптильне, то после варки колбасу остужают в холодной воде, подвяливают в течение суток и коптят холодным способом.

Копченая печеночная колбаса по-немецки

Нужны 5 кг свинины (мягкие части шеи), 7,5 кг свиной печени, 1 небольшая луковица, 0,5 кг соли, 100 г белого перца, щепотка тмина, по 2 чайные ложки молотой гвоздики и мускатного ореха.

Из свинины и печени делают фарш, добавляют лук, затем соль, перец, тмин, гвоздику и мускатный орех. Набивают неплотно фаршем свиные кишки, завязывают и варят, постоянно помешивая и не допуская кипения бульона, 1 час, затем остужают в холодной воде, подвешивают в течение суток и коптят. Хранят на холоде.

Охотничьи колбаски

1 кг свиного мяса и 0,5 кг телятины режут кусочками и посыпают посолочной смесью: 40 г соли, 10 г сахара, 2 г майорана, половина чайной ложки кориандра, 3 г черного перца, 1 г душистого перца. После этого мясо выдерживают ночь в прохладном месте, пропускают через мясорубку и добавляют к нему 2 стакана бульона. Все это тщательно перемешивают и набивают тонкие кишки, которые перевязывают через каждые 20 см. Круги из таких колбасок коптят горячим способом, а затем отваривают полчаса на слабом огне.

Колбаски из печени и мяса

Нужны по 0,5 кг свиной печени и мяса, 100 г сала, 3 столовые ложки сухого молока, соль, черный перец, кориандр, майоран, мускатный орех, 1 луковица.

Печень, мясо и сало пропускают через самую мелкую решетку на мясорубке. В фарш добавляют сухое молоко и специи, мелко нашинкованный лук. Фарш тщательно перемешивают и отбивают. Подготовленную натуральную оболочку набивают фаршем, разделив на небольшие колбаски. Готовую колбасу отваривают в подсоленной воде в течение 3 часов при температуре +80 °С. Затем можно закоптить. Хранится такой продукт 10 дней в холодильнике.

Колбаса из гусиной грудки

С грудки и двух ножек гуся снимают кожу, вынимают мясо и режут на мелкие кусочки. Полученный фарш смешивают с 1 столовой ложкой соли, 1/4 зубчика чеснока и пряностями (перцем, майораном, тмином). Этой смесью начиняют средние свиные кишки и коптят сутки в теплом дыму, чтобы колбаски слегка пропеклись.

Копченая луканка (смядовская)

Луканка – национальный болгарский продукт.

Эту колбасу готовят из говяжьего и свиного мяса. При подготовке свинины и говядины необходимо хорошо отделить соединительную ткань. Жир с обоих видов мяса не убирают.

Берут свиное мясо с лопатки и шеи – 7 кг, говяжье мясо с лопатки и задней ноги – 3 кг, 220 г соли, 5 г селитры (можно заменить аскорбиновой кислотой) и 60 г черного перца. Посоленное мясо кладут на наклонный стол или в чистую корзину и выдерживают 3–4 суток при температуре +5–10 °С, чтобы отцедить содержащуюся в нем воду. Зимой мясо можно распластать тонким слоем и выдержать в холодном и вентилируемом месте 12–24 часа (пока оно не станет почти твердым). Если нет возможности охладить мясо, его пропускают через мясорубку с решеткой 3–4 мм. Очень важно хорошо размельчить мясо, поэтому нож и решетка должны быть острыми. Мясо должно выходить из решетки прямыми палочками, как макароны.

Размельченное мясо вымешивают со специями, туго набивают в деревянную или эмалированную посуду, поверхность его заглаживают и выдерживают в прохладном месте от 12 до 24 часов.

Просоленный фарш туго набивают в говяжьи кишки (широкие черева). Их нарезают предварительно на куски длиной в 45 см и завязывают на одном конце. Наполненные черева завязывают на другом конце и прокалывают иглой, чтобы удалить воздух, попавший в батон вместе с фаршем.

Потом колбасу подвешивают в прохладном вентилируемом месте и выдерживают 3–4 суток для обезвоживания. Затем ее коптят холодным способом при температуре +8–12 °С 3–4 суток (до приобретения красно-коричневого цвета). Такое копчение можно осуществить только зимой, когда температура воздуха ниже 0°.

После копчения луканку прокатывают скалкой каждый день в течение двух недель, пока батон хорошо не высохнет и не оформится. Если есть возможность, луканку можно прессовать один или два раза: ее укладывают на стол или на широкую доску и придавливают сверху другой

доской, на которую кладут гнет, и выдерживают 10–12 часов. При укладке надо следить за тем, чтобы батоны были одинаковой толщины и не прикасались друг к другу.

Сохраняется смядовская луканка в темном и холодном месте при температуре не выше +10 °С около года.

Свиная колбаса, копченая горячим способом

2 кг свинины пропускают через мясорубку дважды, добавляют 50 г соли, 10 г сахара, 3 г черного перца, 4 г красного перца, 2 столовые ложки крахмала, несколько долек чеснока. Все перемешивают, добавляют 200 г бульона, вновь перемешивают и полученным фаршем набивают кишки. Затем связывают их кольцами и коптят горячим способом 12 часов. Колбасы хранятся до 8 месяцев в прохладном месте.

Свиная колбаса, копченая холодным способом

3 кг свиной грудинки и 2 кг жирного свиного мяса очищают от жилок, пленок, хрящей и выдерживают 3 часа в холодильнике. Потом жирное мясо пропускают через мясорубку с величиной отверстий 2 мм, а грудинку нарезают кусочками по 0,5–1 см. Соединяют оба вида мяса, добавляют 350 г соли, 10 г сахара, 5 г белого молотого перца, зубчик измельченного чеснока, 1 соловую ложку коньяка и хорошенько вымешивают. Готовым фаршем наполняют кишки, перевязывают батоны, навешивают на палки и выкладывают в прохладном (+6–15 °С), темном, хорошо проветриваемом помещении на 20 дней. Когда батоны приобретут красный оттенок, их начинают ежедневно в течение 10 дней коптить холодным способом по 1–2 часа в сутки.

Копчение рыбы

Есть разница в подготовке свежепойманной рыбы и охлажденной (или даже замороженной). Разница в основном заключается в том, что для свежей рыбы времени на просол надо меньше.

Рыбу разных видов и размеров солят отдельно. Небольшую рыбу (весом до полукилограмма) натирают солью сверху (по направлению против чешуи) и присыпают изнутри (если ее вообще потрошат) не более чем за полчаса-час до начала копчения. Потом ее ставят под гнет и отправляют в прохладное место: дома это холодильник или погреб, на природе – мешок и глубокая яма, прикрытая от мух. Рыба покрупнее солится дольше. Можно рассчитывать таким образом: добавляют по 1,5–2 часа на 1 кг веса. В холодильнике рыба может полежать и лишние сутки-двое, только потом придется ее промыть или вымачивать, иначе будет сильно соленая, а после копчения – сухая.

Хотя коптят практически любую рыбу, но все же есть несколько видов, из которых хороший продукт не получится. Из речных – это голец, семга, чехонь. Их мясо, за исключением «грудинки» – теши, получается суховатое и волокнистое.

Холодное копчение рыбы требует очень качественной подготовки продуктов, поскольку температура дыма невысокая. Рыбу тщательно засаливают, пересыпая крупной солью, из расчета 100–150 г соли на 1 кг рыбы. Соление продолжается 2–3 дня для мелкой рыбы, 10–15 дней для крупной, а для размороженной – еще больше. После этого ее отмачивают в пресной воде, чтобы вымыть излишек соли. Мелкой рыбе достаточно пары часов, крупную вымачивают сутки. После отмачивания рыбу промакивают чистой тканью и вывешивают провялиться в сухом прохладном месте, мелкую 2–3 дня, крупную – 3–5 дней. В брюшную полость крупных рыб вставляют деревянные распорки. Чтобы обеспечить их защиту от мух и других насекомых, рыбу прикрывают марлевым пологом.

Подсохшую и слегка провяленную рыбу можно коптить.

Рыба холодного копчения может храниться несколько месяцев, но если при копчении внутренности не удаляются, то срок ее хранения резко падает. Старинное правило холодного посола звучит так: «Солить должно не очень круто (то есть не сыпать много соли), а лучше дать дольше солиться, поставив в прохладное место».

В холодном копчении рыбы есть тонкости, которых не возникает при работе с мясом или птицей. Это – подвешивание рыбы на длительный срок. Если рыбы лежат на редкой решетке, не касаясь друг друга, то они могут пролежать хоть неделю. Если же ее подвешивают на крюках или бечевке, то следует иметь в виду несколько моментов.

Самый распространенный способ подвешивания: перед хвостовым плавником с помощью конопляного шнура диаметром 1–1,5 мм завязывают крепкий узел. Таким образом можно подвешивать все виды рыб, жабры которых не удалены, кроме угрей. Связывают одним шнуром, соблюдая равное расстояние между рыбами (15–20 см в зависимости от величины рыбы), конец хвоста продевают в завязанную на нити петлю и затягивают.

Самый простой способ – нанизывание рыб на металлические прутья. Рыбу нанизывают в подголовной области в направлении от брюшка к спинке (если нанизывать рыб через глазные отверстия, то они быстро падают). И опять же, надо помнить, что рыба не должна соприкасаться, иначе на ней будут непрокопченные места.

Еще один способ: рыбу надевают на крючки, надетые на поперечные стержни или жерди из нержавеющей стали. Наиболее известен крючок S-образной формы. Его вонзают в тушку рыбы над головой в направлении спины таким образом, чтобы голова рыбы оказалась на крючке. Если голова склоняется в противоположную сторону, то в процессе копчения она может оторваться, и рыба упадет с крючка.

Копчение холодным дымом (+25–30 °С) продолжается 3–4 дня в зависимости от влажности воздуха и величины рыбы. Мелкая рыба в 300–500 г обычно готова к концу вторых суток, наиболее крупную коптят до недели. Очень важно, чтобы в коптильне не вспыхнуло пламя: это превратит холодное копчение в горячее. Поэтому нужно следить, чтобы к щепе (углям) не поступал кислород.

После окончания копчения, когда рыба приобретет золотистый оттенок, а мясо ее станет упругим, полезно оставить ее повисеть еще 2–3 дня без дыма – она немного подвялится и будет значительно вкуснее. Пересушивать не следует! Если готовая рыба имеет тусклый, закоптелый вид или на нее налипла летящая зола, ее протирают тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром или подсолнечным маслом.

Горячее копчение рыбы несложно и позволяет коптить практически все виды рыб непосредственно на рыбалке или дома. Делают слабый посол: 60 г соли на 1 кг рыбы. Свежую рыбу, весом в 300–500 г, не потрошат, а только обильно солят крупной солью и выдерживают 3–4 часа. Затем ее хорошо промывают и просушивают на сквозняке до полного удаления влаги. Если рыба крупная, то ее потрошат, удаляют жабры, промывают, натирают солью и снаружи, и в брюшке, солят 10–12 часов, а чтобы она не развалилась при копчении, ее обвязывают шпагатом. Если рыба с толстой спинкой, в ней необходимо сделать надрез вдоль хребта и втереть туда соль.

При горячем копчении предварительно подсоленная и подвяленная рыба на вкус лучше (не считая того, что проводится профилактика заражения человека гельминтами), чем быстро посоленная и отправленная в коптильню. Для этого крупную рыбу разрезают вдоль хребта на два пласта, а среднюю чистят. Головы, крупные плавники и хвосты отделяют. После этого в рыбу втирают крупную соль. Если рыба очень жирная (мойва, скумбрия, палтус, ставрида, зубатка, камбала, толстолобик, сом, налим), то после посола ее заворачивают в кальку или пищевой пергамент, чтобы ее жир не окислялся и не менял вкус. Желательно поместить рыбу в кастрюлю или лоток под нетяжелый гнет. Продолжительность посола мелкой рыбы 1 день, крупной 2–3 дня, размороженной в холодной воде – до 4 дней.

После просаливания рыбу подвешивают на час, чтобы с нее стек рассол и она подвялилась. Чтобы рыба не развалилась, ее обвязывают бечевкой. От насекомых ее можно прикрыть марлевым пологом. Также можно уложить ее в полиэтиленовые мешки и укрыть в прохладном месте, например в холодильнике или погребе. Остатки соли с тушек тщательно сметают. Можно ополоснуть рыбу холодной водой (крупную выдерживают в воде около часа), а потом протереть насухо. После просушки рыбу отправляют в коптильню.

Для горячего способа копчения годятся все виды рыб, но особенно вкусными считаются речной окунь, карп, налим, угорь, лещ, линь, треска.

На дно коптильни насыпают опилки, ставят для стекающего жира противень, над ним размещают решетки для рыбных тушек. Затем закрывают коробку крышкой, нагревают и коптят 30 минут при температуре +130 °С. Иногда коптильню ставят на огонь или газовую горелку. В этом случае, время копчения, увеличивается до 2 часов при температуре не более +90 °С. Рыбу горячего копчения делают менее соленой, обычно не более 7 %. Рыба домашнего копчения не рассчитана на длительное хранение, она мало соленая и меньше пропитана дымом, поэтому летом ее следует съесть в день приготовления.

Во время копчения поначалу придется проверять, готова ли рыба. Готовность мелкой рыбы можно проверить по спинному плавнику. Нужно аккуратно вынуть его из рыбы: если мясо достаточно прокоптелось, у основания плавника оно будет белым, а не стекловидным. У крупной рыбы с помощью тонкой чистой палочки можно извлечь кусочки мяса из спины, в районе хребта. Чтобы копченая рыба имела золотистый цвет, нужно присыпать золой почти сгоревшую древесину, а для более сильного дымообразования дополнительно подсыпать опилок и коптить еще 40 минут. Суммарное время копчения составляет приблизительно 2 часа и зависит от температуры дыма и размера рыбы.

Балык

Лучшим балыком считается осетровый, и чем он толще и жирнее, тем ценнее. Сначала отделяют толстые спинки от терки и кладут в емкость, пересыпая солью, накрывают доской и придавливают гнетом. Через 3 дня нижние балыки помещают наверх, а верхние вниз и перетирают их собственным рассолом. Вынуть их нужно, когда окончательно просолятся, развесить на солнце и, когда несколько провянут, коптить.

Угорь копченый

Угрей разрезают вдоль хребта, снимают кожу, потрошат, отрезают голову, солят тушки, перчат, посыпают молотым лавровым листом и сухим эстрагоном. Через два дня вытирают, обвязывают бумагой и коптят 5 дней холодным способом.

Копченая лососина

Рыбу разрезают пополам вдоль по хребту и удаляют кость. Филе замачивают в соленом растворе на сутки, дают стечь рассолу 6 часов, смазывают рыбу оливковым маслом и оставляют еще на 6 часов. Затем подсушивают, вытирают чистой тканью, покрывают густым сахарным сиропом и оставляют на сутки в растворе с солью. После этого снова просушивают, натирают оливковым маслом, протирают тканью и коптят дымом тлеющего торфа.

Такой длительный процесс копчения придает рыбе нежный аромат, не перебивающий коптильным запахом вкус лососины.

Копченая горбуша

На 1 рыбину весом 1,5 кг или чуть больше нужен 1 лимон, 1 луковица, соль и специи для рыбы по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, разрезают брюхо и удаляют внутренности. Промывают под проточной холодной водой, обсушивают бумажным полотенцем, а потом натирают солью и специями. Лук нарезают полукольцами и укладывают в брюшко рыбы. Если в рыбе есть икра или молоки, их можно замариновать и коптить вместе с тушкой. Горбушу заворачивают в фольгу и оставляют мариноваться в прохладном месте на 12–15 часов. Вместо фольги можно использовать и полиэтиленовый пакет. Рыбу извлекают из фольги, слегка сбрызгивают соком лимона. Чтобы рыба не прилипла к решетке во время копчения, можно положить на решетку листья яблони или малины и уложить рыбу на листья. Коптят горбушу горячим способом 20–30 минут.

Можно ее подавать горячей, можно оставить в холодильнике, но хранится она не больше недели.

Копченый сом

Сома потрошат очень аккуратно, не задевая желчный пузырь. Далее по уровню анального отверстия отрезают хвост, срезают брюшину, слегка заходя на бока – это теша. Хвост нарезают ломтиками 5,5–6 см, из этих ломтиков будет готовиться балык.

Ломтики кладут в посуду плотными рядами срезами вверх-вниз, пересыпая солью. На 10 кг рыбы берут около 1,5 кг соли грубого помола. Ломтики укладывают очень плотно, сверху кладут конец хвоста рыбы и куски теши шкурой вверх. Плоские куски тоже нужно посолить. Сверху еще раз все засыпают солью, ставят гнет и относят в холодное место.

Когда рыба просолится, промывают ее от излишней соли, тупым ножом обскабливают шкуру. Если подобрать нужное время засола, то потом можно и не промывать, а просто ножом счистить

соль. На 1–2 дня подвешивают ломти для сушки и провяливания. Как только шкура затвердеет, можно начинать горячее копчение.

Очень хороший вкус дает такой рецепт: когда сом просолится, куски перчат по вкусу и прокладывают лавровым листом, а в толстые куски втыкают зубчики чеснока и в таком виде коптят. Тонкие пласты при копчении лучше свернуть рулетиком, чтобы они не пересушились, если копятся вместе с толстыми кусками.

Копчение корюшки

На 1 кг корюшки требуется 100 г соли, 6 г душистого и 6 г черного перца. Корюшку чистят, вынимают внутренности, пересыпают солью с перцем и оставляют на сутки в прохладном месте. Затем, нанизав на шампур или на крючки, коптят. Холодное копчение корюшки длится от 20 до 50 часов.

Копченый карп

Карпа чистят, потрошат и разрезают вдоль хребта на филе. Делают рассол из расчета 100 г соли на 1 л воды. По вкусу туда можно добавить чеснок, лук и перец и выдержать в нем подготовленную рыбу 6–12 часов. Коптят карпа горячим способом при температуре +150 °С в течение часа.

Копченый карп с капустой

Карпа чистят и потрошат. Капусту мелко шинкуют, чтобы получился 1 стакан, смешивают с майонезом, солят и перчат, закладывают в брюшко рыбы. Можно добавить несколько колечек лука. Коптят горячим способом на дубовых опилках 20–30 минут.

Копченая щука

Щуку, особенно пойманную осенью, рекомендуется коптить горячим способом при температуре +80–170 °С.

Крупную рыбу потрошат, тщательно промывают. Затем солят из расчета 1 столовая ложка соли крупного помола на 1 кг рыбы. Можно использовать сухой посол, натерев рыбу, а можно сделать концентрированный рассол и поместить рыбу в него. В любом случае, рыба должна засаливаться от 1 до 3 часов в зависимости от размера, ставят ее в прохладное место. Можно в рассол или в сухую смесь добавлять любые пряности по вкусу – здесь открывается широкое поле для экспериментов. Обычно пряности добавляют для рыб, которые обладают собственным, сильно выраженным привкусом и ароматом. Перед тем как добавить специи в раствор соли, их нужно обдать кипятком, так они лучше отдадут свой аромат. Чаше всего применяют пряные травы: укроп, тимьян, фенхель, душистый перец и тмин.

Затем щуку промывают пресной водой. Иногда может случиться, что рыба окажется слишком пересоленна, это можно определить по тому, что в пресной воде она будет лежать на дне, не будет всплывать, и тогда ее нужно подержать некоторое время в пресной воде, пока она не всплывет, а тогда уже вынуть, обсушить бумажным полотенцем и коптить.

Коптят щуку горячим способом, время зависит от величины рыбы и от степени ее солености. Поначалу готовность придется определять, снимая пробу. В щепу можно также добавлять различные пахучие веточки вроде можжевельника или можно на дно коптильни установить металлическую плоскую тарелку с маслом, в которое добавлены измельченные специи.

Щуку горячего копчения можно хранить не более 3 суток, лучше в холодильнике.

Так же можно коптить и окуня, но при посоле специи в рассол добавлять не стоит.

Копченая скумбрия

Очищенную и высушенную скумбрию посыпают внутри и снаружи солью крупного помола и насаживают на жердь для копчения. Жерди нужно размещать над сильным огнем в наклонном положении. Таким способом скумбрия коптится не менее 30–45 минут, в зависимости от размера. Когда рыба будет готова и приобретет золотистый цвет, ее можно еще раз посолить.

Копченый лещ

Коптить леща можно как горячим, так и холодным способом.

Его подготовка имеет свои особенности. Лещ – рыба достаточно жирная, и если его потрошить обычным способом, разрезая живот, то при копчении весь жир вытечет и лещ получится сухой и не такой вкусный. Поэтому его разрезают вдоль спины, оставляя живот целым, и потрошат. Засаливают его сухим посолом на 4–5 часов, потом соль обтирают, можно промыть его в воде, и коптят, разложив в «развернутом» виде на решетке. Так он и прокоптится хорошо, и сохранит свою жирность.

Горячим копчением 1- или 2-килограммовые лещи готовятся 20–25 минут. Для придания лещу специфического аромата на дно коптильни кладут несколько веточек рябины.

Для приготовления лещей холодного копчения их держат в соляном рассоле под гнетом не менее 12 часов, после чего подвешивают на ветру. Процесс копчения для леща весом 500–600 г занимает в среднем от 1 до 3 суток. Хранят рыбу подвешенной в прохладном темном месте.

Лещ горячего копчения сохраняется 3–5 дней, а лещ холодного копчения хранится очень долго.

Копченая форель

Лучше всего коптить рыбу весом 250–300 г. Самый, благоприятный дым и в достаточном количестве для форели – ольховые поленья.

Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост. Чтобы на тушке осталось максимум съедобного мяса, голову нужно отделять вдоль кости плечевого пояса, тогда тушка не потеряет форму. Затем форель разрезают вдоль, удаляют позвоночник и ребра. Одну половинку рыбы кладут кожей вниз и посыпают тонким слоем соли, перца и сахара, а в конце – свежерубленным укропом. Приправленная часть форели накрывается сверху второй половинкой. Соединенные половинки тушки рыбы складывают в емкость, накрывают крышкой с гнетом и ставят в прохладное место на сутки.

Через 24 часа, когда мясо рыбы станет плотным, можно начинать коптить. Половинки тушки укладывают кожей на решетку и коптят полугорячим способом при температуре +60 °С 2 часа. Форель достаточно прокоптилась, если выступающий спинной плавник стал белым.

Ручьевую или радужную форель можно выдержать 12 часов в слабом растворе соли с добавлением перца, можжевельника и укропа. При желании можно положить ломтики лимона. На 4 кг рыбы потребуется 15 л воды, 150 г соли, 2 лимона, половина чайной ложки душистого перца. После выдерживания в рассоле форель обтирают бумажным полотенцем и потом коптят 15–20 минут при температуре +150–180 °С.

Сельдь копченая

Вариант 1. Соленую сельдь вымачивают в воде 12–15 часов. Затем обсушивают, обвязывают каждую бумагой так, чтобы поступал дым, и коптят горячим или холодным способом.

Вариант 2. Перед копчением у сельди отделяют голову, разрезают спинку и удаляют хребет, оставляя живот неразрезанным, натирают солью, оставляют на 2–3 часа, затем провяливают на свежем воздухе 3 часа и после этого коптят горячим способом на торфе или опилках деревьев твердых пород примерно 12 часов. Рыба должна приобрести золотистый цвет. Такую сельдь долго хранить нельзя – не более 1 суток.

Вариант 3. В Шотландии свежую сельдь разделывают, погружают на несколько минут в чай с солью, а затем коптят над тлеющими дубовыми стружками около 8 часов.

Рыба горячего копчения по-фински

Финны коптят практически любую рыбу, обитающую в водоемах, но в основном предпочитают окуня, язя, корюшку, мелкого лосося, салаку. По финскому способу огонь духовки или плиты не должен содержать дыма, но рыбу укладывают непосредственно на коптильное дерево (кора, береста), которое помещают в печи (духовке); при этом оно медленно «выпаривается», теряя свой особый запах и лишь в небольшой степени подвергаясь тлению. Этот способ придает рыбе более нежный копченый аромат и почти полностью избавляет ее от запаха дыма. Однако при этом необходимо постоянно наблюдать за печью, чтобы вовремя заменить тлеющий кусок коры, перевернуть рыбу, предотвратить воспламенение бересты и т. д.

Коптить можно на соломе, лучине (дранке), бересте, сосновой коре, березовых прутьях. Коптят финны в приспособленной для копчения печи (яме) или в овине.

Взять 1 кг рыбы, очистить и выпотрошить. В 1 л воды развести 3 столовые ложки крупной кристаллической соли и положить туда для засола рыбу на 2 часа. Затем воду слить и посыпать на еще влажную рыбу немного соли. После этого разложить рыбу рядами на бересте или коре, поместить на решетку в печь (духовку) и оставить ее на слабом огне на несколько часов для копчения.

Копченая матрешка

Это блюдо с древности готовилось на Руси. Брали большую рыбу, внутрь закладывали рыбу чуть поменьше, затем еще меньше, и так до тех пор, пока не поместится самая мелкая рыбешка. И в таком виде коптили. Для этого требовалась особая сноровка, чтобы разные виды рыб закоптились одновременно и не потеряли свой вкус.

Копченые овощи, фрукты

Чтобы разнообразить свой рацион полезными и вкусными продуктами, можно приготовить копченые овощи. Коптить можно практически любые овощи. При этом они сохраняют все необходимые витамины, приобретут совершенно необычный пикантный вкус и аппетитный аромат. Такие копчености можно употреблять в качестве гарнира, закусок, добавлять в различные салаты.

К таким овощам относятся: картофель, морковь, лук, свекла, кабачки, баклажаны и другие. Овощи копятся довольно быстро, примерно 10–15 минут.

Например, очищенный и натертый специями и солью картофель можно закоптить за 10 минут, а на крупный потребуется 15 минут. Такой картофель можно подавать с любым мясом или рыбой. При копчении речной рыбы овощи укладываются одновременно с рыбой, потому что время на копчение у них совпадает. То есть за один раз готовится полноценное второе блюдо. Коптить можно сразу несколько видов овощей, потом поливать их сметаной и подавать с любимым гарниром.

Такие овощи можно использовать и в салатах, что придаст давно знакомым блюдам новый вкус.

Болгарский перец горячего копчения

На 500 г красного болгарского перца с плотной мякотью нужно 20 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка смеси пряных трав (итальянские или прованские), соль.

Перец тщательно моют и обсушивают бумажной салфеткой. Для маринада смешивают масло, пряности, измельченный чеснок и полученной смесью обмазывают каждый перчик. Для удобства можно воспользоваться кисточкой.

На дно коптильного аппарата выложить равномерно слой щепы. Подойдет дубовая щепа или любая фруктовая. Чтобы опилки прогорали медленнее и обеспечивали густой дым, их слегка сбрызгивают водой. Над опилками ставят противень для стекания жидкости. Потом устанавливают решетку и на нее укладывают перцы. Их коптят на небольшом огне 7 минут. Затем переворачивают на другую сторону и держат еще 7 минут. Потом перец достают из коптильни и проветривают на свежем воздухе около получаса. После этого копченый болгарский перец готов к употреблению.

Его можно использовать как самостоятельную закуску или как дополнение к рыбным или мясным блюдам.

Кабачки холодного копчения

Берут 1 кг молодых кабачков, 200 мл уксуса, 1,5 л воды, черный перец и соль по вкусу и 3 зубчика чеснока.

Кабачки моют, обсушивают бумажными салфетками, нарезают вдоль пополам. В миске смешивают холодную воду с уксусом и оставляют в ней кабачки мариноваться на 7–8 часов. Потом их вынимают из маринада, промакивают салфеткой, натирают смесью из перца и соли с двух сторон. Коптят при температуре +25 °С не менее 10 часов.

Подавать копченые кабачки можно к рыбным и мясным блюдам или в дополнение к другим овощам.

Копченые помидоры

1 кг мясистых помидор, одинаковых по размеру, 1 чайная ложка тимьяна и соль и перец по вкусу. Помидоры моют, обсушивают и нарезают толстыми кружочками в сантиметр толщиной. Солят и посыпают специями.

На дне коптильни раскладывают предварительно замоченную в воде щепу. Щепу подойдет ольховая, дубовая, фруктовая. На щепу кладут фольгу, проколотую в нескольких местах, или устанавливают специальный поддон для жидкости. Устанавливают решетку, выкладывают на нее кружочки помидор. Поставить коптильню на огонь, накрыть крышкой. Коптить помидоры на маленьком огне 35–40 минут.

Вкусны они как в горячем, так и в холодном виде.

Копченые баклажаны

Нужны 3–4 баклажана, соль, смесь пряных трав, молотый черный перец, растительное масло.

Баклажаны моют, нарезают в длину полосками толщиной в 0,5 см. Хорошо солят и оставляют на 30–40 минут. Потом вымачивают 15 минут в прохладной воде. Вынимают из воды, обсушив полотенцем, поливают маслом и приправляют специями.

В коптильню кладут 100 г фруктовой щепы (яблоня, вишня, груша, черешня). Выкладывают баклажаны на решетку, накрывают коптильню и ставят ее на огонь. Коптят овощи при температуре +90–100 °С 50–60 минут.

Подавать баклажаны можно сразу после приготовления. Их можно использовать как самостоятельную закуску, посыпав тертым чесноком или сыром, или сочетать с другими копчеными овощами.

Копченый лук

Лук чистят, моют и нарезают толстыми кружочками. Выкладывают лук на решетку для копчения, ставят коптильню на огонь. Коптят 20 минут при температуре +90–110 °С. Щепу для копчения лучше взять из дуба или ольхи.

Готовый лучок прекрасно дополнит овощные салаты и мясные блюда.

Копченый картофель

На 4 крупные картофелины нужны 2–3 столовые ложки топленого масла, 1–2 чайные ложки молотого черного перца и столько же соли.

Предварительно нужно замочить щепу в воде на 30 минут, чтобы она не горела, а тлела. Рекомендуется брать щепу из ольхи и мескитового дерева. Заранее нагревают коптильню до 130 градусов. В это время каждую картофелину протыкают вилкой 8–12 раз по всей поверхности. Это позволит пару выходить в процессе приготовления. В противном случае картофель может взорваться.

Каждую картофелину тщательно натирают топленым маслом, солят и перчат. Масло должно покрывать всю поверхность клубня.

Щепу раскладывают на дне коптильни и ждут, пока она начнет дымиться. Тогда выкладывают картофель на решетку в один ряд, причем клубни не должны прикасаться друг к другу. Чем больше расстояние между ними, тем лучше будет результат копчения.

Закрывают крышку коптильни и готовят примерно час. Готовые картофелины должны быть мягкими, как после варки или запекания в микроволновке. Если его передержать, то картофель развалится.

Ассорти из копченых овощей

Для ассорти можно взять любые овощи, например помидоры, цветную капусту, лук, болгарский перец. Овощи моют и просушивают. Капусту разделяют на соцветия, помидоры и лук нарезают дольками, перец без семян – небольшими кусочками. Овощи нанизывают на длинные шпажки, как шашлычки, смазывают растительным маслом и помещают в коптильню. Можно использовать барбекю с крышкой, предварительно посыпав на угли вымоченную щепу. Коптят ассорти на фруктовой щепе 20–30 минут, при температуре +90–100 °С.

Подавать копченое ассорти можно к рыбным и мясным блюдам, а также как отдельную овощную закуску.

Копченая свекла

На 2 кг свеклы взять 5 зубчиков чеснока, соль, перец.

Клубни хорошо вымытой свеклы нарезают ломтиками средней толщины. Чеснок пропускают через пресс. Ломтики свеклы посыпают солью и перцем, смазывают чесноком. Ломтики раскладывают на решетке в камере и коптят холодным способом в течение 4–6 ч на грушевых и вишневых опилках.

Копченые грибы

500 г крупных свежих грибов чистят, моют и целиком (не разрезая) заливают оливковым маслом (достаточно трети стакана), перчат и солят по вкусу, добавляют базилик или другие травы по желанию, аккуратно перемешивают и коптят на решетке 1,5–2 часа.

Копченые груши

4 крупные груши разрезают пополам, аккуратно удаляют семена. Половинки кладут в поддон, посыпают сахаром и кориандром по вкусу, вливают немного белого сухого вина или коньяка. Коптят на опилках фруктовых деревьев до готовности. Готовую грушу должна легко протыкать деревянная зубочистка.

«Заедки»

Это русское крестьянское лакомство, которое готовили на большие праздники. В равных пропорциях смешивают лук, перец и сыр. Коптят на вишневых опилках. Без них копчение не будет таким вкусным.

Приготовление сыра

Еще древние греки использовали термическую обработку готовых сыров. Но впервые такой гастрономический продукт, как копченый сыр, появился в Дании. Ее жители до сих пор гордятся этим изобретением и всячески подчеркивают датское происхождение копченого сыра. Процесс копчения достаточно быстро обрел популярность, поскольку открывал не только новые грани сырного вкуса и рецепты его приготовления, но и способствовал большему сроку его хранения.

Несмотря на то что история копчения сыров насчитывает более тысячи лет, производство копченых сыров в промышленных масштабах началось с конца XIX века. Существуют два основных способа копчения сыра – холодный и горячий. Холодное копчение производится при низких температурах (до +40 градусов) и продолжается длительное время – от нескольких часов до нескольких дней. Горячее копчение идет при высокой (до +80 градусов) температуре и происходит очень быстро – несколько десятков минут. При таких высоких температурах сыр быстро плавится, поэтому промышленный способ копчения сыра полностью автоматизирован. Кроме того, быстрое горячее копчение предъявляет более серьезные требования к безопасности пищевого продукта, поскольку при таких температурах в дыме присутствуют опасные компоненты, что требует дополнительных средств фильтрации дыма в таких коптильнях.

Производительность крупных промышленных коптилен составляет до нескольких сотен килограмм сыра в час.

Однако сыр можно закоптить и дома. Для этого можно взять сыр типа филадельфии, моцареллы, адыгейского и сулугуни. Можно, используя простые продукты, сделать дома плавленый сыр и другие варианты. Да, возможно, он будет отличаться от магазинных собратьев, но будет куда полезнее и в разы дешевле, не будет содержать разных ГМО и пальмового масла, и будет сделан своими руками.

Копчение сыров в коптильне

Горячее копчение сыра занимает совсем немного времени. К тому же сыр не нужно приправлять специями и мариновать, как остальные продукты.

Для приготовления понадобится: 1 кг сыра твердых сортов, белые бумажные полотенца или хлопчатобумажная неокрашенная ткань, кулинарная тонкая нить или обычная белого цвета, коптильня, дрова и фруктовая щепка. Начинать коптить можно с самого простого – голландского или российского. Сыр необходимо разрезать на порции примерно по 200 г. Такие кусочки достаточно быстро приобретут аромат и вкус дыма. Затем каждый кусочек обернуть тканью или

бумажной салфеткой, обвязать нитью. Если используются салфетки, то оборачивать нужно в несколько слоев.

Подготовить коптильню. Тщательно очистить ее, чтобы не было посторонних запахов. На дно равномерно рассыпать щепу, две небольшие горсти. Установить пустой коптильный аппарат на разведенный костер, плотно закрыть крышкой. После того как из отверстия пойдет густой белый дым, снять крышку и выложить на решетку подготовленный сыр. Коптится сыр всего 2 минуты при температуре +80–90 °С. Потом его достают из коптильни, освобождают от нитки и салфеток. Затем кладут копченый сыр в герметичную емкость и ставят в прохладное место (холодильник) на 24 часа. Сыр готов, и можно наслаждаться его вкусом.

При **холодном копчении** сыр коптят над кастрюлей со льдом. Это самый простой способ поддержания низкой температуры сыра при копчении в горячей коптильне или гриле.

На кастрюлю кладут решетку, а на нее выкладывают сыр. Затем зажигают источник дыма. Если для кастрюли со льдом мало места или хочется сделать более быстрый вариант, то можно попробовать другой вариант.

Если позволяет пространство, заполняют льдом дуршлаг и устанавливают его над кастрюлей, которая будет собирать талую воду. Так будет проще заменить лед.

При холодном копчении влага из сыров испаряется медленно, что позволяет хранить их более длительное время, при этом они не теряют своих вкусовых качеств.

Мягкий сыр коптят при открытой заслонке около 2-х часов. Твердый сыр коптят холодным дымом около 3-х часов.

Коптить сыры лучше веточками яблони, вишни или ореха.

Приготовление сыров в домашних условиях

Домашний сыр

Состав: молоко – 1 л, кефир – 100 мл, сметана – 200 мл, яйца куриные – 3 шт., соль – 1 ст. л.

Молоко можно использовать домашнее или магазинное. Влить литр молока в кастрюлю и поставить на огонь. Добавить сразу в молоко соль. Если сыр хочется сделать более пресным, то количество соли можно уменьшить. Довести молоко до кипения.

Тем временем подготовить чистую глубокую емкость, вбить в нее три яйца, добавить к ним сметану, кефир. Взболтать вилочкой или венчиком, чтобы получилась однородная консистенция. Когда закипит молоко, перелить в него подготовленную сметанно-яичную массу. Снова довести молоко до кипения, огонь меньше не делать. На этот процесс уйдет от 4 до 6 минут.

Как только молоко начнет кипеть, оно сразу быстро створожится. Выключить огонь и подготовить сито, устелив ее чистой тканью или марлей. Перелить содержимое кастрюли в сито, дать стечь сыворотке. Получившуюся творожную массу завернуть в ткань и установить под гнет. Оставить сыр в покое на часик при комнатной температуре, потом убрать в холод на 3–4 часа. Сыр готов.

Сулугуни

Состав: молоко – 2 л, жидкая сметана – 200 мл, яйца – 3 шт., соль – 1,5 ст. л., укроп и прованские травы – по вкусу.

Молоко, не отстывая и не снимая сливок, налить в кастрюлю и поставить на огонь. Дать закипеть и высыпать всю соль. В отдельную глубокую тарелку налить сметану, вбить яйца и хорошенько размешать вилкой или даже миксером на маленькой скорости для достижения однородной консистенции. Но взбивать смесь не надо. Влить тонкой струей в кипящее молоко сметану с яйцами, перемешать и добавить по вкусу рубленую зелень или сухие специи. Молоко на огне должно створожиться – появятся крупные белые хлопья. После этого подержать на огне еще 4–5 минут и выключить.

Дуршлаг или сито застелить несколькими слоями марли и слить створоженное молоко. Дать остыть 10–15 минут, затем закрутить марлю узлом, отжимая всю сыворотку, и поставить под гнет (трехлитровую банку с водой или кастрюльку). Это позволит выйти остаткам сыворотки. Оставить так сыр на 2–3 часа, периодически сливая скопившуюся жидкость. Как только она перестанет выделяться – сыр готов. Развернуть сулугуни и убрать в холодильник.

Сыр сулугуни с плавлением

Состав: молоко деревенское – 3 л, пепсин – на кончике ножа; для рассола: вода или сыворотка – 2 л, соль – 2 ст. л.

Молоко нагреть до +40 °С, а в кружке развести в 30 мл холодного молока или воды пепсин до полного растворения. Как только молоко достигнет нужной температуры, снять его с огня и влить пепсин. Аккуратно перемешать и оставить на полчаса, чтобы фермент подействовал. Спустя полчаса поверхность молока должна слегка пружинить. Теперь его можно разрезать на небольшие куски. Снова оставить на 15 минут, перемешать шумовкой, откинуть сырную массу на застеленный марлей дуршлаг. Отжать сыр и дать ему стечь в течение часа. Тем временем приготовить рассол из сыворотки и соли. Через час уже плотный сыр развернуть и погрузить в рассол. Держать его там не менее 4–5 часов для созревания при комнатной температуре.

Достать сулугуни и нарезать на кубики. В кастрюлю налить горячую воду или подогреть кипяченую до +60 °С и положить в нее куски сыра – они должны быть едва покрыты. Потихоньку куски начнут плавиться, в это время их надо перемешивать деревянной ложкой до тех пор, пока масса не станет пластичной и однородной. После этого надо уже не мешать, а растягивать сыр для достижения слоистой текстуры.

После этого переложить сыр в форму – это может быть и дуршлаг, и сито, чтобы сыворотка свободно отделялась. Оставить на час и приготовить еще один рассол (те же пропорции, что и для первого). Погрузить в него головку сулугуни и оставить на 6 часов. Сыр готов.

Сыр фета в домашних условиях

Состав: молоко – 2 л, соль – 1 ч. л., закваска – 1 упаковка.

В Греции этот сыр делают из смеси козьего и овечьего молока. Но для дома можно сделать его и из коровьего. По вкусу получится очень похоже на оригинал.

Вскипятить свежее молоко до появления пены, затем охладить до комнатной температуры. Отлить половник молока в чистый стакан и высыпать в него упаковку сухой закваски. Хорошо ее размешать и влить в остальное молоко. Отправить заквашенное молоко на 7–9 часов в тепло, чтобы живые бактерии смогли превратить молоко в сырную массу. Чем меньше емкость, в которой квасится молоко, тем быстрее молоко распадается на сыворотку и творог. Поэтому можно молоко разлить по банкам или мискам и поставить в теплое место. Когда сыворотка отделится, застелить дно дуршлага чистым вафельным полотенцем или марлей, немного заворачивая края марли/полотенца за края посуды. Поставить застеленный дуршлаг в кастрюлю, вылить в него заквашенное молоко. Сыворотка прольется в кастрюлю, творог останется на марле. Края марли завязать узлом и подвесить получившийся мешочек на перекладину, гвоздь или кран, чтобы медленно стекали остатки сыворотки. В среднем этот процесс занимает полчаса.

Как только остатки сыворотки стекут, снова положить мешочек со створоженной массой в дуршлаг, а его, в свою очередь, поместить в чистую миску и придавить гнетом (можно для этого наполнить водой 1–1,5-литровую банку) на 1–2 часа. После отстаивания слить из миски сыворотку и размешать ее с солью. Залить соленую сыворотку кипяченой водой, тщательно размешать, опустить в нее мешочек с сыром.

В таком рассоле оставить будущий сыр фета на 1–2 часа. Сыр должен пропитаться солью и приобрести приятный слабосоленый привкус. Спустя 2 часа сыр готов, его можно подавать на стол.

Сыр фета из йогурта

Состав: йогурт (натуральный) из козьего молока – 1 кг, морская соль – 1 ч. л., перец чили – 2 шт., оливковое масло – 1 ст. л., тмин, фенхель – по вкусу, лимон – 1 шт., мята – 3 веточки.

Натереть на терке половину цедры лимона, смешать цедру с оливковым маслом, натуральным йогуртом и морской солью. Дуршлаг застелить марлей, сложенной в несколько слоев, затем переложить в него всю йогуртовую смесь. Поставить дуршлаг над миской и убрать в холодильник на пару дней. Через 2 дня вся сыворотка стечет, а из полученной творожно-лимонной массы можно скатать шарики среднего диаметра.

Обжарить на сухой сковородке семена тмина и фенхеля, чтобы полностью раскрылся их аромат. Затем в сковороду добавить измельченный перец чили без семян и тоже слегка поджарить на среднем огне. Срезать с лимона половину цедры, оборвать листики с мяты.

В кастрюлю выложить сырные шарики, влить к ним оливковое масло, положить цедру половины лимона, обжаренный перец, семена фенхеля и тмина. Все накрыть крышкой и убрать на 2 дня в холодильник.

Сыр, полученный по такой технологии, отлично подходит для диеты и разгрузочных дней.

Сыр «Российский» со сметаной

Состав: молоко – 12 л, фермент «Мейто» – 0,4 г, сметана – 200 мл, соль – 3 ст. л.

«Мейто» (Meito) – растительный молокосвертывающий фермент, производится из пшеничных отрубей по японской технологии.

Молоко нужно цельное, не отсепарированное. Молоко разогреть до +30–32°C. Добавить сметану и венчиком тщательно перемешать. В стакан кипяченой воды комнатной температуры добавить фермент «Мейто» из пакета. Если фермента будет недостаточно, молоко может не свернуться. Жидкий фермент влить в теплое молоко, размешивать одну минуту. Через 1,5–2 часа в кастрюле образуется творожный сгусток, а сыворотка начнет отделяться по краям. На этой стадии разрезать сыр длинным ножом или шампуром на маленькие квадраты (2–3 см) и дать постоять 15–20 минут.

Потом поставить кастрюлю на медленный огонь и довести творожную массу до температуры около 40 градусов, аккуратно перемешивая содержимое. Если сыворотка перегревается, огонь выключить, затем снова зажечь и мешать. Должно образоваться мелкое плотное сырное зерно. Эта стадия длится 30–40 минут. Степень готовности можно определить на вкус: сырное зерно должно немного скрипеть на зубах.

Когда сыворотка немного остынет, аккуратно слить ее через дуршлаг. Добавить в сыр соль и аккуратно перемешать. Переложить массу в форму для сыра. Сверху поставить груз и оставить на 3 часа. Потом сыр перевернуть и оставить еще на 2 часа.

Отжатым сыром вытереть насухо, положить на сухую чистую ткань и убрать в холодильник для созревания. Созревание длится не менее 3 недель. Каждые 2–3 дня сыр надо переворачивать и менять ткань на сухую.

Готовый сыр становится кружевным, покрывается корочкой, приобретает остроту и золотистый цвет.

Сыр домашний из творога

Состав: творог жирный домашний – 0,5 кг, молоко домашнее – 0,5 литра, яйцо домашнее – 1 шт., масло сливочное домашнее – 25 г, соль – 0,5–1 ч. л., сода пищевая – 0,5 ч. л.

Из данного количества продуктов получается 350–400 г сыра.

В молоко комнатной температуры добавить творог, перемешать. Если творог крупными комками, тогда размять их ложкой.

Поставить посуду с молочно-творожной смесью на средний огонь и при периодическом помешивании довести до кипения. Далее варить на слабом огне до отделения сыворотки. Возможно, понадобится минут 5. Сыворотка отделяется, как только смесь начинает закипать. Сразу снять ее с огня.

Отцедить сыворотку через 2–3 слоя марли, останется комок мягкого творога.

Затем творог хорошенько отжать через марлю, придавливая его ложкой. Яйцо хорошо взбить вилкой с солью и содой. Если любите соленый сыр, смело добавляйте 1 чайную ложку, если добавить 0,5 чайной ложки соли – сыр получится слабосоленным. Тем временем, в сковороду поместить сливочное масло и растопить его на небольшом огне.

Вылить в масло яичную смесь, быстро все перемешать ложкой. Огонь должен быть минимальным. Затем поместить в сковороду творог, перемешать.

Далее перемешивать массу следует постоянно, пока не получится почти однородная тягучая смесь. Для этого понадобится минут 5–7. По идее, смесь должна быть полностью однородной и гладкой, но бывает, что остаются небольшие творожные вкрапления – на вкус это совершенно не влияет. Смесь поместить в любую подходящую форму, чуть смазанную сливочным маслом, разровнять и оставить при комнатной температуре до полного остывания. После этого уже хорошо загустевший сыр поместить в холодильник, накрыв посуду пленкой. Оставить сыр для созревания, как минимум, на сутки, хотя он будет уже готов часа через 2–3. Но, чем дольше сыр созревает, тем тверже он становится.

Сыр чечил

Состав: молоко – 3 л, пепсин – 10 г; для рассола: соль и вода.

Сычужный фермент или пепсин можно купить в аптеке.

Сырое молоко в кастрюле или банке поставить в холодильник на ночь, а утром снять сливки. Это снизит объем молока, поэтому в кастрюлю надо его налить не 3 литра, а на 20–25 % больше (3,6–3,7 л). Затем снятое молоко оставить на столе и дать ему скиснуть за сутки, так сыр получится более вкусным и будет лучше тянуться.

Именно от кислотности молока в этом рецепте зависит то, как хорошо удастся превратить сырные кусочки в нити. Оптимальным считается момент, когда оно начнет сворачиваться.

Далее поставить кастрюлю на огонь и нагреть до +32–35 °С, снять с огня. Влить пепсин и оставить на полчаса. Ничего трогать или мешать не нужно – просто дать постоять. Через какое-то время в кастрюле образуется плотная масса. Нагреть ее на плите до +50 °С, осторожно помешивая. Это поможет полностью отделиться сыворотке. Затем процедить получившиеся хлопья через марлю в дуршлаг и выложить массу на чистый стол. Для удобства можно надеть тонкие перчатки. Хлопья надо вытягивать в нити. Их можно скрутить в клубки или заплести в косичку.

Из воды и соли сделать раствор и выложить в него получившийся сыр на ночь. Утром продукт уже готов к употреблению. Его уже можно есть прямо так или подкоптить.

Быстрый способ приготовления сыра чечил

4 л свежего маложирного молока подогреть до температуры не выше +38 °С и добавить в него 1 г сычужного фермента. Все хорошо перемешать и тут же снять с огня. Оставить свернуться и загустеть на 35–40 минут, а затем нарезать получившуюся массу прямо в кастрюле на квадраты – это обеспечит лучшее отделение сыворотки. Снова оставить на полчаса. Дуршлаг, большое сито или решето застелить несколькими слоями марли, откинуть на нее получившийся сыр и дать стечь в течение часа.

Нагреть на огне воду так, чтобы терпела рука, выложить в нее куски сыра и вытягивать их в нити. Благодаря температуре они станут более пластичными и не будут рваться. Готовый чечил скрутить любым удобным способом и поместить в заранее приготовленный солевой раствор.

Сыр моцарелла

Состав: молоко – 2 л, пепсин – 1/4 ч. л., соль – 2 ст. л., сок лимона – 2 ч. л.

Для приготовления потребуется жирное молоко. Пепсин можно купить в аптеке или в специализированных магазинах. Пепсин надо растворить в половине стакана воды.

Молоко подогреть до +70 °С, добавить в него лимонный сок, готовый раствор пепсина и все перемешать. Дождаться полного створаживания, это произойдет достаточно быстро, доводить молоко до кипения не нужно. Затем сыворотку слить, откинув творожную массу на дуршлаг, застеленный несколькими слоями марли. После подогреть воду или слитую сыворотку до +90 °С и растворить в ней соль. Приготовленный сыр поместить в горячую воду на пару минут, затем вынуть и размять руками. Масса горячая, поэтому готовить нужно в перчатках. Еще раз опустить сыр в соленую воду. Затем с помощью пищевой пленки мягкий сыр скатать в колбаску и обвязать бечевкой, чтобы получились шарики из колбаски, потом шарики отрезать.

Хранится моцарелла в закрытой емкости с остатками рассола.

Сыр голландский

Состав: творог – 1 кг, молоко – 1 л, масло сливочное – 100 г, соль – 1 ч. л., яйца – 2 шт., сода – 1 ч. л.

Выложить в кастрюлю творог, залить его молоком, поставить кастрюлю на небольшой огонь, все время помешивая. Когда от творога отделится прозрачная сыворотка, откинуть его на дуршлаг, покрытый несколькими слоями марли. Чтобы сыворотка стекала быстрее, творог можно несильно подавить руками или деревянной ложкой. Как только сыворотка полностью отцедится, творожную массу переложить в кастрюлю, добавить к ней сливочное масло.

В миске (отдельно от остальных ингредиентов) смешать яйца, соду, соль. Туда же можно при желании добавить всевозможные специи (петрушка, паприка, зелень укропа, перец чили,

шпинат, базилик и любые другие пряности). Смешанную яичную массу перелить в кастрюлю с творогом.

Эту кастрюлю поставить на умеренный огонь и варить, пока сырная масса не станет однородной, тягучей и густой. Все время варки продукт нужно помешивать, чтобы масса не приставала и не подгорала. Творожная масса из-за соды поднимется, разбухнет и станет воздушной. Минуты через три после этого масса начнет плавиться и станет однородной. После этого необходимо проварить продукт еще 10 минут (можно и дольше, ведь, чем дольше сыр варится, тем тверже по консистенции он получится).

Сваренную сырную массу переложить в чистую сухую емкость и убрать для застывания в холодильник.

Адыгейский сыр

Состав: кефир – 1 л, молоко – 3 л, соль – 2 ч. л.

На малом огне разогреть кефир, непрерывно размешивая, до его створаживания. Затем процедить творог, далее для рецепта нужна будет именно сыворотка. Сыворотку оставить в комнате на пару суток. Когда она хорошо скиснет, к ней влить молоко, и смесь нагревать на малом огне до ее свертывания (нужно примерно 5 минут). Дуршлаг закрыть марлей в несколько слоев и процедить новый творог. Отцеженный творог посолить, перемешать, накрыть краями марли, придать желаемую форму и на ночь отправить в холодильник.

Сыр из козьего молока

Состав: козье молоко – 2 л, лимон – 1 шт., соль – 1 ч. л.

Из лимона средних размеров выжать сок. Козье молоко налить в кастрюлю, посолить, поставить на малый огонь, дождаться появления маленьких пузырьков (не кипятить), после чего снять посуду с плиты. В молоко сразу влить лимонный сок, хорошо размешав. Молоко начнет свертываться, в результате образуются две сыворотки: белая творожная и слегка желтоватой окраски. Дуршлаг поместить в другую кастрюлю или миску, застелив его марлей в несколько слоев. Створоженное молоко вылить в дуршлаг и оставить на полчаса, чтобы сыворотка стекла. Потом марлю с творожной частью свернуть и отжать, придать ей желаемую форму, потом положить под гнет на несколько часов.

Индийский сыр панир

Состав: молоко – 2 л, лимонный сок – 50 мл, соль по вкусу.

Влить молоко в толстостенную кастрюлю или казан, дать закипеть. Вливать понемногу кефир или же лимонный сок (нужна кислота для сворачивания молока). Через пару минут творожок всплывет поверх отделившейся сыворотки. Этот творог уже можно есть. Но для сыра надо собрать творожок, завернуть в марлю, поставить под пресс, и через 2–3 часа будет готов панир. А оставшаяся сыворотка прекрасно подходит для крошки, для выпечки, ее можно пить, умываться или мыть голову.

Диетическая брынза со специями

Состав: кефир – 1 л, молоко – 1 л, яйца – 6 шт., соль по вкусу, красный перец – небольшая щепотка, тмин – на кончике ножа, чеснок – 1 зубчик, зелень – 1 пучок.

Молоко и кефир налить в кастрюлю и поставить на огонь. Яйца взбить с солью и влить в кефир, не дожидаясь его закипания. Довести кефирно-яичную массу до кипения, периодически размешивая. Как только образуется творожная масса, убрать кастрюлю с огня. В остывшую смесь добавить специи, пропущенный через пресс чеснок и порубленную зелень. Откинуть массу на дуршлаг, застеленный марлей, и дождаться, пока стечет лишняя жидкость. Завернуть брынзу в марлю и поставить под гнет на ночь.

Вяление

Вяленое мясо желательно делать в холодное время года, когда на улице и в помещении прохладно. Такое мясо готовится просто, но процесс его приготовления довольно длительный.

Вяленое мясо в домашних условиях готовится без всяких вредных добавок. Единственным консервантом является соль, а она микроорганизмы не убивает, а лишь приостанавливает их

развитие. Поэтому мясо для вяления нужно брать свежее и на 100 % от здорового животного, в магазинах, где оно проверяется, а не на стихийных рынках.

Вяление – разновидность холодной сушки продуктов. В процессе вяления происходит обезвоживание высушиваемого материала при температурах до +40 °С.

В вяленых продуктах, в отличие от сушеных методом холодной сушки, жир перераспределен по толще мышечной ткани. В продуктах, изготовленных методом холодной сушки, жиры сконцентрированы в местах их накопления в животном. Вяленый продукт более стоек в хранении – связанные жиры меньше окисляются и прогоркают.

Вялят не только рыбу и мясо, вялят также фрукты и бахчевые – яблоки, груши, дыни, чернослив.

Вяление мяса

Вяленое мясо готовят из баранины, молодой телятины, козлятины, крольчатины и домашней птицы. Мясо следует использовать только самого высокого качества, проверенное санитарной экспертизой. Доска для резки мяса, решетка для сушки должны быть очень чистыми, близкими к стерильным.

Для приготовления вяленого мяса в домашних условиях понадобится:

- мясная вырезка;
- много красного и черного перца;
- соль (на полкило вырезки уходит треть стакана);
- сахар – пара столовых ложек;
- черный перец горошком и лавровый лист.

Если взята не вырезка, то мясо срезают с костей, и, освободив от крупных сухожилий, нарезают полосками толщиной 3–5 см и массой до 1 кг. Затем приступают к посолу перед вялением.

При сухом посоле мясо нужно предварительно заморозить, а затем натереть со всех сторон смесью из соли, сахара, перца и пряностей. За время процесса соления мясо впитывает соль и утрачивает влагу, образуется рассол, который покрывает только нижние слои мяса. Поэтому куски необходимо перекладывать сверху вниз.

При мокром посоле нужно соблюдать пропорции посола.

Вариант 1. На рассол нужно на 0,5 кг мяса примерно 1 л воды. Поставить воду на огонь, бросить в воду соль, сахар по 1 столовой ложке красного и черного перца, перец горошком и лавровый лист. Дать покипеть, вынуть лавровый лист, остудить. Вымытую вырезку положить в этот холодный рассол и дать 5 часов постоять при комнатной температуре, затем на 3 суток убрать в холодильник.

Через 3 суток мясо вынуть из рассола, поставить под пресс на наклонную плоскость и дать стекать в течение часа. Смешать красный и черный перец, мясо со всех сторон хорошенько натереть приправой и обвалить. Завернуть в чистую сухую марлю. Убрать в закрытую емкость в холодильник на неделю.

Через неделю развернуть, еще раз хорошенько обвалить в приправе, снова завернуть в марлю и повесить вялиться на неделю в хорошо проветриваемое место.

Вариант 2. Приготовить рассол из расчета 200 г соли на 1 л воды, добавить в него немного пряностей, прокипятить и в кипящий рассол поочередно на 2–3 минуты опускать куски мяса.

Посоленное мясо можно вялить несколькими способами.

Прежде всего, каждую полоску нужно повесить для стекания рассола в темном чистом сухом проветриваемом помещении.

Вяление на воздухе, закрытом от проникновения насекомых марлей или мелкой сеткой. Температура воздуха должна быть достаточно высокой – от 20 до 40 °С. Обычно эти условия соблюдаются на чердаке, под шиферной крышей. Продолжительность процесса составляет от 15 до 30 дней. В этот период необходимо осматривать мясо несколько раз в день.

Для вяления на гриле необходимо нарезать свежее мясо поперек волокон полосками шириной 2,5 см, затем засолить сухим способом и поместить на решетку так, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Готовить до тех пор, пока мясо в достаточной степени не подсохнет.

При приготовлении **вяленого мяса в духовом шкафу** сырье засаливается сухим способом, а затем расправленные ломтики укладываются на решетку так, чтобы они не касались друг друга. Подготовленное мясо следует поместить в предварительно разогретую до 50 °С духовку и вялить при приоткрытой дверке в течение 12 часов.

Хранить вяленые продукты необходимо в темном, сухом, проветриваемом помещении при температуре не выше +10 °С.

Вялить можно куриное и индюшиное филе, мякоть свинины и молодой говядины, телятина не подойдет, поскольку не успела набрать нужный вкус. С большой осторожностью нужно подходить к свинине, в ней больше всего паразитов. В говядине их меньше.

Готовят крепкий рассол из каменной соли (ни в коем случае не экстра, результат будет не тот) с добавлением лаврового листа, душистого перца, гвоздики. Для рассола понадобится на 1 л воды 4 или 4,5 столовых ложек с горкой соли. Кипятить его 1–2 минуты, затем отставить и остудить. Рассол должен быть таким, чтобы сырое свежее куриное яйцо плавало (виден был тупой конец диаметром 2,5 см). Когда рассол остынет до комнатной температуры, специи вынуть, а саму жидкость поставить в холодильник. Для засолки мяса рассол должен быть очень холодным.

Некоторые хозяйки используют для засолки только морскую соль, мотивируя это тем, что она плохо растворяется в воде, а значит и мясо впитает ее меньше, чем обычной поваренной соли.

Для засолки нужна керамическая или стеклянная посуда, посуда из металлических сплавов окисляется, а это вредно как для здоровья, так и для качества солонины.

Рассола должно быть чем больше, тем лучше. Мясо должно в нем свободно плавать. Закрывать мясо крышкой и поставить в холодное место на 1–3 суток в зависимости от размера кусков мяса. Если куски большие, то и времени на просол нужно больше. Его надо переворачивать в кастрюле по несколько раз в день.

Потом мясо надо достать из рассола, обсушить и на 1 час положить под гнет на наклонной поверхности, чтобы вытек рассол. Промокнуть полотенцем, чтобы убрать всю жидкость. Если кусок мяса толстый, разрезать его вдоль на две или несколько полосок, так оно быстрее провялится. Затем натереть мясо сухими молотыми специями, обвалить его в специях со всех сторон (перец черный, душистый и чили, кориандр, тмин, гвоздика, любые, по желанию). Среди специй обязательно должен быть красный молотый перец, обладающий консервирующими свойствами. Специи лучше брать целыми и молоть их прямо перед употреблением, так они не потеряют свой аромат.

Мясо со специями завернуть в чистую марлю, пергамент или бинт, сложить в посуде, закрыть крышкой и выдерживать в холодильнике на нижней или средней полке 1 неделю. Потом мясо достать, развернуть из марли, снова натереть его пряностями, завернуть в другую чистую марлю и обвязать нитками, делая петельки, за которые его подвесить в хорошо проветриваемом месте.

Таким местом может быть прохладная кухня, в которой нужно подвесить мясо под потолком. Можно вялить его на балконе, с приоткрытым окном, если на дворе поздняя осень или зима. Идеальный вариант – сухое прохладное место со сквозняком. Если проветриваемого прохладного помещения нет, тогда нужно хотя бы несколько дней подержать мясо на сквозняке, а затем держать в холодильнике на нижней полке минимум 1–2 недели, максимум месяц, постоянно его переворачивая.

Вяленая курица и индейка готовы быстрее – через несколько дней вяления, а свинине и говядине потребуется весь указанный срок.

Следует учесть, что мясо за время вяления уменьшится в размере и в весе: из 1,5 кг свежего мяса получится 800–900 г вяленого.

Хранить эту заготовку можно сколько угодно долго в холодильнике.

Вяленое мясо в духовке должно готовиться при температуре не ниже +60 и не выше +70 °С с приоткрытой дверцей около 4 часов. Кусочки надо разложить на решетке, вниз установить поддон, чтобы капающий с мяса сок не запачкал духовку. Если плита газовая, ее разогревают, выключают и только потом ставят мясо. По мере остывания мясо достают, духовку опять подогревают, выключают газ и снова ставят продукт. Если нужно не вялить, а сушить мясо, может потребоваться до 24 часов.

Сушилка для вяления не самый подходящий прибор, так как продукт легко пересушить. Поэтому вяленое мясо в сушилке готовят под постоянным наблюдением. Кусочки на поддонах

раскладывают так, чтобы между ними был зазор в несколько миллиметров для лучшего отхождения влаги. Если ставятся несколько поддонов друг на друга, куски потолще кладут на нижний уровень.

Разные виды заготовленного мяса имеют свои особенности хранения. Например, сушеное мясо после обработки необходимо выложить на чистую бумагу в один слой и оставить на сутки. Это позволит испариться остаткам влаги. При содержании сушеного мяса в темноте, без доступа влаги, оно может оставаться пригодным для употребления сколько угодно долго при любой температуре.

Как хранить вяленое мясо, зависит, в том числе, от способа приготовления. Например, бастурму, покрытую слоем пряностей, можно просто завернуть в пергамент. Билтонг же в таких условиях будет продолжать высыхать. Поэтому его лучше сложить в стеклянный контейнер и плотно закрыть. Главное, чтобы вяленое мясо содержалось в прохладном месте. Если оно хранится при комнатной температуре, стоит съесть его за 2 недели. А при малейшем подозрении на изменение вкуса или запаха лучше отказаться от употребления или подвергнуть его дополнительной тепловой обработке.

Рецепты приготовления такого мяса своими руками есть практически у всех народов. Сегодня в числе самых популярных – бастурма (тюркское происхождение) и билтонг (африканское).

Билтонг

Состав: мясо – 1 кг, соль – 2 ст. л., молотый кориандр – 1 ст. л., сахар – 1 ч. л., молотый черный перец – 1 ч. л., 6 %-ный уксус – 50 мл.

Мясо помыть, обсушить, порезать вдоль волокон на полоски толщиной не больше 1 см. Слегка отбить, сбрызнуть 6 %-ным уксусом, обсыпать смесью пряностей со всех сторон, сложить в кастрюлю или миску, установить гнет и вынести на холод на 12 часов. Развести оставшийся уксус водой в пропорции 1:6. Поместить на 5 минут мясо в раствор, тщательно ополоснуть в нем каждый кусочек и повесить в хорошо проветриваемом месте примерно на сутки. Важно не пересушить. Билтонг – это сыровяленый продукт, и в доведенном до ломкости состоянии уже не будет таким вкусным.

Билтонг – африканский продукт, местные жители готовили так любое мясо, даже слоновье. Так что можно экспериментировать.

Бастурма

Состав: говядина – 1 кг, соль – 3 ст. л., горчица, чеснок, хмели-сунели, смесь перцев – по вкусу.

Приготовить рассол: в 1 литр воды положить соль. Мясо помыть и выложить в кастрюлю. Залить рассолом и дать постоять 3 часа. Мясо достать из рассола и хорошо просушить бумажными полотенцами. Приготовить смесь специй по желанию и этой смесью натереть мясо. Плотно завернуть мясо в пергамент, потом завернуть еще и в фольгу. Духовку заранее разогреть на максимальную температуру. В горячую духовку положить завернутое мясо. Оставить на 10 минут, а затем духовку выключить. Духовку не открывать, мясо должно там остаться минимум на 5 часов. Идеально будет приготовить с вечера, а достать утром.

Вяленое мясо (рецепт от викингов)

Понадобится: говяжья вырезка – 1 кг, крупная морская соль. Другая не подойдет.

Вырезку нарезать на 3 равных продольных куса. Засыпать дно посуды солью и выложить куски мяса. Если посуда небольшая, между кусками насыпать соль. Также засыпать солью мясо сверху (примерно полпачки). Убрать мясо на 2 суток в холодильник. Его не надо переворачивать и не надо сливать выделившийся сок. Достать кастрюлю, обмыть мясо и обсушить его бумажным полотенцем. Завернуть в марлю, обмотать ниткой, повесить на карниз и вялить 7–10 дней.

Сушеное мясо

Первый рецепт предполагает высушивание его пластинами. Надо нарезать свежее мясо поперек волокон на очень тонкие ломтики. Если сушеная говядина или баранина нужны для хранения и последующей готовки, то ломтики могут быть любого размера. Если предполагается

есть такое мясо, не готовя его, кусочки лучше делать поменьше, чтобы удобно было их жевать целиком. Перед тем как засушить нарезанные ломтики, их можно сутки подержать в рассоле, сделанном на свой вкус.

Второй рецепт больше подходит для заготовки продукта длительного хранения. Свежее мясо прокрутить на мясорубке, разложить тонким слоем на противне в духовке или на поддоне сушилки и готовить до состояния сухариков. При желании фарш можно посолить и поперчить. Во время сушки его стоит время от времени рыхлить для более равномерного испарения влаги.

Вяленая свинина в домашних условиях

Состав: свинина – 1 кг, соль – 250 г для сухой засолки и 250 г для рассола, чеснок – 5–6 зубчиков, специи (лавровый лист, перец горошек, кориандр семенами, паприка сладкая, паприка жгучая, перец черный молотый, розмарин, шалфей) – 50–60 г.

С куска мяса обрезать пленки и жилки. Мясо вымыть и обсушить. На стол или доску высыпать соль и мясо несколько раз обмакнуть в нее, сильно придавливая, чтобы мясо оказалось в плотной оболочке из соли. Положить в кастрюлю и отправить в холодильник на трое суток. Ежедневно осматривать мясо и сливать из него жидкость. Если вся соль растворилась слишком рано, то ее нужно подсыпать.

Через три дня вскипятить 1 л воды, положить соль, несколько листиков лаврушки, 5–6 горошин перца, щепотку семян кориандра. Остудить рассол до +35–30 градусов и опустить туда мясо. Выдержать свинину в рассоле в холодильнике еще трое суток.

Потом достать мясо из рассола. Положить на одну доску, второй доской накрыть и поставить под груз слегка наклонно, чтобы удалить лишнюю жидкость. Доску с мясом лучше установить в раковине или на поддоне для сбора стекающей жидкости. В таком виде выдержать свинину от 3 до 5 часов.

Подготовить смесь из специй для панировки мяса. В нее могут войти чеснок, черный молотый перец, красная паприка жгучая и сладкая, розмарин и (или) шалфей и другие пряные травы по желанию. Смесь растереть ступкой, лавровый лист поломать руками. Запанировать свинину в специях и уложить мясо в плотную ткань. Подойдет и многослойная марлевая салфетка, но лучше взять льняную ткань или полотенце. Как можно плотнее завернуть мясо в ткань и отправить в холодильник на сутки.

Через сутки мясо осмотреть. Если панировочной смеси мало, то ее надо добавить, при необходимости заменить влажную ткань на сухую. Выдержать в холодильнике вяленое мясо еще 48 часов.

Вяленую свинину хранить в холодильнике в сухой ткани или в пищевой бумаге.

Сыровяленая колбаса из свинины

Состав: свиная шея – 700 г, свиная лопатка – 350 г, свиное сало – 200 г, коньяк – 2–3 мл; специи на 1 кг фарша: соль – 35 г (1 ст. л. без горки), сахар – 2 г (1/4 ч. л.); в ступке перемолоть 2 г черного перца (0,5 ч. л.), 0,5 г душистого перца горошком, 0,5 г молотого мускатного ореха (1/5 ч. л. без горки), 2,5 г тмина.

Свиную шею надо порезать на мелкие кусочки (3,5×3,5 см). Свиную лопатку перекрутить на крупную сетку для колбасы, сало нарезать кубиками, как шею. Специи тщательно перемолоть в ступке.

Потом мясо относительно ровным слоем размять по доске и посыпать всеми специями, потом смочить руки коньяком и размять мясо. Фарш нужно мариновать минимум 2-е суток, тогда он не испортится. Когда мясо промаринуется, надеть на мясорубку насадку для колбасы и начинать кишки мясом не слишком плотно. Колбаски делать длиной 30–35 см, потом из них делать колечки. Колбасу нужно по всей длине проколоть зубочисткой, чтобы вышел воздух. Колбасу вялить в картонной коробке. Сделать ножом в ней дырки для вентиляции. Через сутки достать колбасу и положить под пресс в холодильник на 2-е суток. Через 2-е суток опять подвесить колбасу в сушилку, через пару суток доставать колбасу и катать очень аккуратно скалкой, чтобы она становилась более плоской. Так выходит воздух и ей легче вялиться. Так делать на протяжении 2-х недель. Сушилку выставить на балкон, на сквозняк.

Вяленая домашняя колбаса

Состав: свинина (ошеек) – 3 кг, чеснок – 4 головки, перец красный молотый и черный молотый – по вкусу, майоран – 10 г, спирт (96 %) – 3 ст. л., соль – 90 г, тонкая свиная кишка – 150 г.

Мясо для вяленой колбасы можно нарезать двумя способами. В первом случае свинину перекручивают на мясорубке с крупной сеткой. Во втором мясо рубят ножом на кусочки размером 1×1 сантиметр. В классическом рецепте болгарская вяленая колбаса делается именно из рубленого мяса, а не из фарша.

На мясорубку надеть мелкую сетку и пропустить предварительно очищенный чеснок. Добавить его к порубленному мясу, туда же положить соль из расчета 28–30 грамм на килограмм мяса. Следует строго выдерживать эту пропорцию, в противном случае колбаса может испортиться во время сушки. В фарш добавить черный и красный перец по вкусу. Перемешать и отставить на 5 часов, накрыв сверху, чтобы мясо не обветрилось и не потемнело. Пока фарш будет стоять, нужно периодически его перемешивать, чтобы соль и специи равномерно впитались. Выдержав мясо, добавить к нему майоран и спирт, опять перемешать, и можно формировать колбасу.

Готовые колбаски проколоть иглой в нескольких местах, удаляя воздух. Бинт смочить в соленом растворе (3 чайные ложки соли на стакан воды), обернуть им колбасу и повесить для сушки.

В месте для сушки колбасы не должно быть сквозняков, но важно обеспечить доступ свежего воздуха, то есть помещение должно проветриваться. Температура должна быть от +10 до +15 градусов, желательно светлое помещение.

Через 2–3 дня, когда колбаса немного подсохнет, ее следует снять и немного раскатать скалкой, придавая приплюснутый вид. После чего снова развесить вялиться, но уже без бинта. Через 2 недели колбаски снять и положить в холодильник, они уже готовы к употреблению. Можно одну колбаску разрезать и посмотреть срез. Если она не полностью провялилась в середине, ее довяливают в холодильнике в отделении для свежего мяса при температуре +2 градуса еще примерно неделю.

Очень вкусная вяленая колбаса получается с добавлением сала. Для этого берут сало только межреберное в соотношении 1:4 к мясу. Спирт в рецептуре можно успешно заменить коньяком, что придаст колбасе красивый цвет и особенный запах.

Вяление рыбы

Вяление и сушка рыбы являются одним из способов заготовки ее впрок. Процесс вяления похож на сушку. Это разные названия одного и того же. Сущность заключается в том, что предварительно посоленная рыба провяливается (высушивается) в сухом, хорошо проветриваемом месте. В процессе хранения, как и во время вяления, рыба теряет влагу и жир, становится более сухой, поэтому ее и называют сушеной.

Вяленую рыбу рекомендуют готовить весной или осенью из жирной или среднежирной рыбы. Мелкую рыбу не разделяют. Наилучшим вкусом в вяленом виде отличаются тарань, плотва, густера, подлещик, лещ, рыбец, чехонь, укляя, язь, щука, карп, мойва.

Вяление рыбы состоит из трех этапов: засолка, отмачивание, сушка.

Засолка рыбы под вяление может быть двух видов: мокрый и сухой посол. Мокрым посолом солят не очень крупную рыбу (весом до 200–500 г). В прохладное время года рыбу можно не потрошить, в теплое обязательно потрошат. Рыбу не моют, а только протирают сухим полотенцем.

Подготовленную рыбу укладывают в эмалированное ведро, таз или кастрюлю, предварительно насыпав на дно соли. Рыбу укладывают плотными рядами: головой к хвосту, спиной к животу. Каждый ряд обильно солят. На верхний ряд насыпают столько соли, чтобы она покрыла всю рыбу. Для придания особого вкуса можно в соль добавить немного сахара.

Сверху кладут дощечку и на нее гнет. Через 5 часов после засолки рыба сама пускает рассол. Рыба солится в течение 3 суток (в зависимости от величины рыбы). На весь период засолки рыбу необходимо поместить в как можно более холодное место.

Сухим способом засаливают более крупную рыбу. Каждую рыбу разрезают вдоль спины и распяливают. Удаляют внутренности, затем протирают сухой тряпкой. Изнутри рыбу обильно посыпают солью. Тушки рыб укладывают рядами в деревянный ящик так, чтобы брюшки были

направлены вверх, и сверху на чешую тоже подсыпают соли. Ящик ставят в яму, выкопанную в прохладном месте, сверху накрывают полиэтиленовой пленкой.

В зависимости от величины рыбы посол длится от 3 до 7 суток. В процессе засолки рыба также выделяет свой сок, но он тут же из ящика вытекает сквозь щели. В этом и заключается смысл сухой засолки рыбы.

Сухим способом можно солить и мелкую непотрошеную рыбу. На широкой доске расстилают чистую тряпку, рыбу укладывают рядами головой к хвосту, друг на друга, посыпают солью и заворачивают в эту же тряпку. Сверху «пакет» накрывают другой доской и на нее ставят гнет. Сок, вытекающий из рыбы, будет просачиваться сквозь ткань и вытекать наружу.

Вымачивание. Для снижения содержания соли в рыбе и во избежание образования кристаллов соли на ее поверхности применяют вымачивание. Просоленную рыбу промывают холодной проточной водой. Особенно тщательно промывают жабры и брюшко выпотрошенной рыбы. Мелкая рыба вымачивается в пресной воде в течение получаса, более крупная должна вымачиваться несколько часов (например, рыба находилась в засолке 5 дней, это значит, что процесс вымачивания в пресной воде должен продолжаться 5 часов, причем воду необходимо дважды сливать и наполнять емкость свежей пресной водой). В процессе вымачивания, после того как первая вода была слита, рыбу полезно оставить на 2 часа без воды для того, чтобы в мясе рыбы произошло перераспределение соли, а также чтобы уменьшить соленость внутренних слоев рыбы. Если при вымачивании рыба начинает всплывать, то это говорит о том, что посол становится нежным. В этом случае, если смотреть рыбу «на свет», то ее спинка будет янтарно-прозрачной. После сушки мясо приобретает слегка красноватый цвет.

Сушка. Перед тем как рыбу вывешивать для вяления, надо ее разложить на бумаге, чтобы она немного обсохла, или протереть ее чистой тряпкой насухо. Можно вывешивать рыбу на специально изготовленных крючках из нержавеющей проволоки, предварительно прокалывая шилом отверстие под крючок. Обычно таких рыб, как синец, густера, плотва, белоглазка, вывешивают головой вниз. Рыбу крупную, потрошенную – леща, язя – головой вверх. Всегда, если рыба вялится потрошенной, то тушка вывешивается головой вверх, чтобы рыбий жир не вытекал вниз, а оставался в мясе рыбы. В брюшко выпотрошенной рыбы при вялении обязательно вставляется деревянная поперечная распорка. Делается это для лучшего высыхания рыбы. Время вяления может быть разным, оно зависит от температуры воздуха и размера рыбы. Процесс сушки длится, как правило, от 1 до 4 недель. Если рыбу нанизывают через глазницы (при помощи иглы и прочного шнура), то необходимо, чтобы рыба была расположена спинками в одну сторону; а чтобы она не сползала друг к дружке, захлест на голове делается дважды. Ну и, естественно, необходим тщательный контроль за вывешенной для сушки рыбой.

Рыба должна быть надежно защищена сеткой или марлей от мух и ос. В ночное время мухи отсутствуют, и в это время рыбу можно не защищать сеткой или марлей для того, чтобы она подсохла до образования сухой корочки. Мухи откладывают яйца только на влажную поверхность рыбы. Ранним утром, после ночного просушивания, рыбу можно слегка опрыскать раствором столового уксуса: его резкий запах отпугивает мух. Но лучше сразу вывешивать рыбу в специально оборудованном и защищенном от мух месте. Для этого широко используется марлевый полог, концы которого нужно слегка завернуть и скрепить.

Хранение. Хранить готовую, хорошо высушенную (но не пересушенную) рыбу лучше всего в жестяных банках, закупорив банки крышками. Крупную рыбу можно хранить, завернув в пергамент, но только не в целлофановых пакетах, потому что в этом случае к рыбе не будет доступа воздуха. В таком виде синца, чехонь, густеру можно сохранить довольно долго – до 4 месяцев. Вяленая рыба хорошо хранится и в матерчатом ситцевом мешке в сухом прохладном месте. Если же рыба пересохла – ей можно вернуть упругость свежевяленной. Для этого рыбу нужно намочить в воде и завернуть во влажную бумагу (поддерживать бумагу влажной в течение двух суток, смачивая ее водой по мере высыхания).

Рыбец

Предварительно рыбу нужно засолить в рассоле – тузлуке. Соль в воду класть до тех пор, пока она не перестанет растворяться.

Рыбу уложить спинками вверх, залить тузлуком, прижать небольшим гнетом. Соление продолжается в течение пяти дней, а в прохладную погоду – и до десяти. Вытащив рыбу из

тузлука, следует подсушить ее в тени в течение двух дней и только затем вымачивать. После этого нужно вывесить рыбу на ветерок, но в тени – головой вниз.

Тарань и вобла

Для вяления тарани и воблы наиболее благоприятны прохладные сухие безветренные дни ранней весны. В этот период рыба еще не нерестилась, благодаря чему содержит наибольшее количество жира и имеет наивысший вес. Атмосферные и температурные условия в это время года также наиболее подходят для успешного вяления. В зависимости от размеров рыбы тарань и воблу вялят на протяжении от 13 до 30 суток.

Карп

Рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности, головы и хвосты отрезать. Подготовленную рыбу засолить сухим или мокрым посолом и выдержать на протяжении десяти дней, затем промыть, отцедить и слегка посолить смесью соли с 2 % селитры. Подвесить в вентилируемом месте и сушить 3 недели. Готовую рыбу упаковать в ящики, имеющие с двух сторон отверстия для проветривания. Для этой же цели между отдельными рыбами поместить щепки. В сухом вентилируемом месте такая рыба может сохраняться до одного года.

Лещ и подлещик

Рыбу заложить в деревянный бочонок или эмалированное ведро в раствор соли из расчета 1 стакан соли на 1 л воды. Поверх рыбы положить кружок, а на него – гнет и держать в таком положении 3 суток. Затем рыбу промыть в холодной воде и развесить в тени на ветерке. Рыбу вялят 10–15 суток.

Чехонь

Рыбу выпотрошить, тщательно удалить кровь около позвоночника, вынуть жабры, изнутри сделать надрез вдоль хребта, не повреждая кожу. Чешую не снимать. Разделанную рыбу поместить в раствор соли (125 г соли на 1 кг рыбы) и придавить сверху дощечкой с небольшим грузом. Мелкую рыбу просаливают за 10 часов, крупную – до 20 часов. Держат рыбу в рассоле в прохладном месте.

Скумбрия

Вяленую скумбрию готовят из рыбы весеннего улова, после нереста. Рыбу выпотрошить, вытаскивая внутренности через жаберные крышки, не разрезая брюшка. Затем ее промыть, подвесить попарно, пропуская тонкий шпагат или толстую нитку через хвост, и погрузить на 8 часов в рассол (на 1 л воды 25 г соли). После этого промыть холодной водой и подвесить для сушки на прутья. Сушка длится около двух недель.

Вяленая корюшка и другая мелкая рыба

Рыбу выпотрошить и протереть полотняной тканью. Затем в эмалированной посуде посолить вместе с пряностями (соли кладут много). Выдержать 2 суток, затем рассол слить, рыбу обсушить, нанизать на веревочку или проволоку, продетую через глазные впадины, и высушивать под крышей на солнечной стороне в хорошо проветриваемом месте или в негорячей печи на соломе.

Хранение копченостей

Копчености любят, наверное, все. Но, чтобы дольше наслаждаться их неповторимым вкусом и ароматом, нужно знать, как правильно их хранить.

Сроки и условия хранения продукта зависят от его вида.

Как сохранить копчености вкусными и максимально полезными? Лучшее место для этого – хорошо проветриваемое сухое помещение. Температура воздуха в нем не должна превышать +8 градусов (оптимальная температура – 5–6 градусов). Лучшим местом, в итоге, оказывается чердак. Здесь копчености, подвешенные в чистых мешочках или помещенные в специально отведенные для этого ящики, смогут храниться длительный срок. Не стоит хранить копченые мясные и рыбные изделия в погребах, поскольку воздух здесь достаточно влажный, а

температура может быть ниже рекомендуемой. Все это приведет к тому, что продукты заплесневеют и испортятся.

Хранить в холодильнике продукты можно при различных температурных режимах, от которых зависят сроки. Согласно существующим технологиям принято различать три регламента короткого содержания без глубокой температурной обработки: при температурном режиме от +5 до +7 °С можно сохранить свежесть мясных продуктов до 12 часов; при температурах от 0 до +5 градусов – в течение суток; при режиме от –3 до 0 градусов – в течение 2-х суток. Так можно хранить копченое мясо, субпродукты хранятся на несколько часов меньше.

Если нужно сохранить продукт более длительное время, его следует заморозить. В этом случае существует также три температурных режима: при температурах от –10 до –8 обеспечивается хранение до 4 месяцев; при температурном режиме в камере от –18 до –10 градусов – до 8 месяцев; в морозилке от –24 до –18 градусов можно держать до 1 года.

Холодильники появились сравнительно недавно, но и раньше коптили грудинку, окорока, птичьи крылышки и другие деликатесы. Наши предки применяли следующие способы:

Хранение в ткани. Натуральную ткань пропитывали соляным раствором, обматывали им продукт и помещали в прохладное место, где отсутствуют температурные перепады, например, в подпол.

На чердаке. Копчености прекрасно сохраняются в проветриваемом помещении чердака, если повесить их в тряпичном мешочке.

В крапивных листьях. На природе можно обложить мясо листьями крапивы. Сверток держат в тени. Так оно сможет сохранить свежесть в течение нескольких дней.

Признаки, свидетельствующие о том, что припасы испортились и непригодны к употреблению, следующие: белая по цвету и скользкая на ощупь плесень; сильный неприятный кисловатый запах. При появлении любого из этих признаков необходимо сразу же обмыть продукт теплой водой, затем еще раз обмыть его, но уже раствором соли. Раствор должен быть очень крепким. После этого копчености целесообразно высушить и обильно смазать жиром.

Правильное хранение копченых колбас. Копченые колбасы можно хранить в течение нескольких недель при условии, что они не были заморожены, а помещение для содержания запасов обладает необходимой температурой и влажностью воздуха. Лучше всего для хранения копченых колбас подходит темная, хорошо проветриваемая кладовая, температура воздуха в которой должна колебаться в пределах +5–10 градусов, не более. Воздух должен циркулировать как можно более интенсивно. От этого напрямую будет зависеть срок годности колбас.

Существенное влияние на их срок годности оказывает и уровень влажности воздуха в помещении. При высокой влажности колбасы очень быстро покроются беловатой слизкой плесенью, при низкой – попросту высохнут. Чтобы этого не случилось, влажность воздуха должна колебаться в пределах 75–80 %. Также следует смотреть за тем, чтобы в помещении, где хранятся колбасы, не возникало сквозняков, иначе это приведет к тому, что продукты начнут быстро портиться.

Следует также помнить, что условия заготовки впрок колбас холодного и горячего копчения различаются. Колбасы, приготовленные способом горячего копчения, хорошо сохраняются в холодильнике в течение нескольких недель. При температуре +5–6 градусов срок их годности будет составлять около трех недель. При этом колбасы в неразрезанном виде сохраняются лучше, чем разрезанные. Колбасы холодного копчения содержатся в специальном коптильном шкафу. При температуре +15 градусов срок их хранения может составлять две или три недели.

Любые мясные копченые изделия непригодны для длительного хранения в холодильнике, поскольку в данном случае они теряют свои вкусовые качества. Поэтому хранить их в холодильнике рекомендуется не более трех дней.

Также не рекомендуется хранить копчености в полиэтиленовых пакетах и пластиковых контейнерах. Не подходит для этих целей и фольга. Лучше всего копчености сохраняются в подвешенном состоянии в специально приготовленных чистых тканевых мешочках или сеточках. Также хорошо подходит для хранения копченых продуктов пергамент: в нем припасы могут лишь слегка подсохнуть. В крайнем случае, если есть необходимость хранить продукты длительный срок, их можно положить в морозилку.

Как правильно хранить копченую рыбу. Для лучшего сохранения на дно посуды необходимо положить несколько небольших веточек можжевельника. Как правило, срок

хранения копченостей напрямую зависит от качества коптильни: в качественных сооружениях достаточно большое количество дыма, а жар маленький. Это позволяет без проблем хранить копченую рыбу и прочие копченые продукты очень долго.

Лучше всего употреблять рыбу сразу после приготовления, но если существует необходимость ее заморозить или сохранить в течение длительного срока, превышающего один день, делать это нужно с крайней осторожностью. Запасать впрок рыбу можно либо в подвале, либо на чердаке. Также для этого отлично подойдет чистый погреб или кладовая, тщательно защищенные от мух и других насекомых.

В помещении для хранения не должно быть никаких посторонних запахов. Помещения должны быть чистыми, темными и хорошо вентилируемыми. Они должны быть соответствующим образом защищены от проникновения насекомых, грызунов и любых других вредителей. Циркуляция воздуха должна быть постоянной. Температура воздуха также должна быть постоянной и не превышать +3 градусов. При соблюдении всех этих условий рыбу можно хранить в течение недели. Для того чтобы рыба как можно лучше сохранилась, ее нужно завернуть в фольгу. Если рыбу необходимо держать более долгий срок, ее целесообразно поместить в специальную вакуумную упаковку. После этого копченую рыбу помещают в морозильник, где ее можно хранить 3–4 месяца или даже больше.

Когда рыбу предполагается подать на стол, ее достают из фольги или вакуумной упаковки и прогревают в духовке. Это придает рыбе более насыщенный вкус и облегчает процесс отделения костей и кожи.

Хранение копченых продуктов горячего копчения. Продукты горячего копчения не предназначены для длительного хранения. Даже в холодном месте, в холодильнике или сухом погребе, их можно хранить максимум 3–4 суток. Если необходимо сохранить такой продукт сроком до месяца, то готовое мясо нужно завернуть в марлю или тонкую ткань, предварительно смоченную в сильном солевом растворе (1 столовая ложка на стакан воды), а потом в бумагу или кальку в несколько слоев. Этот сверток поместить для хранения в нижний отдел холодильника или сухой погреб, где температура воздуха будет в пределах +3–5°C.

Рыбу горячего копчения долго хранить нельзя. Максимум 2–3 дня в прохладном месте, 7–10 дней при постоянной температуре, не превышающей +3 градуса и до одного месяца в вакуумной упаковке при температуре +3–5 градусов. Не стоит ее упаковывать в целлофановый пакет, для этого лучше всего подойдет бумага, которая будет пропускать воздух и впитывать излишки влаги, но можно и в неупакованном виде в чистом и сухом погребе. Достаточно ее слегка прикрыть бумагой или чистой тряпочкой.

Копченая рыба легко впитывает в себя разные запахи, поэтому ее нельзя хранить без упаковки, особенно если рядом находятся такие продукты, которые имеют резкий запах, сыр, мыло и т. п.

Хранение копченых продуктов холодного копчения. Эти продукты могут храниться от полугода до двух, трех лет (при тщательном и особом процессе посола). После готовки необходимо дать остыть как коптильне, так и продуктам, а потом аккуратно развесить мясо в заранее подготовленном месте хранения. Лучшим вариантом для хранения будет сухое темное хорошо проветриваемое место. Это может быть чердак с соломенной крышей, чулан или кладовка.

Копчености с характерными признаками порчи (гнилостный и затхлый запах, прогорклый жир) **употреблять в пищу ни в коем случае нельзя.** Часто продукты портятся изнутри, хотя при этом внешний вид их неизменен. В подобных случаях продукт нужно проверять, прокалывая разогретым ножом или шилом, можно и деревянной палочкой (если позволяет плотность продукта) и проверять запах.

Долго хранящаяся рыба может быть уже порченной. Процесс разложения в ней начинается с мякоти, примыкающей к хребту. В этом случае мясо теряет свои беловато-красные оттенки, структура становится рыхлой и начинает издавать зловонный запах. Проверить это можно, немного надрезав рыбу. Если запах есть, то рыба непригодна для питания и ее нужно выкинуть.

Холодильник, погреб, кладовая комната, подвал, чердак и прочие помещения для хранения продуктов должны быть чистыми, темными, холодными, хорошо проветриваемыми и максимально защищенными от грызунов, мух и прочих вредителей, не иметь посторонних запахов. В летний период, когда погреб минимально загружен продуктами, стены, полки и

настилы нужно отчистить от плесени и грязи. По возможности проветрить и просушить, после чего протереть стены и промыть стеллажи и полки горячим раствором каустической или кальцинированной содой (2 %-ной) и снова просушить.

Приложение 1. Посол продуктов копчения

Засолка кильки, сельди, салаки

На 1 кг рыбы берут 100 г засолочной смеси. Засолочная смесь состоит из 80 г соли, 2 г черного перца, 6 г душистого перца, 1 г белого перца, 0,3 г гвоздики, 0,5 г кориандра, 0,1 г корицы, 0,3 г имбиря, по 0,2 г мускатного ореха и мускатного цвета, 0,1 г кардамона, 0,2 г сандалового дерева, 0,1 г розмарина, 1 г сахара. Нужно тщательно перемешать все компоненты засолочной смеси. Уложить в эмалированную посуду (или деревянную бочку) слой засолочной смеси, слой рыбы. Сверху уложить груз, хранить в прохладном месте.

Засолка лососевых (кеты, горбуши)

На 1 кг рыбы берут 200 г соли и 0,5 чайной ложки сахара.

Рыбу выпотрошить, удалить жабры, хвост, голову. Брюшную полость и рыбу в целом обтереть мокрой тряпкой и удалить спинной хребет. Филе лосося протереть смесью соли и сахара, уложить кусками в посуду кожей вниз, а следующие слои укладывать поочередно кожей вверх и наоборот. Последний слой уложить кожей кверху и покрыть более толстым слоем соли. Положить груз, накрыть посуду крышкой или салфеткой, поставить в прохладное место.

Быстрый посол рыбы

Рыбу обмыть, удалить внутренности, затем погрузить каждую в отдельности на 1 минуту в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 40 г соли). Вынув из воды, погрузить рыбу на 2 минуты в 9 %-ный уксус, а после этого на 30 минут в насыщенный охлажденный раствор соли. Для приготовления насыщенного раствора в воду кладут такое количество соли, чтобы часть ее осталась нерастворенной. Раствор доводят до кипения и охлаждают. Вынутую из соленого раствора рыбу подвешивают в вентилируемом месте. При высыхании на ее поверхности образуется тонкий слой соли. Приготовленная таким способом рыба может сохраняться несколько месяцев.

Малосольная рыба

На 1 кг рыбы берут 200 г соли, 10–40 г сахара.

Малосольными можно приготовить лососевые, форель, сельдь, салаку, камбалу, скумбрию и другую рыбу.

Разделанную на филе с кожей и чешуей рыбу посыпать солью и сахаром. На пергаментную бумагу уложить слой филе (кожей вниз), сверху слой мелко нарезанной зелени укропа и второй слой филе (мясом вниз). После этого рыбу завернуть в пергамент и поместить под гнетом в холодильник. Мелкая рыба готова через несколько часов, а крупная – на следующий день.

Рыба, просоленная «под лососину»

На 1 кг рыбы (щуки, жереха, голавля, язя) – 200 г засолочной смеси. Засолочная смесь состоит из 2 частей соли, 1 части сахарного песка, толченого душистого перца или кориандра.

Рыбу острым ножом вскрыть по всей длине со стороны спинки. Голову, узкую часть хвоста, икру или молоки, пузырь, печень и все плавники отрезать. Внутри рыбу ни в коем случае нельзя промывать водой, а следует начисто протереть чистой тряпкой. Желательно вырезать позвоночник и, сделав легкие надрезы, выдернуть ребра. Рыбу внутри умеренно посыпать тщательно перемешанной засолочной смесью, после чего сложить в емкость под умеренный гнет. Емкость держать на холоде. Через два дня рыба готова к употреблению. Цветом и вкусом она приближается к малосольной лососине, мелкие косточки растворяются. После засолки по желанию ее можно закоптить.

Засолка воздушного пузыря крупных рыб

У большинства рыб плавательный пузырь развивается как вырост передней части кишечника. Он наполнен газом, который проникает в плавательный пузырь через капиллярные кровеносные сосуды, густое скопление которых находится на внутренней стенке пузыря.

При посоле на 1 кг пузыря положить 85 г соли. Для сохранения цвета добавляют 1 г калийной селитры, но лучше обойтись без этого компонента. Пузыри плотно уложить в банки и хранить в холодном помещении. Готовы они будут через неделю.

Свежепосоленная скумбрия

На 2 скумбрии нужно 3 столовые ложки соли.

Рыбу очистить, вымыть в большом количестве воды, положить в подходящую продолговатую посуду и посолить равномерно со всех сторон и внутри брюшка. Посуду накрыть бумагой и поставить в прохладное место, но не в холодильник. Через 2 дня воду вылить, посолить еще 2 чайными ложками соли. Через 5–6 дней рыбу можно подавать на стол. Для этого ее необходимо очистить от соли, вырезать позвоночник, снять кожу и нарезать кусочками. Подавать с луком, нарезанным кружочками. Можно по вкусу заправить растительным маслом.

Малосольная скумбрия или сельдь

На 2 кг свежей скумбрии или сельди нужно 1 л воды, 5 столовых ложек соли, 6 лавровых листов, 3 столовые ложки сахарного песка, 1 чайная ложка сухой горчицы, перец горошком, гвоздика.

Рыбу очистить, промыть. Воду прокипятить со всеми ингредиентами, охладить. Залить очищенную рыбу. Выдержать в прохладном месте 5 дней.

Приложение 2. Консервирование

Мясо и рыба, содержащие много белковых веществ и почти не имеющие кислот, представляют прекрасную среду для развития гнилостных бактерий, очень стойких к нагреванию. На консервных заводах мясные и рыбные консервы стерилизуют в жестяных или стеклянных закупоренных банках при температуре +120 °С. Достичь такой температуры при обычном кипячении невозможно, ведь вода при обычном атмосферном давлении кипит при +100 °С. Поэтому в промышленности для стерилизации мясных и рыбных консервов применяют специальные аппараты, работающие под давлением. Стерилизацию в них проводят в течение 1,5 и более часов.

Так как в домашнем консервировании рыбы не применяются автоклавы или другие аппараты, в которых можно было бы нагреть банку с консервами выше 100 °С, не рекомендуется консервирование рыбы и мяса в домашних условиях.

Консервирование мяса

Свежее мясо сложно хранить, оно очень быстро разлагается. Это относится в первую очередь к рубленому мясу, внутренностям и мясу с повышенным содержанием воды (молодому). Целесообразным консервированием можно переработать излишки мяса в зимние месяцы, когда обычно забивают скот, или приготовить консервированные мясные блюда для праздничного стола. Из различных способов консервирования мяса в домашних условиях внимания заслуживают только стерилизация и копчение.

Чаще всего консервируют свинину, говядину, дичь. Для этого используют как сырое мясо и внутренности, так и готовые блюда из них.

Перерабатывают мясо здоровых, хорошо откормленных животных. Мясо истощенных, слишком старых или слишком молодых животных, забитых голодными или в спешке, сильно инфицировано и быстро портится в свежем виде. Кроме того, такое мясо плохо созревает. Свежее теплое (парное) мясо нельзя консервировать. После убоя животного мясо следует сразу охладить: для улучшения консистенции и вкуса ему дают созреть. Созревание мяса – сложный биохимический процесс, регулируемый в основном температурой. При температуре от +2 до +5 °С потребуется 8–17 дней, а при +10–12 °С – 2 дня. При более высокой температуре процесс созревания протекает еще быстрее.

Для стерилизации чрезвычайно важно соблюдение чистоты при подготовке и обработке свежего мяса. Чем выше обсемененность мяса микроорганизмами, тем ненадежнее консервирование. Например, установлено, что при стократном увеличении числа зародышей

самого опасного вида бактерий потребовалось для их уничтожения продлить время термической обработки в 7 раз.

Мясо, предназначенное для консервирования, надо подготовить: отделить от костей, удалить сухожилия, жилы, пленки, хрящи и избыточный жир. При этом должны быть удалены и осколки костей. Разрезают мясо на куски и моют в проточной воде. Затем солят и в сыром виде закладывают в жестяные, стеклянные банки или подвергают кулинарной обработке: жарят, тушат, варят или коптят.

Жарение. При этом способе кулинарной обработки с добавлением жира на мясо воздействует горячий воздух (+120 °С) и кипящий жир (+200 °С), в результате чего на его поверхности образуется корка, которая благодаря дальнейшему распаду жиров и белков приобретает характерный вкус и аромат. Внутри же мясо остается сочным. Мясо, предназначенное для консервирования, прожаривается только на 3/4. Хотя на разрезе или при надавливании не должна выходить красная жидкость, мясо не следует поджаривать настолько, чтобы оно хрустело. При стерилизации, особенно в сочетании с гарниром, характерный аромат жареного мяса становится значительно слабее. Поэтому при консервировании мяса жарение применяется редко.

Тушение. При этом способе кулинарной обработки мясо нагревается в закрытой посуде с добавлением небольшого количества воды, иногда и жира. Под воздействием тепла из мяса выделяется сок с жиром, оно темнеет (буреет), а благодаря воздействию водяных паров становится мягким. Чтобы мясо не пригорело, периодически подливают горячую воду. Раскаленный жир придает тушеному мясу приятный аромат и вкус. Заканчивают тушить, когда при надавливании из него не вытекает красная жидкость. Для консервирования в домашних условиях тушение – самый подходящий способ обработки мяса.

Жарение в кипящем масле (во фритюре). При температуре раскаленного жира (+170–200 °С) на поверхности мяса образуется корка свернувшегося белка, благодаря которой мясо остается сочным. Недостаточно раскаленный жир излишне впитывается в мясо, а в слишком раскаленном оно пережаривается. Этот способ кулинарной обработки не очень пригоден для консервирования мяса по тем же причинам, что и жарение. Особенно непригодно мясо, обваленное предварительно в панировочных сухарях и яйце. Корка из сухарей набухает в соку, которым заливают мясо, и блюдо полностью теряет вкус и аромат жареного мяса.

Варка. Для консервирования достаточно мясо лишь предварительно проварить, так как при стерилизации оно допарится. Этот способ кулинарной обработки используется главным образом при консервировании готовых блюд. Часть сока и жира, которая выделится в начале варки, неблагоприятно повлияла бы на внешний вид и вкус готового блюда в случае использования сырого мяса. Чтобы потеря ценных компонентов при проварке была минимальной, опускают мясо в кипящую воду с добавлением соли (или пряностей). При этом образуется поверхностный слой свернувшихся белков, который препятствует переходу растворимых веществ и мясного сока в бульон. В дальнейшем его можно использовать для приготовления соусов (подливок) к готовым блюдам.

Копчение. Для производства стерилизованных мясных консервов можно использовать мясо холодного и горячего копчения. В ходе более длительного хранения копченое мясо высыхает и становится жестким, иногда плесневеет. С помощью герметично укупленной тары и стерилизации можно не только продлить срок хранения копченого мяса, но и сохранить мягкую консистенцию свежего продукта. В банки закладывают нарезанное на большие куски мясо, которое заливают слегка подсоленной (если мясо недостаточно соленое) горячей водой, чтобы она скрыла его.

Наиболее подходящая тара для мясных консервов – жестяные банки. По сравнению со стеклянными они лучше пропускают тепло при стерилизации и удобнее в обращении. Мясные консервы в жестяных банках особенно ценятся в путешествиях.

Жестяные банки для домашнего консервирования выпускаются с полудой, nelaкированные, с внутренним диаметром 99 мм, высотой 118 мм и емкостью 870 мм. Вмещают около 800 г мяса. По размерам они практически не отличаются от жестяных банок, используемых в мясоконсервной промышленности, только слой уплотняющего вещества на крышках толще. Перекрывающиеся запаянные концы жести образуют боковой шов.

Разумеется, для стерилизации пригодны также жестяные банки с полудой и слоем лака на внутренней поверхности, снаружи они не лакированы. Боковой шов лакированных банок отличается от вышеописанного: загнутые концы соединены и запаяны снаружи.

Стеклянные банки используются те же, что и под компоты; максимальная емкость – 1 л. Алюминиевые крышки должны иметь жиरोотталкивающее уплотняющее покрытие. Металлические крышки с уплотняющим покрытием иного типа должны также отвечать требованиям консервирования продуктов питания с содержанием жира. Перед использованием тару следует тщательно вымыть горячей водой, так как в новых жестяных банках могут быть остатки минеральных масел и другая грязь.

Все мясо, кроме сырого, которое закладывается в холодном виде, перекладывается в банки сразу же после кулинарной обработки, то есть при самой высокой температуре. Поэтому стеклянные банки надо предварительно прогреть, чтобы они не лопнули. Мясо заливают горячим бульоном (соком) и тут же укупоривают. Закладка консервируемого продукта в горячем виде особенно важна при использовании жестяных банок, стерилизуемых при +120 °С. В противном случае на некоторых стадиях стерилизации внутри банок может возникнуть избыточное давление, которое приводит к нарушению укупорки. Поэтому и сырое мясо надо заливать горячим бульоном.

При наполнении тары оставляют около 1 см свободного пространства в жестяных банках и около 2 см в стеклянных. При консервировании готовых блюд следят, чтобы куски мяса были скрыты соком (бульоном). Ни в коем случае отдельные куски не должны выступать над краем банки; это снижает надежность укупорки. Перед укупоркой очищают края банки; после чего сразу приступают к стерилизации.

Наряду со стерилизацией надежная укупорка – важнейший фактор, определяющий срок хранения консервов.

Наиболее полное консервирование мяса достигается путем термической обработки в процессе **стерилизации**. Ее цель – уничтожение всех микроорганизмов, встречающихся в продуктах питания. Стерилизацию необходимо дополнить надлежащим хранением; это позволит продлить сроки хранения консервов.

Способ 1. При стерилизации в открытой посуде при температуре до +100 °С можно уничтожить опасные для здоровья живые микроорганизмы в течение сравнительно короткого времени и в такой не кислой среде, как мясные консервы. Но их споры способны долго противостоять такому воздействию (например, споры микроорганизма, вызывающего тяжелое пищевое отравление ботулизм, могут выдержать до 5 часов).

Однако слишком продолжительный нагрев отрицательно сказался бы на вкусе и консистенции консервируемого продукта, поэтому можно сделать следующее. Надо стерилизовать мясо при +100 °С лишь в течение часа: при этом уничтожаются живые микроорганизмы и ослабляются споры. Затем нужно держать консервы 1–2 дня при температуре +20–25 °С; споры, которым краткосрочная стерилизация не нанесла особого ущерба, прорастают и оживают. Повторной стерилизацией можно убить микроорганизмы. Такие консервы следует хранить в холодном месте.

Способ 2. Стерилизуют консервы на водяной бане в любой открытой посуде, как компоты. На дно посуды надо положить решетку или что-нибудь заменяющее ее, чтобы банки не стояли прямо на нагреваемой плоскости. Стеклянные банки ставят в воду, нагретую примерно до той же температуры, что и их содержимое: максимально допустимое расхождение 30 °С. Жестяные банки можно ставить в воду любой температуры. Время, необходимое для достижения нужной температуры, должно составлять минимально 25 минут у стеклянных банок и 15 минут у жестяных.

При нагреве следят за повышением температуры воды в водяной бане; как только она достигнет 100 °С (то есть вода закипит), убавляют огонь и под держивают кипение в течение положенного времени. Затем охлаждают консервы холодной водой. По вторную стерилизацию проводят таким же образом через 1–2 дня.

По истечении необходимого времени стерилизации охлаждают консервы. Жестяные банки можно положить в корзину (сетку); после стерилизации вытаскивают ее и погружают в холодную воду. Можно просто остудить водяную баню сильной струей холодной воды.

Стеклянные банки выдерживают быстрое охлаждение до +45 °С (максимально). Поэтому лучше всего охлаждать их, орошая поверхность водяной бани холодной водой (под душем). При охлаждении на воздухе не исключено, что, вынимая банки из горячей воды, можно нечаянно нарушить укупорку.

Исключение составляют банки с металлическими закручивающимися крышками; перед стерилизацией они закручиваются не полностью, поэтому по ее окончании вынимают банки из горячей воды и закручивают крышки до упора. Горячие банки ставят на изолирующую тепло подставку (деревянную, картонную), чтобы они не лопнули. Перед тем как вынуть банки, надо отлить столько горячей воды, чтобы обнажилось горло банки.

В домашних условиях рекомендуется дробная стерилизация. Закатанную банку ставят в горячую воду и выдерживают 1–3 часа, в зависимости от величины. Далее банки выдерживают 1 сутки при температуре +20–25 градусов. Затем все повторяют еще раз. При таком способе консервирования мясо получается высокого качества. Хранить эти консервы можно при температуре до +15 градусов в течение года. Время от времени следует проверять крышки. При вздутии использовать консервы категорически нельзя. Это происходит из-за неправильной технологии приготовления.

Для **консервирования рыбы**, как правило, используют мелочь. У выпотрошенной рыбы нужно отрезать головы и плавники. Чешую не снимать. Мелочь тщательно вымыть и уложить в миску, присолить и посыпать черным молотым перцем. Через 20 минут переложить в эмалированную кастрюлю слоями вперемежку с луком, нарезанным кольцами, и лавровым листом. Полить уксусом (чайная ложка на слой рыбы). Закрытую кастрюлю поставить на слабый огонь на 4 часа. Когда кости рыбы размягчатся, в кастрюлю добавить подсолнечное масло и томатную пасту по вкусу и вновь поставить на слабый огонь на 40 минут. Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой нужно пастеризовать в кипящей воде в течение 1 часа и закрыть крышками с резиновыми прокладками.

Жареное мясо

На 10 пол-литровых банок требуется мякоти свинины или говядины 6 кг, жира свиного топленого 1,6 кг, соли 125 г. В банку кладут 400 г мяса и 150 г жира.

Мякоть нарезать на кусочки по 30–40 г, посыпать солью (1 ст. л. на 1 кг мяса) и оставить на 10 минут. Затем в глубокой сковороде нагреть свиной топленый жир до появления легкого дымка. В нем мясо прожарить до образования окрашенной корочки и прекращения выделения сока, уложить в стерилизованные стеклянные банки, залить растопленным жиром выше уровня мяса, учитывая, что при остывании уровень жира опустится на 2–3 мм, закатать. Стерилизовать не требуется.

Порошок мясной

Мясо, свободное от жира и сухожилий, прокрутить в мясорубке несколько раз, выбрать жилы и положить фарш тонким слоем на противень, который поставить в теплую, но не горячую печь (не выше +42 °С). Когда мясо хорошо высохнет, его истолочь в ступке, просеять через волосяное сито и закупорить в банки. Хранить следует в прохладном, но не сыром месте. Этот порошок имеет желтоватый цвет и запах мяса.

Порошок этот – превосходное питательное средство для ослабленных больных и очень удобен, так как стоит только налить в стакан кипятка, прибавить чайную ложку этого порошка, и получится бульон. Порошок можно давать в молоке, вине, масле или намазывать на хлеб в виде бутерброда.

Языки в желе

На 2 поллитровые банки: языки – 1,5–1,8 кг, морковь – 120 г, корень петрушки – 50 г, лук – 150 г, чеснок – 2–3 зубчика, лавровый лист – 1–2 шт., перец душистый – 2–4 шт.

Свежие бараньи, телячьи или говяжьи языки в эмалированной посуде залить водой на 1 см выше их, варить под крышкой при слабом кипении 2 часа. Затем добавить соль, лавровый лист, душистый перец, чеснок, нарезанные морковь, лук, корень петрушки и варить при снятой крышке еще 2 часа. Затем поочередно вынимать каждый язык, очищать от кожи и снова класть в кипящий бульон, кипятить еще 10 минут, после чего горячие куски разложить по банкам в банки

и залить горячим профильтрованным бульоном на 1,5 см ниже горлышка. Простерилизовать и закатать.

Шпроты из мелочи

Мелкая рыба, лук репчатый, столовый уксус, подсолнечное масло.

Удалив внутренности и плавники, не снимая чешуи, мелкую рыбу промыть, а затем уложить рядами в эмалированную кастрюлю. Между рядами поместить тонкие ломтики лука и лавровые листики. Затем каждый ряд нужно немного посолить и долить двумя ложками столового уксуса и ложкой подсолнечного масла.

Заполнив кастрюлю доверху, подлить еще немного уксуса и подсолнечного масла, плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить на слабый огонь. Часов через пять рыба будет готова. Чешуя и кости растворятся в горячем масле и уксусе. После этого рыбу надо разложить в стерилизованные стеклянные банки и плотно закрыть крышками – шпроты готовы.

Так можно приготовить любую мелкую рыбешку – плотву, окуней, ершей, пескарей, но лучше всего использовать уклею.

Консервы из ершей

Произвольно по количеству взять ершей, репчатый лук, черный молотый перец, лавровый лист, соль, подсолнечное масло, томатную пасту.

Ершей выпотрошить, отрезать головы и плавники. Чешую не снимать. Мелочь тщательно вымыть и уложить в миску, не потрошить, присолить и посыпать черным молотым перцем. Через 20 минут переложить в эмалированную кастрюлю вперемешку с луком, нарезанным кольцами, и лавровым листом. Полить уксусом (чайная ложка на слой рыбы). Закрытую кастрюлю поставить на слабый огонь на 4 часа. Когда кости рыбы размягчатся, в кастрюлю добавить подсолнечное масло и томатную пасту по вкусу и вновь поставить на слабый огонь на 40 минут.

Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой нужно пропастеризовать в кипящей воде в течение 1 часа и закрыть крышкой с резиновыми прокладками.

Рыба в холодном маринаде

На 1 л маринада: 100 г соли, 200 г сахара, 0,5 л 10 %-ного уксуса, 1 г лаврового листа, 1 г укропа, 3 г душистого перца, 1,5 г горчичного семени, 300 мл воды, лук.

Растворить в небольшом количестве кипящей воды соль и сахар и охладить раствор. Затем влить туда же уксус и долить столько охлажденной вскипяченной воды, чтобы общее количество жидкости было равно одному литру. Добавить специи. Уложить обработанную рыбу в посуду, посыпать нарезанным полукольцами репчатым луком и залить маринадом, вес которого должен быть равен весу рыбы. Поставить посуду в холодильник на 5 дней.

Чтобы рыба промариновалась равномерно, ее надо периодически перемешивать. Замаринованную рыбу вынуть, нарезать кусками весом 150 г, переложить в подготовленные стеклянные банки и залить маринадом. Банки плотно закрыть крышками и поставить в холодное место. При соблюдении температурного режима (+2 °С) рыба может храниться до 6-ти месяцев.

Холодным способом можно мариновать и рыбу, жаренную на растительном масле. В этом случае обжаренную рыбу разложить по банкам, залить охлажденным маринадом и хранить в холодильнике не более 3-х дней.

Рыба в горячем маринаде

Будет нужно 2 л воды, 4 луковицы, 3 морковки, 2 ст. л. уксусной эссенции, 30 горошин черного перца, 5 лавровых листов, по вкусу соль и сахар.

Обработанную рыбу нарезать кусками, посыпать мелкой солью и выдержать на холоде (в холодильнике) примерно 30 минут. Для приготовления маринада в кипятке положить нарезанные кружочками морковь и лук, а через 10 минут добавить уксусную эссенцию, специи, соль и сахар.

Рыбу залить горячим маринадом так, чтобы она была полностью им покрыта, и варить на слабом огне 20 минут. Маринованную рыбу заложить в стеклянные ошпаренные банки, залить горячим маринадом, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

Маринование слабосоленой рыбы

Из слабосоленой рыбы можно приготовить маринованную или пряную. Сделать отвар из набора пряностей с 1 %-ным раствором уксусной кислоты или без нее. Рыбу пересыпать набором пряностей, залить холодным отваром и выдержать 2 недели при температуре +2 °С для созревания.

Рыбные тефтели

На 10 поллитровых банок: рыба неочищенная – 4,5 кг или филе рыбное – 2,7 кг, хлеб белый пшеничный – 320 г, лук репчатый – 400 г, яйца – 4 шт., масло подсолнечное – 210 мл, перец черный – 2 г, перец душистый – 2 г, соль – 50 г, лавровый лист – 2 шт.

Тефтели можно приготовить из сазана, судака, щуки и другой рыбы.

Рыбу почистить, отрезать голову, плавники, выпотрошить, тщательно промыть, меняя воду 4 раза (пока вода не станет абсолютно прозрачной). Затем нарезать на куски, пересыпать солью из расчета 1 столовая ложка на 1 кг рыбы и оставить так на 30 минут. Потом пропустить филе через мясорубку вместе с замоченным в воде белым хлебом и обжаренным на растительном масле луком. Добавить в фарш яйца, соль, перец и все тщательно вымесить. Скатать шарики весом по 40 г.

Рыбьи головы без жабр, плавники, хвосты и кости залить водой (из расчета на 1 кг отходов – 1,5 л воды) и варить 1,5 часа. Затем добавить соль и лавровый лист. Готовый бульон процедить и отварить в нем тефтели.

Вынуть тефтели шумовкой и уложить в подготовленные банки. Залить все процеженным через несколько слоев марли бульоном. Соотношение тефтелей и бульона примерно 3:2. Банки стерилизовать при 105 °С в течение 2-х часов. Закатать.

Мелкая рыба в маринаде

На 10 поллитровых банок: рыба неочищенная – 6 кг (или филе рыбное – 3,5 кг), перец черный горошком – 30 шт., перец душистый горошком – 30 шт., лавровый лист – 10 шт., соль – 85 г, масло подсолнечное – 720 мл, уксус 6 %-ный – 320 мл.

Острым ножом отрезать голову рыбы и удалить внутренности. Тщательно промыть рыбу, меняя воду 4 раза (пока вода не станет абсолютно чистой и прозрачной).

На дно ошпаренной кипятком банки положить 1 лавровый лист, по 3 горошины черного и душистого перца и 8 г соли. Сверху уложить рядами 350 г рыбы (как в шпротных консервах). Рыбу надо укладывать довольно плотно. Влить в каждую пол-литровую банку по 70 мл подсолнечного масла и по 30 мл уксуса. Банки стерилизовать при температуре +105 °С в течение 2-х часов. Закатать.

По этому рецепту мариновать можно хамсу, анчоус, кильку.

Приложение 3. Кулинарные рецепты из копченостей

Салаты и закуски

Салат из стручковой фасоли с курицей

Состав: 200 г копченой курицы, 500 г стручковой фасоли, 300 г белокочанной капусты, 2 крупных огурца, 3 помидора, зелень укропа и петрушки, 1 луковица, винный уксус, растительное масло, соль.

Отварить стручки фасоли. Откинуть на дуршлаг и, когда вода стечет, заправить солью и растительным маслом. Огурец нарезать вдоль тонкими ломтиками. Второй огурец порезать кружками. Помидоры нарезать кружочками. Капусту и мясо курицы мелко нашинковать. Добавить соль, винный уксус, мелко нарезанный укроп и перемешать. Блюдо длинными ломтиками огурцов разделить на 4 части. В двух отделениях поместить стручковую фасоль и куриное мясо, сверху положить кружочки огурцов. В третье отделение салатника уложить нарезанные кружочками помидоры. Сбрызнуть их винным уксусом, посыпать солью, измельченными зеленью и перцем, а также нарезанным кольцами репчатым луком. Последнее отделение заполнить нашинкованной капустой, посыпанной мелко измельченным укропом. В центр положить веточки петрушки.

Салат с копченым сулугуни

Состав: 1 стакан сметаны, 150 г копченого сыра сулугуни, 2 ч. ложки зелени мяты, 2 зубчика чеснока, зелень кинзы, красный молотый перец, кориандр, хмели-сунели, соль.

Смешать мяту, перец, кориандр, хмели-сунели, подлить 2 ст. ложки кипятка и перемешать. Добавить сметану, рубленую кинзу, слегка подсолить и перемешать. Сыр нарезать кубиками и смешать со сметанной смесью, выдержать пару часов, чтобы сыр как следует пропитался соусом.

Салат с фасолью и сыром пармезан

Состав: 200 г копченого сыра пармезан, 1 кг фасоли, 50 мл растительного масла, 1 луковица, петрушка, соль.

Предварительно замоченную на ночь фасоль отварить так, чтобы зерна сохранили свою форму, и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Посолить, добавить растительное масло и перемешать, потом переложить на блюдо. Сверху посыпать измельченным сыром пармезан, измельченной петрушкой и колечками лука.

Салат с перцем и рассольным сыром

Состав: 200 г рассольного сыра, 500 г болгарского перца, зелень кинзы, 200 г очищенных грецких орехов, 2–3 луковицы, винный уксус, чеснок, соль.

Зеленый сладкий перец перебрать и промыть. Положить стручки в кастрюлю со стаканом кипящей воды и варить их до готовности (приблизительно 20-25 минут), после чего откинуть на дуршлаг. Когда перцы остынут, отжать. Очищенные грецкие орехи, соль и чеснок истолочь. Сыр крошить, добавить мелко нарезанную кинзу, нашинкованный лук, винный уксус по вкусу, предварительно подготовленный перец. Все тщательно перемешать и выложить на тарелку.

Веер из баклажанов

Состав: 3 баклажана средних размеров или пару больших, 2 небольших помидора, 200–300 г твердого сыра, 300 г копченого мяса, майонез, чеснок, соль, зелень для украшения.

Баклажаны хорошенько промываем и нарезаем веером. Для этого режем мякоть на пластинки, толщиной 1–1,5 см, не доводя нож до основания овоща. Таким образом, лепестки будут держаться у хвостика баклажана.

Если у вас крупные синие, то разрежьте их предварительно вдоль на две половины. Пересыпаем нарезанные овощи солью и оставляем немного постоять. Нарезаем тонкими пластинками твердый сыр.

Помидоры промываем и режем тонкими кружочками. Бекон или другое копченое мясо тоже нарезаем небольшими пластиночками.

Майонез лучше использовать домашний, его можно приготовить по обычному рецепту, с медом, оливковый или другой. Несколько зубчиков чеснока очищаем, измельчаем и смешиваем с майонезным соусом. Подготовленные баклажаны промываем от соли и горечи. На каждый слой баклажана выкладываем по очереди начинку: сыр, помидоры и бекон.

Перекаладываем веер или павлиний хвост на противень, предварительно застеленный фольгой. Затем смазываем баклажаны чесночным соусом, закрываем фольгой и ставим в духовку.

Готовность веера можно определить, проколов зубочисткой неразрезанное основание баклажана. Если проходит легко, значит блюдо готово. Подержите еще минут 5-10 баклажаны с открытой фольгой в духовке, чтобы испарилась лишняя влага. Перекаладываем овощной веер на тарелку и украшаем свежей зеленью.

Закуска из копченой свеклы

Состав: 1 кг копченой свеклы, 1,5 стакана очищенных грецких орехов, 4–6 зубчиков чеснока, 1/2 стакана винного уксуса, зелень кинзы, нарезанная петрушка, 1 стручковый перец, соль.

Свеклу очень мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Грецкие орехи, соль, кинзу и чеснок вместе хорошо истолочь. Добавить истолченный стручковый перец по вкусу. Смесь посолить и развести винным уксусом. Добавить все это к нарезанной свекле и хорошо перемешать. Выложить все на тарелку и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Салат из шпината

Состав: 200 г брынзы, можно копченой, 500 г шпината, 200 г репчатого лука, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 дольки чеснока, зелень кинзы и петрушки, винный уксус или гранатовый сок, стручковый перец и соль по вкусу.

Брынзу измельчить. Шпинат разобрать, отрезать корешки, удалить желтые и поврежденные листья, тщательно промыть холодной водой, сложить в кастрюлю, на дно которой налить стакан кипящей воды, и варить под крышкой на сильном огне 15–20 минут, добавив веточки кинзы. Вареный шпинат вместе с кинзой откинуть на дуршлаг и, когда он остынет, отжать и нарезать. Очищенные грецкие орехи, чеснок, две веточки зелени кинзы и стручковый перец истолочь с солью, развести винным уксусом и, соединив с нашинкованным репчатым луком и мелко нарезанной зеленью кинзы и петрушки, смешать с отжатым шпинатом. Сверху посыпать брынзой, можно все посыпать и зернами граната, а вместо винного уксуса взять гранатовый сок.

Закуска из лука

Состав: 200 г адыгейского сыра, можно копченого, 500 г репчатого лука, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1 гранат, винный уксус, стручковый перец, соль.

Запечь в духовке неочищенный (но помытый) репчатый лук или сварить очищенный. Готовый лук разобрать на листочки. Выжать сок из граната, добавить в сок толченый стручковый перец и измельченные грецкие орехи и сыр, посолить и перемешать. Вложить фарш в дольки лука.

Салат из шпината и молодой капусты

Состав: 200 г копченой грудки утенка, 250 г молодого шпината, 250 г молодой капусты, 50 г очищенных грецких орехов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 гранат, 1/3 ч. л. хмели-сунели, 1/3 ч. ложки молотого кориандра, 1 ч. ложка столового уксуса, зелень кинзы, молотый черный перец, соль.

Грудку утенка искрошить. Шпинат промыть и отварить в кипящей воде 1 минуту, откинуть на сито. Капусту нарезать крупными кусками, варить в воде из-под шпината 5 минут и тоже откинуть на сито. Орехи, кинзу, лук и чеснок пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученную пасту добавить приправы, соль, перец, уксус и хорошо растереть. Шпинат и капусту отжать от лишней жидкости и пропустить через мясорубку. Смешать с ореховой пастой и мясом утенка. Сформировать шарики размером с грецкий орех, сделать в каждом углубление и вложить несколько зернышек граната.

Салат с цветной капустой

Состав: 400 г цветной капусты, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 2-3 лавровых листика, соль, 1 крупная луковица, 1 большой помидор, 200 г копченого мяса или бекона, зелень для подачи.

Разобранную на соцветия капусту предварительно отварить в соленой воде с лаврушкой в течение 5 минут.

Теперь на разогретом сливочном масле нужно быстренько обжарить мелко порезанный чеснок, а потом отправить к нему порезанное соломкой копченое мясо, можно бекон, и полукольца лука.

Минут через 5 добавляем в сковороду кубики томата и капусту, а потом все хорошенько перемешиваем и готовим под крышкой минут 10. Подается салат в теплом виде.

Помидоры фаршированные

Состав: 4 помидора, 50 г грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 100 г копченой грудки птицы, 1 ч. ложка кориандра, репчатый или зеленый лук, молотый черный перец, укроп, растительное масло, соль.

Зрелые, крепкие, не очень крупные помидоры вымыть. Затем срезать верхнюю часть и удалить сок и семена. Внутри помидоры посолить. Очищенные грецкие орехи крупно истолочь. Чеснок мелко нарезать. Грудку птицы измельчить. Смешать с толчеными грецкими орехами, чесноком, солью, мелко нарезанным репчатым или зеленым луком, перцем. Подготовленные помидоры наполнить приготовленным фаршем.

Выложить на блюдо, полить растительным маслом и посыпать измельченным укропом.

Салат с копченым языком

Состав: 100 г копченого языка, 1 зеленое яблоко, 2 огурца, 1 зубчик чеснока, 4 пера зеленого лука, 4 веточки укропа, лимонный сок, винный уксус, подсолнечное масло, соль.

Язык мелко порезать, яблоко натереть на крупной терке. С огурцов снять кожуру и натереть. Чеснок и листики укропа мелко нарубить, лук нарезать. Смешать с огурцами и яблоком, сбрызнуть лимонным соком, заправить уксусом и маслом по вкусу, посолить, перемешать.

Салат с корейской морковью

Состав: копченое куриное мясо – 350 г, корейская морковь – 300 г, картофель – 4-5 картофелин, вареные куриные яйца – 5 шт., майонез – 350 г

Картофель очистить и поставить отвариваться в подсоленной воде до готовности. Куриное мясо нарезать мелкими кусочками. Морковку следует порезать на более короткую соломку.

Готовый картофель растолочь в пюре, так в салате он будет гораздо нежнее.

Теперь можно укладывать слои: сначала половина картофельной массы. Затем майонез. Потом курицу, сверху натертые на терку яйца. Затем снова майонез, морковь. Слои можно повторять, но закончиться они должны морковью.

Салат «Айсберг»

Состав: салат «Айсберг», куриные бедрышки копченые, приправа «Смесь перцев», подсолнечное масло, морковь по-корейски, лимон.

Нарезать салат, выдавить немного лимонного сока и добавить приправу (можно смесь перцев, она остренькая и уместна в этом варианте салата), перемешать, нарезать копченое мясо, предварительно удалив косточки, соединить мясо, морковь и салат, заправить маслом (не обязательно перемешивать салат в отдельной емкости, можно сразу выкладывать порции на тарелки).

Салат из савойской капусты

Состав: четверть кочана савойской капусты, 0,5–1 баночка консервированной капусты, 1 свежий болгарский перец, 100 г копченого мяса, 4-5 ст. ложек вяленых томатов, пучок свежего укропа, майонез, соль и черный молотый перец по вкусу.

Продукты для салата можно купить в любом супермаркете. Самый дорогой ингредиент – вяленые томаты, которые дешевле и удобнее заготовить в сезон и держать в холодильнике для подобных случаев. Савойскую капусту тонко нарезаем. У болгарского перца удаляем плодоножку, нарезаем тонкой соломкой. Добавляем консервированную кукурузу. Кто любит ее в салате, могут добавить всю баночку, а другие – использовать половину порции. Укроп промываем под проточной водой и мелко нарезаем. Копченое мясо нарезаем небольшими брусочками или кубиками. Добавляем вяленые томаты (растительное масло хорошо отцеживаем). Салат заправляем майонезом, солим и перчим по вкусу. Готовый салат подаем сразу после приготовления, чтобы он не выделил сок и не потерял красоту внешнего вида.

Оливье с курицей

Состав: отварное куриное филе – 450 г, копченое куриное мясо (лучше окорочок) – 350 г, картофель 5–6 шт., яйца куриные – 6 шт., морковь – 1 шт., соленые огурцы – 6 шт., свежий огурец – 1 крупный, зеленый лук – пучок, горошек консервированный – 1 банка, майонез – 150-200 г, соль и черный молотый перец.

Отварить картофель и морковь в кожуре. Также сварить яйца вкрутую. Куриное филе нарезать. Добавить к нему порезанную копченую курицу. Мелкими кубиками порезать свежие и соленые огурцы, добавить их в салат. Нарезать мелко зеленый лук. Порубить отварные яйца. Добавить яйца и лук к остальным ингредиентам, туда же отправить нарезанную кубиками вареную морковь. Картофель почистить от кожуры и нарезать кубиками в салат, высыпать горошек.

Добавить черного молотого перца и соли по вкусу, заправить майонезом и перемешать.

Салат с огурцами и маринованным луком

Состав: 2 соленых огурца небольшого размера, кусочек копченого мяса (бекон) – 350 г, 1/3 баночки консервированного горошка, 1 небольшая луковица, яблочный уксус, оливковый майонез, клюква для украшения.

Нарезаем соленые огурчики небольшими кубиками. Копченое мясо измельчаем. Кладем к огурцам. Несколько столовых ложек горошка добавляем к бекону и огуречным кубикам.

Тем временем, готовим лук. Нарезаем луковицу тоненькими полукольцами и складываем в небольшую миску. Заливаем ее уксусом, лучше не обычным, а яблочным. Вкус салата получится более утонченным.

Есть два варианта маринования лука. Или вы зальете его только уксусом на 5 минут, или разбавите кислоту водой 1:1 и подержите измельченную луковицу в маринаде на 20 минут больше. Затем, сливаем жидкость из миски и кладем лук в салат.

Заправить его можно оливковым майонезом. Тут он очень гармонично сочетается с продуктами. Главное, взять хорошие, натурально приготовленные масла, чтобы подчеркнуть вкус готового блюда. Добавить пару столовых ложек оливкового майонеза и перемешать салат.

Салат слоеный

Состав: 150 г копченого окорока, 2 помидора, 4 отварные картофелины среднего размера, 2 огурца, 100 г любого сыра, 3 ст. ложки майонеза, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Салат укладывается слоями, но не все слои промазываются майонезом, так как дополнительный сок будут давать овощи: помидоры и огурцы.

Первый слой. Копченый окорок или любое другое копченое мясо порежьте тонкой соломкой и выкладывайте на блюдо. Этот слой не смазывается.

Второй слой. Помидоры обдайте кипятком и аккуратно снимите кожицу. Нарежьте томаты маленькими кубиками и выкладывайте поверх окорока. Слой с помидорчиками тоже не мажьте майонезом. Иначе салат будет слишком водянистым.

Третий слой. Очистите заранее отваренный в мундире картофель. Натрите его на крупной терке. Хорошенько сдобрите слой майонезом.

Четвертый слой. Натрите свежий огурчик на терке и выкладывайте поверх картофельного слоя. Это предпоследний этап, поэтому смажьте тертые огурцы майонезом.

Пятый слой и последний – сырный. Натрите сыр на мелкой терке и полученными кудряшками украсьте салат. Хорошо подойдет адыгейский соленый сыр. Но можно использовать любой.

Теперь порежьте второй огурчик тонкими кружками и украсьте готовый салат по кругу.

Супы

Суп из фасоли с копченой бараниной

Состав: 200 г фасоли, 500 г копченой баранины, 2 луковицы, 30 г жира, перец, соль.

Фасоль перебрать, промыть и положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить на слабом огне до полуготовности. К фасоли добавит нарезанную средними кусочками копченую баранину и продолжить варить. Положить мелко нарезанный лук. Перед концом варки добавить перец и соль.

Копченое мясо придает свой аромат, поэтому различные специи и зелень класть в этот суп не стоит.

Суп картофельный с копченым мясом

Состав: 1 крупная картофелина, 1 луковица, 1 морковь, 150 г копченого мяса, 50 г зеленого горошка, 50 г кукурузы, 50 г стручковой фасоли, 20 мл растительного масла для обжарки.

Первым делом, ставим на огонь кастрюльку с очищенной водой. Пусть закипает. Тем временем, чистим картофель и нарезаем его кубиком. Как только закипит вода, отправляем туда картофель. Морковь очищаем, натираем на мелкой терке. Лук нарезаем мелко.

В разогретой с небольшим количеством растительного масла сковороде немного обжариваем измельченные овощи. Мясо нарезаем кубиками, отправляем его в сковороду. Пусть немного прогреется и напитается запахом и вкусом лука и моркови. Обжариваем все до слегка золотистого цвета. Замороженные кукурузу, горошек и стручковую фасоль также отправляем на сковороду. Немного прожаренные овощи и копчености выкладываем к уже почти готовому

картофелю. Добавляем соль, перец и лавровый лист по вкусу. Провариваем суп минут 5 и можно подавать к столу.

Суп с копченой курицей

Состав: 1 копченая курица средней величины, 6 луковиц, зелень кинзы, петрушки, укропа и мяты, имеретинский шафран (сушеные и смолотые соцветия бархатцев), черный молотый перец, соль.

Подготовленную тушку курицы нарезать на куски, добавить очень мелко нарезанный репчатый лук, и все вместе притушить 10–15 минут. Залить куски курицы 2 л горячей воды и, дав ей покипеть 10 минут, положить мелко нарезанные кинзу, петрушку, укроп, мяту, толченый имеретинский шафран, перец и соль. После закипания варить еще минут 5.

Борщ с копченостями

Состав: 600 г копченых ребрышек, 2 молодых свеклы среднего размера, 2-3 морковки, 2 головки репчатого лука, 1 капуста небольшого размера, 2 пирамидки томатной пасты, 1 кг картофеля, зелень, соль по вкусу.

В большую кастрюлю наливаем воду на 2/3 объема и ставим на газ.

Очищаем и моем луковицы, добавляем их в воду.

Когда вода закипает, отправляем туда тщательно промытые копченые ребрышки (если, конечно, не вы их лично коптили).

Морковь после очистки и мытья натираем на крупной терке или нарезаем небольшими полосками. Так же измельчаем свеклу. Когда бульон хорошо прокипел, вынимаем из него отваренный лук, кладем в воду измельченные буряк и морковь. Шинкуем капусту. Измельченную капустку отправляем в борщ.

В это время необходимо достать из кастрюли отваренные и отдавшие весь аромат и вкус блюду копченые ребрышки. Если они будут продолжать вариться до конца, то косточки могут рассыпаться и у блюда получится неприятный осадок. Картошку очищаем и режем небольшими кубиками. Кладем ее в кастрюлю.

Ту да же отправляем измельченную зелень и солим борщ. Мясо с ребрышек можно измельчить и тоже добавить к остальным ингредиентам. Кладем томатную пасту.

Когда ароматный наваристый борщ готов, разливаем его по глубоким тарелкам и приправляем сметаной.

Суп с копченой бараниной

Состав: 1 кг копченой баранины, 6 луковиц, 2 ст. ложки риса, 2 л воды, зелень кинзы и петрушки, черный молотый перец, соль; для фрикаделек: мякоть баранины, 1 луковица, 1 яйцо, зелень кинзы, рис, корица, перец, соль.

Баранину хорошо обмыть, нарезать кусками и положить в кастрюлю. Добавить половину мелко нарезанной кинзы. Залить мясо холодной водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить варить. Появившуюся пену снять, положить в бульон нарезанный репчатый лук, толченый рис и варить до готовности. Незадолго до конца варки добавить молотый черный перец, оставшуюся кинзу и петрушку. Посолить по вкусу.

В этот суп можно добавить фрикадельки. Для этого мякоть баранины пропустить 2 раза через мясорубку вместе с кинзой и репчатым луком. В полученную массу добавить молотые черный перец и корицу, соль и яйцо. Фарш тщательно размешать и разделить в виде шариков величиной с грецкий орех. Обвалить их в толченом рисе и опустить по одной в кипящий бульон.

Суп с бараниной и яйцами

Состав: 500 г копченой баранины, 1,5 л воды, 50 г курдючного сала, 50 г риса, 3–4 луковицы, 2 яичных желтка, зелень кинзы, эстрагон, молотый черный перец, соль.

Баранину хорошо обмыть, нарезать кусками и положить в кастрюлю. Добавить мелко нарезанное курдючное сало и варить. Добавить рис, нашинкованный репчатый лук и варить до готовности всех продуктов. После этого влить в суп разбавленные небольшим количеством бульона яичные желтки, довести до кипения и снять с огня. Всыпать мелко нарезанные кинзу и эстрагон, перец и соль.

Суп из ребер баранины с овощами

Состав: 1 кг копченых ребер баранины, 3 л воды, 4 луковицы, 3 помидора, 2 баклажана, 300 г стручковой фасоли или 1 стакан молодой белой фасоли, 3 болгарских перца, 1 стручок красного жгучего перца, 3 ст. л. сливочного или топленого масла, зелень кинзы, петрушки, базилика, 3 зубчика чеснока, соль.

Снять мякоть баранины с кости и порезать кусочками среднего размера. Мясо и кости залить водой и довести до кипения. Лук мелко порубить. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы и мелко порезать. Баклажаны порезать кубиками. Молодые баклажаны можно не чистить. Стручковую фасоль очистить от плодоножек и прожилок и нарезать небольшими кусочками. Сладкий и жгучий перцы, удалив семена, нарезать полосками. Мясо и кости вынуть из бульона. Мясо вместе с луком обжарить на масле до золотистого цвета. Бульон довести до кипения. Положить в него мясо с луком и все подготовленные овощи. Посолить и варить до готовности на умеренном огне. Зелень мелко порубить, чеснок продавить через пресс. Положить в суп и поварить 2 минуты.

Суп гороховый

Состав на 8 порций: 450 г копченых ребер говядины, 2–2,5 л воды, 150 г гороха, 250 г картофеля, 100 г моркови, 100 г помидор, или 40 г томат-пюре, 100 г лука репчатого, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

Ребра помыть, снять мясо, нарезать кусочками. Залить ребра холодной водой, довести до кипения (снять пену), добавить промытый горох и дать закипеть. Тем временем почистить и помыть картофель, нарезать кубиками. Лук репчатый почистить и помыть, нарезать кубиками. Морковь почистить, помыть, нарезать соломкой или небольшими кусочками.

Затем добавить мясо, лук, морковь, нарезанные соломкой помидоры или томат-пюре, картофель, нарезанный кубиками, красный перец, соль и специи.

Варить суп до готовности на небольшом огне под крышкой. При подаче суп посыпать зеленью.

Суп гороховый с копченостями и колбасой

Состав: копченые свиные ребрышки – 700 г, сосиски копченые – 2-3 шт., сырокопченая колбаса – 70 г, горох – примерно 150 г, картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., растительное масло – 3 ст. ложки, соль.

В кастрюле с водой (1,5 л) варить горох до полуготовности (минут 20). Если образуется пена – снять её. Добавит копченые ребра.

Лук и морковь очистить, затем нарезать или натереть на терке. В сковороде с растительным маслом жарить морковь с луком до румяного цвета.

Добавить в суп обжаренные лук с морковью, а также очищенный и нарезанный кубиками картофель.

Вынуть ребрышки из супа и немного остудить, затем снять мясо с костей и нарезать его. Также порезать сосиски и колбасу.

Добавить копчености в суп, посолить по вкусу и варить еще несколько минут. При подаче посыпать измельченной зеленью (петрушкой и укропом).

Сырный суп

Состав: 500 г имеретинского сыра, 2 л молока, зелень мяты по вкусу.

Молодой несоленый или малосоленый свежий имеретинский сыр (можно копченый) разделить пополам, положить в кастрюлю, залить горячим молоком и поставить варить. Когда сыр сварится (размякнет), вынуть его из кастрюли и переложить в миску. Затем обдать сыр кипящим молочно-сырным отваром, после чего растереть сыр ложкой, а использованный отвар слить обратно в кастрюлю и повторить эту процедуру несколько раз, пока сыр хорошо не разотрется, а отвар не загустеет. Перед подачей на стол сыр нарезать на порционные куски и положить в тарелки. В кипящий молочно-сырный отвар всыпать нарезанную зелень мяты. Через 2 минуты снять с огня и разлить по тарелкам с сыром.

Рассольник по-саратовски

Состав: 4 картофелины, 300 г соленых огурцов, 2 ст. ложки риса, 100–150 г копченой колбасы, морковь, луковица, 2 ст. ложки томатной пасты, сметана, 2 зубчика чеснока, зелень, соль, перец.

Нашинкуйте лук мелкими кубиками, натрите на терке морковь, колбасу нарежьте соломкой. Вместо колбасы вы можете взять любое другое копченое мясо. Все зависит от вашего вкуса и фантазии.

В мультиварку влейте немного масла, отправьте в нее лук, колбасу и морковь. Установите режим «Выпечка» или «Подогрев» (в зависимости от модели) и пассируйте овощи 15 минут. Нарежьте огурчики полукольцами. Лучшим вариантом, конечно же, будут домашние, ароматные огурцы.

Когда овощи подрумянятся, и из мультиварки потянет аппетитным ароматом жареного лучка, отправляйте туда огурцы и томат. Перемешайте и оставьте еще на 10 минут на том же режиме.

После этого, добавьте в мультиварку картофель и заранее вымоченный рис. Главное не переборщите с рисом, иначе вместо супа у вас получится рисовая каша с картошкой.

Залейте все водой и установите режим «Суп». После того, как рассольник готов, добавьте мелко нарезанную зелень и чеснок. Подавайте рассольник со сметаной.

Солянка с копченостями

Состав: 500 г мякоти копченого мяса, 2 головки лука, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки томата-пюре, 1/4 стакана виноградного вина, 2–3 ст. ложки масла, 1 зубчик чеснока, соль.

Мясо (филейная часть, тонкий край, кострец) обмыть, нарезать небольшими кусками, добавить мелко нарезанный репчатый лук и обжарить в масле на разогретой сковороде. Обжаренное мясо переложить в невысокую кастрюлю, добавить томат-пюре, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, дольку чеснока, посолить, влить виноградное вино, 2–3 ст. ложки мясного бульона и, покрыв кастрюлю крышкой, тушить минут 10. Перед подачей к столу солянку посыпать зеленью петрушки.

Солянка сборная с копченостями и субпродуктами

Состав: 250 г свинины, 250 г куриного филе, один копченый куриный окорок (можно заменить любым другим копченым мясом), 2 свиные почки, 1 свиной язык, 200 г докторской или молочной колбасы, 1 свиное сердце, 4 шт. соленых огурцов, 1 морковь, 1 шт. репчатого лука, 2 ст. ложки томатной пасты, укроп петрушка соль, перец молотый, душистый перец горошком – по вкусу, лавровый лист 1 шт., гвоздика, масло растительное для жарки, лимон (для подачи).

Почки. За сутки перед приготовлением солянки, возьмите почки, помойте, положите в кастрюлю, залейте водой и оставьте на ночь. Это надо для того, что они вымокли, и неприятный запах ушел.

Утром слейте воду, помойте почки, залейте новой водой, поставьте на огонь, доведите до кипения и проварите 10 минут. После чего опять слейте воду, помойте почки, залейте новой водой и варите до готовности.

Когда почки будут готовы, промойте их под проточной водой и нарежьте их кубиками, примерно 1×1 см.

Язык. Язык помойте, положите в кастрюлю, налейте воды, поставьте на огонь, доведите до кипения и проварите 10 минут. После чего слейте воду, налейте новую, поставьте на огонь и варите до готовности, примерно 2 часа. Когда язык сварится, достаньте его из кастрюли, положите в миску. Миску поставьте в мойку, включите кран с холодной водой, и, держа язык под струей холодной воды, снимите с него шкуру. Если вы варили язык не меньше, чем 2 часа, то шкура должна сниматься хорошо. После чего язык также нарезать кубиками.

Свинину и курицу очистите от ненужно жира и пленки, помойте, порежьте кубиками, как на оливье. Порезанное мясо положите в кастрюлю, налейте воды и варите до полуготовности.

Возьмите репчатый лук, почистите его, помойте и целую головку положите в кастрюлю и варите вместе с мясом. Когда лук сварится и будет мягким, достаньте его шумовкой и выкиньте. В солянке лук не нужен, надо, чтоб он отдал только свой вкус.

Сердце. Возьмите сердце, хорошо его помойте, чтоб с сосудов вышли все сгустки крови. Положите сердце в кастрюлю, залейте водой и варите до готовности. Когда сердце будет готово, помойте его и нарежьте тоже кубиками.

Докторская или молочная колбаса. Снимите упаковочную пленку с колбасы и порежьте кубиками (как на оливье). Поставьте сковороду на огонь, налейте масла и нагрейте. Когда сковорода нагреется, положите колбасу и жарьте ее, время от времени помешивая, до золотистого цвета. Когда колбаса пожарится, выложите ее в миску.

Соленые огурцы. Достаньте из банки соленые огурцы (мыть их не надо), нарежьте кубиками, как все мясо, и положите их жариться в сковороду, в которой была докторская или молочная колбаса. Когда огурцы будут золотиться, значит, они уже готовы. Снимите их с огня и оставьте.

Морковь. Морковь почистите, помойте, натрите на крупной терке, положите в сковороду и поджарьте на постном масле до золотистости.

Копченный куриный окорок. Возьмите копченный окорок, снимите с него шкуру и отложите (она нам в солянке не нужна). Отделите мясо от костей и порежьте его в произвольной форме, но так, чтоб размер был такой же, как и у всех ингредиентов.

Приготовление солянки. Когда свинина и курица проварятся до полуготовности, добавьте в кастрюлю уже готовые и порезанные почки, язык, сердце, копченный окорок, жареные огурцы, морковь, докторскую колбасу и томатную пасту.

Также в кастрюлю добавьте душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику, соль и перец молотый. И все оставьте вариться до полной готовности свинины и курицы.

Когда мясо сварится, добавьте укроп и петрушку. Дайте им провариться 2 минуты и выключите. Солянка готова и ее можно подавать. При подаче в тарелку положите пару кусочков лимона. Также, еще кладется в тарелку несколько штук оливок.

Окрошка на бульоне с копченым окороком

Состав: 1,5 л бульона из свинины, 7 шт. картофеля, 6 шт. яиц, 5 шт. огурцов, 200 г редиски, 2 копченых окорока, большой пучок зеленого лука, 500 г сметаны, 3 ст. ложки горчицы, лимонная кислота по вкусу соль по вкусу.

Картофель и яйца отварите. Затем остудите и мелко нарубите. Вымойте огурцы, редис и мелко нарежьте кубиками. Зелень измельчите.

С копченого окорока снимите шкуру и отложите (она в окрошке не нужна). Отделите мясо от костей и порежьте его в произвольной форме, но так, чтоб размер соответствовал всем ингредиентам. Все положите в кастрюлю, добавьте сметану, горчицу, соль, лимонную кислоту и перемешайте.

Влейте бульон и опять перемешайте. Затем обязательно попробуйте на вкус и добавьте по вашему усмотрению специй. Отправьте охлаждаться в холодильник на 30 минут.

Похлебка с кукурузой и беконом

Состав: масло сливочное – 25 г, лук репчатый – 1 шт. (80 г), бекон или ветчина (говяжья) – 100 г, мука – 1 ст. ложка (20 г), куриный бульон – 2 стакана, молоко – 1 стакан, кукуруза из банки – 200 г, картофель – 2 шт. (200 г).

Лук, бекон, картофель нарезать как нравится. В сотейнике растопить сливочное масло. Обжарить лук до прозрачности и, добавив бекон, обжарить всё вместе до зарумянивания. Добавить муку и готовить, постоянно помешивая, 1 минуту. Продолжая помешивать, аккуратно влить бульон, молоко и довести до кипения.

Добавить кукурузу, картофель и варить на медленном огне ещё минут 15, до готовности картофеля. При подаче украсить зелёным луком, молотым перцем – по желанию.

Вторые блюда

Жаркое из баранины

Состав: 500 г копченой баранины, 3 луковицы, 8 помидоров или 1 стакан томатной пасты с 1/2 стакана воды, 4 картофелины, зелень кинзы, перец, соль.

Нарезать баранину. Нашинковать лук. Очистить и нарезать помидоры и картофель. В кастрюлю уложить слоями лук – мясо – картофель. Залить 1 стаканом воды. Добавить помидоры, соль, толченый перец и мелко нарезанную кинзу. Варить на слабом огне под крышкой до готовности. В процессе варки крышку не снимать, содержимое не перемешивать.

Жаркое с баклажанами

Состав: 1 кг копченой баранины, 2,5 кг помидоров, 8 луковиц, 8 картофелин, 4 баклажана, 1 стакан воды, кинза, стручковый перец, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками. Помидоры очистить от кожуры и нарезать, лук нашинковать. Картофель почистить и крупно нарезать. Баклажаны нарезать кружочками. В кастрюлю положить слоями лук – мясо – картофель – помидоры – баклажаны. Добавить стручковый перец, мелко нарезанную кинзу, соль и залить водой, чтобы она не поднималась над продуктами. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить на огонь. Варить до готовности. Продукты не перемешивать и крышку с кастрюли не снимать. Если мясо сухое, можно добавить немного воды.

Свиная грудинка с овощами

Состав: 500 г копченой грудинки, 30 г свиного копченого сала, 4 баклажана, 3 картофелины, 2 помидора, 2 луковицы, черный перец, соль.

Копченую грудинку порезать крупно. В каждом баклажане сделать небольшой продольный надрез посередине, насыпать соли, положить по маленькому кусочку свиного сала, молотый черный перец и по желанию рубленую зелень. Мясо положить на большую сковородку, подлить немного горячей воды, добавить подсоленный картофель, подготовленные баклажаны, целые помидоры и целые мелкие головки лука. Во время жарки поливать мясо стекающим в сковороду соком. Если сока мало, то можно подлить горячей воды.

Готовое блюдо подают обычно в той же посуде, в которой жарилось мясо. Отдельно ставят соусы, разные приправы и зелень.

Тарталетки с копченой грудинкой

Состав: 350 г слоеного теста, немного муки для раскатки; для начинки: 1 головка репчатого лука, 3 небольших помидора, половина кабачка или 1 маленький, 200 г копченой грудины, растительное масло для обжарки овощей; для заливки: 100 мл молока, 100 мл сметаны, специи, соль, перец.

Первым делом, займемся начинкой, так как нужно, чтобы она полностью остыла. Лук очищаем, нарезаем мелким кубиком, обжариваем на растительном масле. Томаты нарезаем мелким кубиком и отправляем в сковороду. Кабачок нарезаем таким же кубиком, как и предыдущие овощи. Отправляем его к уже припущенным овощам.

Грудину нарезаем так же, как и овощи, выкладываем в сковороду. Начинку солим, перчим, тушим 2 минуты и выключаем. Даем полностью остыть.

Дальше, занимаемся оболочкой. На припыленной мукой поверхности раскатываем тесто тонким слоем. Вырезаем кружки по диаметру формы для тарталеток. Это могут быть формы для кексов или маффинов. Выкладываем готовые круги в форму. Важно, чтобы тесто полностью закрывало форму. Остывшую начинку выкладываем в тестяные заготовки. Для заливки, смешиваем молоко со сметаной, добавляем соль, перец, специи. Заливаем начинку. Отправляем тарталетки (из этого количества получается 12 штук) в предварительно разогретую на 180 градусов духовку, запекаем около 25 минут. Готовым изделиям дайте полностью остыть, перед тем, как вытаскивать их из формы.

Тушеная говядина

Состав: 1,5 кг копченой говяжьей грудинки, 3 луковицы, 1 морковь, 5 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа, зелень петрушки и укропа, хмели-сунели, соль.

Грудинку разрубить на куски, чтобы в каждом была косточка. Половину зелени мелко нарезать. Чеснок измельчить, половину его смешать с рубленой зеленью. Морковь натереть на крупной терке. Две луковицы нарезать кольцами. Остальной лук нарезать мелкими кубиками и смешать с морковью. На дно толстостенной сковородки или казана положить луковые кольца, на них грудинку. Посыпать специями, посолить, присыпать смесью лука и морковки. Рядом уложить лаврушку. Залить все водой, чтобы она покрыла мясо. За 2 минуты до готовности посыпать чесноком.

Перед подачей грудинку посыпать смесью зелени и чеснока.

Мясные круассаны

Состав: 250 г бекона слайсами, 350 г котлетного фарша (с луком, яйцом, сухарями, сливками, солью и специями), семечки льна для украшения.

Для приготовления фарша измельчить с помощью мясорубки только что купленный свиной гуляш вместе с обжаренным на масле лучком и горстью пшеничных сухарей. К измельченному мясу добавить соли, специй, куриное яйцо и полстакана сливок. Все хорошенько перемешать и наделать котлет.

Но немного фарша выделить именно для мясных круассанов. Чтобы их приготовить, нам необходимо разделить бекон пополам и выложить его на разделочную доску внахлест друг на дружку в два ряда – это на два будущих изделия. Выделенный для круассанов фарш тоже делим пополам, формируем из него парочку удлиненных котлеток и выкладываем в центр нашей «беконовой» дорожки.

А теперь просто необходимо обернуть ломтиками грудинки эту котлетку и выложить на противень с бумагой для выпечки швом вниз.

Для декора можно украсить изделия семенами льна или кунжута. Отправить в духовку, включенную на 180 градусов.

Минут 30–35 и мясные круассанчики готовы.

Курица с овощами

Состав: копченая курица, 2 луковицы, 3 картофелины, 4 помидора, 1 средний баклажан, 4 болгарских перца, 2 крупных листа капусты, 1 головка чеснока, 200 г стручковой фасоли, острый молотый перец, зира, соль.

Курицу разрубить на порционные куски. Положить их в большой казан, посыпать жгучим перцем. Лук порезать некрупными кубиками, высыпать на курицу. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать каждый на 4–8 частей в зависимости от размера. Выложить на лук. Баклажан очистить и нарезать кубиками среднего размера. В литре воды растворить чайную ложку соли, замочить баклажан на полчаса, потом промыть и выложить на помидоры. Очистить картофель, порезать его такими же кубиками, как и баклажаны, выложить на них. Болгарский перец, очистив от семян, порезать тонкой соломкой и тоже высыпать к овощам. Нарезанные полосками по 4 см стручки фасоли добавить туда же. Добавить нарезанную зелень и пряные травы по вкусу. Накрыть все капустными листьями. Залить водой, чтобы она почти полностью покрывала продукты. Поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, убавить. Тушить до готовности картофеля.

Фаршированный картофель

Состав: 3–4 крупных клубня картофеля, 50 г сала, 100 г плавленного или твердого сыра, 150 г копченого мяса, соль, перец по вкусу.

Картофель важно выбрать для этого блюда быстро запекающийся и не разваливающийся по текстуре. Хорош сорт с розовой кожурой. Клубни тщательно моем. Разрезаем на половинки. Противень застилаем фольгой или бумагой для выпечки. Сало нарезаем на тонкие пластинки. Половинки картофеля выкладываем на деко, солим, перчим. Сверху кладем сало. Если не любите этот продукт, сливочное или растительное масло отлично подойдут. Отправляем в духовку, разогретую на 190 градусов. Запекаем до полной готовности картошки. Даем немного остыть, ложкой вынимаем середину. Стараемся не повредить кожуру. Ту часть, которую вынули, немного приправляем солью, перцем. Плавленый сыр натираем на терке, копченое мясо нарезаем мелким кубиком. Смешиваем эти два ингредиента с измельченным картофелем. Начинаем получившимся «фаршем» половинки.

Картофель печеный

Состав: картофель крупный – 3 клубня, ветчина из свинины – 100 г, колбаса зернистая – 100 г, соль – 2 ст. ложки, мука – 3 ст. ложки, сливочное масло – 40 г, небольшой пучок зелени (укроп, петрушка), специи, чеснок – по вкусу.

Картофель хорошо помыть, не обсушивать! В пакет насыпать соль и муку, перемешать.

Мокрый картофель положить в пакет, завязать его и несколько раз встряхнуть, чтобы картофель полностью покрылся соляной корочкой.

Запекать картофель в духовке при 200 °С 1 час.

Пока запекается картофель, нарезать мелким кубиком ветчину и копченую колбасу.

Измельчить зелень и смешать ее с размягченным сливочным маслом, убрать в холод для застывания.

Готовый картофель должен легко протыкаться зубочисткой. Картофель достать, срезать крышечку и вынуть мякоть. Картофельную мякоть смешать с нарезанным кубиком зеленым маслом и колбасными изделиями. При желании, можно немного подсолить, поперчить или добавить давленый чеснок.

Нафаршировать картофель полученной смесью и немедленно подавать.

Картофель, запеченный с сыром

Состав: картофель – 1 кг, колбаса «Докторская» – 300 г, сыр твёрдый, копченый – 50 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, сметана – 3 ст. ложки, масло растительное, зеленый лук – 1 пучок, укроп – 1 пучок, соль – по вкусу.

Очищенный картофель порезать тонкими кружочками. В кастрюльке нагреть воду, добавить соль и выложить картофель. Варить до полуготовности (3–5 минут). Воду слить, картофель немного обсушить.

Репчатый лук и чеснок очистить и мелко порубить. Выложить в разогретое масло и обжарить до прозрачности. Батончик докторской колбаски разделить на две части и порезать тонкими дольками. Берем форму для запекания. Выкладываем обжаренный репчатый лук с чесноком. Затем по краям формы раскладываем картофель. На картофель кладем дольки колбаски, чередуя слои.

В серединку кладем половинку порезанной сосиски. Смазываем верх сметаной, накрываем не плотно сверху фольгой и отправляем формочку в хорошо разогретую до 200 °С духовку на 20–30 минут до готовности картофеля.

Затем вынимаем формочку. Смазываем еще раз картофель с колбасой сметаной, посыпаем сверху тертым сыром и отправляем на 5 минут в духовку до расплавления сыра.

Приготовленное блюдо хорошо посыпаем порубленным укропом, зеленым луком и подаем к столу.

Картофель в беконе

Состав: картофель, бекон, колбаски охотничьи, горчица, сироп шиповника, соль, растительное масло.

Румяный печеный картофель в корочке из хрустящего бекона с сочными колбасками внутри. Количество продуктов зависит только от количества едоков.

Картофель очистить. Яблочной сердцевкой вырезать середину, чтобы получилось сквозное отверстие.

Засунуть в отверстие колбаски, подрезать по размеру картошки, края надрезать крестиком.

Смешать горчицу с сиропом, солью и маслом, смазать картофель и обернуть каждый клубень полоской бекона.

Выложить в форму, прикрыть фольгой и запекать 15 минут при 180 градусах. Затем плеснуть на дно формы немного воды и печь до готовности картофеля, изредка поливая жидкостью со дна формы. Готовность картофеля проверяется зубочисткой.

Подавать горячим с соленьями и свежими овощами.

Гречневая каша с копченостями

Состав: гречневая крупа, 200–300 г грудинки или других копченостей, 2 сырых куриных яйца, несколько столовых ложек домашнего молока, соль, специи, несколько листиков свежей черемши для украшения.

Перебираем гречневую крупу, очищая ее от всего лишнего. Промываем ее несколько раз в воде и сливаем лишнюю жидкость. В керамическую емкость для запекания или глиняные горшочки выкладываем гречневую крупу, подсаживаем ее.

Копченый подчеревок, бекон или другие копчености нарезаем неширокими тонкими пластинками. Выкладываем их поверх крупы. Заливаем содержимое формы очищенной водой (или молоком) и накрываем фольгой. После запекания в духовом шкафу на небольшом огне в

течение двадцати (ориентировочно) минут заливаем яичной массой. Ее взбиваем предварительно из двух куриных яиц, соли, специй и молока. Ставим гречку в духовку еще минут на пять. Готовое блюдо украшаем измельченной черемшой, которая придает легкий вкус молодого чеснока грудинке.

Каша пшенная со шкварками

Состав: крупа пшенная – 1 стакан, сало копченое (можно грудинку в/к. но жирную) – 300 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, соль – по вкусу.

Промываем пшено, вода должна остаться чистой. Затем заливаем крупу водой и отставляем в сторону на 30 минут. Через 30 минут воду сливаем.

Готовим шкварочки. Нарезаем тонкие, но не маленькие кусочки сала.

Берем глубокую сковороду или казан с толстыми стенками и выкладываем кусочки сала. Можно для начала немного смазать сковороду маслом. При жарке сало становится полупрозрачным, нежного цвета.

Чистим лук, режем его, мельчить особо не надо. А вот чеснок, рубим мелко.

Теперь берём сковороду, на которой жарились шкварки, и жарим на ней лук с чесноком до полупрозрачности. На среднем огне 5 минут будет достаточно.

Теперь выкладываем шкварки к луку и перемешиваем их там, пускай подружатся.

Добавляем к шкваркам с луком пшено, хорошо перемешиваем, если нужно подсолили. Можно поперчить. А теперь можно оставить в этой сковороде или выложить в горшочек.

Теперь наливаем в сковороду воду в пропорции 1:5 (крупа: вода).

Нагреваем духовку до 180 °С, закрываем сковороду крышкой и минут на 45 в духовку, заглядывать не стоит до истечения срока.

Картофельная запеканка

Состав: картофель – 4 шт. средних, яйца – 6 шт., колбаски копченые (у меня охотничьи с паприкой) – 250 г, сметана 25 % – 350 мл, сыр типа пошехонского – 150 г, сыр пармезан – 50 г, крахмал кукурузный – 1 ст. ложка, лук зеленый – половина пучка, паприка молотая – 1 полная чайная ложка.

Сварить картофель на пару в мультиварке. Остудить. 5 яиц сварить вкрутую, остудить. Очистить картофель и яйца, нарезать не тонкими кружками. Колбаски порезать кусочками наискосок.

Смазать чашу мультиварки и выкладывать слоями картофель, яйца, колбаски. Можно повторить слои. Блюдо вкусно горячим. Посыпать сверху рубленным зеленым луком и тертым сыром пошехонским.

Отдельно взбить сметану с яйцом и крахмалом, всыпать паприку и тертый пармезан, размешать и залить сверху запеканку. Включить режим «Выпечка» на 45 минут, после чего подержать еще минут 7–10 на подогреве.

Для вынимания из формы используйте тарелку подходящего диаметра, накройте запеканку внутри чаши, прижмите рукой тарелку и быстренько вместе с тарелкой опрокиньте запеканку. И сразу переверните на другую тарелку. Ешьте сразу, горячей!

Запеканка из хлеба

Состав: 100 г сливочного масла, 4 зубчика чеснока, 500 г чабатты (любой хлеб), 300 г копченого мяса или бекона, или колбасы, 50 г вяленых томатов, 3 яйца, 600 мл молока, 140 г сыра с острым вкусом, соль, свежемолотый перец.

Чабатту или любой другой хлеб нарезаем на кусочки по 1 см шириной. Мясо копченое или бекон или колбасу нарезаем также тонкими кусочками.

Сливочное масло топим в микроволновке или на водяной бане. Чеснок очищаем от кожуры, пропускаем через пресс, добавляем в масло.

Кисточкой смазываем уложенные в глубокую форму кусочки хлеба. Вяленые томаты нарезаем на произвольные кусочки.

Молоко взбиваем в высоком сосуде вместе с яйцами. Туда добавляем соль, травы и специи. Теперь формируем саму запеканку. Укладываем слоями: промазанный маслом с чесноком хлеб,

затем колбаса, томаты. Слои повторяем, пока не закончатся продукты. Заливаем смесью молока и яиц. Сверху обильно присыпаем все сыром.

Отправляем запеканку из хлеба в духовку, предварительно разогретую на 200 градусов. Выпекаем 20–25 минут до золотистого цвета.

Яичная лапша с грудинкой

Состав: копченая грудинка – 200 г, грудка куриная – 100 г, красный лук – 1 шт., ботва свеклы – 100 г, перец чили – 2 шт., чеснок – 3–4 зубчика, устричный соус – 150 мл, яичная лапша – 1 пачка, кунжутное масло – 50 мл.

Порезать грудинку и куриную отварную грудку.

Лук и чеснок почистить, лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок тонкими пластинками, очистить перец чили от семян, нарезать ботву свеклы.

Отварить лапшу, как написано на упаковке.

В сковороду налить кунжутное масло, разогреть, добавить стручок перчика чили, немного подержать, добавить мясо, обжаривать 3–4 минуты.

Добавить лук, перец чили, ботву, чеснок, еще подержать 2 минуты.

Влить устричный соус, немного подержать (если нет устричного соуса, то добавить 130 мл овощного бульона, 2 ст. ложки соевого соуса, 100 мл сухого вина).

Добавить отваренную лапшу, перемешать и снять с огня.

Запеканка из макарон

Состав: 500 г макарон звездочки, 300 г сыра, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки плавящегося сыра, 1 луковица, 400 г копченого мяса, 1 ч. ложка паприки; для соуса: зелень укропа, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 100 г сыра.

Отварите макароны в подсоленной воде. Звездочки варятся очень быстро. Главное не переварите. Пусть вермишель будет немного не доваренная. Мясо порежьте на кубики средней величины. Здесь можно взять любое копченое мясо: курицу, орех, окорок. Лук порежьте на полукольца. Приготовьте зеленый соус. Для этого сыр, зелень, сметану и майонез взбейте блендером.

Приготовьте заливку для запеканки. В миску влейте молоко, добавьте яйца, плавленый сыр, паприку и взбейте.

Теперь можно готовить запеканку. Первым слоем кладут макароны, которые надо залить сырным соусом с зеленью. Поверх слоя выкладывают мясо и лук. Накрывают все макаронами. Залейте соусом с паприкой и присыпьте сыром. Отправляйте в духовку, разогретую до 200 градусов, и запекайте 30 минут до образования золотистой корочки.

Пицца с копченостями

Состав: готовое тесто для пиццы, 350 г копченого мяса, консервированная кукуруза, консервированные ананасы, томатный соус, 350 г твердого сыра, специи по вкусу.

Мясо нарезать не очень узкими пластиночками (для пиццы это немаловажный момент).

Открыть баночки с консервированными ананасами и кукурузой. Содержимое отделить от лишней жидкости с этих продуктов. Ананасы лучше купить кусочками, чтобы не крошить. В разогретую духовку отправить корж, через пять минут достать его и смазать томатным соусом-кетчупом. Добавить кукурузу и ананасы. Покрывать нарезанным мясом. Сыр нарезать тонкими пластинками и покрыла им пиццу. Через пятнадцать минут нахождения в разогретой духовке, сыр расплавится, и пиццы будет готова!

Булочки с начинкой

Состав: несладкие булочки – 4 шт., майонез – 2 ст. ложки, копченое куриное мясо или любые колбасные изделия – 50 г (можно большие или меньшие), куриные яйца – 4 шт., сыр плавленый или твердый – 30 г, укроп или петрушка – по вкусу.

С булочек срезать верхушку. Мякиш вытащить с помощью чайной ложки. Он нам не понадобится. Его не выбрасывать, а подсушить, измельчить в блендере и использовать для панировки.

Формочку из булочки смазать изнутри небольшим количеством майонеза для сочности. Если вы не любите майонез, можно смазать любым соусом (подойдет даже томатный), а можно вообще этого не делать. Далее выложить в булочку немного копченого куриного мяса. Вбить куриное яйцо так, чтобы желток остался целым. Желательно, чтобы яйцо не вытекало из булочки.

Можно яйцо посолить, но не обязательно, поскольку копченая курица и так достаточно соленая. Плавленный сырок натереть на крупной терке и посыпать сверху на яйцо.

Нафаршированные таким образом булочки запекать в микроволновке на самой большой мощности в течение 3 минут. Этого времени достаточно для того, чтобы белок был готовым, а желток оставался немного жидким. Готовые булочки посыпать свежей петрушкой и подать к столу в теплом виде. Ароматно и очень вкусно!

Слоеные спиральки с копченым мясом

Состав: замороженное слоеное тесто – 250 г, бекон, грудинка или другие копчености – 70–100 г, приправа-посыпка (кунжут, мак, кардамон и др.), яйцо куриное – 1 шт.

За 30–40 минут до начала готовки достать слоеное тесто, чтобы оно разморозилось. В качестве начинки можно взять нарезку из корейки. Можно лентами порезать любое копченое мясо.

Когда тесто станет мягким, выложить его на посыпанную мукой доску и аккуратно раскатать, чтобы тесто соответствовало длине мясных кусочков.

В это время уже можно включить духовку, чтобы она прогрелась до 200 градусов. Сделав это, разделить тесто на полоски. Далее разложить копченое мясо на полученные полоски из теста.

После этого скатать в жгутики как спиральки, защипнув немного края.

К этому времени духовка уже разогрелась. Смазать противень растительным маслом и выложить на него спиральки.

Чтобы они были румяными, смазать спиральки яичным желтком.

Затем посыпать жгутики кардамоном (также можно использовать кунжут, мак или любые другие специи). И отправить противень в духовку.

Как только корочка теста станет золотистой – приблизительно через 25–30 минут – вынуть противень из духовки.