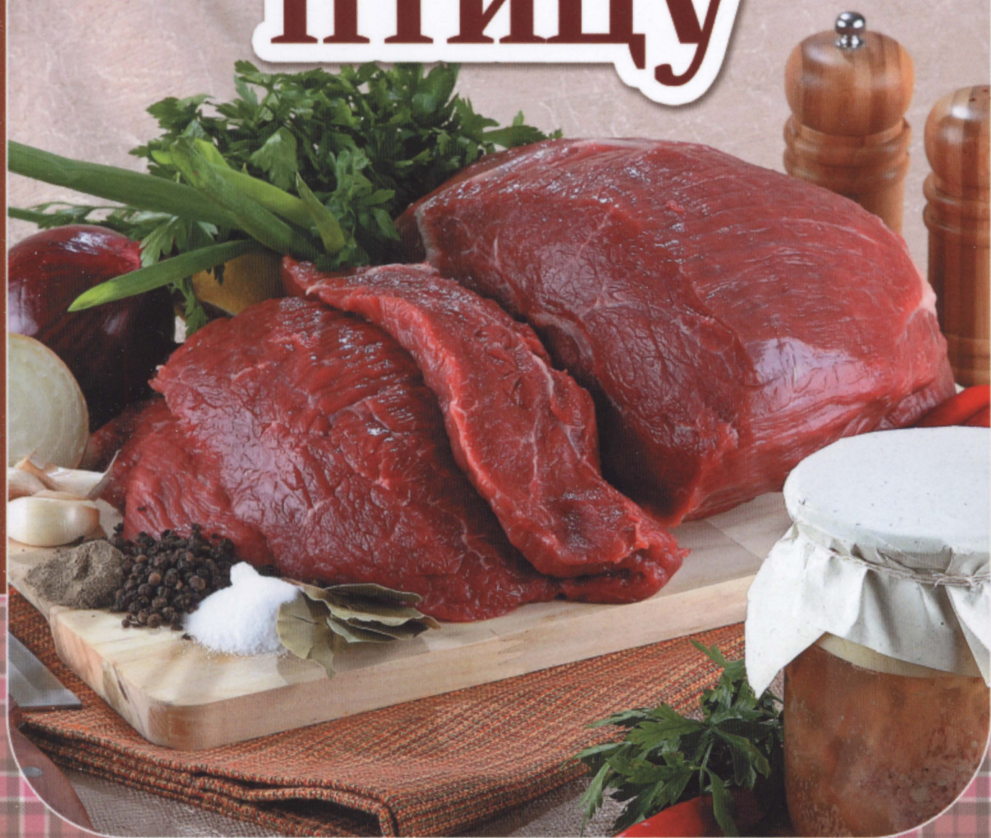


ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ЗАГОТОВОК

Консервируем
**МЯСО, РЫБУ,
ПТИЦУ**



Энциклопедия заготовок

Консервируем
мясо,
рыбу, птицу

Нижний Новгород
ООО «Слог»
2015

УДК 641.5
ББК 36.997
К65

Серия основана в 2014 году

Составитель Т. Чернышова
Дизайн обложки И. Мальцева

ISBN 978-5-4346-0351-5

© ООО «Слог», 2015

Консервирование мяса

Способы консервирования мяса

Посол

Обычно применяют два способа посола: сухой и мокрый. Мясопродукты обрабатываются сухой посолочной смесью, в состав которой кроме соли входят также селитра и сахар.

Благодаря селитре сохраняется красный цвет мяса, а сахар смягчает остро-соленый вкус соли, способствует более активному протеканию молочнокислого брожения и придает более приятный вкус продуктам.

Сухой посол. После обвалки говядину или свинину, предназначенные для приготовления колбас, салями и других продуктов, нарезают кусочками весом 50–60 г, укладывают в де-

ревянную или эмалированную посуду, пересыпают селитрой и сахаром (на 1 кг мяса — 1 г селитры и 1 г сахара) и хорошо перемешивают; затем посыпают солью из расчета на 1 кг мяса — 22—25 г соли; снова перемешивают до равномерного распределения соли. Посоленное мясо хорошо утрамбовывают в посуде и заглаживают поверхность во избежание проникновения в него воздуха. Затем его выдерживают в течение 24—48 часов при температуре 3—4 градуса. При более высокой температуре процесс посола протекает быстрее (10—12 часов), а при более низкой — медленнее. У хорошо засоленного мяса цвет внутренних слоев ярко-красный.

Зачищенные куски говядины, свинины или баранины, предназначенные для приготовления бастурмы, копченых, копчено-вареных или вареных продуктов, солят следующим образом. Каждый кусок натирают прежде всего небольшим количеством селитры и сахара, а затем обильно солью. После этого куски мяса плотно укладывают в подходящую посуду и посыпают солью до полного их покрытия. Затем укладывают второй слой мяса, который также посыпают солью и т. д. до наполнения посуды. Через несколько дней мясо начинает выделять часть содержащейся в нем воды, и соль растворяется. Образуется рассол высокой концентрации. В нем мясо выдерживается в течение 21 суток, а возможно, и больше. Засоленное мясо приобретает жесткую консистенцию.

В данном случае количество соли не определяется, а количество селитры и сахара не должно превышать 1 г на 1 кг мяса.

Засоленное таким образом мясо пересолено, и поэтому при его использовании необходимо извлечь часть соли. Для этой цели мясо замачивают в чуть теплой воде, в которой его выдерживают в течение 2—3 суток — в зависимости от толщины кусков. За это время воду несколько раз меняют. Обессоливание мяса происходит лучше и быстрее в проточной воде.

Степень обессоливания мяса определяется его консистенцией. Вымоченное мясо должно обмякнуть и приобрести консистенцию почти свежего мяса.

Мокрый посол. Мясо, предназначенное для приготовления менее стойких продуктов, солят в рассоле, состав которого следующий: 10 л воды, 1,8 кг соли, 30 г селитры и 50 г сахара. Рассол варят, образовавшуюся пену удаляют шумовкой, затем его процеживают и охлаждают. Мясо, предназначенное для посола, укладывают в подходящую посуду, сверху кладут доску или деревянную решетку и заливают рассолом, в котором его выдерживают в течение 6—10 суток.

Концентрацию рассола можно проверить при помощи свежего яйца, которое опускают в рассол, охладив рассол до температуры 10—15 градусов. Если яйцо погружается на дно, это означает, что соли в рассоле недостаточно. В таком случае необходимо добавить такое количество соли, чтобы яйцо всплыло на поверхность.

В рассоле мясо не пересаливается, как при сухом посоле, ввиду чего при дальнейшей переработке его не приходится вымачивать, а лишь только промывать тепловатой водой.

Копчение

Копченые продукты можно хранить долгое время, так как в них накапливаются консервирующие вещества, выделяющиеся при сгорании дров. Кроме того, они обладают ярким красным, красно-коричневым или лимонным цветом, приятным специфическим вкусом и ароматом.

Для копчения мясных продуктов используют сухие дрова и опилки лиственных деревьев — бука, граба, ясеня и пр. Не следует использовать сырые дрова, потому что они горят медленно и увеличивают влажность дыма, вследствие чего сажа прилипает к поверхности продуктов, и они чернеют. Дрова хвойных деревьев также не используют, потому что при сгорании они образуют красный дым и выделяют острый запах смолы, что портит вкус копченых продуктов.

Аромат копченых продуктов улучшается, когда в процессе копчения в огонь подбрасывают материалы, которые при сгорании выделяют ароматические вещества, — можжевельник, розмарин, миндальную или ореховую скорлупу.

Существуют три способа копчения: **горячий**, **полугорячий** и **холодный**.

Горячее копчение происходит при полном сгорании дров, причем в коптильне необходимо поддерживать температуру от 80 до 110 градусов. Такому копчению, продолжительность которого от 30 минут до 2 часов, подвергают самые нестойкие продукты (колбасы, сосиски и сардельки).

Полугорячее копчение происходит при более низкой температуре (25–35 градусов) и при неполном сгорании дров.

Оно продолжается от 1 до 3 суток. Огонь поддерживают дровами и опилками. Во избежание повышения температуры свыше определенной и для образования более густого дыма дрова после того, как они разгорятся, покрывают мокрыми опилками.

Полугорячему копчению подвергают продукты, предназначенные для более длительного хранения. Горячее и полугорячее копчение производят в коптильне, построенной из кирпича. Это маленькое помещение, в нижней части которого зажигают огонь, а в верхней подвешивают продукты для копчения. На передней стороне коптильни есть две двери: нижняя — для дров и верхняя — для продуктов, которые подвешивают на деревянные палки длиной от 80 см до 1 м.

Палки устанавливают во внутренней верхней части коптильни на деревянные или железные рельсы, смонтированные параллельно один к другому по обеим боковым стенкам. Крыша коптильни представляет собой бетонную плиту, на которой есть труба.

Продукты, предназначенные для горячего или полугорячего копчения, подвешивают в коптильне в два или три ряда один над другим. В данном случае необходимо соблюдать следующие условия: нижний ряд продуктов находится от огня на расстоянии 80 см до 1 м, а верхний ряд — 40—50 см под потолком. Отдельные куски не должны соприкасаться друг с другом, так как это препятствует проникновению необходимой температуры и дыма, вследствие чего остаются белые пятна.

Горячее и полугорячее копчение можно считать законченным, когда продукты станут твердыми и приобретут красный, красно-коричневый или лимонный цвет — в зависимости от их вида. При отсутствии специальной коптильни горячее и полугорячее копчение можно производить в бочке или в дымоходной трубе деревянного очага.

При использовании бочки на дно ее кладут кусок жести, на котором зажигают огонь. Продукты подвешивают на прутья, которые устанавливают над отверстием. Сверху бочку покрывают куском ткани, причем оставляют небольшое отверстие для выхода дыма. Дымоходы деревянных очагов широкие, и их можно использовать для копчения, причем на расстоянии 1,5 м от огня устанавливают приспособление для подвешивания продуктов.

Холодное копчение производят при наиболее низкой температуре (от 8 до 12 градусов). Необходимо поддерживать полное горение. Копчение продолжается от 4 до 6 суток. Его можно осуществить только зимой, когда температура снаружи ниже 0 градусов. Таким способом коптят только луканку.

В домашних условиях холодное копчение можно производить в подвале, кладовой, на чердаке и т. д.

Предназначенные для копчения продукты необходимо подвесить на высоте не менее 2—3 м от пола. Под ними раскладывают огонь. Окна или двери открывают, чтобы помещение не согрелось свыше определенной температуры и не образовался густой дым.

Можно считать, что продукты прокопчены, когда поверхность их приобретет коричнево-красный цвет.

Сушка

Продукты, предназначенные для хранения, сушат, с одной стороны, чтобы уменьшить содержание воды в них и создать неблагоприятную среду для развития микроорганизмов, а с другой — чтобы увеличить их пищевую ценность.

Сушке подвергают различные продукты — суджуки, луканки, салями и бастурму. Суджуки и луканки подвергают сушке после набивки мясного фарша в оболочку, салями и луканки, которые коптят, — после копчения, а бастурму — после вымачивания от соли.

Продукты сушат в холодном и вентилируемом месте (на чердаке или под навесом), куда не проникает солнце и где температура сравнительно низкая. Их подвешивают на проволоку или гвозди. В помещении не должно быть сквозняка. При температуре выше 15 градусов жиры начинают растапливаться и проступают на поверхность в виде капель жира.

Варка

Посредством варки мясо можно сохранить на не очень долгий период. Посуда, используемая для варки, должна быть большая, чтобы в нее смогли свободно поместиться продукты и быть полностью покрытыми водой. Продукты закладываются в предварительно подогретую до температуры 80–90 градусов воду. В процессе варки температуру воды следует поддерживать от 70 до 80 градусов. При более высокой температуре белки сворачиваются. Продолжительность варки — от 15 минут до 2–3 часов — в

зависимости от толщины продуктов. Меньше всего варят сосиски — 10–15 минут. Их можно считать сваренными, если при разламывании они трескаются. Колбасы варят от 40 до 80 минут. Готовность определяется при помощи металлической иглы; иглой прокалывают колбасу и задерживают 1–2 минуты, пока она полностью не воспримет внутреннюю температуру; затем иглу вынимают и прикасаются ею к внутренней части руки над кистью; если игла нестерпимо горячая, это является указанием, что продукт сварен. Наиболее продолжительное время варятся ветчина и студень.

Сваренные продукты охлаждают в другой посуде холодной или проточной водой, чтобы они сохранили хороший внешний вид (не сморщивались) и чтобы не дать возможности развиваться микроорганизмам.

Замораживание

Замораживание является одним из способов сохранения мяса на длительный срок. При отсутствии холодильника в домашнем хозяйстве этот способ консервирования можно применить зимой. Это осуществляется в холодные зимние дни посредством подвешивания мяса снаружи в целях замораживания. Ввиду того что не все дни зимой холодные, необходимо создать подходящие условия для хранения замороженного мяса. Для этой цели в подвале устанавливают большой ящик, который наполняют льдом, солью и соломой, чередуя их слоями. Замороженное мясо укладывают в этот ящик и сохраняют при постоянной температуре.

Заготовка солонины

Соление мяса — это наиболее простой и доступный способ предохранения его от порчи. Но этот способ консервирования имеет ряд существенных недостатков, так как в процессе посола соль, проникая в ткани, извлекает из них воду, а вместе с водой и экстрактивные вещества.

Из-за потери воды мясо становится сухим и жестким, а значит, и хуже усваивается. Кроме того, потеря экстрактивных веществ снижает вкусовые и ароматические качества мяса. Во время посола изменяются и белковые вещества мяса, что также неблагоприятно отражается на вкусовых и пищевых его качествах.

Но не всякое мясо теряет свои качества при посоле. К примеру, жирное свиное мясо не только не теряет своих вкусовых качеств от соления, но, созревая в процессе посола, приобретает новые и очень ценные вкусовые достоинства. Неплохо солить и говяжью грудинку.

Мясо лучше всего солится при температуре 2–4 градуса и концентрации соляного раствора 19–25 процентов.

Поэтому в домашних условиях консервировать мясо путем засаливания лучше зимой. Перед засаливанием

соль следует прогреть в жаркой духовке, а если ее применяют в виде раствора, — кипятить в течение 10 минут.

Для того чтобы мясо не посерело вследствие разрушения крови при посоле, к соли нужно добавить селитру (нитрат натрия) — не более 6 г на 1 кг мяса. А 10 г сахара на 1 л раствора смягчат вкус мяса и предохранят его от быстрого разложения, сохранив в то же время красный цвет.

Хорошая солонина имеет чистую, без плесени и слизи поверхность кусков мяса. У слабосоленой (6 процентов соли) на разрезе цвет мяса ровный розоватый или светло-красный. Недоброкачественная солонина покрыта плесенью, имеет серый или коричневый цвет, неплотную, дряблую консистенцию, неприятный кислый запах. В пищу она, конечно же, непригодна.

Прежде чем солонину употреблять в пищу, ее нужно вымочить в воде, которую меняют несколько раз. Для этого солонину тщательно промывают, зачищают, нарезают на куски весом по 1—1,5 кг и заливают водой из расчета 2 л на 1 кг. Воду сменяют 5 раз — через 1, 2, 3, 6, 12 часов, считая от начала вымачивания. Температура воды должна быть не выше 12 градусов. Для поддержания необходимой температуры в воду можно добавить пищевой лед.

Существует три вида посола: сухой, мокрый и смешанный.

Обычный (смешанный) посол

Куски мяса (не раньше 1—2 суток после убоя), освобожденные от костей, тщательно натереть солью, перемешанной с селитрой (10 г селитры на 1 кг соли); в толстых кусках мяса ножом сделать надрезы, заполняя их солью.

Натертые солью куски мяса плотно уложить рядами подкожной стороной вниз в подготовленную чистую, не пропускающую воду кадку, бочонок (лучше дубовые), дно которого посыпать солью. Каждый ряд мяса также посыпать солью (на 10 кг мяса — 1 кг соли). Заложив мясо доверху, посыпать его солью и сверху.

Емкость с мясом держать в холодном месте (при температуре до 3—5 градусов).

Чтобы солонина была более нежной и вкусной, при закладке мяса надо добавить между рядами 0,5 ч. ложки молотого перца, по 5—6 штук лаврового листа и ягод можжевельника.

Через трое суток мясо залить холодным (не более 5 градусов) рассолом (на 10-литровое ведро кипяченой воды — 2 кг соли) так, чтобы все оно было покрыто жидкостью. Емкость закрыть деревянным кружком, сверху положить гнет. Мясо будет готово через 4 недели.

Мокрый посол

Куски мяса выложить в деревянную посуду и залить рассолом, приготовленным из расчета 2 кг соли, 30 г селитры, 100 г сахара на 10 л воды. В раствор добавить горошины

черного и душистого перца и лавровый лист. Рассол должен хорошо покрывать мясо. На 2 кг мяса — 1 кг рассола.

Мясо выдержать в рассоле 3 недели (куски несколько раз переложить).

Сухой посол

Приготовить смесь из расчета 70 г соли, 1 г селитры, 1 г сахара на 1 кг мяса и втереть ее в куски мяса. На месте соединения мяса с костями сделать надрезы и заполнить их посолочной смесью.

Засоленное мясо уложить в деревянную посуду, пересыпая оставшейся смесью. Между рядами мяса можно положить горошины черного перца, лавровый лист, дольки чеснока. Сверху положить доску и небольшой груз.

Для того чтобы мясо просаливалось равномерно, каждые 3—4 дня его нужно перекаладывать и натирать соленой смесью. Затем выдержать 3 недели.

«Ароматное» сало (сухой способ)

Вариант 1

Соль крупного помола, перец красный или черный молотый, перец душистый горошком, лавровый лист, сушеные душистые травы (майоран, тмин, кардамон и т. д.), чеснок.

На 1 килограмм сала взять 4 ст. ложки крупной соли, добавить 1 ст. ложку молотого черного перца. В соль добавить душистые травы.

Если сало толще 5–6 см, то его надо нарезать пластинами, если тоньше — можно взять просто одним куском. Засолка сала удастся, если толщина пластов будет не менее 4–5 см. Если вам нравится сало с чесночным ароматом, нашпигуйте каждый пласт сала пластинками чеснока. Но засолка сала с чесноком имеет один минус — такое сало хранится несколько меньше, чем сало без добавок.

На дно посуды насыпать часть засолочной смеси, добавить немного перца горошком и 2 накрошенных лавровых листа. Уложить туда один пласт сала, обсыпать его смесью с перцем и лавровым листом, затем положить следующий пласт и так далее.

Если солится тонкое сало, то первый слой положить шкуркой вниз, а второй — шкуркой вверх, третий — опять шкуркой вниз и т. д. Таким образом, укладка сала производится по правилу: сало к салу, шкурка к шкурке.

В первые сутки засолку сала проводить при комнатной температуре. А в последующие 3–5 суток — в прохладе, но только не на морозе. После этого времени сало будет готово.

Хранить сало в холодильнике, завернув его в пищевую пергаментную бумагу.

Вариант 2

2 кг свежего сала, чеснок, молотый черный перец, тмин, кориандр, лавровый лист, соль по вкусу.

Промытое и обсушенное сало сложить в эмалированную кастрюлю, густо посыпать со всех сторон солью, за-

крыть крышкой и убрать в холодильник на 5 дней. Затем стряхнуть с сала лишнюю соль, натереть измельченным толченым чесноком, посыпать тмином, черным перцем, специями.

После этого завернуть в хлопчатобумажную салфетку, положить в полиэтиленовый пакет и опять поместить в холодильник на 1 сутки, чтобы сало набрало аромата.

Вариант 3

Сало нарезать на куски размером с кулак. Чеснок взять из расчета 1 долька на 1 кусок сала. Чеснок нарезать на тонкие ломтики. Хмели-сунели, перец, молотый укроп (сухой) взять по вкусу.

На дно большой кастрюли насыпать немного приправ, перца и чеснока. Затем натереть сало смесью соли и перца с другими приправами. После этого уложить сало в кастрюлю кожей вниз и повторить операцию с другим куском сала, пересыпая все специями и чесноком (**соль можно не экономить — лишнюю соль сало не возьмет**). Когда сало закончится, его надо немного утрамбовать, накрыть крышкой меньшего диаметра или тарелкой, сверху поместить небольшой груз (например, 3-литровую банку с водой) и выдержать при комнатной температуре без доступа света 1–2 дня.

После этого сало уже почти готово — остается лишь вынуть его из кастрюли, стряхнуть и обсушить салфеткой сок, завернуть в хлопчатобумажную тряпочку и положить в холодильник на несколько дней.

Соленое свиное сало (шпик)

Снятое со свиной туши сало (без шкурки) перед посолом хорошо охладить в прохладном месте. Ящик изнутри выстелить плотной бумагой (лучше всего типа пергамента), оставляя часть ее свисать с краев ящика, чтобы после укладки сала можно было этой бумагой прикрыть уложенные куски сала сверху.

Ящик установить на какую-либо подставку. На дно ящика (поверх бумаги) насыпать небольшой слой соли. Куски сала натереть со всех сторон солью и сложить рядами в ящик, пересыпая каждый ряд солью. Щели, которые образуются между кусками сала и между бумагой и кусками сала, тоже плотно заполнить солью.

Засыпав последний ряд солью, сало укрыть бумагой и выдержать в холодном месте около двух недель, после чего шпик будет готов готовым.

На 15 кг сала — 1 кг соли.

Сало в меду (оригинальный рецепт)

0,5 кг соленого сала, 1,5 ст. ложки сахара, 5 ст. ложек меда, 2 ст. ложки соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 1 ч. ложка сушеного базилика.

В 1 л воды добавить специи и пряности и прокипятить 5 минут на небольшом огне.

Рассол снять с огня, слегка остудить, положить 3 ст. ложки меда (2 ст. ложки оставить для смазывания), перемешать, дать настояться под крышкой 5 минут.

Затем опустить соленое сало в горячий раствор, закрыть крышкой и оставить до полного остывания жидкости.

Сало вынуть, обсушить бумажной салфеткой, смазать медом, упаковать в фольгу и убрать в холодильник.

Сало в банке

Вариант 1

Сало нарезать полосками толщиной не более 9 см.

После этого каждую полоску разрезать на кусочки (примерно по 10–12 см), ставя лезвие ножа под углом (должны получиться куски в форме вытянутой трапеции).

Сало натереть смесью из соли, молотых черного перца и лаврового листа. Уложить в банку в два яруса: широкой стороной к стенкам банки, а узкой — к центру.

В центре банки остается пустота. Ее засыпать солью и обрезками сала. Плотнo закрыть и хранить в прохладном месте (в холодильнике). После вскрытия банки сало очистить от лишней соли, переложить в полиэтиленовые пакеты и поместить в морозильник.

Вариант 2

Сало порезать небольшими кубиками примерно 4 × 4 см вместе со шкуркой. Чеснок натереть на мелкой терке и немного развести водой. Каждый кусочек сала обмакнуть со всех сторон в тертый чеснок, натереть солью, очень плотно уложить в сухую банку и убрать в холодильник. Сало будет готово через неделю.

Сало в остром рассоле

Смешать 7 стаканов воды и 1 стакан крупно помолотой соли, добавить горсть луковой шелухи, довести смесь до кипения и варить 5 минут.

Затем положить в нее сало (вода должна его полностью покрывать) и кипятить его 10–20 минут. Оставить сало на сутки в остывающем рассоле.

После этого натереть его красным перцем и чесноком и положить в морозилку.

Сало в рассоле «Тузлук»

Вариант 1

1,5 кг свежего сала, 3 ст. ложки соли, 3 больших зубчика чеснока, горошины черного перца и лавровый лист по вкусу.

Приготовить раствор из 2,5 л воды с солью, перцем, лавровым листом, измельченным чесноком, довести до кипения и остудить под крышкой.

Сало нарезать кусочками 5 × 7 см, уложить в рассол под гнет, поставить на трое суток в темное прохладное место (не в морозилку).

Затем сало достать из рассола, обсушить салфеткой, завернуть в фольгу и хранить в морозильной камере

Вариант 2

На 1,7 стакана воды — 1 стакан поваренной соли. Рассол прокипятить 10 минут, затем остудить до комнатной температуры.

Небольшие куски сала уложить неплотно в банку, добавив между слоями 5 лавровых листочков, черный перец горошком, несколько зубчиков чеснока. Затем залить рассолом на палец выше слоя сала и неплотно прикрыть крышкой.

Неделю держать в комнате в темноте, затем поместить в холодильник.

Сало не нужно укладывать плотно в банке и не закрывать банку плотно, иначе оно задохнется.

Приготовленное по этому рецепту сало не стареет, не желтеет и долго хранится.

Вариант 3

Приготовить рассол: 1 стакан соли на 1 литр кипящей воды. Остудить рассол и добавить специи по вкусу. Небольшие куски сала выдержать в рассоле 2 или 3 дня. Затем прокипятить в течение 25—30 минут. Можно ножом проделать надрезы и вставить кусочки чеснока.

Натереть черным или красным молотым перцем, хмели-сунели и т. д. Сложить куски в целлофановый пакет и через 2—3 часа поместить в морозильник.

Сало по-украински

Приготовить рассол: взять 5 стаканов воды, 1 стакан крупно помолотой соли, вскипятить вместе, затем остудить до комнатной температуры. Нарезать сало небольшими кусками, чтобы потом их было удобно доставать, и неплотно уложить в трехлитровую банку.

Если сало нарезать слишком крупно, будет трудно доставать его из банки, к тому же оно может там задохнуться. Между слоями добавить 4 лавровых листика, черный перец горошком, 5 зубчиков чеснока и залить все это рассолом.

Затем прикрыть банку неплотно крышкой. Неделю выдержать при комнатной температуре.

Засолка сала горячим способом

Вариант 1

1 кг сала, 1,5 л воды, 1 стакан соли крупного помола, головка чеснока, 15 раздавленных горошин черного перца, 5 лавровых листьев, 1 ч. ложка острой аджики, 1 ч. ложка «жидкого дыма», 100 г луковой шелухи.

Взять толстый мягкий кусок сала, толщиной около 3 см. Нарезать его на куски такого размера, чтобы они легко входили в кастрюлю, в которой они будут вариться. Если куски не будут хорошо покрыты водой, то равномерная засолка сала не удастся.

Шкурку сала следует хорошенько, до белизны, поскоблить ножом. В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, аджику, перец. Как только вода вновь закипит, добавить «жидкий дым».

В кипящий рассол положить куски сала и, когда вода вновь закипит, уменьшить огонь и варить 5 минут. Затем выключить огонь. Кастрюлю поставить остывать под крышкой в теплое место на 12 часов.

После этого сало вынуть, обсушить, натереть паприкой и чесноком и поставить в холодильник.

Вариант 2

2,5 л воды, 1 полный (с горкой) стакан крупной соли, горсть луковой шелухи в эмалированной кастрюле довести до кипения, кипятить 10 минут. Затем положить туда сало (вода должна полностью покрывать сало) и кипятить 20 минут. Оставить на сутки в рассоле (под крышкой). После этого вынуть из рассола, дать стечь воде. Натереть чесноком и красным перцем. Положить сало в морозилку на 7 дней.

Вариант 3

Приготовить рассол из расчета 1 килограмм соли на 5 л воды, прокипятить и остудить.

Сало, порезанное большими кусками и ошпаренное кипятком, выложить в подготовленную посуду и залить остывшим рассолом. Через 3 дня рассол сменить на свежий, а куски сала аккуратно переложить. На шестой день снова заменить рассол, снова переложить сало и досыпать еще немного соли.

На девятый день получится полуфабрикат, который обсыпать солью, завернуть в хлопчатобумажную ткань, положить в целлофановый пакет и поместить в морозилку.

Сало по-вологодски

Сало нарезать кусочками толщиной 5 см, чтобы они проходили в горлышко 3-литровой банки. Дно банки слегка

присыпать солью. Каждый кусочек сала обвалить в соли со всех сторон и уложить плотно в банку послойно, пересыпая каждый слой сала небольшим количеством соли. Банку наполнить доверху, но так, чтобы сало не касалось крышки.

Наполненные салом банки накрыть хлопчатобумажной тканью. Через 2 дня закатать железными крышками и поставить в темное прохладное место. Сало такого посола может храниться 3 года.

Мясо «Пятилетка»

Этим способом можно заготовить любое мясо (свинину, молодую говядину и т. д.). Хранится такое мясо до 5 лет.

Для рассола на 1 л воды: 100 г соли, 5 горошин черного перца.

Мясо нарезать кусочками по 150–200 г (можно и с мелкими косточками), положить в кипящий рассол и после закипания варить 15 минут. Горячее мясо вместе с бульоном разложить в подготовленные банки и закатать. Банки не переворачивать, но укутать и оставить до полного остывания. Сверху образуется слой жира, который предохранит мясо от порчи. Хранить банки с мясом в погребе или холодильнике.

Из бульона можно готовить первые блюда, а мясо можно жарить или тушить (в этом случае мясо класть в последнюю очередь). Перед употреблением банку с мясом открыть, прикрыть крышкой и поставить на подставку в кастрюлю с холодной водой на медленный огонь. Как только бульон растает, мясо вынуть из банки.

Такое разное мясо

Свинина в собственном соку

Для консервирования особенно подходит сырое жирное или с жировой прослойкой мясо. Удалить из него хрящи и кости, а затем в зависимости от емкости банок разрезать его на куски. В каждую банку заложить один более крупный кусок, а оставшееся свободное пространство заполнить меньшими кусками.

Мясо, уложенное в банки, обычно не заливают соусом, его стерилизуют в собственном соку без добавления соли или добавляют ее в расчете 5–10 г на 1 кг консервов. Можно залить также слабым рассолом из расчета 15–20 г соли на 1 л воды.

Вместо рассола более целесообразно заливать мясо процеженным бульоном, приготовленным из хорошо вываренных костей, хрящей и кожицы. Из такой заливки после стерилизации образуется плотный студень, который надолго сохраняет мясо в свежем виде.

Заполненные мясом и плотно укупоренные банки погрузить в воду, которую нужно постепенно нагреть. При температуре 98–100 градусов, то есть при умеренном кипении, стерилизовать литровые банки в течение 2 часов 15 минут, двухлитровые — 3 часов 30 минут.

Свинина отварная

Порядок консервирования отварного мяса такой же, как и сырого. Мясо варить в умеренно соленой воде, залить соусом и уложить в горячем виде в банки.

Время стерилизации отварного мяса можно сократить на 30 минут.

Гуляш из свинины

Вариант 1

Мясо нарезать на куски примерно 3 × 3 см и тушить в собственном соку, добавляя нарезанный лук и немного жира. Во время тушения в мясо положить соль, красный молотый перец, мелко нарезанный чеснок. Если это необходимо, долить воду или отвар, полученный из хорошо вываренных костей, хрящей и кожицы, чтобы при стерилизации образовалась студенистая масса. Гуляш считается хорошо уваренным, если при разрезании мяса из него вытекает бесцветная или красноватая жидкость.

Мясо, залитое горячим соусом, уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — в течение 1 часа 45 минут, пол-литровые — 1 часа 15 минут.

После охлаждения соус становится студенистым, на поверхности его образуется жировая прослойка, которая увеличивает сохранность консервов. Поэтому еще при тушении соус необходимо настолько уварить, чтобы он хорошо желировал.

Вариант 2

Нарезанную кусками свинину тушить вместе с луком, солью, сладким перцем и тмином. Отдельно тушить капусту, которую затем добавить к мясу, но можно тушить ее и вместе с мясом.

Когда мясо немного проварится, положить в него заправку, приготовленную из муки и жира. Все это немного проварить и в горячем виде выложить в банки.

На 1 кг консервов: до 0,5 кг мяса с жировой прослойкой, 20 г жира, 1 луковица средних размеров, 0,5 кг капусты, на заправку: 20 г жира, 20 г муки, 125 г сметаны.

Литровые банки стерилизовать 1 час 30 минут.

Копченая консервированная свинина

Свежекопченое мясо обмыть теплой, а затем холодной водой и нарезать на куски в зависимости от высоты банок.

Свободное после закладки таких кусков пространство заполнить подходящими обрезками.

Копченое мясо консервируют в собственном соку или заливают горячей, немного подсоленной водой. Залить мясо водой нужно целиком или наполовину. Наилучшей заливкой будет отвар из костей того же копченого мяса.

Таким же способом консервируют реберную часть с костями, которые используют впоследствии для приготовления супов.

Мясо, содержащее кости, всегда заливают бульоном или другой заливкой.

Литровые стеклянные банки с копченым мясом стерилизовать 90 минут.

Свинные отбивные котлеты (без костей)

Свинные котлеты посолить, посыпать тмином, обвалять в муке тонкого помола, а затем поджарить в сухарях и кипящем жире до порозовения.

В таком виде котлеты уложить в литровые банки и залить соусом. После этого банки закатать. Стерилизовать 2 часа.

Копченая колбаса

Копченую колбасу консервируют так же, как и копченое мясо. Отдельные куски колбасы отрезают, перевязывают шпагатом и варят в кипящей воде. Колбасу консервируют сразу же после копчения.

До консервирования колбасу промыть в комнатной воде. После того как вода стечет, уложить ее горизонтально в банки (не разрезать). Отвесно ее нужно положить лишь в середину банки. Особое внимание нужно обратить на то, чтобы при укладке колбаса не переломилась.

Можно укладывать колбасу и вертикально. Тогда все свободное пространство заполняют горизонтально положенной колбасой.

При желании получить колбасу в собственном соку ее или совсем не заливают соусом, или добавляют лишь несколько ложек воды.

Лучше всего сохраняются колбасы, залитые горячей, в меру подсоленной водой или отваром из вываренных копченых костей.

Жаркое из свинины

Большие куски мяса посолить, посыпать тмином, залить небольшим количеством воды и обжарить в духовке. При обжаривании мясо время от времени поливать маслом и выделяющимся соком.

Обжаренное больше чем до полуготовности мясо разрезать на подходящие куски, в горячем виде заложить в банки и залить горячим соусом.

После закупорки банки сразу же стерилизовать: литровые — в течение 90 минут, пол-литровые — не менее часа.

Копченое сало

Небольшие куски сала быстро высыхают. В то же время более крупные куски при длительном хранении на свету и в тепле желтеют.

Путем консервирования можно сохранить сало в свежем виде, так как без доступа воздуха оно не потеряет своих первоначальных свойств.

Для консервирования больше всего подходит копченое

сало с прослойками мяса. Такое сало до копчения должно быть немного проварено. Копченое сало промыть в теплой воде, отрезать кусок такого размера, чтобы он вошел в банку, и частично или полностью залить подсоленной горячей водой.

Стерилизовать копченое сало так же, как копченое мясо.

Мясо нутрии тушеное

400 г свежего мяса нутрии разрезать на куски, отбить, добавить 50 г свиного шпика (можно говяжий или свиной жир), 5 г поваренной соли. Все это положить в сковородку с нарезанным и поджаренным в жире луком (10 г свежего репчатого лука) и тушить.

Готовое мясо в горячем виде выложить в банки и залить соусом. Пол-литровые банки стерилизовать 90 минут.

Консервирование бульонов

Крепко сваренный бульон можно сохранить на некоторое время. Для этой цели теплый или горячий бульон, сдобренный различными пряностями, залить в стеклянные банки и стерилизовать: литровые банки — 1 часа 45 минут, двухлитровые — 3 часа.

При хранении бульонов в помещении с температурой ниже 10 градусов вкус их мало меняется. Но консервированные бульоны нужно все же как можно скорее употреблять в пищу.

Консервирование костей

Сырые или вареные кости после стерилизации можно сохранить в течение длительного времени. Для этой цели кости разрубить на куски, ополоснуть горячей водой, набить ими банки как можно плотнее и залить доверху горячим бульоном. Стерилизовать литровые банки 3 часа, двухлитровые — 4 часа. Хорошо простерилизованные кости вполне заменяют в бульоне свежие.

Копченые кости консервируют тем же способом.

Мясо обжаренное (без стерилизации)

Свиное или говяжье мясо нарезать ломтиками, как для обычного гуляша, подсолить и оставить на 8 часов на блюде, поставленном под углом, чтобы стек сок. Затем мясо обжарить с двух сторон до подрумянивания в большом количестве смальца и уложить в литровые банки. Добавить зерна черного перца и залить тем топленным смальцем, в котором жарилось мясо. Жир должен хорошо покрывать мясо.

Сверху на жир положить кружок целлофана, вырезанный по форме банки. Целлофан должен предохранять мясо от соприкосновения с воздухом.

Банки закрыть пластмассовыми крышками, обернуть целлофаном, смоченным водкой, и перевязать крепкой ниткой. Сверху банку завернуть в бумагу. Хранить в сухом холодном месте.

Говядина сырая

Мясо хорошо промыть, разрезать на куски, уложить в банки и залить подсоленной водой (20 г соли на 1 л воды) или крепким бульоном (после охлаждения он становится студенистым).

Стерилизовать 2,5 часа.

Такого рода мясные консервы очень хороши для тушения и жаренья; они идут на супы, гуляши, гарниры.

Жаркое по-испански

Для приготовления жаркого по-испански сырое мясо нарезать в виде тонкой лапши, плотно уложить в банки, залить крепким бульоном и стерилизовать.

Говядину можно нарезать небольшими кусочками. Заливать водой с солью мясо не обязательно, его можно просто пересыпать солью из расчета 15–20 г соли на 1 кг мяса.

Нарезанное мясо плотно уложить в банки и стерилизовать без заливки в собственном соку.

Стерилизация литровых банок продолжается 2,5 часа.

Гуляш говяжий

Говяжье мясо нарезать на куски 3 × 3 см и тушить в собственном соку, добавляя нарезанный лук и немного жира. Во время тушения в мясо положить соль, красный молотый перец, немного майорана или душистого перца,

мелко нарезанный чеснок. Если необходимо, долить воду или отвар, полученный из хорошо вываренных костей, хрящей и кожицы, чтобы при стерилизации образовалась студенистая масса.

Мясо, залитое бульоном, в котором оно варилось, уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 1 час 45 минут, пол-литровые — 1 час 15 минут.

Гуляш говяжий можно готовить также с огурцами, с красным перцем и другими овощами. Способ приготовления такой же, но мясо, после того как оно станет мягким, обвалить в муке и добавить к нему нарезанные тонкими пластинками и немного подсушенные кислые или кисло-сладкие овощи. Так же поступают, когда добавляют другие овощи.

Литровые банки с таким гуляшом стерилизовать 1 час 45 минут.

Говядина тушеная

Мясо отбить и немного подсолить, затем вместе с пряностями положить в кастрюлю с нарезанным, поджаренным в жире луком и, обжарив наполовину с обеих сторон, долить немного воды или бульона.

В горячем виде мясо уложить в банки и залить соусом. Стерилизовать литровые банки 1 час 45 минут.

Тушеную говядину с овощами готовят таким же способом.

Консервирование телятины

Из телятины чаще всего готовят консервированные жаркое, натуральный шницель, жареное мясо с перцем. Для приготовления этих консервов мясо нарезать на большие куски и наполовину обжарить или тушить.

Приготовленное мясо в горячем виде уложить в банки, затем залить соусом до самого верха.

Литровые банки стерилизовать 1,5 часа.

Мясо в желе

Обычно в желе консервируют говядину или телятину, но можно тоже консервировать свинину и баранину.

Мясо очистить от костей и закраин, нарезать кусками по 500 г, вымыть и вымочить в холодной воде, чтобы смыть кровь.

Из костей и закраин приготовить бульон, в который добавить свиные ножки, чтобы получить больше желе (можно добавить свиную шкуру или 1 г желатина на 1 л жидкости).

Мясо варить в бульоне до тех пор, пока оно не будет почти готовым. Затем нарезать кусочками по 50 г поперек мускульных волокон и уложить в банки.

В каждую банку положить 3 горошины черного перца и кусочек лаврового листа, затем залить процеженным прозрачным бульоном, наполняя банку на 1,5 см ниже верхнего края.

Банки закупорить и сразу же стерилизовать в течение 2 часов, затем охладить, наливая осторожно в стерилизатор холодную воду.

Говядина жареная

Жареную говядину можно готовить в натуральном виде и с овощами.

Мясо предварительно потушить, затем немного обжарить в духовке, нарезать на куски в зависимости от емкости имеющихся банок, залить соусом и добавить пряности и овощи.

Литровые банки стерилизовать 1 час 45 минут.

Бефстроганов из говядины

Мясо нарезать в виде лапши толщиной 1 см, отбить, посолить, заправить пряностями и посыпать мукой тонкого помола. Затем мясо поджарить с обеих сторон на сильном огне и добавить в нее тушеный лук.

В горячем виде мясо уложить в банки и залить соусом.

Литровые банки стерилизовать 1 час 45 минут.

Консервирование баранины

Баранину можно консервировать в собственном соку, а также в тушеном и жареном виде.

Мясо отбить и немного подсолить, затем вместе с пряностями положить в кастрюлю с нарезанным, поджаренным в жире луком. Обжарив наполовину с обеих сторон, долить немного воды или бульона. В горячем виде мясо уложить в банки и залить соусом.

Стерилизовать литровые банки 1 час 45 минут.

Масло из печени

250 г печени тщательно очистить, нарезать на ломтики и бланшировать в кипящей воде, охладить, пропустить 2 раза через мясорубку с мелкой решеткой и растереть с таким же количеством сливочного масла. Добавить по вкусу соль, черный перец, гвоздику, душистый перец.

Готовое печеночное масло выложить в стеклянные банки и хранить в холодильнике.

Свиные потроха

Сваренные до полуготовности и разрезанные на куски потроха (почки, сердце, легкие, печень, мясо головной и подгрудной частей и т. п.) плотно уложить в стеклянные банки, залить сверху тем же бульоном, в котором они варились, и стерилизовать: литровые банки — 90 минут, двухлитровые — 2,5 часа.

После охлаждения заливка должна обязательно застыть (превратиться в студень). Благодаря этому содержимое банок надолго сохраняет свой вкус и запах.

Чтобы заливка лучше застывала, в бульон при варке потрохов или непосредственно в банки добавить кожу, снятую со свиного сала.

Для этой же цели в бульон можно положить свиную ножку или кости и варить его не менее 30 минут.

Свиные потроха залить также 2-процентным раствором уксусной кислоты. Заливка производится так, как указано выше.

Консервированное жареное мясо

5 кг мяса (свинина, говядина, птица), 1,4 кг топленого свиного жира, 200 г соли.

Разрезать мякоть мяса на небольшие кусочки (4—5 см). Выложить в большую емкость, пересыпать солью. Перемешать и оставить на 40 минут.

Растопить и прокалить свиной жир. Аккуратно выложить кусочки мяса в кипящий жир. Жарить до тех пор, пока они не покроются корочкой. После этого выложить кусочки мяса в горячие сухие простерилизованные банки и залить кипящим жиром (между кусочками не должно оставаться пузырьков воздуха — мясо должно быть полностью утоплено в жире). Банки закатать и укрыть чем-нибудь теплым. Держать так до полного остывания. Хранить при температуре не выше 10 градусов.

Жареное мясо

На 10 пол-литровых банок: 6 кг мякоти свинины или говядины, 1,6 кг свиного топленого жира, 125 г соли (в банку — по 400 г мяса и по 150 г жира).

Мякоть нарезать на кусочки по 30—40 г, посыпать солью (1 ст. ложка на 1 кг мяса), оставить на 10 минут. После этого в глубокой сковороде нагреть свиной топленый жир (до появления легкого дымка). Прожарить в нем мясо до образования окрашенной корочки и прекращения выделения сока. Затем выложить мясо в простерилизованные пол-литровые банки, залить растопленным жиром выше

уровня мяса (при остывании уровень жира опустится на 2–3 мм). Закатать.

Тушенка по-уральски

Мясо без костей, жил и прожилок разрезать на куски средней величины, положить в кастрюлю и залить водой на 1–1,5 см выше уровня мяса. Кастрюлю поставить на огонь. После закипания воды снять пену. Добавить 10 горошин черного перца, 2 разрезанные пополам луковицы, петрушку, 1 нарезанную морковь и варить на медленном огне. Через 2 часа мясо немного посолить, вынуть лук. Еще через 1 час, когда мясо будет полностью готово (свободно протыкается вилкой), досолить по вкусу, положить 2 лавровых листа, кипятить еще 15 минут, после чего лавровый лист вынуть. Не выключая огонь, мясо достать и уложить в простерилизованные стеклянные литровые банки и залить бульоном до краев, после чего банки закатать жестяными крышками, перевернуть и оставить остывать.

Тушенка по-польски

Мясо помыть, порезать на кусочки, положить в какую-либо емкость, посыпать солью и дать постоять 40 минут. Разложить мясо в простерилизованные литровые банки, накрыть крышками и поставить в холодную духовку (жидкость не добавлять — мясо даст свой сок). Тушить мясо 2,5 часа. В процессе готовки мясо усядет — из одной банки добавить

в остальные доверху (стерилизованной ложкой). Достать мясо из духовки и закатать. Укрыть на сутки чем-то теплым.

Тушенка по-сибирски

900 г мякоти говядины, 6 лавровых листьев,
2,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка молотого черного
перца, 50 г сала.

Мясо нарезать крупными кусками. Отбить со всех сторон. В 1,5-литровую емкость положить 4 лавровых листа (емкость для тушения нужно брать толстостенную и вертикально вытянутую). Куски говядины посыпать солью и перцем. Плотно уложить в банку. Сало мелко нарезать и положить поверх говядины. На самый верх уложить лавровые листья. Горлышко банки плотно укупорить фольгой в несколько сложений. Банку поставить в небольшую сковородку или кастрюлю. Сковородку с банкой поставить в холодную духовку на нижний уровень. Тушить при 180 градусах в течение 3 часов.

Тушенка из свинины

Взять чистое мясо без костей. Слегка обжарить на масле, потом посолить. Кусочки мяса уложить в банку. Банку поставить в кастрюлю с водой, кипятить 1,5 часа. Специи — 1 лавровый лист, 5—7 шт. черного перца горошком класть перед самым закрытием. Банка и крышка должны быть простерилизованы. Банку закрыть герметически машинкой и поставить крышкой вниз до полного охлаждения.

Печень в соусе

2,5 кг печени, 40 г соли, свиной жир; для 1 л соуса:
800 мл бульона, 200 г муки, 50 г жира, 100 г томат-
ного пюре, 2 луковицы, 100 г сметаны, 15 г соли, 10 г
сахара.

Печень промыть, очистить от крупных кровеносных сосудов и частей светлого цвета, снять пленку и нарезать кусочками толщиной 2 см. После этого отбить до толщины 0,5 см и нарезать брусочками шириной 3 см. Посолить их, затем обжарить в хорошо разогретом свином жире до исчезновения розового цвета при разрезе.

Приготовление соуса. Репчатый лук нарезать тонкими кружочками и обжарить на свином жире до золотистого цвета. Муку обжарить в жире до светло-бежевого цвета, затем при постоянном помешивании смешать с бульоном. Добавить все специи, сметану, томатное пюре и довести до кипения.

Печень и соус выложить в пол-литровые банки в таком порядке: 320 г печени, 200 г соуса с луком (сначала залить половину соуса, затем уложить печень и снова залить соусом). Банки закрыть крышками с зажимами и 2 часа стерилизовать в закрытой кастрюле в концентрированном растворе соли на сильном огне. Раствор должен быть предварительно подогрет до 40 градусов и покрывать банки выше крышек на 4 см. Банки после стерилизации оставить в рассоле, пока он не остынет до 50 градусов. После этого вынуть их и оставить до полного остывания, снять зажимы, вымыть и обернуть. Хранить в прохладном месте.

Свинина с капустой

Для 1 кг заготовки: 0,5 кг полужирной свинины, 20 г жира, 1 луковица, 0,5 кг капусты; для заправки: 125 г сметаны, по 20 г муки и жира.

Мясо нарезать небольшими кусками и тушить с нарезанным небольшими кубиками репчатым луком, черным молотым перцем и тмином. Отдельно потушить нашинкованную белокочанную капусту. Когда она будет доведена до полуготовности, добавить ее к мясу. После того как блюдо будет готово, добавить в него заправку из обжаренной на свином жире муки со сметаной. Гуляш довести до кипения и горячим разложить в простерилизованные банки. После этого поместить их в кастрюлю с водой на стерилизацию на 90 минут.

Шницель из телятины

Телятину нарезать на крупные порционные куски, аккуратно отбить, посолить и прожарить. Горячее мясо разложить в литровые банки и залить горячим соусом, получившимся в результате обжаривания. Банки закупорить и стерилизовать в течение 90 минут.

Тушенка «Без хлопот»

Свиное мясо (желательно пожирнее) промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками, поперчить его и посолить по вкусу. Хорошенько перемешать.

На дно простерилизованных банок положить по лавровому листу. Банки неплотно заполнить мясом. После этого закрыть крышками и поместить в поддон с горячей водой. Поставить его в духовку при температуре 250 градусов. После того как вода в поддоне закипит, температуру убавить до 200 градусов. Держать в духовке 3,5 часа.

Тушенка «С перчиком»

900 г мякоти говядины, 6 лавровых листьев, 1 ч. ложка черного молотого перца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 2,5 ч. ложки соли, 50 г сала.

Мякоть говядины помыть и обсушить. Нарезать довольно крупными кусками и отбить со всех сторон. В 1,5-литровую банку положить 4 лавровых листочка. Посыпать мясо солью с перцем, перемешать и уложить в банку.

Сало помыть, обсушить и нарезать маленькими кусочками. Выложить его поверх мяса, а затем положить на сало оставшиеся лавровые листочки. Горлышко банки плотно закупорить фольгой, сложенной в несколько слоев. Банку поставить в сковороду, которую поместить на нижний уровень холодной духовки. Духовку затем нагреть до 180 градусов.

Тушить в течение 1,5 часа, затем проверить, хватает ли сока в банке с мясом. Если верхний слой мяса не покрыт соком, долить немного горячей воды. Тушить еще 1,5 часа, после чего банку вынуть, закатать и остудить.

Грудинка по-закарпатски

Взять грудинку на ребрах, где мясо чередуется с салом. Разрезать ее на полосы шириной 7–8 см и длиной 30 см. Полосы уложить на доску кожей вниз и через каждые 6–7 см сделать поперечные надрезы, не повредив кожу.

Затем куски грудинки обильно нашпиговать чесноком, кроме кожицы, натереть солью, в том числе и в надрезах. После этого натереть смесью пряностей (2 части красного душистого перца, 3 части семян кинзы, 1 часть черного молотого перца). Пряности должны покрывать грудинку со всех сторон густым слоем. Полосы положить набок и свернуть спиралью, чтобы получился плотный круг. Круги обвязать бечевкой и поместить под гнет в эмалированную посуду. Через неделю грудинка будет готова.

Когда появится сок, перенести в холодное место, переложив в деревянный бочонок и установив небольшой гнет. Срок хранения 3–4 месяца.

Белорусская тушенка

Лук нарезать полукольцами, немного посолить, чтобы он дал сок. Мясо свинины и говядины нарезать на куски по 30 г, затем поперчить, посолить, добавить измельченные грибы, смешать с луком. На дно 0,5-литровой банки положить 3 лавровых листа, 5 горошин черного перца.

Разложить мясо в банки, заполняя их на три четверти, после чего налить немного воды, все перемешать, чтобы

вода вытеснила находящийся в банке воздух. Полностью наполнить банку мясом. Закрывать фольгой и выложить на противень, который поставить в разогретую духовку на 2 часа (температура не должна быть высокой, не нужно, чтобы вода сильно кипела).

После этого снять фольгу, долить доверху воды. Через 10 минут противень достать из духовки. Банки сразу же закрыть капроновыми крышками. Проверить надежность укупорки.

Баранина с грибами

На 1 кг мяса: 120 мл растительного масла, 2 луковицы.

Мякоть баранины нарезать на куски по 50 г и обжарить в масле до появления корочки. После этого в этом же масле поджарить репчатый лук. Соединить мясо с луком, добавить муку, черный молотый перец, 1 ст. ложку томатной пасты, разведенной бульоном, 2 стакана крепкого мясного бульона.

Очищенные и вымытые шампиньоны нарезать небольшими кусочками и добавить к мясу. Варить вместе в течение 5 минут.

После этого массу горячей разложить в простерилизованные литровые банки и заполнить соком, оставшимся после тушения. Банки поместить в нагретую до 80 градусов воду, стерилизовать 90 минут, после чего охладить. Хранить в прохладном месте.

Тушенка из мяса кролика

3 тушки кролика, 3 моркови, соль и черный перец горошком по вкусу.

Разделанные тушки кроликов выложить в миску с холодной водой и вымачивать в течение 2 часов, до полного обескровливания мяса. Дать воде стечь, после чего тушки разделить на части. Жир при этом срезать и сложить в отдельную посуду. Мясо срезать с костей и нарезать кусочками со стороной в 3 см.

На противень насыпать около 1 кг соли. В простерилизованные банки разложить горошины черного перца. Косточки с остатками мяса поместить в кастрюлю, добавить соль по вкусу и положить 2 очищенные моркови. Влить воду, поставить на огонь и варить 2 часа.

Мясо разложить в подготовленные банки, не доходя до верхнего края примерно 1—1,5 см. Накрыть банки стерилизованными крышками и поставить на противень с солью. Поместить в холодную духовку и установить температуру 150 градусов. Готовить 2 часа после закипания.

Пока готовится тушенка, жир кролика растопить. Вынуть банки с тушенкой из духовки и снять крышки. В каждую банку добавить по 1 ч. ложке соли, влить аккуратно горячий бульон, не доливая до верха банки 1—1,5 см, и залить оставшееся место растопленным горячим, почти кипящим, жиром.

Сразу закатать и оставить, не переворачивая, до полного остывания.

Тушенка по-немецки

600 г свинины, 5 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, 500 г гречневой крупы, 500 мл воды, 5 ч. ложек смальца, соль по вкусу.

Мясо помыть, обсушить и тщательно зачистить. Затем нарезать его кусочками и выложить в миску. Добавить соль, черный молотый перец, тщательно перемешать.

Взять 5 пол-литровых стерильных банок и выложить в них мясо, заполняя банки примерно до середины. Добавить в каждую банку по чайной ложке смальца и влить воду так, чтобы она была на одном уровне с мясом. Поставить банки с мясом в холодную духовку и накрыть жестяными крышками без резинок.

В духовке установить температуру 200 градусов. После того как вода в банках закипит, огонь уменьшить сначала до среднего, а затем до минимального. Тушить мясо в общей сложности 3,5 часа.

Чеснок почистить и разрезать на половинки. Лавровый лист помыть. Банки с мясом вынуть из духовки. Положить в них чеснок и лавровый лист. Всыпать в каждую банку по 100 г промытой и подсушенной на сухой сковороде гречневой крупы и влить по 100 мл теплой воды. Снова накрыть банки крышками и поместить в духовку.

После того как жидкость в банках закипит, температуру уменьшить и готовить еще 50 минут. Духовку выключить, но тушенку оставить в ней на 1,5 часа. Затем вынуть ее из духовки и закатать, вставив в жестяные крышки вынутые резинки.

Тушенка по-польски

2 кг свиной лопатки (без кости), 1 ст. ложка крупно молотого черного перца, 2 мелко измельченных лавровых листа, 0,5 ч. ложки раздавленных семян фенхеля, 2 веточки тимьяна, 2 чашки оливкового масла, 1 небольшая головка чеснока, 1 небольшая красная луковица, 2 ст. ложки красного винного уксуса.

Срезать с мяса пленки и жир. Порезать на небольшие кусочки (2,5 × 2,5 см). Смешать лавровый лист с перцем, фенхелем и тимьяном. Выложить мясо в глубокую посуду, засыпать специями и тщательно перемешать, втирая специи в мясо.

Накрыть посуду крышкой и поставить в холодильник на 6 часов.

Разогреть духовку до 125 градусов. Мясо выложить в один слой в широкую чугунную сковороду, залить оливковым маслом так, чтобы оно покрывало мясо полностью. Накрыть сковороду бумагой для выпечки (предварительно смяв ее), а затем крышкой и поставить в духовку на 45 минут.

Разрезать головку чеснока пополам и добавить к мясу, накрыть бумагой и крышкой и продолжать тушить еще 2,5 часа. Вынуть мясо из духовки и полностью остудить. После этого вилкой разобрать на крупные волокна и выложить в простерилизованные банки. Залить маслом, в котором мясо тушилось (при необходимости добавить масло), и закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Полтавская жареная колбаса

Такую колбасу нужно готовить из полужирной свинины (содержание жира не более 50, но и не менее 30 процентов).

1 кг несоленого свиного мяса пропустить через мясорубку с крупными отверстиями решетки (диаметр 14–22 мм).

Пока готовится фарш, промытые вывернутые свиные кишки держать в холодной воде.

Фарш перемешать с 18 г соли, 2 г сахара, 2,5 г черного молотого перца, 10 г очищенного измельченного чеснока.

Приготовив фарш, с мясорубки снять решетку и надеть насадку для набивки колбасной оболочки. Оболочку перевязать с одного конца шпагатом, натянуть целиком на насадку, после чего осторожно, чтобы не порвать, плотно наполнить фаршем. Завязать шпагатом и тот конец, со стороны которого шло заполнение. Прделав это, батон свернуть спирально в 2–4 витка и крестообразно перевязать шпагатом.

Свернутую спиралью колбасу уложить в один ряд на противень, смазанный жиром, и жарить в духовке. Через 20–30 минут противень вынуть, колбасу перевернуть, слить жир и продолжить жарить в духовке еще 30 минут. За это время температура в середине батона достигнет 70 градусов. После этого колбасу охладить на противне в течение 6 часов.

Для длительного хранения колбасу завернуть в пергаментную бумагу и поместить в морозильную камеру. Срок хранения 1–1,5 месяца.

Ливерный паштет

Предварительно очищенную печень вымочить в холодной воде в течение 3 часов, после чего нарезать небольшими кусочками, затем обжарить их на сале (не солить). После этого добавить жареный лук (30 г на 1 кг печени), потом все пропустить через мясорубку. В получившуюся массу положить 0,1 г мускатного ореха, 0,3 г душистого перца, 0,4 г черного перца, по щепотке гвоздики и корицы, 100 г размягченного сливочного масла, по вкусу соль. Массу пропустить через мясорубку.

Стеклянные банки с широкой горловиной заполнить горячим паштетом на 3 см ниже кромки, чтобы обеспечить наилучшее прилегание крышки. Банки закатать и простерилизовать (литровые банки — 2 часа).

Свиная луканка

1 часть нежирного свиного мяса на 1 часть мяса с салом.

Мясо нарезать кусочками по 100 г, перемешать с 25 г соли, 1 г селитры, 3 г сахара (на 1 кг свинины) и поместить на сутки в поставленную под наклоном доску в холодном помещении с температурой 4 градуса, давая возможность стечь воде.

После этого мясо пропустить через мясорубку с решеткой с крупными отверстиями.

Фарш перемешать с приправами (4 г молотого черного перца, 3 г толченого тмина, 1 г толченого душистого перца, 1 долька чеснока на 1 кг мяса). Вымешанный с приправами

фарш снова пропустить через мясорубку, но уже с мелкой решеткой.

На следующий день готовым фаршем набить широкие говяжьи кишки, предварительно вымоченные в холодной воде и нарезанные кусками длиной 40 см. Наполненные кишки завязать с двух концов крепким тонким шпагатом, проколоть иглой, чтобы удалить воздух, попавший в батон вместе с фаршем.

Луканку повесить в вентилируемом помещении и сушить 60—90 дней. Через первые 4—5 суток вечером снимать и складывать в кучу, чтобы она размякла, а наутро вальцевать скалкой. Вальцовку продолжать в течение двух недель, пока луканка не высохнет окончательно и не приобретет хорошую форму. После этого луканку прессовать три раза через каждые 7—8 дней. Для этого уложить ее между досками и прижать сверху гнетом, оставляя на ночь. Затем сушить до тех пор, пока она не высохнет окончательно. В сухом прохладном помещении свиная луканка может храниться до 6 месяцев.

Порошок мясной

Мясо, свободное от жира и сухожилий, несколько раз пропустить через мясорубку, после чего выбрать жилы. Фарш выложить тонким слоем на противень, который поставить в теплую, но не горячую печь (не выше 42 градусов). Когда мясо хорошо высохнет, истолочь его в ступке, затем просеять через волосяное сито и закупорить в банки. Хранить в прохладном, но не сыром месте.

Сушеное мясо

Нежирное мясо нарезать кусками по 250—300 г и отварить без соли в небольшом количестве воды. После этого вынуть мясо из бульона, разложить на блюде, посолить, дать остыть и слегка обсохнуть.

Полученный мясной бульон можно использовать для приготовления супов. Мясо пропустить через мясорубку. Фарш аккуратно разложить тонким слоем (не более 1,5—2 см) на сухом противне.

Противень поставить в духовку, разогретую до 80—90 градусов, или в «вольную» печь и держать в них до полного высыхания мяса.

В разогретой духовке газовой плиты сушка проводится при выключенном огне. В этом случае по ходу сушки надо производить дополнительное разогревание духовки, предварительно убирая из нее противень с мясом.

После остывания мясо для лучшей сохранности можно поперчить черным молотым перцем. Затем засыпать сушеное мясо в закрывающиеся сухие банки. Хранить в темном сухом прохладном месте.

Консервированный мясной фарш

2 кг мяса (свинина, говядина), 1,5 кг свиного сала, соль, черный молотый перец и лавровый лист по вкусу.

Сало пропустить через мясорубку. Затем выложить его в казан и полностью растопить. Мясо промыть, слегка

обсушить и пропустить через мясорубку. Получившийся фарш посолить, поперчить и смешать с растопленным салом. Добавить лавровый лист и на среднем огне тушить фарш в течение 1,5 часа (время от времени перемешивать). После этого огонь убавить до минимума и держать еще 30 минут. Горячий фарш разложить в сухие стерильные банки и закатать.

Тушенка из конины

2 кг конины, черный перец горошком, соль и лавровый лист по вкусу.

Мясо промыть, удалить крупные кости, нарезать небольшими кусочками и выложить в кастрюлю. Посолить, поставить на 30 минут в холодильник. При желании можно добавить какие-либо специи.

На дно простерилизованных банок положить по 10 горошин черного перца и по 2 лавровых листа. Мясо вынуть из холодильника и разложить в банки по плечики. Закрывать закручивающимися крышками (закручивать до конца не нужно).

Дно высокой кастрюли застелить полотенцем, поставить на него банки. Налить воду до уровня плечиков банок. Кастрюлю поставить на максимальный огонь. После того как вода закипит, огонь убавить до минимального и тушить 8 часов (периодически в кастрюлю нужно подливать воду). По истечении этого времени банки закрутить крышками до конца.

Копчение мяса

Бараний окорок

Перед копчением заднюю баранью ногу около двух недель выдержать в рассоле, приготовленном из калийной селитры, поваренной соли, карамелизованного сахара, кориандра, душистого и черного перца, ежедневно переворачивая ее. Затем коптить легким дымом от торфа или дерева твердой породы от 10 до 14 дней, после чего погрузить на 2 часа в маринад и потом отварить.

Этот же способ применяют для копчения гуся и говядины.

Домашняя салями

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 пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, а шпик нарезать маленькими кубиками размером 0,5 см. В рубленую свинину добавить 60 г посолочной смеси, 2 ст. ложки без верха дробленого белого перца, 1 ч. ложку глюкозы, 1 ст. ложку коньяка или рома. Перемешать фарш, добавить кубики шпика, перемешать еще раз, до получения однородной массы. Приготовленным фаршем наполнить

свиные кишки, туго перевязать их и оставить колбасы на три недели в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до их покраснения. Затем в течение одной недели один раз в день коптить 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 положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропустить через мясорубку мясо (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и шпик (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить к ним 60 г посолочной смеси, 1 ст. ложку без верха белого молотого перца, 1 ч. ложку зерен белого перца, 1 ч. ложку с верхом глюкозы, 1 небольшой тертый зубчик чеснока, все тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить длинные свиные кишки и туго их перевязать. Затем положить их на три недели в прохладное помещение для приобретения красноватого оттенка, после чего коптить в течение нескольких 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 подморозить в течение трех часов в холодильнике, после чего измельчить на мясорубке говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм) и

свинину (диаметр отверстий решетки 4 мм), а шпик нарезать кубиками размером 5 мм. Все мясопродукты перемешать с посолочной смесью, состоящей из 350 г соли, 20 г сахара и 0,75 г нитрита натрия, после чего, не прекращая перемешивания, добавить 110 г черного молотого перца и 2 г кардамона. Общее время приготовления фарша — 10–12 минут. Готовым фаршем наполнить свиные кишки, перекручивая их на батончики длиной 12 см. Навесить колбасы на палки и хранить в прохладном (от 6 до 15 °С), хорошо проветриваемом, темном помещении три недели. После покраснения поверхности батоны подвергнуть копчению в течение 10 суток (по 1–2 часа в сутки).

* * *

1 кг постной свинины с тазобедренной части, 0,5 кг постной говядины с огузка и 0,5 кг высококачественного спинного шпика без шкурки поместить на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропустить через мясорубку свинину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм), добавить в фарш 50 г посолочной смеси, 2 ст. ложки без верха белого молотого перца, 2 ч. ложки без верха молотого мускатного ореха, 1 ч. ложку с верхом тмина, 1 ч. ложку с верхом глюкозы, 1 тертый зубчик чеснока и перемешать в течение 10 минут. Наполнить фаршем свиные кишки, перекручивая их на равные отрезки длиной 10 см, и хранить в прохладном, хорошо проветриваемом, темном помещении для просушки и приобретения красноватого оттенка. Созревшие колбасы в течение нескольких дней коптить холодным способом.

Крестьянская салями

800 г постной свинины с тазобедренной части, 700 г постной говядины с огузка и 500 г высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропустить через мясорубку свинину вместе со шпиком (диаметр отверстий решетки 8 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 4,5мм), добавить 60 г посолочной смеси, 2 ч. ложки без верха белого молотого перца, 1 ч. ложку цельных зерен белого перца, 1 ч. ложку с верхом глюкозы, 1 ст. ложку рома или коньяка и все энергично перемешать в течение 10 минут. Фаршем набить короткие или длинные свиные кишки и туго перевязать. В течение трех недель хранить их в прохладном и хорошо проветриваемом помещении, до появления красноватого оттенка, а потом коптить холодным способом один раз в день на протяжении одной недели.

Салями сухая

К 2 кг свежеприготовленного смешанного фарша (из говядины и свинины) добавить 50 г посолочной смеси, 2 ч. ложки глюкозы, 2 ст. ложки без верха белого молотого перца, 1 ч. ложку с верхом майорана, 1 ч. ложку с верхом тмина, половину тертого зубчика чеснока и тщательно перемешать в течение пяти минут. Фаршем набить свиные кишки, перекрутить их шпагатом на колбаски длиной 25—30 см и хранить в прохладном, затемненном и хорошо проветриваемом помещении. Примерно через три недели колбаски слегка прокоптить.

Салями из баранины

800 г баранины с огузка, 600 г постной свинины с тазобедренной части и 600 г высококачественного спинного шпика без шкурки поместить на 3 часа в морозильную камеру. Затем баранину пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 3 мм, а свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Из шпика нарезать кубики величиной 0,5 см. В рубленое мясо добавить 60 г посолочной смеси, 1 ч. ложку с верхом глюкозы, 2 ст. ложки без верха белого молотого перца, 1 ч. ложку измельченного кориандра, 1 ст. ложку без верха молотого тмина, 2 тертых зубчика чеснока, все перемешать в течение 5 минут до получения однородной массы. Полученным фаршем набить короткие или длинные свиные кишки и туго перевязать. В течение трех недель хранить колбасы в прохладном и хорошо проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, после чего несколько дней коптить холодным дымом.

Ветчина холодного копчения с запахом тмина

1 кг окорока, 50 г смеси соли с селитрой, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка тмина.

Смешать соль с селитрой, сахар и тмин. Мясо со шкуркой крупно нарезать, охладить, натереть соляной смесью. Выложить в стеклянную или эмалированную посуду шкур-

кой вниз. Накрывать посуду крышкой и поставить в прохладное место на три недели, перекладывая куски каждые четыре дня. Затем образовавшийся сок слить, мясо просушить в течение четырех дней, залить холодной водой и вымочить в течение 14 часов. После этого обмыть мясо теплой водой и просушить в течение суток. Коптить в несколько приемов холодным (до 20 °С) дымом, каждый раз насыпая на опилки немного тмина.

Копченое свиное филе

Для рассола на 5 кг свиного филе: 5 л воды, 1 кг соли, 2 ст. ложки сахара, на кончике ножа селитры (селитру нужно использовать с особой осторожностью — безусловно, она должна быть пищевой и хорошо очищенной, ошибки в дозировке могут превратить пищу в непригодный продукт).

Филе нужно зачистить от пленок мышечной ткани и лишних прожилок. Затем вымочить его в рассоле в течение недели при низкой температуре, затем тщательно промыть в холодной проточной воде. После этого вывесить для просушки. Перед копчением кусок филе перевязать туго шпагатом, уплотнив мясо и придав ему форму.

Свиное филе коптится горячим способом до бурого, коричневого цвета (примерно 4 часа). Использовать лучше дубовые опилки или стружку. Готовое копченое свиное филе завернуть в пергаментную бумагу и убрать на хранение в прохладное место.

Грудинка копченая острая

Для маринада на 5 кг грудинки: 4 ст. ложки сладкого кетчупа, (томатной пасты, подслащенной сахаром), 3 ст. ложки уксуса (майонеза), 1 ст. ложка смеси перцев, 1,5 ст. ложки крупной соли, 3 крупных зубчика чеснока.

Ингредиенты смешать, чеснок измельчить и добавить в маринад. В получившемся маринаде мясо выдержать под гнетом при низкой температуре (обычно она стандартная — 3 или 4 градуса) в течение 12 часов.

После этого грудинку обсушить на сквозняке и начинать коптить (предпочтительнее способом горячего копчения) около 6 часов при температуре 80 градусов. Опилки лучше использовать дубовые.

Копченая крольчатина

Отделив ребра, тушку разделить на четыре части — две лопаточные и две задние. Подвесить их на сквозняке на 2—4 суток (без такой выдержки крольчатина после копчения получается жестковатой). Температура воздуха при этом должна быть плюсовая, до 10 °С.

После этого куски кролика погрузить в рассол (в теплую воду в расчете на каждую тушку ввести 0,5 ст. ложки соли, 2—3 лавровых листа, 2 зубчика мелко нарезанного чеснока, несколько горошин черного перца, 5 зрелых сушеных ягод можжевельника, корицу, 0,5 ч. ложки толченого имбиря, 1 ч. ложку сахарного песка и 3 ст. ложки 30%-го уксуса).

Приготовленный раствор (кипятить его не надо) должен покрывать мясо целиком. В этом рассоле крольчатину держать двое суток, два-три раза перекладывая куски снизу вверх и наоборот.

Перед копчением, вынув мясо из рассола, кончиком ножа сделать в каждом куске до пяти надрезов и вложить в них по половинке зубчика чеснока и кубики шпика размером 1 × 1 см. Мясо пропитается салом и чесноком и станет нежным и ароматным. Затем куски крольчатины положить на разделочную кухонную доску, сверху прикрыть такой же доской и поколачивать по ней обухом топора или молотком, расплющивая суставы и крупные кости.

Во время копчения по мере обсыхания куски крольчатины периодически обмакивать в рассол. Коптить 3—4 часа, в зависимости от силы огня. Перед окончанием копчения добавить в топливо можжевеловые ветки — их дым обладает сильными антимикробными свойствами, в связи с чем мясо реже плесневеет и дольше сохраняется.

Для проверки готовности куски проткнуть острой проволоочной шпилькой. Если она легко проходит, значит, мясо готово. Хранить его нужно в проветриваемом помещении (на чердаке) или на сквозняке под навесом до двух недель. При необходимости сохранить крольчатину дольше ее снова слегка коптят в течение 15—20 минут, добавив в топливо можжевеловый. Если на поверхности продукта образовалась плесень, перед копчением куски обтереть салфеткой. После вторичного копчения мясо становится жестче.

Копченая индюшатина

Тушку птицы очистить от внутренностей, затем разрезать ее пополам вдоль и обработать, как кролика, между двух разделочных досок. Подготовленные куски птицы выдержать в рассоле не менее суток. Рассол готовят так же, как при копчении кролика. Рассол должен покрывать все мясо. За время посола куски два раза переложить снизу вверх. Просоленное мясо вынуть из рассола. В полутушки в неглубокие надрезы вложить кусочки шпика и дольки чеснока, что придаст мясу особый аромат.

Перед копчением куски птицы развесить, чтобы немного подсушить их, а во время копчения, наоборот, периодически обмакивать в рассол. Сразу же дать максимальный нагрев, чтобы на поверхности мяса образовалась блестящая пленка. Когда она легко начнет отделяться, мясо готово.

Копченое мясо по-адыгейски

Взять те части, которые имеют минимальное количество жира (окорок или шея). Мясо обвалить и нарезать плоскими кусками (толщина — до 2 см, масса — 1—1,5 кг).

Зачищенные куски засолить комбинированным способом. Для этого со всех сторон натереть их солью и уложить в деревянную емкость.

Через 2—3 дня засоленное мясо переложить в другую емкость, залить рассолом и выдержать 5—6 дней.

После засола куски мяса промыть водой, подвесить и коптить при температуре 75—80 °С. Затем положить под пресс,

охладить, натереть кашицеподобной смесью, приготовленной из 30% тмина, 50% красного молотого перца и 20% толченого чеснока, и подвесить в сухом прохладном месте.

Копченые косточки

Косточки, оставшиеся после вальцовки (при получении филе, грудинки, шейки и др.), засолить мокрым способом на протяжении 5–6 дней. Затем вынуть их из рассола, тщательно промыть теплой водой, подвесить и коптить в течение 12–14 часов при температуре 25–35 °С, до появления бурой окраски на поверхности.

Грудинка, копченая на барбекю

4,5 кг грудинки, 0,3 стакана кетчупа, 0,5 стакана столового уксуса, 0,5 стакана острого соуса, 1 ст. ложка черного перца горошком, 1 ст. ложка чесночной соли (сушеный молотый чеснок, растертый с крупной солью), 1 ч. ложка луковой соли (сушеный молотый лук, растертый с крупной солью).

Из кетчупа, уксуса, острого соуса, перца и соли приготовить маринад и выдержать в нем мясо около 12 часов. Вынуть из маринада, слегка обсушить на воздухе. В поддон для углей положить угли и (или) сухие дрова. В поддон для воды налить воду, 0,5 стакана красного вина, маринад. Грудинку положить на решетку для копчения и коптить примерно 8 часов.

Грудинка горячего копчения вареная

2 кг грудинки; для рассола на 1 л воды: 110 г смеси соли с селитрой, 3 ч. ложки сахара.

Воду довести до кипения, добавить соль и сахар, перемешать, снова довести до кипения, снять с огня и остудить. Мясо охладить, залить рассолом и поставить в холодное место на 20 дней. Затем вынуть мясо из рассола и подвесить на одни сутки. Коптить горячим (35 °С) дымом не более 3 часов. После этого отварить грудинку в течение 1 часа. Готовую грудинку можно хранить в прохладном месте не дольше 5 дней.

Казы по-казахски

Взять 1 кг мяса с заднереберной части конской туши, отделив мышечную и жировую ткань толщиной 1–5 см (лучшим считается то мясо, в котором имеется 70–80% мышечной и 20–30% жировой ткани), и измельчить на мясорубке с диаметром отверстий решетки 16–25 мм. Затем добавить 22 г соли, 2 г сахара и выдержать в посоле 3–4 суток при температуре 2–4 °С.

По окончании посола в фарш ввести 1 г черного молотого перца, 0,5 г душистого перца, 1 г тертого чеснока, 20 г картофельного крахмала, еще раз перемешать, плотно нафаршировать говяжьи или конские кишки, перевязать шпагатом батоны, повесить их на палки и выдержать в холодном месте 1–2 суток.

После этого батоны подвергнуть в течение 12–18 часов копчению густым дымом при температуре 35–50 °С, отварить в воде при температуре 80–82 °С до достижения в центре батона 72 °С. Просушить при температуре 12–15 °С в течение 2–3 суток.

Ветчина с можжевельником (сухой посол)

4 ч. ложки ягод можжевельника растолочь, смешать с 1 ч. ложкой без верха сахара и 50 г посолочной смеси (с нитритами) 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 прохладное место.

Куски ветчины оставить в емкости для посола на три недели. В течение этого срока куски ветчины каждые 3–4 дня переложить, обязательно шкуркой вниз. Через три недели слить появившийся собственный рассол и оставить куски ветчины еще на 3–4 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 насыпать 1 ч. ложку ягод можжевельника.

Ветчина с можжевельником (мокрый посол)

Куски ветчины уложить в емкость для посола. Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами) и 1 ч. ложку без верха сахара. 6 ч. ложек с верхом ягод можжевельника растолочь и добавить в рассол. Ветчину залить так, чтобы она целиком погрузилась в жидкость. Емкость для посола накрыть материей или чистой крышкой и поставить в прохладное место. Через 14 дней извлечь ветчину из рассола, обмыть чуть теплой водой, подвесить на крюки, просушить в течение одного дня в хорошо проветриваемом помещении и коптить дымом с низкой температурой. Во время каждого копчения на древесные опилки насыпать 1 ч. ложку ягод можжевельника.

При мокром посоле ветчину в воде отмачивать не надо.

Расход мяса как при сухом, так и при мокром посоле — 1 кг.

Ветчина с чесноком (сухой посол)

Свинину нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. 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, перекладывать каждые 3—4 дня (шкуркой вниз). Через три 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 повесить для просушки на 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.

Ветчину с чесноком можно приготовить и по методу мокрого посола. В этом случае время посола надо уменьшить до 14 дней. Технология приготовления соответствует мокрому посолу ветчины с можжевельником или ветчины с тмином. На 1 л рассола: 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложка без верха сахара, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока.

Ветчина с тмином (мокрый посол)

Охлажденные куски ветчины положить в емкость для посола. Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и добавить 2 ч. ложки с верхом тмина. Куски ветчины целиком залить рассолом, закрыть емкость для посола и поставить в помещение, соответствующее требованиям посола. Через 14 дней вынуть ветчину из рассола, обмыть теплой водой и в течение одного дня просушить на воздухе. Затем ежедневно по одному разу коптить дымом с низкой температурой. На каждое копчение использовать 1 ч. ложку тмина, которым следует посыпать древесные опилки. Расход мяса — 1 кг.

Ветчина с тмином (сухой посол)

Свинину нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и 1 ч. ложку с верхом тмина. Хорошо охлажденные куски ветчины равномерно натереть со всех сторон этой смесью (особенно тщательно со стороны шкурки), сложить мясо в чистую емкость для посола шкуркой вниз, емкость закрыть и поставить в помещение для посола. Куски ветчины перекладывать каждые 3—4 дня, причем обязательно шкуркой вниз. Появившийся через три недели собственный рассол слить, а ветчину оставить в емкости для посола еще на 3—4 дня. Затем емкость наполнить водой и вымочить в ней ветчину в течение 14 часов. После этого куски ветчины извлечь, обмыть теплой водой, подвесить и просушить. Один раз в день коптить дымом с низкой температурой. Небольшое количество тмина, насыпанного на древесные опилки, улучшает вкусовые качества продукта.

Ветчина с перцем

Свиное мясо нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 50 г сахара, 1 ч. ложку с верхом черного молотого перца, 1 ч. ложку с верхом белого молотого перца, треть зубчика чеснока, 1 измельченный лавровый лист. Охлажденные куски ветчины равномерно со всех сторон натереть полученной смесью, положить в емкость для посола жировой частью вниз, закрыть и поставить в прохладное место. Продолжи-

тельность посола — 3 недели. Каждые 3—4 дня куски мяса следует переключивать (верхние вниз, а нижние вверх). Затем рассол слить, а ветчину оставить в сухом виде на 3—4 дня. После этого залить ее холодной водой на 14 часов, извлечь из емкости, обмыть чуть теплой водой, протереть чистой тканью и посыпать смесью белого и черного перца. После обязательной однодневной просушки ветчину можно коптить дымом с низкой температурой. На одно копчение используют 1 ч. ложку черного перца, которым следует посыпать древесные опилки.

Ветчина с кориандром (мокрый посол)

Свинину нарезать крупными кусками. Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и добавить 2 ч. ложки с верхом цельных зерен кориандра. Охлажденные куски ветчины сложить в емкость для посола, залить целиком рассолом, закрыть емкость и поставить в прохладное место. Через 14 дней достать ветчину из рассола и обмыть теплой водой. После однодневной просушки коптить холодным дымом. В процессе каждого копчения на древесные опилки насыпать 1 ч. ложку зерен кориандра.

Ветчину с кориандром можно солить и сухим способом. На 1 кг мяса: 50 г посолочной смеси (с нитритами), 0,5 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки семян кориандра.

Ветчина говяжья

Взять мясо от нижней части бедра коровы (коострец) и нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и 1 ч. ложку можжевельных ягод. Куски говядины (или на-шпигованного рулета из телятины) натереть полученной смесью и солить в течение трех недель. Затем вымочить в течение 14 часов, просушить и коптить через каждые 2 дня дымом с низкой температурой (7–10 раз).

Ветчина пастушья (сухой посол)

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и половину зубчика чеснока. Небольшие куски (общей массой 1 кг), вырезанные из тазобедренной части, натереть полученной смесью и солить три недели. Затем вымочить в воде в течение 10 часов и примерно 10 раз прокоптить дымом с низкой температурой.

Ветчина из шейной части (мокрый посол)

Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и добавить 1 ч. ложку цельного белого перца и 1 ч. ложку ягод можжевельника. Куски шейной части свиной туши положить в емкость для посола, полностью залить при-

готовленным рассолом, закрыть крышкой и поставить в прохладное место на две недели.

Затем вынуть ветчину из рассола, повесить на крюк и подсушить в течение двух суток. Коптить дымом с низкой температурой до получения желаемой окраски. Копчение ветчины с применением луковой шелухи придаст продукту особый аромат.

Ветчина (сухой посол)

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара, 1 ч. ложку молотого кориандра и половину зубчика рубленого чеснока. Куски ветчины тщательно натереть со всех сторон полученной смесью, сложить в емкость для посола и солить три недели. Затем образовавшийся собственный рассол слить, а куски ветчины оставить в сухом виде еще на 4 дня в емкости для посола.

После этого залить ветчину холодной водой, вымочить в течение 14 часов, вынуть куски из воды, обмыть теплой водой, просушить в хорошо проветриваемом помещении и коптить холодным дымом.

В качестве коптильного материала используются бумажные опилки, на которые при каждом копчении нужно класть немного виноградной лозы или сушеных листьев винограда.

Такую ветчину можно приготовить по методу мокрого посола. В этом случае продолжительность посола уменьшается до 14 дней. Вымачивание в воде не обязательно.

Свиной рулет (сухой посол)

Вариант 1

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и половину зубчика тертого чеснока. Отделить спинную часть свиной туши весом 1 кг и натереть ее приготовленной смесью со всех сторон. Дальнейшая обработка осуществляется в соответствии с общими рекомендациями. Продолжительность посола — 7 дней.

Вариант 2

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара, 1 ч. ложку цельных зерен кориандра, 1 ч. ложку душистого перца, половину лаврового листа. Кусок лопаточной части весом 1 кг натереть со всех сторон приготовленной смесью, свернуть в рулет и зашнуровать шпагатом.

Ветчину, свернутую рулетом, обработать в соответствии с общими рекомендациями. Продолжительность посола: на 1 кг мяса затрачивается время, равное одной неделе сухого посола.

Копченая грудинка

Свиную грудинку нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара, 1 ч. ложку зерен кориандра, половину зубчика чеснока и 4 ч. ложки с верхом можжевельных ягод.

Предварительно охлажденные куски грудинки тщательно натереть со всех сторон полученной смесью (особенно со стороны шкурки), сложить куски в емкость для посола шкуркой вниз, закрыть крышкой и поставить в прохладный погреб. Время посола грудинки — 14 дней. Каждые три дня куски грудинки перекладывать, но обязательно шкуркой вниз.

По истечении времени посола слить образовавшийся собственный рассол, а куски грудинки оставить еще на 3—4 дня в сухом виде в емкости для посола. Затем емкость наполнить холодной водой и оставить в ней свиную грудинку ровно на 12 часов, после чего вынуть ее, обмыть теплой водой и подвесить для просушки. Через день начать холодное копчение (по одному разу ежедневно).

Копченую грудинку нужно коптить до получения насыщенного темного цвета. Во время каждого копчения на древесные опилки необходимо класть 1—2 шишки ели или сосны.

Копчение нутрии

Пригодно только свежее, без признаков порчи, кровоподтеков и побитостей, хорошо остывшее или охлажденное мясо, предпочтительно средней упитанности.

Коптят тушки целыми, за исключением крупных, которые целесообразно разделить на две продольные половины или четвертинки. Перед копчением их очищают от сгустков крови, бахромы, остатков диафрагмы и отделяют зарез между

вторым и третьим позвонками, а у крупных тушек, кроме того, еще удаляют малоценные части (шейные позвонки, грудную и тазовую кости, отростки поясничных позвонков, концы ребер и т. д.). В этом случае для копчения используют 75% массы тушки.

Процесс обработки включает две основные операции — посол и непосредственно копчение. Первая в большей степени определяет качество готового продукта. Тушки тщательно натирают посолочной смесью среднего помола (97% поваренной соли и 3% сахара), плотно укладывают в емкость, пересыпая каждый ряд приготовленной смесью (4% к массе мяса), и накрывают деревянным кружком, на который накладывают груз.

На 2,5 кг мяса расходуют примерно 0,5 стакана соли и 1 ст. ложку сахарного песка. В таком виде его выдерживают 2–3 дня, а затем заливают рассолом (на 10 л воды — 1,6 кг соли, 100 г сахара, 0,05 г пищевой селитры). Затем опять закрывают кружком с грузом и помещают в прохладное место на 10–15 суток (в зависимости от массы тушек). После этого тушки вынимают и оставляют на 2–3 дня для стекания рассола и созревания, в процессе которого улучшаются консистенция, вкус и аромат мяса, равномерно распределяется соль между поверхностным и глубокими слоями мяса.

После этого тушки вымачивают в холодной воде в течение 2–4 часов, затем тщательно очищают поверхность от вероятных загрязнений. Для того чтобы поверхность тушек не загрязнялась, их перед копчением подвешивают на не-

котором расстоянии друг от друга и подсушивают в течение 2–3 часов. Это способствует улучшению цвета мяса.

Из мяса нутрии можно приготовить также **копчено-вареные рулеты**. Из тушки удаляют кости, мякотную часть натирают посолочной смесью, свертывают рулетом и перевязывают шпагатом через каждые 5 см. Затем помещают на 7–10 дней в рассол, после чего для стекания рассола выкладывают для пролежки на 1–2 дня, затем вымачивают 3–4 часа и варят в воде при температуре 80–85 градусов из расчета 50 минут на каждый килограмм мяса. По окончании варки мясо подсушивают и коптят при температуре 35–45 градусов в течение 18–24 часов, после этого снова просушивают в течение 5–7 суток при температуре воздуха 12–15 градусов. Хранят рулеты в упакованном виде 30–40 дней при температуре, близкой к 0 градусов.

Кони́на сырокопче́ная

Взять 10 кг конины без жира, вырезать с лопаточной и спинной частей туши куски мяса весом по 0,5–1 кг, зачистить их от жира, хрящей, сухожилий, натереть сухой смесью из 300 г соли и 15 г сахара и выдержать в посоле в течение 5–7 суток при температуре 3–4 °С.

По окончании посола куски конины зачистить от бахромок, выровнять края, подпетлить шпагатом, навесить на палки и коптить в течение 24–48 часов при температуре 50–60 °С. После копчения конину подсушить в течение 3–5 суток при температуре 12–14 °С.

Рецепты копчения мяса

наших бабушек

Старинные меры веса, встречающиеся в рецептах, переводятся в современные следующим образом: 1 пуд — 16,38 кг, 1 фунт — 410 г, 1 лот — 12,8 г, 1 золотник — 4,25 г, 1 доля — 44,5 мг, 1 гарнец — 3,3 л.

Старолитовские колбасы

Взять 10 фунтов свинины, очищенной от жил, 3 фунта говядины и 2 фунта дичи. Мясо мелко нарезать ножом, изрубить сечкой. Добавить 2 лота перца, по 0,5 лота гвоздики, майорана, лаврового листа, 20 лотов сухой соли, 1 лот селитры (все мелко истолочь, просеять), все смешать. Добавить 0,75 стакана спирта, 0,5 фунта свиного сала, нарезанного тонкими продолговатыми кусочками. Плотно наполнить этой массой толстые кишки. Перевязать их и поместить между двумя дощечками, положив на них легкий пресс. Так выдерживать колбасы два дня в теплой комнате, потом вынести в кладовую, покрыть доской и гнетом, увеличивая постепенно их тяжесть. Через две недели колбасы достать из-под пресса, повесить в холодном месте, а затем коптить около двух недель, периодически переворачивая. После копчения колбасы повесить на сквозной ветер на две недели.

Итальянские колбасы

23 фунта свинины (от лопатки), очищенной от жил, 4 фунта говядины мелко нарезать, положить на решето на сутки и держать в теплой комнате, чтобы мясо обсохло. Нарезать небольшими кусочками 6 фунтов верхнего свиного сала от затылка, посолить (12 лотов сухой соли) и оставить на сутки. Обсохшее мясо мелко изрубить как фарш, посолить 1 фунтом соли, добавить мелко истолченный перец (2 лота), 2 лота корицы, 1 лот селитры, 1 мускатный орех (натертый) и несколько капель сока чеснока. Заполнить приготовленным фаршем гладкие свиные кишки (предварительно вымоченные в вине или спирте, посоленные; вывернутые кишки наколоть иголкой), плотно набивая (но так, чтобы не лопнули). Крепко перевязать, повесить в холодное место, коптить в течение одной-двух недель ветками можжевельника. Повесить на чердаке (от плесени очищать щеткой, смоченной в растительном масле с вином или спиртом).

Венские колбасы

Взять 5 фунтов говядины и 3 фунта свинины, мелко порубить, отбрасывая жилы, положить на решето на сутки. 3 фунта верхнего свиного сала нарезать кусочками, посолить 4 лотами соли и оставить на несколько часов. Потом все смешать, прибавить 10 лотов соли, 3 лота кардамона, 4 лота перца, размешать, наполнить кишки и наколоть их иголкой. Затем поступать как с итальянскими колбасами.

Колбасы для скорого употребления

Взять 2,5 фунта свинины, 1 фунт говядины, 0,25 фунта поджаренного в масле лука, 2—3 зубчика чеснока, 4 лота соли, 1 золотник селитры, 0,5 лота перца. Все смешать, плотно набить свиные кишки, перевязать их, повесить на сквозной ветер на три дня, коптить в течение 2—3 недель.

Домашняя колбаса

Мелко нарубить 5 фунтов свинины, 2,5 фунта сала, добавить 2,3 золотника (10 г) соли, по 0,7 золотника (3 г) тмина, черного перца и сахара. Смесь выдержать 12 часов в темном месте. Затем набить тонкие свиные кишки, просушить их на весу и 3—4 дня вальцевать скалкой. Затем прокоптить в течение 4—5 часов и просушить. Срок хранения — до 6 месяцев.

Копченая телятина

Взять две задние телячьи части, отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир. Мелко истолочь 1 фунт соли, 3 золотника селитры, 0,125 фунта сахара. Этой смесью 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 каждые два дня.

Через две-три недели телятину вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть, зашить в ветошь. Коптить две недели, затем повесить на сквозняке в прохладном чулане. Когда будет готова, варить, как ветчину, или запечь в тесте из крупчатой пшеничной муки 3-го сорта.

Телячий копченый окорок подается как в холодном, так и в горячем виде.

Копченая баранина готовится так же, как и телятина.

Твердый сыр холодного копчения

Взять небольшую головку твердого сыра, зашить ее в мешок из плотной ткани и подвесить на крючок в коптильне. Коптить холодным способом 5–7 минут, потом подвесить просушиваться в прохладном помещении. Через 2 часа сыр готов.

Копченое мясо с серебряной закваской

На одну среднюю свиную ногу нужна 1 бутылка молока, в которую опустить серебряную монету или чайную серебряную ложечку. Молоко поставить на 4 дня в теплое место, а мясо засолить сухим способом. Через 4 дня мясо положить в жарко натопленную русскую печь на угли и коптить горячим дымом около 3 часов. Подают к столу с серебряной закваской.

Копченый рулет из гусиных потрошков

На 16 кг потрошков взять 1 фунт (410 г) соли, 3 золотника селитры (12,6 г), свернуть рулет, обвязать шелковой крепкой ниткой, завернуть в полотно и выложить в кадочку рядами, пересыпается солью. Приготовить рассол со специями (на 15 стаканов воды — 1 фунт (410 г) соли). Залить рассол в потрошки, на крышку установить гнет. Оставить на 8 дней, потом обсушить и коптить в коптильне 7 дней. После этого в течение месяца держать на сильном сквозняке.

Копченая лопатка

5 кг мяса; для рассола: 2,5 л воды, 125 г соли, 10 г пищевой селитры, 1 ст. ложка сахара.

Воду довести до кипения, добавить соль, селитру и сахар, перемешать и остудить. Мясо залить рассолом и выдержать в течение суток. После этого рассол слить, залить мясо пресной кипяченой водой и вымочить (3 часа). Затем мясо подвесить и обсушить на сквозняке. Обсушенное мясо на той же петле подвесить в коптильне.

Чтобы получить варено-копченую лопатку, нужно коптить горячим способом при температуре дыма 50–60 °С около 12 часов. После этого мясо отварить (варить до тех пор, пока оно не будет легко прокалываться тонким ножом или спицей), а затем обсушить на сквозняке. Чтобы получить сырокопченое мясо, коптить необходимо в холодном дыму при температуре 22–25 °С примерно четверо суток,

после чего еще просушить в проветриваемом помещении (около месяца). Окорочка и лопатки холодного копчения хранятся в холодном месте до 7 месяцев.

Сало в желудке

Мясо (вырезку, окорок, грудинку) нарезать на куски произвольной величины, засолить (количество соли и приправы определить на вкус).

Выдержав солонину в течение суток под гнетом, наполнить ею свиной желудок, зашить его и хранить в прохладном месте на ровной поверхности под гнетом в течение трех суток, изредка переворачивая. Перед копчением желудок с мясом подвесить перед камином или печью и оставить так до тех пор, пока поверхность его не высохнет. Затем коптить холодным способом в течение недели. Важно, чтобы все это время температура дыма была в пределах 18–20 °С.

Копченое сало по-мелитопольски

1 кг нежного сала, 100 г соли.

Сало на шкурке натереть солью и выдержать в течение 1–3 суток. Затем соль соскрести, сало промыть в теплой воде и обсушить в подвешенном состоянии (не менее 12 часов). Коптить холодным (до 20 градусов) дымом в течение 24 часов, пока сало не приобретет желтовато-коричневый оттенок. Готовое сало можно хранить в холодном месте около полугода.

«Заедки»

Это русское крестьянское лакомство, которое готовили на большие праздники. В равных пропорциях смешать лук, перец и сыр. Коптить на вишневых опилках.

Копченая говядина по-гамбургски

Опустить говядину в кипяток, дать закипеть, вынуть, обсушить на решетке, натереть солью с селитрой и поставить в горшке в теплую печь или на дворе в тени на 12 часов.

Потом обвязать куски белой бумагой и коптить 5 дней в коптильне.

На 1,5 пуда (24 кг) мяса берется 2,5 фунта (1 кг) соли и 6 золотников (25 г) селитры.

Копченый окорок горячим способом

Соленые окорока вымочить в течение 2—3 часов (крепко посоленные до 5—6 часов) в пресной воде. Затем в ножке окорока сделать петлю из толстого шпагата и подвесить для просушивания в прохладном помещении (лучше в помещении со сквозняком). Подсушенный окорок перевесить в коптильню.

Если окорок предполагают варить, то его коптят горячим способом, то есть дымом с температурой 45—60 градусов в течение 12 часов. Окорок сначала нужно коптить более слабым дымом, затем густоту дыма несколько увеличить. Окончание копчения определяют по внешнему виду окорока, поверхность которого должна быть желтовато-ко-

ричеватого оттенка и хорошо подсушена. По окончании копчения окорок запечь.

Окорока, предназначенные для длительного хранения в сырокопченом виде, коптят в холодном дыму при температуре 20—25 градусов двое-четверо суток, после чего выдерживают 3—5 недель подвешенными в сухом помещении. За это время окорока подсыхают и приобретают вкус и запах сырокопченой ветчины.

Окорок варено-копченый

Вымочить соленый окорок (4—6 часов) в воде и коптить в домашней коптильне 3—4 часа при температуре дыма 40—45 °С, затем варить с 6—8 лавровыми листочками до готовности.

Ветчина холодного копчения в рассоле

Для свиного окорока весом в 5 кг приготовить рассол: 4,5 л воды довести до кипения, влить 500 мл красного вина, всыпать 600 г соли, 50 г сахара, добавить можжевельник, чеснок, лавровый лист по вкусу, перемешать, еще раз довести до кипения и охладить. Мясо нарезать крупными кусками, залить рассолом. Накрыть посуду крышкой и выдержать в холодном месте 2 недели. Затем мясо промыть водой, просушить в течение суток и коптить холодным способом в несколько приемов, подкладывая перед каждым на опилки еловые ветки.

Соление и копчение телятины

Взять 2 задние части теленка. Отрубить кости ноги и всю почечную часть, чтобы остались круглые куски; снять лишний жир.

Смешать 1 фунт соли (410 г), 3 золотника (12,6 г) селитры и 0,125 фунта (50 г) сахара.

Этим составом натереть телятину. Куски уложить в кадочку (до 1 ведра), пересыпая оставшейся солью, положить сверху деревянный кружок и груз, выдержать сутки в тепле, а затем 2 недели в подвале, переворачивая куски через 2—3 дня.

После этого соленую телятину вынуть, обсушить, обтереть и коптить 2 недели. Затем оставить повисеть на сквозняке в холодной кладовке.

Копченое филе

Из куска свиного филе удалить кости. Приготовить рассол: 5 л воды, 900 г соли, 15 г аскорбиновой кислоты, 25 г сахара.

Довести рассол до кипения и охладить. Затем положить в него мясо и держать 2 недели. Рассол должен покрывать мясо полностью, и оно не должно всплывать, поэтому лучше его держать под гнетом. При этом необходимо следить, чтобы на рассоле не было пены, которая может появиться при начале брожения, если соленость раствора уменьшилась. Через 2 недели филе промыть холодной водой, просушить полотенцем, перевязать шпагатом, подсушить и коптить

горячим или холодным способом, пока мясо не приобретет бурый цвет.

После этого филе можно хранить в подвешенном виде в проветриваемом холодном месте, обернув бумагой или марлей, два-три месяца.

Свиная шейка копченая

Это мясо достаточно мягкое и жирное, поэтому его сложно пересушить и сделать жестким.

Взять кусок шейки примерно в 2 кг весом, помыть, обсушить и сделать проколы глубиной 2—3 см. В эти проколы вставить дольки чеснока так, чтобы он полностью был в мясе. Натереть шейку солью, перцем и другими приправами по вкусу. Завернуть в фольгу и оставить на сутки мариноваться в прохладном месте. Через сутки мясо вынуть, промокнуть бумажным полотенцем, чтобы сок, который из мяса выделился, не капал с него при копчении. Лучше мясо коптить на решетке. На дно коптильни хорошо положить фольгу. Коптильню плотно закрыть крышкой и начинать копчение.

Копчение горячим способом продолжается около 2 часов. В первый раз мясо придется открывать и определять степень готовности. Когда по расчетам мясо готово, коптильню снять с мангала и дать 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, но не дольше 7 дней.

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 подвесить в коптильне. Время копчения — 1–3 часа (чем больше, тем мясо будет 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 подвесить куски сала. Бочку накрыть плотной тканью и коптить 4 часа. Следить, чтобы открытого огня не было.

Вариант 3

Очень нежное и вкусное копченое сало получается из корейки. Сало нарезать кусками, натереть большим количеством соли со всех сторон и уложить в большую кастрюлю шкуркой вниз. Большие пустые пространства заполнить обрезками сала, пространство поменьше засыпать солью. Через 20 дней сало готово для копчения.

Сало достать из кастрюли, счистить соль и промыть холодной водой. Коптить холодным способом 8–10 дней, до образования золотисто-бурого цвета.

После копчения каждый кусок сала натереть красным перцем и чесноком. Хранить в сухом холодном помещении.

Вариант 4

На 1 кг сала — 100 г соли.

Куски тщательно натереть солью и выдерживать трое суток. Затем соль счистить, 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.

Вариант 5

Засолить кусок сала весом не менее 300 г. Через 3 недели удалить с него соль и погрузить на 1—2 минуты в горячий раствор красного перца и желатина. После этого сало коптить холодным способом не менее суток.

Свиной рулет

Кусок свинины с небольшими прослойками жира весом примерно 1 кг натереть 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 нужно пропорционально увеличить. Приготовленное мясо выдержать сутки в прохладном месте, затем обсушить бумажным полотенцем, завернуть в целлофан, перевязать шпагатом и коптить холодным способом.

Домашняя копченая колбаса

На 5 кг основного сырья: 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 (в качестве заменителя селитры).

Освобожденное от грубых сухожилий, пленок и видимого жира мясо посолить и поставить на холод (при температуре не выше 4 °С) на 4–5 суток. Посоленное мясо пропустить через мясорубку, тщательно вымесить, добавляя аскорбиновую кислоту, сахар, пряности, а под конец — покрошенное сало.

Распределив фарш в посуде слоем не толще 10 см, выдержать его на холоде 2–3 суток, после чего туго набить фарш в тонкие кишки, стараясь сильно уплотнить его в оболочке и не допустить воздушных пузырей. Чтобы избавиться от пузырей, оболочку в этом месте проколоть иголкой.

Готовые батоны колбасы туго перевязать и подвесить для подсушивания и уплотнения в холодном помещении при температуре не выше 5 °С на 5–7 суток. За это время фарш станет ярко-красного цвета, при нажатии не будет вдавливаться.

После этого колбасу коптить (по возможности непрерывно) холодным способом с температурой около 20 °С 2–3 суток. Прокопченные колбасы поместить в сухое прохладное место, лучше всего с температурой около 10–15 °С, где выдержать их 4–6 недель.

Рулет из грудинки

Взять грудную часть свиной туши. Мясо освободить от ребер. приготовить рассол: на 5 л воды — 1,25 кг соли. Довести его до кипения. Охладить и заложить туда мясо на две недели. Затем просоленное мясо промыть холодной водой, обсушить полотенцем и расстелить на столе. Грудинку натереть толченым чесноком, посыпать черным и красным перцем и скрутить в рулет, который перевязать шпагатом через 2—3 см.

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

Хранить в прохладном месте (можно до двух месяцев).

Окорок из говядины

5 кг мяса нарезать крупными кусками и уложить в большую кастрюлю, переложив 2—3 лавровыми листьями.

Приготовить рассол: 2,5 л воды довести до кипения, растворить в ней 125 г соли, добавить 3 г молотого красного перца и корицу по вкусу, дать рассолу остыть и залить им мясо.

Выдержать в прохладном месте 5—6 дней, периодически перекаладывая куски сверху вниз. Затем мясо достать, положить его в кипящую воду и варить на среднем огне до полуготовности.

Потом охладить, перевязать каждый кусок суровой нитью и коптить холодным способом 1,5—2 недели с небольшими перерывами.

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 засолить. Можно сделать это сухим способом или в рассоле одним из рецептов, описанных в главе «Прежде чем коптить, нужно засолить».

Посоленный окорок вынуть из рассола и поместить в чистую холодную воду. Держать в ней двое-трое суток, при этом воду нужно менять несколько раз. После этого окорок хорошо обмыть и коптить холодным способом двое-трое суток при температуре 25–30 градусов, пока поверхность его не приобретет красновато-коричневый цвет.

Готовое мясо натереть красным перцем, положить в мешок из пергаментной бумаги и повесить в холодном проветриваемом месте.

Во время копчения в огонь время от времени рекомендуется подбрасывать скорлупу грецких орехов для придания продукту приятного аромата.

Сырокопченая корейка

Взять спинную свиную часть. 5 кг мяса нарезать крупными кусками, промыть и обсушить. 100 г соли смешать с 25 г сахара, добавить в смесь 25 г измельченных лавровых листьев, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Этой смесью натереть куски свинины, выложить их в емкость, сверху установить груз. Емкость с мясом поставить в прохладное место на 2 недели. Затем мясо промыть, просушить в течение суток на сквозняке и коптить холодным способом 2—3 дня. Температура дыма вначале должна быть около 40 градусов, затем ее нужно снизить до 20 градусов.

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

Свиной окорок с пряностями

Куски свинины весом 5 кг промыть, обсушить, натереть смесью из 10 г соли, измельченного чеснока, добавить 0,5 стакана ягод можжевельника.

Затем приготовить рассол: 5 л воды довести до кипения, засыпать 450 г соли, 50 г сахара, добавить бутон гвоздики и 2 лавровых листа. Варить 15 минут на среднем огне, отфильтровать и дать остыть. Этим рассолом залить мясо и выдержать в прохладном месте в течение недели. Затем мясо достать, просушить в течение 6 часов на сквозняке и отварить в кипящей воде до полуготовности. Дать остыть, обсушить бумажным полотенцем, завернуть в бумагу, увлажнив ее стаканом красного вина. Мясо плотно перетянуть шпагатом. После этого коптить холодным способом 7—10 дней, периодически смачивая бумагу вином.

Копчено-вареная грудинка

Взять 2 кг грудинки и залить ее рассолом. Для этого 1 л воды довести до кипения, добавить в нее 110 г соли и 30 г сахара, снова довести до кипения.

Когда все растворится, снять с огня и остудить. Мясо в рассоле должно находиться 20 дней (в прохладном месте). После этого вынуть его и в течение суток просушить, а затем коптить горячим способом (не более 3 часов). После копчения в течение одного часа варить.

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

Копченая ветчина из говядины с можжевельником

Взять нижние части бедра говядины, разрезать их на куски, промыть и обсушить.

50 г ягод можжевельника растереть с 50 г сахара и 250 г соли.

Этой смесью натереть мясо. Уложить его в большую кастрюлю и поставить под гнет в прохладное помещение на 3 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз.

Затем мясо достать, промыть и вымочить (14 часов). После этого просушить в течение 12 часов в подвешенном состоянии в проветриваемом помещении и коптить холодным способом 3—4 недели, делая перерывы на 2 дня.

Копченая говяжья грудинка

5 кг говядины нарезать крупными прямоугольными кусками, промыть и обсушить. Приготовить посолочную смесь из 50 г соли и 25 г сахара, 2 измельченных лавровых листьев и 2 зубчиков чеснока.

Натереть этой смесью мясо, уложить в большую кастрюлю и выдержать при комнатной температуре 12 часов.

В 3,5 л кипящей воды растворить 100 г соли, 25 г сахара, добавить 5 г красного молотого перца, дать рассолу остыть, залить им грудинку и убрать в прохладное место на 7–10 дней.

Затем рассол слить, мясо вымочить в течение 12 часов, промыть, просушить на сквозняке и коптить холодным способом 1–2 дня. Температура дыма не должна превышать 25 градусов.

Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Свиная колбаса

Вариант 1

2 кг свинины пропустить через мясорубку дважды, добавить 50 г соли, 10 г сахара, 3 г черного перца, 4 г красного перца, 2 ст. ложки крахмала, несколько долек чеснока.

Все перемешать, добавить 200 г бульона, снова перемешать и полученным фаршем набить кишки. Затем связать их кольцами и коптить горячим способом 12 часов.

Колбасы хранятся в прохладном месте до 8 месяцев.

Вариант 2

Взять 3 кг свиной грудинки и 2 кг жирного свиного мяса. Очистить от жилок, пленок, хрящей и выдержать 3 часа в холодильнике.

Затем жирное мясо пропустить через мясорубку с величиной отверстий 2 мм, а грудинку нарезать кусочками по 0,5–1 см. Соединить оба вида мяса, добавить 350 г соли, 10 г сахара, 5 г белого молотого перца, 1 зубчик измельченного чеснока, 1 ст. ложку коньяка и хорошенько вымешать.

Готовым фаршем наполнить кишки, перевязать батоны, навесить на палки и выложить 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.

Крестьянская колбаса

2 кг свинины и 2 кг говядины нарезать нетолстыми кусками и хорошенько отбить. Затем мясо разрезать на мелкие кусочки. 600 г сала тоже мелко нарезать. Мясо и сало положить в эмалированную посуду, добавить 200 г соли, 15 г крупно истолченного перца, 1 ч. ложку истолченного кориандра, 6 г гвоздики, добавляю 3 стакана воды и все хорошенько перемешать. Затем посуду накрыть и поставить на сутки в прохладное место.

После этого приготовленным мясом плотно набить промытые кишки и коптить холодным копчением.

Колбаса

горячего копчения

Предварительная подготовка мяса и добавки такие же, как и для дымной колбасы. В фарш добавить бульон из костей (на 10 кг фарша — 1 л бульона). Часть бульона полезно заменить водкой (до 200 мл). Фаршем наполнить кишки, но не жестко, а так, чтобы при нажатии поверхность колбасы оставалась плоской. Оболочку колбасы можно не прокалывать.

Коптить горячим способом, от 2 до 3 часов. Под конец копчения жар уменьшить и подкладывать ветки можжевельника.

На чердаке при сквозняке такую колбасу можно хранить до 6 месяцев.

Охотничьи колбаски

1 кг свиного мяса и 0,5 кг телятины нарезать кусочками и посыпать посолочной смесью: 40 г соли, 10 г сахара, 2 г майорана, 0,5 ч. ложки кориандра, 3 г черного перца, 1 г душистого перца.

После этого мясо выдержать ночь в прохладном месте, пропустить через мясорубку и добавить к нему 2 стакана бульона.

Все это тщательно перемешать и набить тонкие кишки, которые перевязать через каждые 20 см. Круги из таких колбасок коптить горячим способом, а затем в течение получаса отваривать на слабом огне.

Колбаса холодного копчения

Мясо нарезать кусочками по 2–3 см, разложить на доске тонким слоем и выдержать на сквозняке трое суток при температуре не выше 5 °С, 2–3 раза переворачивая куски. Затем мясо 2–3 раза пропустить через мясорубку. При первой прокрутке вместе с мясом пропустить лавровый лист и чеснок. На 1 кг мяса брать 3–4 зубчика чеснока и 2 лавровых листа средней величины.

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

Затем фарш поместить в емкость, на каждый его килограмм добавить 1 ст. ложку картофельного крахмала, черный молотый перец по вкусу, 1 ч. ложку тмина. По желанию можно добавить растертый имбирь: на 10 кг 2 ч. ложки. Положить сало, нарубленное кусочками (не больше 5% массы фарша). Соли класть 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 перемешать руками, пока он не станет отлипать от рук. После этого фаршем набить кишки (очень плотно). Концы колбас завязать обычной ниткой или тонким шпагатом.

В коптильне батоны или круги колбасы не должны соприкасаться, иначе они могут слипнуться. Печь нужно топить ольховыми дровами, под конец копчения добавить можже-

вельник. Сначала колбасы необходимо сильно прогреть, затем при тихом тлении дров в течение недели происходит дымное 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.

Копченая колбаса по-болгарски

Колбаса готовится из говяжьего и свиного мяса. Свиное мясо взять с шеи, лопатки и грудинки, а говяжье — с задней ноги и лопатки. При подготовке свинины и говядины необходимо хорошо отделить соединительную ткань. Жир с обоих видов мяса не убирать.

Взять 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 положить на наклонный стол или в корзину и выдержать 3—4 суток при температуре 5—10 °С, чтобы отцедить содержащуюся в нем воду. Зимой мясо можно расплатать тонким слоем и выдержать в холодном и вентилируемом месте 12—24 часа (пока оно не станет почти твердым). Если нет возможности охладить мясо, пропустить его через мясорубку с решеткой 3—4 мм. Очень важно хорошо измельчить мясо, поэтому нож и решетка

должны быть острыми. Мясо должно выходить из решетки прямыми палочками, как макароны.

Размельченное мясо вымешать со специями, туго набить в деревянную или эмалированную посуду, поверхность его загладить и выдержать в прохладном месте от 12 до 24 часов.

Просоленный фарш туго набить в говяжьи кишки. Их нарезать предварительно на куски длиной в 45 см и завязать на одном конце. Наполненные кишки завязать на другом конце и проколоть иглой, чтобы удалить воздух, попавший в батон вместе с фаршем.

Потом колбасу подвесить в прохладном вентилируемом месте и выдержать 3–4 суток для обезвоживания. Затем коптить колбасу 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 градусов.

После копчения колбасу прокатать скалкой (каждый день в течение двух недель, пока батоны хорошо не высохнут и не оформятся). Если есть возможность, колбасу можно прессовать один или два раза (уложить ее на стол или на широкую доску и придавить сверху другой доской, на которую положить гнет, и выдержать 10–12 часов). При укладке надо следить за тем, чтобы батоны были одинаковой толщины и не прикасались друг к другу.

Хранить колбасу в темном и холодном месте при температуре не выше 10 °С (сохранность может составлять) около года.

Консервирование птицы

От птицы в желе до куриных кубиков

Курица в собственном соку

1 кг куриного мяса на костях, 10 г соли, 6 горошин
черного перца, 2 лавровых листа, 1 средняя морковь.

Мясо нарезать на куски по 100 г. Морковь очистить и нарезать кубиками. На дно литровой банки положить перец и лавровый лист.

Соединить мясо с морковью и солью, выложить в банку таким образом, чтобы до крышки оставалось 2—3 см. Закатать и стерилизовать в течение 3 часов.

Курица с рисом

700 г куриного мяса на костях, 100 г риса, 30 г сливочного масла, 15 г соли, 1 луковица, 1 средняя морковь, 6 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 300 мл бульона (кипяченой воды), растительное масло.

Мясо нарезать на кусочки по 50 г. Обжарить их на растительном масле. Лук и морковь нарезать кубиками. Рис отварить в кипящей подсоленной воде. Смешать рис со сливочным маслом.

На дно литровой банки положить перец черный и душистый. Перемешать обжаренное мясо с морковью, луком, рисом и солью. Выложить в банку таким образом, чтобы до крышки оставалось 3 см. Залить бульоном или водой. Закатать и стерилизовать в течение 3 часов.

Засолка куриного мяса

2 кг куриного мяса, 125 г соли, 7 г сахара, 3 г аскорбиновой кислоты (в порошке).

Вымыть несколько куриных тушек, выпотрошить их, опалить и обсушить, срезать мясо. Тщательно смешать соль, сахар, аскорбиновую кислоту. Втереть в куски мяса посолочную смесь (на 2 кг мяса — 0,5 кг посолочной смеси). Куски кожей вниз сложить в посуду для засолки (лучше всего деревянную). Дно засыпать слоем крупной соли. Прикрыть посуду марлей и выставить в прохладное место (не ниже 7 градусов) на 2 недели. После этого за-

лить рассол из 5 л холодной кипяченой воды, 250 г соли, 50 г сахара и 25 г аскорбиновой кислоты. Для того чтобы мясо засолилось качественно, придавить его деревянным кругом с гнетом. Рассол заливать так, чтобы полностью были покрыты куски мяса и деревянный кружок. Через 20 дней мясо будет готово.

Перед использованием мясо необходимо вымочить (6 минут вымачивания — 1 сутки нахождения в рассоле — около 2–3 часов).

Консервированная вареная птица

Птица (цыплята, куры, гуси, индейки), 200 г моркови, 50 г петрушки, 2 луковицы, 4 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Разделанную потрошеную птицу тщательно вымыть, обтереть салфеткой, уложить в кастрюлю, залить холодной водой на 5 мм выше уровня птицы. Довести до кипения, снять пену, добавить нарезанные морковь (150–200 г), петрушку (50 г), лук (50 г), 3–4 зерна душистого перца и соль по вкусу.

Варить под крышкой при слабом кипении (кур — 45 минут, уток — 60 минут, индюков и гусей — 90 минут).

Сваренную птицу вынуть из бульона, слегка охладить, нарезать на кусочки, удалить косточки крылышек, ножек и грудинки, плотно уложить в банки. Залить мясо кипящим бульоном на 2 см ниже верха горлышка банки.

Стерилизовать в три приема, закрыть крышками, охладить и убрать на хранение в холодное место.

Вяление мяса птицы

Подготовленные части мяса птицы натереть солью и поместить на 30 секунд в кипящий солевой раствор высокой концентрации. Засоленное мясо вывесить на 2 недели на открытый воздух, прикрыв двумя слоями марли от насекомых.

Консервированная жареная птица

Свежезабитую птицу (цыплят, уток, гусей, индеек) выдержать в течение 5 часов, после чего ощипать перья и пух, начиная с хвоста по направлению к голове. Ощипанные тушки оставить в холодном месте на сутки. Если на тушках остались перья и пух, опалить их над газовой плитой. Затем удалить оставшиеся пеньки перьев, обрезать голову, шейку, лапки и вскрыть ножом брюшную полость на 2 см выше анального отверстия. Подрезав кожицу до выступа грудной кости, всунуть пальцы в брюшную полость, осторожно оторвать желудок и остальные внутренности, не повреждая желчного пузыря, находящегося у печени, и извлечь оставшиеся кишки.

После этого тушки зачистить, тщательно промыть холодной водой, обтереть салфеткой, после чего выложить на противень, смочить небольшим количеством воды. Противень поставить в нагретую духовку и, поливая тушки выделяющимся соком и жиром, жарить до готовности. За-

тем противень вынуть из духовки, тушки слегка охладить, после чего разрезать на части, удалить грубые косточки крылышек, ножек и грудинки. После этого плотно уложить в сухие простерилизованные пол-литровые банки и осторожно залить образовавшимся при жарке соком и жиром (при 95 градусах). Если сока и жира не будет хватать, пополнить кипящим бульоном. Банки закатать.

Консервированные вареные цыплята

Свежезабитых цыплят выдержать при комнатной температуре в течение 5 часов. После этого ощипать перья и пух, начиная с хвоста по направлению к голове. Тушки оставить на сутки в холодном месте. Если остались пух и перья, опалить их над газовой плитой. Затем удалить пеньки, обрезать голову, шейку, лапки, вскрыть ножом брюшную полость на 2 см выше анального отверстия. Подрезав кожу до выступа грудной клетки, всунуть пальцы в брюшную полость, осторожно оторвать желудок и остальные внутренности, не повреждая желчного пузыря, после чего удалить оставшиеся кишки. После тушки зачистить, тщательно промыть холодной водой, обтереть салфеткой и выложить в большую кастрюлю. Залить холодной водой так, чтобы она покрывала тушки на 0,5 см. Воду довести до кипения, снять пену.

Добавить (в расчете на одну тушку) 200 г моркови, 50 г корня петрушки, 50 г репчатого лука, 4 горошины души-

стого перца, по вкусу соль. Накрыв кастрюлю крышкой, варить при слабом огне 45 минут.

После этого тушки вынуть из воды, слегка охладить, разрезать на части, удалить грубые косточки крылышек, ножек и грудинки и плотно уложить в простерилизованные банки, залить кипящим бульоном на 2 см ниже верха горлышка. Банки накрыть стерильными крышками и уложить на решетку в кастрюле с подогретой до 75 градусов водой. Накрыв кастрюлю крышкой, поставить ее на огонь и довести воду до кипения. Держать на огне в течение 30 минут. После этого банки укупорить, проверить герметичность. Установить зажимы и стерилизовать 3 раза с промежутками в 24 часа: первый раз — 80 минут, второй и третий — по 70 минут. Уровень воды в кастрюле во время стерилизации должен быть на 2 см ниже верха горлышка банки. После каждой стерилизации банки охлаждать в той же посуде и воде, в которой они стерилизовались (крышку с кастрюли не снимать). Зажимы можно снять только после полного охлаждения.

Птица в желе

В желе можно консервировать мясо курицы, гуся или индейки.

Мясо, нарезанное кусочками, уложить в глубокую посуду и залить кипящим бульоном, приготовленным из головы, лап и потрохов птицы.

Мясо варить вместе с корнеплодами — морковью, сельдереем, петрушкой — и с несколькими горошинами

черного перца до тех пор, пока оно не будет почти готовым. Вареное мясо вынуть из бульона, выложить в горячие простерилизованные банки и залить процеженным прозрачным соленым по вкусу кипящим бульоном, в который добавлен желатин (1 г на 1 л).

Банки закупорить и сразу же стерилизовать в течение 1 часа 40 минут.

Курица отварная в масле

900 г мяса курицы на костях, 160 мл сливочного (растительного дезодорированного) масла, 10 г соли, 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа.

Мясо нарезать на кусочки по 50 г, отварить, после чего посолить. На дно литровой банки положить перец и лавровый лист. Затем выложить кусочки мяса и сливочное масло так, чтобы до крышки оставалось 3 см. Закатать банки и стерилизовать в течение 4 часов.

Соленая индейка

1 тушка индейки, соль, пищевая селитра.

Потрошеную тушку индейки разрезать пополам по хребтовой кости, опалить, промыть холодной водой и дать обсохнуть.

Натереть солью и плотно уложить в подготовленные банки, пересыпая солью с пищевой селитрой. Сверху положить гнет и хранить в темном холодном месте.

Гусь с капустой

Свежезабитого гуся выдержать при комнатной температуре в течение 6 часов. После этого ощипать перья и пух (начиная с хвоста по направлению к голове). Тушку для созревания выдержать в течение суток в холодном месте. Затем опалить над газовой плитой и удалить оставшиеся пеньки перьев, обрезать голову, шейку, лапки, концы крыльев, вскрыть брюшную полость на 2 см выше анального отверстия, подрезать до выступа грудной клетки. Всунуть пальцы в брюшную полость, аккуратно оторвать желудок и остальные внутренности (очень важно не повредить желчный пузырь, находящийся у печени) и удалить оставшиеся кишки.

После этого птицу вымыть, дать стечь воде, обтереть салфеткой и разрезать на куски.

Выложить их в глубокую сковороду и жарить в горячей духовке в течение часа. После этого мясо охладить, удалить грубые косточки крылышек и грудинки.

1 кг квашеной капусты выложить в гусятницу (казанок), добавить головку нарезанного пластинками репчатого лука и залить 0,5 стакана воды, подогреть до кипения. Перемешав куски мяса с капустой и жиром, добавить 40 г соли, 30 г сахара, 1 г черного молотого перца, 7 горошин душистого перца.

Подрумянить 20 г муки, добавить к ней 50 г жира. Получившуюся смесь развести в 0,25 стакана горячей воды, влить в капусту и тушить 30 минут. После этого мясо и капусту в горячем виде разложить в простерилизованные

пол-литровые банки (наполнять на 2 см ниже верха горлышка), накрыть стерильными крышками.

Банки установить в кастрюлю с подогретой до 75 градусов водой. Поставить на огонь и при слабом кипении воды прогреть в течение 30 минут.

Затем банки сразу же укупорить, установив на каждую крышку зажим. Стерилизовать в кипящей воде три раза с промежутками в сутки: первый раз — 90 минут, второй и третий — по 70 минут (начальная температура воды при второй и третьей стерилизации должна быть не выше 30 градусов; во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой). Зажимы можно будет снять только после охлаждения банок.

Маринованная дикая утка

Тушка дикой утки; для маринада: 1 л 6%-го уксуса, 50 г сахара, 2 г черного молотого перца, 2 г гвоздики, корица и лавровый лист по вкусу.

Потрошеную тушку утки разрезать пополам по хребтовой кости, промыть холодной водой и досуха обтереть. Обжарить на масле до готовности, обтереть излишек жира салфеткой.

Остывшие куски утки переложить в подготовленные банки и залить маринадом, оставив немного свободного места у края банк, куда влить слой растительного масла.

Банки закрыть пергаментом, перевязать шпагатом и хранить в холодном месте.

Индейка в маринаде

1 тушка индейки; для маринада: 500 мл столового уксуса, 2 ч. ложки соли, 3 г черного молотого перца, 2 лавровых листа, 1 горсть мускатного ореха, сельдерей, петрушка, морковь и гвоздика по вкусу.

Индейку запечь или зажарить, нарезать мясо ломтиками, остудить и сложить в банку.

Приготовить маринад и дать ему остыть. Залить мясо остывшим маринадом и хранить в банках в прохладном месте.

Маринованный гусиный рулет

1 тушка гуся, 1 гусиная печень, 1 телячья печень, 1,2 кг телятины, маринованные огурцы, черный молотый перец и соль по вкусу; для маринада: 600 мл 9%-го уксуса, 600 мл воды, 2 ст. ложки соли, горсть перца, сельдерей, морковь, петрушка, лавровый лист, мускатный орех и чеснок по вкусу.

Тушку гуся разрезать вдоль по брюшку, осторожно вынуть кости, чтобы не порвать кожу. Гусиную и телячью печень, телятину мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Приправить по вкусу солью, перцем и мелко нарезанными маринованными огурцами.

На распластанного гуся без костей выложить полученную смесь, разровнять и скрутить рулетом. Обвязать рулет кулинарной нитью, зашить в полотняную салфетку и варить 2,5 часа в умеренно кипящей подсоленной воде около 2 часов.

Готовый гусиный рулет оставить остывать в воде, в которой варился, затем переложить в глиняную емкость и залить маринадом. Для маринада смешать всю пряности, залить водой, прокипятить и дать остыть.

Гусиный рулет, залитый рассолом, еще раз прокипятить, дать остыть и переложить на тарелку. Такой рулет может храниться в холодильнике около месяца.

Гуси соленые

Тушки выпотрошить, распластать по хребтовой кости, опалить, промыть холодной водой, дать обсохнуть и натереть солью, смешанной с селитрой. Плотнo уложить посоленных гусей в соответствующую емкость и поставить на лед.

Консервированный жареный гусь

10 кг гуся (куриц, уток), 3 кг гусиного (свиного) жира, растительное масло, соль и специи по вкусу.

Тушку гуся натереть солью и специями, выложить на смазанный маслом противень и запекать в духовке. Обжаренную тушку гуся разрезать на маленькие кусочки, удалить кости.

Стеклянные банки помыть, обсушить и разложить в них мясо. Залить растопленным жиром и поставить банки на водяную баню для стерилизации на 85–90 минут. Прокипятить железные крышки и закупорить ими банки.

Банки остудить и убрать в холодное место на хранение.

Куриные кубики по-домашнему

2 кг куриных крыльев (каркасы), 4 л холодной воды, 2 лавровых листа, 2 веточки укропа, 2 веточки петрушки, 1 репчатая луковица, 1 луковица лука-порая, 2 шт. черешкового сельдерея, 2 моркови, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1,5 ст. ложки соли.

Все овощи помыть, очистить и крупно нарезать. Куриные крылья и овощи положить в большую кастрюлю, влить 4 л холодной воды и довести до кипения. Снять пену, уменьшить огонь, положить 1,5 ст. ложки соли и варить 3 часа.

После этого процедить бульон и снова поставить его на огонь, довести до кипения, после чего снять как можно больше жира.

Продолжать варить на небольшом огне до того момента, пока бульон не приобретет густой карамельный цвет (на это должно уйти около 2 часов, последние 30 минут огонь должен быть минимальным).

Перелить бульон на плоское прямоугольное блюдо с невысокими бортиками и дать остыть до комнатной температуры. Затем поставить в холодильник на 6 часов.

Застывший бульон нарезать на квадратики, завернуть в пищевую пленку, выложить в пластиковый контейнер и заморозить.

Для того чтобы приготовить бульонную основу для любого супа, вскипятить 1 стакан воды, добавить 1 кубик, по вкусу посолить и поперчить.

Копчение птицы

Копченая курица

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

Тушку вымыть (при желании удалить лишний жир), обсушить бумажным полотенцем. В нескольких местах надрезать кожу, в надрезы поместить зубчики чеснока (если зубчики крупные, их можно разрезать на части).

Внутри и снаружи натереть курицу солью и специями, завернуть в фольгу и убрать в холодильник или погреб на сутки.

За 2 часа до копчения курицу достать, чтобы она немного нагрелась, но оставить в фольге. Коптить горячим способом, в качестве дров хорошо использовать тонкие веточки плодовых деревьев. Курицу уложить на решетку, при этом ножки и крылья не должны торчать.

Плотно закрыть коптильню. Копчение должно продолжаться 1 час или чуть больше. При первом копчении нужно 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.

Копчение кур и гусей

Для копчения пригодна откормленная домашняя птица (куры, утки, гуси).

Тушки птицы очищают от внутренностей, разрезают вдоль и, заложив между двумя разделочными кухонными досками, бьют обухом топора до тех пор, пока куски тушек не станут плоскими (кости и суставы расплющиваются и выпускают мозговую жидкость). Подготовленное мясо, выдержанное на сквозняке, солят в рассоле не менее суток.

Приготовление рассола. В теплую кипяченую воду на каждый литр добавляют 10 г соли, 2—3 лавровых листа, 2 зубчика мелко нарезанного чеснока, несколько горошин черного перца, зрелые сушеные ягоды можжевельника, корицу, 10 г сахара, 180 мл 9%-го уксуса (чем больше компонентов, тем вкуснее будет мясо).

Рассол должен покрывать все мясо. За время посола куски два раза перекалывают снизу вверх. После посола в куриные полутушки в неглубокие надрезы вкладывают кусочки шпика и дольки чеснока. Перед копчением куски мяса развешивают, подсушивают, а во время копчения периодически обмакивают в рассол. Сразу же дают максимальный нагрев, чтобы на поверхности мяса образовалась блестящая пленка. Когда она будет легко отделяться, мясо готово.

Полутушки гуся коптят дольше, потому что его мясо жирное, а лишний жир нужно вытопить.

Для сохранения аромата копченой птицы ее обертывают пергаментной бумагой.

Копченая утка

1 тушка нежирной утки, соль, пряности, селитра.

У нежирной утки отрезать шейку и крылья до первого сустава. Тушку разрезать вдоль спинки, отделить мясо от позвоночника и грудной кости, удалить кости бедрышек и крылышек. Мясо посыпать солью из расчета 30 г соли на 1 кг мяса, пряностями и щепоткой пищевой селитры. Оставить на 3–4 дня. После этого туго скрутить кожей наружу, натереть солью с пряностями, завернуть в марлю, перевязать шпагатом и повесить в хорошо проветриваемом помещении. Через 2–3 дня коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Копченая гусиная грудка

Сначала осторожно отделяют мышечную ткань с грудины по обе стороны от грудной кости так, чтобы две половинки грудки еще соединялись кожей. Грудки кладут в какую-либо емкость, заливают 10%-ным рассолом и оставляют на 4 дня.

После этого их извлекают из рассола, обмывают чуть теплой водой и, подвесив на крюк, просушивают. Затем каждую грудку складывают так, чтобы обе половинки совпали. Открытый край зашивают или же всю грудку плотно зашнуровывают шпагатом.

Затем гусиные грудки коптят дымом при низкой температуре 7–10 раз. К древесным опилкам желательно добавить ягоды можжевельника.

Копченый куриный рулет

1 курица, 2 яйца, 100 мл молока, 2 ст. ложки муки, специи)для мяса или птицы), 1 горсть тмина, 4 зубчика чеснока, 7–10 шт. зеленых оливок, 10 шт. фисташек, твердый сыр, шпик.

Потребуется жаропрочная посуда с высокими стенками и плотно закрывающейся крышкой. Можно использовать чугунную эмалированную утятницу.

На дно посуды уложить ольховую щепу (продается в магазинах) и две консервные банки без донышек, на них — две металлические спицы или подобные перекладки. Ольховую щепку можно заменить опилками любого плодового дерева (за исключением хвойных пород).

Сыр нарезать полосками. Чесночные дольки разрезать вдоль на несколько частей. Подготовить омлетную смесь: смешать яйца, молоко, муку, соль, тмин, специи (по вкусу). С курицы аккуратно снять кожу, чтобы она осталась разрезанной только по спинке. С тушки срезать мясо. Кожу выстелить, аккуратно расправив складки и загнув «карманчики» от ножек. Мясо отбить. Поджарить омлет.

Выложить его на кожу, на него мясо, посоленное и присыпанное специями, маслины, сыр, чеснок. Сверху поместить еще один слой мяса, соль, специи, очищенные фисташки, оставшиеся сыр и чеснок. По желанию можно добавлять шпик или копчености. Затем аккуратно свернуть рулет, заворачивая в кожу и закрывая все отверстия. Обмотать ниткой. Получившийся «кокон» поместить в какую-либо емкость. Накрыть плотной крышкой и поставить в духовку

на 1,5 часа при 180 градусах. Готовый рулет положить на ночь под пресс, чтобы он принял уплощенную форму и из него вышла лишняя влага.

Гуси и утки горячего копчения

Птицу тщательно обработать, промыть, удалить мелкие перья, натереть солью, положить в глубокую посуду и поставить в холодное помещение на 3—4 дня.

Вскипятить воду со специями из расчета на 1 кг обработанной птицы 1 л воды, 100 г соли, 0,5 г гвоздики, 0,5 г корицы, 0,3 г душистого перца, 0,2 г лаврового листа, 10 г сахара.

Вскипевшую воду охладить в закрытой посуде. Затем этим отваром залить птицу так, чтобы она была покрыта рассолом, перемешать, чтобы растворилась соль, и выдержать в холодном помещении 3—4 дня.

После этого птицу вынуть из рассола и подвесить на 3—4 часа для обсушивания. После этого поместить ее в коптильную печь на 12—15 часов (первоначальная температура в печи должна быть 70—80 градусов, затем следует поддерживать ее в пределах от 50 до 60 градусов). После этого гусей или уток вынуть из печи и определить их готовность.

Не доведенную до готовности птицу нужно коптить повторно.

Гуси и утки горячего копчения могут быть использованы для приготовления холодных закусок, борщей, гороховых, фасолевых супов, щей из квашеной капусты, рассольников, тушеных, жареных и запеченных вторых блюд.

Копченая гусиная грудка (мокрый посол)

*На 1 л рассола: 900 мл воды, 100 г соли, 10 г сахара,
2 ч. ложки можжевельника.*

Подготавливают гусиную грудку, как описано выше. Для посола грудку на 4 дня кладут в рассол. Затем вынимают, складывают ее половинки, обматывают ниткой и зашнуровывают, обмывают теплой водой и подвешивают для просушки в хорошо проветриваемом помещении на полдня. Коптят многократно дымом средней температуры. При каждом копчении на опилки насыпают несколько чайных ложек ягод можжевельника.

Так же можно обрабатывать и коптить гусиные ножки (перед посолом кости удаляют).

Домашняя копченая птица

Тушку любой домашней птицы выпотрошить и, разрезав по грудной клетке, засолить сухим способом.

На 5 кг веса понадобится от 350 до 500 г соли, 10 г сахара и молотый черный перец. Через 1,5–2 суток на тушку положить груз из расчета 1,5–2 кг на 5 кг мяса. Посол мелкой птицы продолжается 3–4 дня, крупной — 6 дней. После этого тушки промыть чистой холодной водой и обсушить на сквозняке.

Если птицу предназначают для длительного хранения, то ее коптят 2–3 суток холодным способом (температура

дыма около 20 °С). Если птицу будут употреблять сразу, то подойдет горячий способ (температура в первый час копчения 80 °С, остальное время — 35–40 °С). Копчение продолжается 3–4 часа.

После копчения тушки протереть сухой тряпочкой, чтобы снять копоть и нагар.

Хранить в подвешенном состоянии в сухом прохладном помещении при температуре не выше 5 °С.

Курица, копченая с яблоками

Курицу весом примерно 3 кг промыть, надрезать спинку.

Приготовить смесь из 100 г соли, 1 ст. ложки сахара и корицы по вкусу. Хорошенько натереть курицу этой смесью.

2 средних яблока нарезать дольками. Курицу уложить в посуду, пересыпая яблочными дольками.

3 л воды довести до кипения, всыпать 100 г соли, добавить 1 бутон гвоздики, кипятить 2–3 минуты. Затем отфильтровать и дать остыть. Залить курицу рассолом, установить гнет и выдержать при комнатной температуре 4 часа. После этого достать тушку из рассола, обсушить бумажными салфетками, обернуть белой плотной бумагой, обвязать и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.

После копчения можно есть сразу, а если предполагается хранить, то вывесить проветриваться в сухом и теплом помещении на 5–6 дней.

Гусиные грудки холодного копчения

На 6—8 гусиных грудок приготовить рассол из расчета: на 1 л воды 110 г соли, 5 г сахара, 3 ч. ложки ягод можжевельника.

Воду довести до кипения, положить соль, сахар и можжевельник. Когда соль и сахар растворятся, снять с огня и дать остыть. Грудки залить рассолом и выдержать в нем 4 дня. Затем обмыть их теплой водой и просушить на сквозняке в подвешенном состоянии. После этого сложить грудки так, чтобы половинки совпали, плотно обвязать шпагатом и коптить холодным способом в 8 приемов.

Копченые куриные крылышки

5 кг куриных крылышек промыть, обсушить и натереть смесью из 150 г соли и 30 г сахара.

Затем сделать рассол: 5 л воды довести до кипения, добавить 150 г соли, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист и кипятить 10 минут, процедить и дать остыть.

Залить крылышки, установить гнет и выдержать при комнатной температуре 5 часов. После этого крылышки достать, обсушить бумажными салфетками, обернуть белой плотной бумагой, перевязать и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Для длительного хранения проветривают в сухом и теплом помещении 5—6 дней.

Копченый гусь

Не очень крупного гуся промыть, надрезать спинку. Тушку натереть 100 г соли. Уложить в какую-либо посуду и оставить на 5—6 часов.

Приготовить рассол: 3 л воды довести до кипения, всыпать 150 г соли и 1 ч. ложку красного молотого перца, кипятить 15 минут, затем охладить.

Копченые куриные окорочка с ягодами можжевельника

5 кг куриных окорочков промыть, обсушить и натереть смесью из 150 г соли, 1 ст. ложки сахара и 0,5 ч. ложки молотой корицы.

Уложить окорочка в большую кастрюлю, пересыпая ягодами можжевельника (можно взять до 100 г ягод).

Затем сделать рассол: 5 л воды довести до кипения, добавить в нее 150 г соли, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики, кипятить 2—3 минуты, затем отфильтровать и дают остыть.

Залить окорочка рассолом, установить гнет и выдерживать при комнатной температуре 3 часа. Потом окорочка достать, обсушить бумажными салфетками, обернуть белой плотной бумагой и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.

Для длительного хранения проветрить в сухом и теплом помещении 5—6 дней.

Любимая тушенка

Куриная тушенка по-татарски

Курица, лук, соль, куриный жир, черный перец горошком, приправа для курицы.

Курицу вымыть, нарезать на среднего размера куски. Очищенный лук нарезать полукольцами. На дно простерилизованной банки положить куриный жир, на него — кольца лука, 0,5 ч. ложки приправы для курицы, 3 горошины перца, затем — куски курицы. Когда банка будет заполнена наполовину, добавить 1 ч. ложку соли и доложить мясо до верха банки. Можно добавить немного кипяченой воды. Банки закатать и стерилизовать 3 часа.

Тушенка по-удмуртски

Литровые банки простерилизовать и обсушить. Крышки прокипятить. Лавровый лист и горошины черного перца помыть. На дно подготовленных банок разложить по 2 лавровых листочка и по 5—8 горошин черного перца.

Тушки птицы промыть, обсушить и срезать лишний жир. Жир мелко нарезать, а мясо разделить на маленькие кусочки и натереть солью (1 ч. ложка соли на 1 кг мяса). Разложить кусочки птицы в подготовленные банки до плечиков

вместе с измельченным жиром. Долить на три четверти кипяченой водой.

Из фольги вырезать квадратные кусочки, сложить их по 2—3 между собой и плотно закупорить горлышки банок фольгой. Банки с мясом поставить на сковороду или в форму и поместить на нижний уровень холодной духовки.

Включить духовку на 180 градусов и тушить в течение 3 часов. После этого банки с тушенкой закатать, перевернуть и тепло укутать.

Тушенка из курицы в мультиварке

2 тушки курицы, 10 горошин черного перца, 5 лавровых листьев, соль по вкусу.

Куриные тушки вымыть, снять с них кожу, освободить от костей и нарезать крупными кусками. Выложить в чашу мультиварки. Выставить программу «Тушение» на 4 часа.

За 1,5—2 часа до окончания тушения открыть крышку мультиварки и добавить соль, перец и лавровый лист. Закрыть крышку и продолжать готовить.

После звукового сигнала мультиварку выключить, но крышку не открывать — дать тушенке остыть в течение 5—6 часов. После этого переложить тушенку в простерилизованные банки, закатать и остудить при комнатной температуре. Хранить в холодильнике.

По такой же технологии готовится тушенка в мультиварке из свинины.

Тушенка из индюка

2 кг мяса индюка, 2 ст. ложки воды, 8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль по вкусу.

Мясо помыть, обсушить и порезать на средние кусочки. Выложить в кастрюлю, влить воду, поставить на самый маленький огонь и накрыть крышкой. Тушить в течение 4 часов, после чего мясо посолить, добавить черный перец и лавровый лист. Перемешать и готовить еще 6 часов. Затем снять кастрюлю с плиты и дать полностью остыть. После этого выложить мясо в простерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Тушенка из дикой утки

Несколько тушек диких уток, соль, лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для приготовления такой тушенки лучше всего использовать пол-литровые банки.

Тушки птицы разделить на куски, соответствующие размеру банок (примерно 5 × 5 см). Убрать каркасные кости, края крыльев, филе. Эти части нужно заморозить (потом из них можно будет приготовить бульон). Куски мяса пересыпать солью.

На дно простерилизованных банок положить по 2 лавровых листа и по 5 горошин черного перца. Горловины банок накрыть крышками, из которых вытянута резинка. В таком виде оставить банки на 3 часа (за это время мясо даст сок).

По истечении этого времени переставить банки на противень, который поставить вниз духовки. Духовку включить на средний режим нагрева. После того как в банках начнется процесс кипения (по стенкам будут подниматься пузырьки воздуха), режим нагрева уменьшить до малого, противень оставить еще на 3 часа.

Затем банки снять с противня. В крышки вставить резинки, закатать. Укрыть чем-нибудь теплым и держать так до полного остывания. Хранить тушенку в прохладном месте.

Тушенка «От бабушки»

900 г куриного мяса, 6 лавровых листьев, 2,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка черного молотого перца, 50 г сала.

Мясо нарезать не очень крупными кусками и отбить со всех сторон. Сало нарезать мелко. В банку положить 4 лавровых листа. Мясо посыпать солью, черным молотым перцем и плотно выложить в банку. Сверху положить небольшие кусочки сала и 2 небольших лавровых листа.

Дно глубокой сковороды застелить хлопчатобумажной салфеткой. Поставить в сковороду банку и плотно закрыть ее сложенной в несколько слоев фольгой. Поставить сковороду в холодную духовку. Затем установить температуру 180 градусов. При этой температуре тушить мясо в течение 4 часов. Если сока будет выделяться немного, долить в банку немного кипятка. После того как мясо будет готово, банку закрыть стерильной жестяной крышкой.

Тушенка из утки

1 тушка утки, кипяченая вода, лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу.

Потрошеную тушку утки разделить на небольшие куски, вымыть, обсушить бумажным полотенцем. Внутренний жир обрезать, положить отдельно.

На дно подготовленных стерилизованных литровых банок положить по 2 лавровых листа, 5—8 горошин чёрного перца.

Мясо засолить из расчета 1 ч. ложка соли на 1 кг мяса. Наполнить банки кусками утки (все, кроме печени).

Жир мелко нарезать и добавить в банки. Залить банки на три четверти объема кипяченой водой, плотно укупорить фольгой, сложенной в несколько раз и поставить в небольшую кастрюлю.

Кастрюлю с банками поставить в холодную духовку на нижний уровень. Тушить при 180 °С 3 часа.

Банки с готовой тушенкой из утки (или курицы) закрыть крышкой, закатать ключом и поставить крышкой вниз до полного охлаждения.

Консервирование рыбы

Способы консервирования рыбы

Посол

Свежая рыба — скоропортящийся продукт, поэтому обрабатывать ее нужно немедленно. Лучше сразу посолить, а уж потом выбирать вид заготовки.

Для умеренного посола на 1 кг рыбы берут 150 г соли, для крепкого — примерно вдвое больше. Мелкую рыбу в домашних условиях солят непотрошенной. Крупную потрошат, оставляя только икру или молоки. Большую рыбу, в особенности толстую, перед посолом надо распластать, то есть разрезать вдоль спинки, и удалить все внутренности. Испытанная засолочная тара — это деревянные бочонки.

Рыбу перед посолом разбирают, сортируют, промывают холодной водой, дают стечь жидкости, но не сушат, чтобы соль хорошо прилипла к рыбе.

Мелочь выкладывают в таз, посыпают солью, перемешивают и закладывают в бочонок. Среднюю рыбу (100—250 г) натирают солью против чешуи, укладывают в бочонок рядами брюшками вверх, и каждый ряд пересыпают солью (причем последний — гуще, чем нижние). Потрошеную крупную рыбу (500—800 г) промывают через разрез на брюшке, обрабатывают изнутри и в жабрах солью и укладывают в бочонок рядами, тоже брюшками вверх, пересыпая ряды солью. Большую и толстую рыбу после потрошения моют, пластуют, солят, массивные места еще и надрезают, посыпают солью, а затем в распластанном виде кожей вниз укладывают в тару. Во всех случаях в бочонок помещают деревянный кружок, а сверху ставят груз.

Закончив посол, бочонок сразу же переносят в холодное место. Мелкая рыба готова к использованию через 2—3 дня, средняя — через 5, потрошенная крупная — через 5—6 дней, крупная пластованная — через 7—10 дней.

Копчение

Коптить лучше всего крупную непластованную, но потрошеную рыбу, разумеется, после срока посола.

Копченая рыба хранится долго. Она, особенно холодного копчения, в некоторых случаях надежнее вяленой, поскольку в процессе копчения вместе с дымом от горящих дров в ее мясо проникают вещества, которые предохраняют его от порчи.

При горячем способе умеренно посоленную рыбу коптят

при температуре дыма 100—140 °С в течение 3—4 часов. Признак готовности — мягкость рыбы, приятный печено-вареный вкус. Употреблять ее в пищу рекомендуется в ближайшие дни. При холодном способе соленый полуфабрикат коптят 2—3 суток при температуре 30—35 градусов. Рыбу холодного копчения нужно хранить завернутой в смазанной растительным маслом пергаментной бумаге и уложенной в деревянный ящик, который должен находиться в холодном месте. В таком виде рыба холодного копчения хранится около 3 месяцев.

Маринование

Почти все виды рыбы можно мариновать, причем и свежую, и соленую. Свежую рыбу сначала слегка солят, как для еды, соленую же, напротив, предварительно вымачивают в воде или молоке, чтобы немного обессолить.

Маринад для заливки рыбы готовят следующего состава: на 5 л воды — 60 г сахара, 3 г душистого перца, 2 г гвоздики, 2 г черного перца, 3 г кориандра, 100 г 6%-го уксуса и 40 г соли. Воду вместе с пряностями, завязанными в двойной слой марли, кипятят около 30 минут. В этот маринад помещают приготовленную рыбу, выдерживают ее в течение 3—4 часов, а затем вынимают, дают стечь жидкости и укладывают в подготовленные банки. После этого рыбу заливают маринадом, добавляют по лавровому листочку. Банки укупоривают и держат в холодном месте.

Срок хранения маринованной рыбы 3—4 месяца.

Вяление

Вяленой называется слегка просоленная рыба, которую медленно высушивали в естественных условиях при температуре не выше 20–25 градусов.

Для вяления в основном используют воблу, леща, скумбрию и тарань.

Свежепойманную рыбу сразу же обрабатывать для вяления не следует. Вначале рыбу выдержать 2–3 часа в прохладном месте в кучке вперемешку с крапивой, затем подготовить для посола.

Рыбу длиной до 25–30 см солят без разделки, более крупную разрезают от головы до хвостового стебля и сразу же извлекают кишечник и соединенные с ним внутренности (молоки или икру можно оставить).

Перед посолом рыбу нанизать на шпагат. Держа иглу со шпагатом (длиной около 60–70 см) в левой руке, правой насадить на иглу через глаза рыбы спинками в одну сторону. Нанизав на иглу от 2 до 10 рыб, в зависимости от размеров, протолкнуть их с иглы на шпагат, концы которого завязать простым узлом.

Связки рыб промыть в воде от загрязнений, натереть солью, которую набить также в жабры и внутрь через разрез. У крупной рыбы (весом более 1,5–2 кг) сделать дополнительно продольный разрез на спинке, куда также засыпать соль.

Затем связки рыб уложить брюшком вверх, не очень плотно, в бочонок или кадку, на дно которых предвари-

тельно налить солевой раствор (1 часть соли на 4 части воды).

Через 2–5 суток, в зависимости от размера рыбы и погоды (при теплой погоде срок посола меньше), связки рыб вынуть из емкости, положить на несколько часов в кучу и затем тщательно промыть холодной водой.

Затем рыбу развесить на открытом воздухе на горизонтально положенных жердях, лагах сарая и т. п. (лучше на солнечной стороне, но в тени, под навесом).

При развешивании связки нужно расположить так, чтобы тушки не соприкасались и висели брюшком наружу.

Продолжительность вяления мелкой рыбы около 2 недель, крупной — до 4–6 недель.

Рыбу лучше вялить весной, в прохладную сухую погоду. Летом это делать не рекомендуется из-за быстрого прогоркания рыбьего жира.

* * *

Способом вяления приготавливают и такие рыбные деликатесы, как балыки, теши и боковники. Причем для изготовления балыков используются преимущественно жирные и мясистые рыбы (в основном осетровые и лососевые), предварительно посоленные, а затем провяленные или прокопченные при умеренной температуре.

Копчение рыбы

Лучшие дрова для копчения рыбы — ольха и можжевельник. Достаточно всего несколько веточек можжевельника, чтобы придать рыбе золотистый цвет и неповторимый аромат. Если нет ни можжевельника, ни ольхи, можно использовать любую древесину твердых пород (дуб, орешник, ясень, клен, яблоня, груша, вишня, слива). Ни в коем случае нельзя применять сосну, ель, кедр, потому что в их древесине много смолы. Древесину необходимо измельчить на небольшие щепки, по 4—6 см. При копчении рыбы хорошо также использовать опилки. Костер при копчении рыбы должен быть небольшим, но давать много жара.

Для копчения рыбы используются те же коптильные приспособления, что и для копчения мяса.

Рыба горячего копчения

Для горячего копчения рыбу нужно солить слабым посолом (из расчета 1 кг соли на 16 кг рыбы). У крупной рыбы вскрыть брюшко и удалить внутренности, после чего разделить на пласт или боковник (разделка вдоль позвоночника на два филе), среднюю просто выпотрошить, а мелкую солить целиком. Посыпав солью доску и рыбу, соль втирать в тушку, двигая ею по столу с небольшим нажимом. Внут-

треннюю поверхность брюшка тоже натереть солью. Если рыба с толстой спинкой, в ней необходимо сделать надрез вдоль хребта и втереть туда соль.

Посол жирной рыбы (мойва, скумбрия, палтус, ставрида, зубатка, камбала, толстолобик, сом, налим) несколько отличается от вышеописанного. Натертую крупной солью каждую тушку или пласт завернуть в пергамент или кальку, чтобы предотвратить окисление жиров. Затем рыбу послойно уложить в эмалированную посуду (лучше в лотки с крышкой). Сверху укрыть пергаментом, края которого подогнуть. Желательно уложить рыбу небольшой горкой и придавить сверху крышкой, зафиксировав шпагатом.

Продолжительность посола мелкой рыбы 1 день, крупной 2—3 дня. Засолка размороженной в холодной воде рыбы длится несколько дольше — до 4 дней.

После этого рыбу нужно провялить в течение часа. За это время ее соленость достигнет требуемых 1,5—2 процентов, и рыба частично будет обезвожена, так как стечет тузлук — раствор соли. Рыбу обвязать бечевкой, развесить на вешалках и прикрыть марлей.

После этого рыбу промыть водой (крупную выдержать в воде около часа), после чего приступить к копчению. В очелке печи развести огонь из мелких дров лиственных пород, а подальше от огня (ближе к челу печи) расположить рыбу.

Лучше всего рыбу поместить на специальной подставке с редкой сеткой из тонкой проволоки. На такой подставке рыба будет равномернее пропекаться и пропитываться

дымом. Более крупную рыбу разместить внизу коптильни. Рыба укладывать нужно неплотно и в один слой.

В начале копчения для подсушивания и проваривания рыбы необходимо поддержать довольно сильный огонь, но нужно следить, чтобы рыба не пригорала. Затем в огонь подсыпать опилок, плотнее прикрыть заслонку печи и оставить рыбу в густом дыму. Горение топлива в печи регулируют заслонкой, а также вьюшкой. Вообще при горячем копчении заслонки сильно открывать нельзя. Для более равномерного пропекания и копчения рыбу нужно переворачивать с одного бока на другой.

Через 30—60 минут, в зависимости от размера рыбы и коптильни, дым становится сухим и приобретает характерный аромат. Продолжительность копчения мелкой рыбы 0,5—1 час, крупной — от 1,5 до 2—3.

Окончательную готовность определяют по внешнему виду рыбы, золотисто-чайному цвету и сухой поверхности шкурки. При определении готовности коптильню можно открывать лишь на очень короткое время, чтобы дрова не воспламенились из-за доступа воздуха.

Рыба должна быть пропечена насквозь. Мясо ее должно легко отделяться от позвоночника и по цвету, плотности и консистенции походить на мясо жареной или вареной рыбы. Если готовая рыба имеет тусклый, закоптелый вид, ее нужно протереть мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром (за неимением — подсолнечным маслом).

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

Хранение вяленой, копченой и соленой рыбы

Вяленая рыба является малостойким продуктом. Во влажном помещении она легко портится, а при излишнем высушении становится грубой и невкусной. Поэтому хранить ее нужно в подвешенном состоянии, лучше в мешочках из неплотной ткани и обязательно в сухом помещении.

Сама вяленая рыба должна быть сухой. Повышенная влажность характерна для подмоченной или отсыревшей рыбы, что является результатом именно неправильного хранения и может привести к быстрой порче продукта. Вяленая рыба не должна иметь плесени и затхлого запаха.

Белая сухая плесень на поверхности копченой рыбы не служит показателем недоброкачества. Мало-солевые, нежные на вкус рыбкопчености часто покрыты этим безвредным налетом, который можно удалять непосредственно перед употреблением салфеткой, смоченной маслом или обсыпанной тонкой сухой солью.

А вот влажный, грязно-серый, зеленоватый или черный налет — признак недостаточной свежести рыбы.

Соленую рыбу можно хранить при температуре 10—12 градусов. Бочку или другую тару с соленой рыбой в рассоле при хранении в подвале нужно ставить на кирпичи или деревянные решетки и посыпать пол в этих местах опилками, периодически заменяя их свежими.

При неправильном хранении на соленой рыбе может появиться липкий налет молочно-белого или грязновато-белого цвета (омыление), а у жирной рыбы — ржавчина,

пожелтение, проникшее в толщу мяса. Запах рассола кислый, неприятный.

Рыба холодного копчения

Обработка рыбы при холодном копчении более трудоемка и состоит в посоле, отмачивании, провяливание и копчении. Перед посолом мелкую рыбу (окунь, плотва и т. п.) нанизывают через глаза по 4—10 штук на шпагат длиной 70—90 см, после чего концы шпагата связывают, образуя кольцо. Более крупную рыбу (сазан, лещ, жерех) связывают попарно шпагатом длиной около 50 см или протыкают насквозь хвосты и закрепляют простым узлом.

Солить рыбу нужно так же, как и при горячем копчении, но расход соли будет больше (от 1 до 1,5 кг на 10 кг рыбы) и выдерживать необходимо: мелкую рыбу — 2—3 дня, крупную — 10—15 дней, размороженную — еще дольше. Посоленную крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу промывают 1—2 часа.

Затем рыбу подсушивают на открытом воздухе: мелкую рыбу в течение 2—3 дней, крупную — 3—5 дней. В брюшную полость крупных рыб вставляют деревянные распорки.

Подсохшую и слегка провяленную рыбу поместить в коптильню, устроенную, к примеру, из бочек, и коптить, в зависимости от величины рыбы, от 1 до 6 суток, холодным дымом (не более 25 градусов). Чем больше соли в рыбе, тем ниже должна быть температура. В качестве источника дыма используют опилки.

Копчение рыбы в котле

Коптить можно пресную или слегка подсоленную рыбу. Если рыбу коптить в пресном виде и солить ее после копчения, она будет вкуснее, но хранить ее долго нельзя. Чтобы приготовить копченую рыбу для длительного хранения, ее необходимо предварительно посолить. Для этого рыбу кладут в рассол на 20—30 минут или на целый день. Засоленную рыбу перед копчением выкладывают на дуршлаг.

Можно рыбу засолить и сухим способом.

Очищенную и засоленную перед копчением рыбу (на 1 кг рыбы 1 ст. ложка соли) протереть досуха и уложить на дно котла на ветки можжевельника, ольхи или солому. Закрывать котел, поставить его на огонь примерно на 30 минут (пока рыба не станет мягкой и не подрумянится). Крышку снимают, когда котел полностью остынет.

Копчение рыбы в печи

Свежих сегов и прочую рыбу вычистить, вымыть, посолить и оставить на 24 часа, затем вытереть, проткнуть насквозь лучиной и положить на рашпор (колосник, решетка для жаренья). Затопить русскую печь смолистыми дровами, рядом с дровами поставить рашпор с рыбой, закрыть печь заслонкой. При этом внизу останется отверстие, через которое дым будет проходить из печи в трубу и, проходя по рыбе, будет коптить ее. Как только одна сторона прокоптится и приобретет золотистый цвет, перевернуть рыбу на другую сторону. Когда рыба испечется, вынуть ее.

Копчение рыбы на сковороде

На сковороду положить слой чуть влажной соломы, на нее — слой вычищенной, посоленной и вытертой досуха рыбы. Сковороду поставить на средний огонь. От накалившегося железа солома начнет тлеть, а от дыма рыба будет коптиться и одновременно запекаться. Чем крупнее рыба, тем больше должно быть под нею соломы.

Копченый лосось

Вариант 1

Если лосось целый, рыбу прежде всего надо выпотрошить, сделав разрез по брюху от анального отверстия до треугольной кости. Затем нужно удалить кровеносные сосуды из глубины брюшной полости. Следует проткнуть пленку указательным пальцем и вытащить их под струей текущей из крана воды. В брюшных стенках рыбы находится несколько больших вен: если не проколоть их и не выдавить кровь, в процессе копчения они почернеют. При филетировании голову отрезать не следует, так как за нее можно держать рыбу. Шею надрезают до хребта как можно ближе к голове, оставив в целости твердые поджаберные пластины, поскольку они нужны для подвешивания. Лезвие ножа нужно держать под прямым углом, чтобы его плоскость находилась параллельно хребту.

Резать будет легче, если спинка рыбы обращена к вам. Резать нужно прямо, проводя лезвием между ребрами там, где они присоединяются к хребту, постоянно держа лезвие

горизонтально. Большой спинной плавник мешает резать, поэтому возле плавника лезвие нужно слегка приподнять, то же самое относится к анальному плавнику, расположенному ниже. Когда первая половина отрезана, рыбу следует перевернуть. Под треугольными костями и поджаберными пластинами нужно сделать прорезь и продеть в нее шпагат для подвешивания. Ребра можно либо оставить нетронутыми, пока половинки не закопятся, либо удалить вместе с тонким слоем мяса перед началом копчения.

Цельную рыбу небольшого размера нужно разрезать вдоль спинки вместе с головой, потроха и кровеносные сосуды удалить, брюхо оставить нетронутым. Хребет извлекается — за исключением 7—8 см хвостовой части, которая служит для укрепления рыбы во время последующей обработки, так как она коптится подвешенной за хвост.

После посола в разрез ниже треугольной кости вставить соответствующей длины палочку, чтобы рыба оставалась распластанной. Глаза и жабры удалить.

При сухом посоле рыбу нужно хорошо вымыть в холодной воде, потом натереть мелкой солью. Половинки положить на 2-сантиметровый слой соли и покрыть слоем соли в 1 см в подходящие емкости. Половинки лосося весом от 3 до 10 кг должны солиться от 12 до 36 часов. После соления половинки нужно хорошо вымыть, чтобы удалить соль с поверхности, на ощупь они должны быть твердыми, упругими. После этого рыбу подвесить на 24 часа для стекания воды (лучше всего в помещении с температурой 18—20 °С).

При мокром посоле приготовить 80%-ный раствор соли (1,32 кг на 5 л воды). Половинки рыбы полностью погрузить в него на 1–3 часа, в зависимости от величины и жирности тушек. Например, мороженный лосось засаливается быстрее, чем свежий. Засоленную в тузлуке рыбу следует развешивать без мытья на 24 ч.

Температура копчения — около 27 °С. Необходимое время копчения определяется тем, когда продукт достигнет нужного веса, и может составлять от 24 до 60 часов.

Готовый продукт должен потерять 17–18% исходного веса. Когда копчение лосося завершено, его не следует употреблять в пищу сразу же, нужно оставить рыбу доходить до кондиции (по крайней мере на 24 часа). Копченый лосось хорошо хранится при обычном охлаждении в течение 7–10 дней.

Вариант 2

4 свежих средних лосося, 2 лимона, оливковое масло, черный молотый перец, 3 ст. ложки жасминового чая.

Рыбу очистить, выпотрошить, начинить кружочками лимона, полить оливковым маслом, посыпать перцем. Запечь в духовке в течение 25 минут, выложить рыбу на бумажное полотенце. На дно вместительной посуды насыпать чай, установить над ним решетку примерно на середине высоты посуды, положить на нее рыбу, накрыть крышкой.

Посуду поставить на средний огонь. Нагревать, пока чай не задымится.

После этого коптить рыбу в течение 10 минут.

Форель холодного копчения

Рыбу выпотрошить, отделить голову и вынуть кровеносную артерию, проходящую вдоль хребта. Затем рыбу поместить в 80%-ный рассол (1,32 кг на 5 л воды). Время засаливания варьируется в зависимости от размера рыбы и обычно составляет 2—4 часа для тушек от 900 г до 2 кг. Затем рыбу промыть в холодной воде, повесить, оставив на ночь, чтобы стекла жидкость, и коптить при 20—27 °С. Потеря веса должна быть около 20%.

Время копчения варьируется от 24 до 36 часов.

Копченая селедка

Селедку хорошо вымыть, чтобы удалить налипшие чешуйки, потом разрезать от головы вдоль по спинке, удалить потроха и молоки или икру.

После этого рыбу вымыть снова, чтобы удалить остатки крови и внутренностей. Рыбу средней величины в хорошем состоянии нужно вымачивать 15 минут в 70%-ном растворе соли (1,12 кг на 5 л воды). Особенно крупные тушки следует опускать в тузлук на 20—30 минут. Для просушки рыбу вывесить на 1 час.

Температура копчения должна быть около 27 °С и ни в коем случае не превышать 30 °С до последних 30 минут копчения, когда температуру уже можно поднять до 35 градусов.

Продолжительность копчения — от 6 до 18 часов.

Потеря веса должна составлять 17—18% от исходного.

Копченая пикша

Для копчения хороша маленькая пикша. Голову отрезать, брюшную полость выскоблить и очистить. Потом рыбу разрезать пополам по спинке изнутри, сверху до хвостового плавника (нужно стараться не повредить кожу спинки). Затем распластанную рыбу погрузить в 85%-ный соляной раствор (1,43 кг на 5 л воды) на 7–15 минут. После этого рыбу повесить на рейку с крючками на 6–7 часов в месте, защищенном от сильных потоков воздуха. Пикшу коптить при 27 °С в течение 6–12 часов и заканчивать копчение при потере веса на 12–14%.

Холодное копчение щуки

На 1 щуку весом 6 кг — 1 кг соли, 1,5 ст. ложки сахара.

Щуку выпотрошить, удалить внутренности, в брюшную полость засыпать достаточное количество соли. После этого сделать надрез вдоль спины, в него положить соль. Затем в брюшную полость уложить свернутый конец чистого полотенца, а другим концом плотно обмотать тушку, обсыпав ее солью перед этим. Через 7 дней щука полностью просолится. После этого ее вымочить, обсушить и затем подвесить в холодную коптильню. Коптится рыба 6 дней.

Копченая икра трески

Коптить можно икру, взятую из свежей рыбы, и замороженную. Мешочек с икрой тщательно вымыть холодной

водой, потом примерно на час опустить в 70%-ный соляной раствор (1,12 кг на 5 л воды), а затем подвесить его на 30 минут для просушки. Если он довольно большой и достаточно прочный, можно подвесить, перевязав его посередине шпагатом, или положить на решетку. Коптить икру следует при 27–30 °С. Потеря веса должна составлять около 25 %.

Копченая камбала

Удалив у камбалы голову, тушку выпотрошить, обрезать плавники и обмыть в холодной воде. Для удаления костных чешуек с кожного покрова камбалы после потрошения и промывания тушку на 1–2 минуты погрузить в горячую воду (85–90 °С).

Выпотрошенную камбалу поместить в рассол, состоящий из 1 л воды, 2 ст. ложек соли крупного помола, 1 ст. ложки сахара и 2 ст. ложек столового уксуса. Внутри и снаружи рыбу приправить смесью из лимонного сока, рубленой петрушки и нарезанного кубиками сала.

Коптить горячим способом на плоской решетке 15–20 минут при температуре 150 °С.

Копченый палтус

Для горячего копчения солить палтуса можно сухим способом. На каждые 100 г рыбы потребуется около 5 г соли и приправы по вкусу. Рыбу нарезать ломтями толщиной 2,5–3 см и коптить при температуре 150–180 °С в течение 25 минут.

Копченые сардины

Рыбу поместить в твердую соль на 7–8 дней, объем соли относительно рыбы составляет примерно 1:2. С поверхности соль удалить вымачиванием в пресной воде в течение одного часа. Рыба коптится в течение 5–6 дней при температуре 30 °С до потери веса на 20–25% и может храниться в течение нескольких месяцев без охлаждения.

Осетровый балык

Чтобы приготовить осетровый балык, нужно отделить толстые спинки от кожи и сложить в какую-либо емкость, пересыпая солью, затем накрыть доской и придавить гнетом. Через 3 дня нижние балыки поместить наверх, а верхние — вниз и перетереть их собственным рассолом. Вынуть осетровые спинки, когда они окончательно просолятся. Развесить их на солнце и после провяливания коптить.

Рыба горячего копчения без коптильни

Выкопать яму размером 50 × 50 × 50 см, развести в ней костер. Подготовленную рыбу (чешую не снимать) положить на укрепленные сверху палки. Подкидывать в костер ольховые и осиновые гнилушки, шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Через 1–3 часа (в зависимости от величины тушек) рыба будет готова к

употреблению. В процессе копчения тушки несколько раз переворачивать. Готовая копченая рыба имеет бронзово-золотистый цвет и специфический, очень вкусный запах. Если рыба предназначена для хранения, ее перед копчением следует просолить.

Скумбрия горячего копчения в аэрогриле

Рыба, соль, «жидкий дым».

Рыбу натереть солью, смазать жидким дымом и оставить на 30 минут. Затем обвязать каждую тушку бечевкой для сохранения формы и готовить 30 минут в аэрогриле при температуре 180 градусов при средней скорости вентилятора.

Хранить копченую рыбу следует в холоде.

Рыба холодного копчения в аэрогриле

Рыба, копильная приправа, соль, специи.

Рыбу очистить, разделить, натереть солью и специями, нанести копильную приправу с помощью кисточки и поставить посуду с рыбой под гнет в холодильник на 2–3 суток.

Затем выложить рыбу на решетки аэрогриля и готовить 30 минут при температуре 65 градусов при низкой скорости вентилятора. Хранить в холоде.

Рыба горячего копчения «Походная»

Рыба, соль.

Выкопать яму размером 50 × 50 × 50 см, развести в ней костер.

Выпотрошенную рыбу (с головой и чешуей) посолить внутри и снаружи, подвесить на укрепленном сверху прочном пруте. Класть в костер ольховые и осиновые ветви, влажную листву, чтобы рыбу обтекал дым.

Через 1–3 часа (в зависимости от величины тушек) рыба готова к употреблению.

Готовую рыбу хранить на холоде.

Копченый сом

Рыбу очень аккуратно выпотрошить (не задевая желчный пузырь). По уровню анального отверстия отрезать хвост, срезать брюшину, слегка заходя на бока — получится так называемая теша. Хвост нарезать ломтиками 5,5–6 см, из этих ломтиков будет готовиться балык.

Ломтики выложить в посуду плотными рядами срезами вверх-вниз, пересыпая солью. На 10 кг рыбы взять около 1,5 кг соли грубого помола. Сверху положить конец хвоста рыбы и куски теши шкуркой вверх. Плоские куски тоже посолить. Сверху еще раз все засыпать солью, установить гнет и поставить в холодное место.

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

ножом счистить соль. На 1–2 дня подвесить ломтики для сушки и провяливания. Как только шкура затвердеет, можно начинать горячее копчение.

* * *

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

Копченый карп

Вариант 1

Карпа почистить и выпотрошить. Капусту мелко нашинковать, чтобы получился 1 стакан, смешать с майонезом, посолить и поперчить, затем заполнить брюшко рыбы. Можно добавить несколько колечек лука. Коптить горячим способом на дубовых опилках 20–30 минут.

Вариант 2

Карпа почистить и выпотрошить, разрезать вдоль хребта на филе.

Приготовить рассол из расчета 100 г соли на 1 л воды. По вкусу в него можно добавить чеснок, лук и перец. Выдержать в рассоле подготовленную рыбу в течение 6–12 часов. Коптить горячим способом при температуре 150 °С в течение часа.

Лосось холодного копчения

1 кг рыбы, 250 г соли, 5–6 шт. лаврового листа, 6–7 горошин перца.

Надрезать брюшко рыбы, удалить внутренности, вынуть жабры.

Рыбу натереть солью внутри и снаружи. Уложить в эмалированную посуду, пересыпая измельченным лавровым листом и перцем. Накрыть деревянным кружком с гнетом и вынести на холод.

Через 5 дней рыбу вынуть из образовавшегося рассола, привязать к дощечкам, по длине соответствующим длине рыбы, и повесить в прохладном проветриваемом помещении. Когда рыба обсохнет, коптить ее до готовности в умеренном дыму.

Копченая щука

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

Крупную рыбу выпотрошить и тщательно промыть. Затем засолить из расчета 1 ст. 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 в прохладном месте от 1 до 3 часов, в зависимости от размера.

Можно в рассол или в сухую смесь добавить любые пряности по вкусу. Обычно пряности добавляют для рыб, которые обладают собственным, сильно выраженным при-

вкусом 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 промыть. Рыба может оказаться пересоленной (это можно определить по тому, что в пресной воде она будет лежать на дне, не будет всплывать). В этом случае ее нужно подержать некоторое время в пресной воде, пока она не всплывет, и только после этого вынуть, обсушить бумажным полотенцем и коптить.

Коптить щуку горячим способом — время зависит от величины рыбы и от степени ее солености. Поначалу готовность придется определять, снимая пробу. В щепу можно добавлять различные пахучие веточки вроде можжевельника.

Щуку горячего копчения можно хранить не более трех 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 посыпать внутри и снаружи солью крупного помола и насадить на жердь для копчения. Жерди нужно размещать над сильным огнем в наклоненном 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 лосось по-шотландски

Рыбу выпотрошить, разрезать пополам вдоль, удалить хребет. Получившееся филе вымочить в солевом растворе средней насыщенности (160 г соли на 1 л воды) в течение суток, затем рыбу подвесить и обсушить (6 часов). После этого смазать филе оливковым маслом и выдержать еще 6 часов. Рыбу обтереть и смазать густым сахарным сиропом. После этого положить еще в один солевой раствор такой же насыщенности (160 г соли на 1 л воды) на сутки. Потом рыбу еще раз просушить, еще раз натереть оливковым маслом, обтереть и коптить горячим способом, но не дровами и не щепой, а тлеющим торфом.

Копченая горбуша

*На 1 тушку рыбы весом 1,5 кг или чуть больше:
1 лимон, 1 луковица, соль и специи для рыбы по вкусу.*

Рыбу очистить от чешуи, разрезать брюшко и удалить внутренности. Промыть под проточной холодной водой, обсушить бумажным полотенцем, а затем натереть солью и специями. Лук нарезать полукольцами и уложить в брюшко рыбы. Если в рыбе есть икра или молоки, их можно замариновать и коптить вместе с тушкой.

Горбушу завернуть в фольгу и оставить мариноваться в прохладном месте на 12–15 часов (вместо фольги можно использовать полиэтиленовый пакет).

Рыбу извлечь из фольги, слегка сбрызнуть соком лимона. Чтобы рыба не прилипла к решетке во время копчения, мож-

но положить на решетку листья яблони или малины и уложить рыбу на листья. Коптить горячим способом 20–30 минут.

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

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 очень вкусный. Поэтому его разрезают вдоль спины, оставляя живот целым, и потрошат. Засаливают рыбу сухим посолом на 4–5 часов, потом соль обтирают, можно промыть леща в воде и коптить, разложив в «развернутом» виде на решетке. Так он и прокоптится хорошо, и жирность свою сохранит.

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

Для приготовления лещей холодного копчения их держат в соляном рассоле под гнетом не менее 12 часов, после чего подвяливают 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.

Сельдь копченая

Вариант 1

Соленую сельдь вымочить в воде в течение 12—15 часов. Затем обсушить, обвязать каждую бумагой так, чтобы поступал дым, и коптить горячим или холодным способом.

Вариант 2

Перед копчением у сельди отделить голову, разрезать спинку и удалить хребет, оставляя живот неразрезанным, натереть солью, оставить на 2—3 часа, затем подвялить на свежем воздухе (3 часа). После этого коптить горячим способом на торфе или опилках деревьев твердых пород около 12 часов. Рыба должна приобрести золотистый цвет. Такую сельдь можно хранить не более суток.

Вариант 3

Сельдь разделать, погрузить на несколько минут в чай с солью. После этого коптить над тлеющими дубовыми стружками около 8 часов.

Копченая форель

Лучше всего коптить рыбу весом 250—300 г для форели самый хороший дым — ольховые поленья.

Рыбу выпотрошить, отрезать голову и хвост. Чтобы на тушке осталось максимум мяса, голову нужно отделять вдоль кости плечевого пояса, тогда тушка не потеряет форму.

Затем форель разрезать вдоль, удалить позвоночник и ребра. Одну половинку рыбы положить кожей вниз и посыпать тонким слоем соли, перца и сахара, а в конце — зеленью. Приправленную часть форели накрыть сверху второй половинкой. Соединенные половинки тушки рыбы сложить в емкость, накрыть крышкой с гнетом и поставить в прохладное место на сутки.

Через 24 часа, когда мясо рыбы станет плотным, можно начинать коптить. Половинки тушки уложить кожей на решетку и коптить полугорячим способом при температуре 60 °С 2 часа.

Форель считается достаточно прокопченной, если выступающий спинной плавник будет 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, 0,5 ч. ложки душистого перца.

После выдерживания в рассоле рыбу обтереть бумажным полотенцем и затем коптить 15–20 минут при температуре 150–180 °С.

Угорь копченый

Разрезать рыбу вдоль позвонка, снять кожу, выпотрошить, отрезать голову, просолить, посыпать перцем, лавровым листом и сухим эстрагоном. Через 2–3 дня вынуть из рассола, вытереть, обвязать бумагой и коптить 4–5 дней.

Копченая «Матрешка»

Это блюдо готовили на Руси с древности. Нужно взять большую рыбу, внутрь заложить рыбу чуть поменьше, затем еще меньше и так до тех пор, пока не поместится самая мелкая рыбка. В таком виде и коптили рыбу холодным или горячим способом.

Рыба горячего копчения по-фински

Взять окуня, язя, корюшку, мелкого лосося или 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. Но 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).

Взять 1 кг рыбы, очистить и выпотрошить. В 1 л воды развести 3 ст. ложки крупной соли и положить туда 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 на слабом огне на несколько часов для копчения.

Копчение налимов, сигов и прочей рыбы

Просолить рыбу 24 часа, проткнуть насквозь лучинкой (вдоль), положить на железную решетку (рашпер). Затопить русскую печь смолистыми дровами, отодвинуть жар в зад топки, а впереди поставить рашпер с рыбой и закрыть печку заслонкой. Дым начнет циркулировать внутри печи и коптить рыбу. Рыбу надо перевернуть после 2—3 часов копчения на другую сторону.

Так же можно коптить леща, карася, окуня, карпа, тайменя, омуля, ряпушку, морену, корюшку, плотву, язей и другую рыбу.

Рыбные деликатесы

Шпроты в коптильне

1 кг мойвы, 1 ст. ложка соли, растительное масло, 2 лавровых листа, 2 шт. гвоздики, 5–6 горошин черного перца, 1 ст. ложка 9%-го уксуса, томатная паста.

Рыбу вымыть, выпотрошить, перемешать с солью и выдержать 5–6 часов. Затем рыбу промыть от оставшейся на поверхности соли, смазать растительным маслом, выложить на решетку и поставить в коптильню для горячего копчения.

Когда рыба закоптится до золотистого цвета, остудить. На дно стерилизованных 0,7-литровых банок положить лавровый лист, гвоздику, черный перец, потом уложить слоями рыбу. Очень осторожно залить рыбу кипящим растительным маслом, прикрыть стерилизованными металлическими крышками и стерилизовать 1,5 часа.

После этого влить в банку уксус и закатать. Перевернуть, укутать до полного остывания.

Шпроты по-домашнему

Мелкую рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, удалить головы, плавники и хвосты, промыть. На дно кастрюли поло-

жить слой нарезанного кольцами репчатого лука, на него — посоленную рыбу. Сверху опять положить лук, перец, лавровый лист и залить 2—3 ст. ложками подсолнечного масла.

Уложив таким образом 3—4 слоя, в кастрюлю влить полстакана растительного масла, 1 столовую ложку 9%-го уксуса и 100 г белого сухого вина.

Тушить на слабом огне под плотно закрытой крышкой 3—4 часа, то есть до размягчения рыбных косточек.

Готовую рыбу разложить по стеклянным банкам, залить тонким слоем подсолнечного масла, охладить, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в прохладном месте.

Шпроты из ершей

У ершей обрезать плавники, колючки, удалить голову и внутренности, посолить.

Тушки уложить в эмалированную кастрюлю, перекладывая каждый ряд лавровым листом, добавляя 2—3 горошины черного перца. Укладку полить 3—4 ст. ложками 6%-го столового уксуса, подсолнечным маслом, чтобы оно покрыло рыбу.

Кастрюлю поставить в духовку на самый слабый нагрев, а лучше в печь (но не на открытый огонь), где рыба должна томиться 4—5 часов.

Переложить шпроты в тщательно простерилизованные паром стеклянные банки, залить горячим маслом из кастрюли и закатать жестяными крышками.

Шпроты из салаки в скороварке

2 кг салаки, 0,5 стакана крепкой чайной заварки,
2 ч. ложки с горкой соли, 1 ч. ложка черного перца
горошком, растительное масло, 1 ч. ложка «жид-
кого дыма» (копильной приправы).

Рыбу очистить от головы и внутренностей, поместить в скороварку.

Залить чайной заваркой, добавить соль, черный перец горошком. Влить растительного масла столько, чтобы покрыть всю рыбу, и жидкий дым.

На сильном огне довести рыбу до кипения, огонь убавить и варить 1,5 часа.

Расфасовать домашние шпроты в простерилизованные банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в холоде.

Шпроты из мойвы

2 кг мойвы очистить от головы и внутренностей.

Залить 0,5 стакана чайной заварки, добавить 2 ч. ложки соли с горкой, 10 г черного перца горошком. Добавить растительного масла столько, чтобы была покрыта вся рыба.

Добавить «жидкий дым»: на 1 кг рыбы — 0,5 ч. ложки.

На сильном огне в скороварке довести до кипения, огонь убавить и варить 1,5 часа. Расфасовать рыбу в простерилизованные банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в холоде.

Шпроты «На бис!»

Очищенную рыбу уложить в 1 ряд в эмалированную кастрюлю. Посолить по вкусу, добавить лавровый лист, черный перец горошком, 2–3 ст. ложки растительного масла.

Положить второй ряд рыбы. Сверху полить крепким раствором столового 6%-го уксуса (3 ст. ложки), налить сверху тонкий слой растительного масла. Закрыть посуду крышкой, поставить в духовку и томить 4 часа. Разложить по банкам. Хранить в холоде.

А можно готовую рыбу залить томатным соусом, нагретым до 30–40 градусов.

Жареная рыба

1 кг рыбы, растительное масло, лимон, черный и душистый перец горошком, лавровый лист, соль.

Рыбу нарезать кусочками и положить на 1 час в крепкий соляной раствор: 250 г соли на 1 л воды.

Затем рыбу вымыть, обсушить тканевой салфеткой и тщательно обжарить в растительном масле.

Обжаренную рыбу уложить в простерилизованные стеклянные банки, переложив зернами черного и душистого перца, лавровым листом и кусочками лимона. Залить растительным маслом, в котором рыба жарилась, так, чтобы поверх рыбы находился слой масла в 2 см. Закрыть капроновыми крышками.

Хранить в холодном месте.

Рыбные консервы в скороварке

1–1,5 кг речной рыбы, соль по вкусу, 3–4 луковицы, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, 100 мл растительного масла, 800 мл воды.

Рыбу очистить, выпотрошить, отрезать голову, хвост, плавники. Крупную рыбу нарезать ломтиками, мелкую можно оставить целиком. Посолить по вкусу.

На дно скороварки установить решетчатую подставку, насыпать мелко нарезанный репчатый лук, положить горошины черного перца, лавровый лист. Сверху уложить рыбу, пересыпая ее луком.

В скороварку влить растительное масло и воду, закрыть ее и поставить на сильный огонь. Как только из клапана начнет выходить пар, уменьшить огонь до минимума и варить 1,5 часа.

Готовую рыбу горячей переложить в стерилизованные литровые банки вместе с луком и пряностями, залить соусом из скороварки, накрыть стерильными крышками и поставить на стерилизацию в кастрюлю с кипящей водой на 5–8 минут. Закатать.

Мойва, консервированная с вином

1 кг мелкой мойвы, 2 луковицы, черный перец горошком, 50 мл растительного масла, 100 мл белого сухого вина, соль, лавровый лист.

Рыбу очистить от внутренностей, голов, хвостов и плавников. В посуду для тушения положить нашинкованный

тонкими кольцами лук, затем рыбу, посолить, добавить черный перец горошком и лавровый лист по вкусу. Залить смесью сухого вина с растительным маслом.

Закрывать крышкой и тушить на слабом огне 1,5 часа.

Разложить готовые консервы в простерилизованные банки, закрыть простерилизованными крышками и вынести на холод.

Консервы из копченой мойвы

1 кг мойвы, 1 ст. ложка соли, растительное масло, 2 лавровых листа, 2 шт. гвоздики, 5–6 горошин черного перца, 1 ст. ложка 9%-го уксуса на каждую банку, томатная паста.

Рыбу вымыть, выпотрошить, перемешать с солью и выдержать 5–6 часов.

Затем рыбу промыть от оставшейся на поверхности соли, смазать растительным маслом, выложить на решетку и поставить в коптильню для горячего копчения.

Когда рыба закоптится до золотистого цвета, остудить.

На дно стерилизованных 0,7-литровых банок положить лавровый лист, гвоздику, черный перец, потом уложить слоями рыбу.

Залить рыбу кипящим растительным маслом, прикрыть стерилизованными металлическими крышками и стерилизовать 1,5 часа.

После этого влить в банку уксус и закатать. Перевернуть, укутать до полного остывания.

Зимний салат с килькой

2,5 кг кильки, 2 кг помидоров, 0,5 кг свеклы, 1 кг моркови, 0,5 кг лука, 1 кг перца болгарского, 0,5 л растительного масла, 7–8 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, 100 мл 9%-го уксуса, 0,5 л воды.

Кильку очистить от головы и внутренностей, косточки можно оставить. Помидоры пропустить через мясорубку, положить в них рыбу и поставить на огонь. Довести до кипения и тушить на слабом огне 1 час.

Морковь и свеклу натереть на крупной терке, лук порезать полукольцами, так же порезать и сладкий перец. Все вместе обжарить на растительном масле.

Соединить помидоры с рыбой и пассерованными овощами, добавить соль, сахар, оставшееся растительное масло и воду. Все вместе тушить еще 1 час. За 5 минут до полной готовности влить уксус. Разложить консервы в простерилизованные банки и закатать простерилизованными крышками.

Сельдь, тушенная с овощами

3 кг свежей сельди (или скумбрии), 4 кг помидоров, 1,5 кг моркови, 0,7 кг лука, 0,5 л растительного масла, 4 ст. ложки с горкой соли, 12 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка 70%-го уксуса.

Сельдь разделать на филе, порезать кусочками. Помидоры прокрутить на мясорубке, морковь натереть на крупной

терке, лук нарезать полукольцами. Все сложить в большую кастрюлю и тушить 1 час.

Затем положить рыбу, соль, сахар, растительное масло и все хорошо перемешать. Тушить еще 1 час. За 5 минут до конца добавить уксус. Разложить в стерильные банки и закатать.

Овощные консервы с рыбой и перловой крупой

5 кг рыбы, 4 кг помидоров, 2,5 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого болгарского перца, 0,5 кг отваренной до полуготовности перловой крупы, 1 л растительного масла, 15 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки соли, 0,5 стакана 9%-го уксуса, 1 л воды.

Рыбу очистить от внутренностей, голов и отварить, затем вынуть кости. Помидоры пропустить через мясорубку, перемешать с вареной рыбой и тушить на маленьком огне 1 час.

Морковь натереть, лук и очищенный от семян перец нашинковать полукольцами. Вместе обжарить в растительном масле.

Соединить помидоры и рыбу с овощами и крупой, добавить соль, сахар, растительное масло и воду.

Все вместе тушить еще 1 час. За 5 минут до готовности влить уксус, перемешать.

Разложить консервы в простерилизованные банки, закатать, оставить на сутки под шубой.

Хранить в прохладном месте.

Щука с чесноком

Щука, 3 %-ный уксус, лавровый лист, черный перец горошком, соль, растительное масло, чеснок.

Разрезать выпотрошенную щуку на части, посолить, пожарить в растительном масле. Переложить жареную рыбу в банки, залить 3 %-ным уксусом, вскипяченным с лавровым листом, солью, черным перцем и 2—3 дольками чеснока, пропущенного через пресс.

Вынести заготовку в погреб со льдом. Хранить при температуре 0 градусов.

Овощной салат с путассу и сахаром

2 кг путассу, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого болгарского перца, 0,5 л растительного масла, 7 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана 5 %-го уксуса, 0,5 л воды.

Путассу отварить, разобрать, вынуть косточки.

Помидоры пропустить через мясорубку, перемешать с рыбой и тушить на маленьком огне 1 час.

Натереть на крупной терке морковь, порезать лук и перец полукольцами, все вместе обжарить в растительном масле.

Соединить помидоры и рыбу с пассерованными овощами, добавить соль, сахар, оставшееся растительное масло и воду.

Все вместе тушить еще 1 час. За 5 минут до конца варки влить уксус. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать, укутать на сутки. Хранить в прохладном месте.

Рыба, тушенная в банке

1 кг рыбы, 1 ч.ложка соли, 50 мл растительного масла, черный перец горошком, лавровый лист, дольки лимона.

Рыбу очистить, порезать кусочками. Сложить в 800-граммовую банку, посолив и добавив специи.

Влить растительное масло, закрыть стеклянной крышкой, тушить в слабонагретой духовке 4 часа.

Закатать банку простерилизованной жестяной крышкой.

Жареная рыба с овощами

2 кг рыбы, 2 луковицы, 2 моркови, растительное масло, сахар, соль.

Рыбу очистить от чешуи, головы и плавников, выпотрошить, нарезать кусочками и, посолив, пожарить в растительном масле.

Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке, вместе обжарить на растительном масле, посолить.

Жареную рыбу плотно уложить в простерилизованные банки вместе с жареными овощами, залить доверху кипятком, закатать металлическими крышками с резиновой прокладкой и поставить в автоклав на 2—3 часа.

Рыба под маринадом

2 кг рыбы, 0,6 кг моркови, 0,4 кг репчатого лука, 100 г томатной пасты, мука, растительное масло, соль, специи, столовый уксус или сок лимона по вкусу.

Рыбу разделать на филе и нарезать кусочками. Обвалять в муке, сбрызнуть соком лимона, обжарить в растительном масле.

Морковь натереть и обжарить. Лук нашинковать и обжарить. Томат спассеровать в масле. Все вместе перемешать и положить рыбу. Добавить соль, специи и выложить рыбу в банки, уплотняя.

Стерилизовать 3 часа, закупорить, вынести в погреб.

Рыба тушеная

1 кг рыбы, 2 ч. ложки без горки соли, 2 ст. ложки столового уксуса, лавровый лист, горький черный перец горошком, растительное масло.

Мелкую рыбу уложить в 1 ряд в эмалированную кастрюлю. Посолить, добавить лавровый лист, черный перец горошком, 2—3 ст. ложки растительного масла.

Положить второй ряд рыбы, полить уксусом (2 ст. ложки), налить сверху тонкий слой растительного масла. Закрывать посуду крышкой, поставить в духовку и тушить 2 часа на слабом огне.

Разложить по простерилизованным банкам, закрыть капроновыми крышками.

Хранить в холоде.

Рыба, консервированная с добавлением масла

*1 кг рыбы (скумбрия, сельдь), 2 ч. ложки соли,
1 ч. ложка перца горошком, лавровый лист, рас-
тительное масло.*

Рыбу разделать на филе, нарезать кусочками, поместить вместе с солью, лавровым листом, перцем в 0,5-литровые банки, влить 1 ст. ложка растительного масла в каждую банку.

Стерилизовать 30—40 минут, закатать.

Хранить в холоде.

Паштет рыбный

*1 кг ершей, 2 ч. ложки соли, черный молотый перец,
100 мл растительного масла, 1 ч. ложка 6—8%-го
уксуса.*

Ершей очистить от внутренностей, голов, колючих плавников, тщательно промыть и сложить в посуду с толстым дном.

Посолить, добавить уксус, черный молотый перец по вкусу, растительное масло, закрыть посуду крышкой и тушить в духовке при самой минимальной температуре 2—3 часа, пока не распарятся все косточки.

Разложить массу в простерилизованные банки и закупорить простерилизованными крышками.

Хранить на холоде.

Рыба по-корейски

1 кг филе рыбы (судак, щука и т. д.), 0,5 ч. ложки черного перца горошком, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки 30%-го уксуса, 2–3 луковицы, 1 стакан растительного масла, соль по вкусу.

Рыбу очистить, разделить на филе, порезать пластинками. Добавить перец черный, красный, соль по вкусу, полить уксусом, перемешать.

2–3 измельченные луковицы прокалить в стакане растительного масла до коричневого цвета, охладить и отцедить. Рыбу залить маслом и добавив томатную пасту, перемешать и переложить в банки.

Хранить в погребе.

Рыба, тушенная в автоклаве

На 1-литровую банку: около 1 кг очищенной от головы и внутренностей рыбы (косточки удалять не надо), 1 ч. ложка соли, 0,5 небольшой луковицы, 5–6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 30 г растительного масла, соль.

Рыбу порезать на небольшие кусочки, лук мелко шинковать, перемешать с рыбой, посолить.

На дно банки положить лаврушку и перец, потом рыбу, не доходя 2–3 см до края, залить растительным маслом. Банку закатать и поместить в автоклав. Далее по инструкции к автоклаву включить процесс стерилизации.

Рыба, тушенная в томатном соке

1 кг мелкой рыбы, 2 ч. ложки (без горки) соли, 1 ст. ложка 6%-го уксуса, черный перец горошком и лавровый лист по вкусу, 0,5 л томатного сока или помидоров, пропущенных через мясорубку.

Рыбу очистить от внутренностей и голов, выложить в посуду для тушения, посолить, добавить перец и лавровый лист по вкусу, залить томатным соком или измельченными помидорами.

Тушить под крышкой в духовке на слабом огне 2 часа, добавив незадолго до окончания тушения уксус.

Готовую рыбу разложить по простерилизованным банкам, закупорить, вынести в подвал или погреб.

Рыба закусочная

Рыба, соль, уксус, лук, морковь, зелень, растительное масло.

Порезать очищенную крупную рыбу (сазан, карп, толстолобик) тонкими пластинками. Круто посолить и оставить на 3 часа. Затем рыбу промыть.

Сделать раствор уксуса с водой: 2 части воды — 2 части 6%-го уксуса. Окунать в раствор кусочки рыбы и укладывать слоями в кастрюлю, пересыпая нашинкованным луком, морковью, зеленью. Залить растительным маслом, поставить гнет, оставить на ночь.

Переложить рыбу в стеклянные банки и вынести в погреб.

Рыбные консервы в скороварке

На одну закладку: 1–1,5 кг любой речной рыбы, соль по вкусу, лук, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, 100 г растительного масла, 800 г воды.

Рыбу очистить, выпотрошить, отрезать голову, хвост, плавники. Крупную рыбу нарезать ломтиками, мелкую можно оставить целиком. Посолить по вкусу.

На дно скороварки установить решетчатую подставку, насыпать мелко нарезанный репчатый лук, положить 3–4 горошины черного перца, лавровый лист. Сверху уложить рыбу, пересыпая ее луком.

В скороварку влить растительное масло и воду. Скороварку закрыть и поставить на сильный огонь. Как только из клапана начнет выходить пар, уменьшить огонь до минимума и варить 1,5 часа.

Готовую рыбу горячей переложить в стерилизованные банки вместе с луком и пряностями, залить соусом из скороварки, накрыть стерильными крышками и поставить в кастрюлю с кипящей водой на 5–8 минут. Банки закатать.

Соленая рыба с овощами

Рыба, лук, морковь, зелень, минеральная вода, 9%-ный уксус, соль, растительное масло.

Порезать очищенную или разделанную на филе рыбу небольшими кусочками, перемешать со взятыми в произвольном количестве нашинкованными луком, морковью, зеленью.

Залить смесью 9%-го уксуса и минеральной воды в пропорции 1:2, придавить гнетом и оставить на 2—3 часа.

Затем рыбу отжать от жидкости, посолить по вкусу, залить растительным маслом без запаха, перемешать и переложить в банки. Хранить в погребе.

Шпроты в томатном соусе

Мелкая рыба, растительное масло, репчатый лук, душистый перец горошком, лавровый лист, 9%-ный уксус, томатный сок или паста.

Выпотрошить рыбу, удалить жабры, чешую, хорошо промыть. (Если рыба очень мелкая, чешую можно не снимать.)

В эмалированную кастрюлю уложить рыбу, посолить, полить 2—3 ст. ложками растительного масла, положить перец, лавровый лист и слой нарезанного колечками лука. Затем — второй ряд рыбы.

Повторяя очередность, заполнить всю кастрюлю. Влить столовый уксус (100 мл на 2-литровую кастрюлю). Воды не добавлять.

Кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь на 3 часа. Затем добавить томатный сок (0,5 л на 2-литровую кастрюлю) и снова поставить на маленький огонь на 40 минут.

Готовые шпроты разложить в стерильные банки, залив сверху тонким слоем растительного масла. Закрыть капроновыми крышками. Хранить в холодильнике.

Рыбацкие консервы

Рыбу надо выпотрошить и тщательно промыть. На дно толстостенной посуды положить лук, морковь, несколько горошин черного перца, немного лаврового листа. Потом уложить слой рыбы, на нее — лук с морковью и пряности, далее — еще слой рыбы и т. д. Залить (из расчета на 1 кг рыбы) 0,25 стакана 9%-го уксуса, 0,75 стакана воды, в которой растворена 1 ст. ложка с горкой соли, и 1 стакан подсолнечного масла. Кастрюлю плотно закрыть, поставить на несильный огонь и тушить 3–4 часа. Готовую рыбу переложить в стерилизованную банку, залить подсолнечным маслом, плотно закатать металлической крышкой с резиновой прокладкой и поставить на 2–3 часа в кипящую воду в автоклав.

Рыба с овощами «Ассорти»

2,5 кг очищенной рыбы (лучше килька или путассу),
2 кг помидоров, 0,5 кг свеклы, 1 кг моркови, 0,5 кг
лука, 1 кг перца болгарского, 0,5 л растительного
масла, 7–8 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, 100 г
9%-го уксуса, 0,5 л воды.

Помидоры пропустить через мясорубку, перемешать с рыбой (кильку взять с костями, а путассу 1–2 минуты отварить и удалить кости) и тушить на слабом огне 1 час.

Морковь и свеклу натереть на крупной терке, лук порезать полукольцами, так же порезать и сладкий перец. Все вместе обжарить на растительном масле. Соединить помидоры с рыбой и пассерованные овощи, добавить соль,

сахар, остатки растительного масла и воду. Все вместе тушить еще 1 час. За 5 минут до конца варки влить уксус. Разложить консервы в банки и закатать.

Консервы из речной рыбы

2 кг мелкой речной рыбы, 3 моркови, 3 луковицы, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 ч. ложки соли, 100 г томатной пасты, 100 мл растительного масла, черный перец горошком, лавровый лист, 100 мл сухого белого вина или 50 мл 5%-го столового уксуса, 50 мл воды.

Мелкую рыбу (окуней, ершей, уклек, подлещиков и т. п.) выпотрошить, отрезать головы, плавники, хвосты. Если рыбка довольно крупная, порезать ее на кусочки.

Морковь натереть на крупной терке.

Лук нашинковать и обжарить на сковороде с добавлением сахарного песка, подсолнечного масла, томатной пасты или томатного соуса. На дно скороварки положить слой моркови, затем слой рыбы, посолить и поперчить по вкусу, потом слой лука с томатом.

Затем снова слой моркови, слой рыбы и слой лука. Так повторять до заполнения кастрюли.

Влить уксус или вино, добавить лавровый лист, черный перец горошком и 0,5 стакана воды. Крупную рыбу варить на слабом огне 1,5–2 часа, мелкую — 40–50 минут.

Готовые консервы горячими разложить в простерилизованные банки и закатать.

Салат «Фантазия»

5 кг рыбы, очищенной от внутренностей и голов,
4 кг помидоров, 3 кг моркови, по 1 кг репчатого
лука и сладкого перца, 1 л растительного масла,
15 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки соли, 0,5 стакана
9%-го уксуса, 1 л воды.

Помидоры пропустить через мясорубку, перемешать с рыбой (килька взять с костями, а путассу отварить, тогда филе очень легко отделить от костей) и тушить на маленьком огне час.

Натереть на крупной терке морковь, порезать лук и перец полукольцами, все вместе обжарить в растительном масле. Соединить помидоры и рыбу с пассерованными овощами, добавить соль, сахар, остаток растительного масла и воду.

Все вместе тушить еще 1 час. За 5 минут до конца варки влить уксус. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать, укутать на сутки. Хранить в прохладном месте.

«Мелочовка»

Мелкую рыбу (окуней, ершей, уклек, подлещиков и т. п.) выпотрошить, крупную — нарезать ломтиками. Морковь натереть на крупной терке. Лук нашинковать и обжарить на сковороде с добавлением сахарного песка, подсолнечного масла, томатной пасты или томатного соуса, все тщательно перемешать.

На дно скороварки положить слой моркови, слой рыбы, посолить и поперчить по вкусу, потом слой лука с томатом. Затем снова слой моркови, слой рыбы и слой лука, повторять до заполнения кастрюли. Влить уксус (по вкусу, можно обойтись и без него), 50—100 г белого сухого вина, добавить лавровый лист, черный перец горошком и 0,5 стакана воды. Крупную рыбу варить на слабом огне 1,5—2 часа, мелкую — 40—50 минут.

Готовые консервы горячими разложить в простерилизованные банки и закатать.

Рыба, консервированная с томатом

1 кг рыбы, 2 ч. ложки соли, 100 г томатной пасты, перец черный горошком, лавровый лист.

Рыбу — скумбрию или сельдь — почистить, нарезать кусочками, сложить в 0,5 л банки, добавив соль, томатную пасту, перец черный горошком, лавровый лист и поставить стерилизовать на 30—40 минут. Закатать.

Рыба с добавлением масла

Рыбу — скумбрию или селедку — помыть, почистить, нарезать кусочками, сложить в 0,5-л банки, добавить соль по вкусу, растительное масло — 1 ч. ложка на банку, перец черный горошком, лавровый лист и поставить стерилизовать на 30—40 минут.

Закатать. Хранить в холодильнике.

Речная рыба в автоклаве

Речную рыбу очистить, отрезать голову, слегка подсолить, выдержать 2 часа, потом подсушить в коптильне. Уложить рыбу в банки, добавить оливкового или рафинированного подсолнечного масла и поставить на 50—70 минут в автоклав.

Щука с фасолью и луком

Щуку выпотрошить, удалить у нее внутренности, голову, хвост и плавники. Разрезать тушку вдоль позвоночника. Затем половинки поделить на несколько равных кусочков. Посолить и поперчить рыбу.

Лук-шалот очистить от кожуры и порезать полукольцами. Фасоль промыть под проточной водой, после чего обсушить. У красного стручкового перца убрать плодоножку и семена, порезать на небольшие кусочки. Смешать фасоль с луком и измельченным перцем.

В горячие сухие простерилизованные пол-литровые банки положить лавровый лист, черный перец горошком и корень хрена (предварительно очищенный и порезанный на кусочки по 2—3 см). Затем положить слой фасоли с луком и перцем, на него — слой рыбы. Продолжать наполнять банки, чередуя кусочки рыбы с фасолью.

После этого залить содержимое банок оливковым маслом так, чтобы оно было на 3—4 см выше уровня консервов.

В неглубокую кастрюлю налить воды так, чтобы она закрывала консервы на две трети. Кастрюлю закрыть крыш-

кой и на среднем огне держать 4,5—5 часов. Кипение воды в кастрюле должно быть сильным и постоянным. Остудить банки непосредственно в кастрюле, после чего вынести на хранение в прохладное место. Срок хранения 6 месяцев.

Сазан с луком и морковью

1 кг сазана, 700 мл растительного масла, 300 г репчатого лука, 500 г моркови, 5 лавровых листьев, 10 горошин черного перца, 0,5 ч. ложки тмина, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Рыбу промыть под проточной водой и очистить от чешуи. Удалить голову, плавники и хвост. Тушку выпотрошить, еще раз промыть, затем разрезать вдоль хребта и удалить позвоночные кости. Рыбную мякоть порезать на жгутики шириной 2—2,5 см. Репчатый лук очистить и порезать широкими кольцами. Морковь очистить, промыть и нарезать соломкой.

Разогреть сковороду с растительным маслом и обжарить в ней до легкой корочки рыбу. Так же поступить с луком и морковью. Смешать обжаренные ингредиенты, посолить их и поперчить.

На дно простерилизованных банок положить лавровый лист, черный перец горошком и тмин. Наполнить банки смесью мяса щуки с луком и морковью. Залить растительным маслом и закатать. Банки установить в кастрюлю с наполненной водой и поставить на средний огонь на 5 часов. После этого банки остудить прямо в кастрюле, затем поставить на хранение в прохладное место.

Кефаль в масле

После удаления внутренностей рыбу тщательно промыть, отцедить и нарезать на кусочки, в зависимости от размера посуды, в которой она будет консервироваться.

Затем рыбу в течение 30 минут выдержать в соленом растворе (на 1 л воды — 250 г соли). После этого рыбу обмыть, чтобы удалить соль, и обжарить со всех сторон в растительном масле до подрумянивания.

Обжаренную рыбу выложить в простерилизованные сухие банки. Между кусками рыбы положить зерна черного и душистого перца, лавровый лист и кусочки лимона. Затем залить растительным маслом, в котором жарилась рыба, так, чтобы поверх рыбы находился слой масла в 2 см. Хранить в прохладном месте.

Карп с помидорами и перцем

1 кг карпа, 600 г помидоров, 200 г чеснока, 120 г соли, 10 горошин черного перца, 1 ч. ложка семян горчицы, 1 ст. ложка мяты, 500 г болгарского перца, 1 ч. ложка тмина, 4 лавровых листа.

Крупную жирную тушку очистить от чешуи. Удалить голову, хвост и плавники. Рыбу промыть и дать стечь воде. Разрезать тушку вдоль позвоночника и удалить крупные кости. После этого порезать рыбу на кусочки средней величины. В отдельной посуде посолить и поперчить.

Помидоры вымыть, удалить у них чашелистики, плоды выложить на салфетку и обсушить, после чего пропустить

через мясорубку. Очищенный чеснок тоже пропустить через мясорубку.

Смешать помидоры и чеснок, массу слегка посолить, добавить в нее черный перец горошком, семена горчицы, измельченные листья и стебли Melissa.

Болгарский перец вымыть, удалить у него семена и чашелистики. Порезать перец соломкой, которую ошпарить кипятком. Затем выложить соломку перца на салфетку, чтобы она обсохла, после чего смешать с рыбой.

В сухие горячие простерилизованные банки положить рыбу с перцем, лавровый лист и тмин. Затем залить чесночно-томатной массой, которая должна быть выше уровня рыбы на 3 см. Банки закатать.

Большую кастрюлю наполнить водой на треть. Установить в ней решетку или положить полотенце. Поставить в кастрюлю банки и включить на 5 часов огонь. После того как банки остынут непосредственно в воде, вынуть их из кастрюли и выставить на хранение в прохладное место. Срок хранения 6 месяцев.

Горбуша малосольная

Взять стейк горбуши, положить его в полиэтиленовый пакет, всыпать в него соль и немного сахара (на 0,5 кг рыбы — 0,5 ст. ложка соли, 0,5 ч. ложки сахара). Пакет потрясти и положить в холодильник. В течение дня пакет 2 раза достать из холодильника и потрясти. Рыба будет готова через 3 дня.

Жерех в томатном соусе

2 кг жереха. Количество рыбы — на 4 пол-литровые банки.

У жереха разрезать брюхо, удалить внутренности, у ставриды и скумбрии отрезать головы, удалить внутренности, хвосты и плавники, нарезать на куски.

Рыбу промыть. После того как стечет вода, пересыпать солью из расчета 1 ст. ложка соли на 1 кг рыбы. Оставить при комнатной температуре на 30 минут. После этого, обваляв рыбу в муке, обжарить ее на растительном масле со всех сторон. Затем остудить в течение 30 минут. Затем выложить рыбу в простерилизованные сухие банки и залить кипящим томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка банки.

Приготовление томатной заливки. Очистить 300 г репчатого лука, нарезать его пластинками и обжарить до золотистого цвета в 150 мл растительного масла. 2 кг протертых помидоров выложить в эмалированную посуду, поставить на огонь, добавить обжаренный лук, 4 гвоздички, 4 лавровых листа, 4 зерна горького и душистого перца, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку соли, 4 ст. ложки 5%-го уксуса. Довести до кипения.

Банки поставить в кастрюлю на решетку. Количество воды в кастрюле должно быть на 4 см ниже верха горлышка банок, а ее температура — 70 градусов.

Кастрюлю поставить на огонь, накрыть крышкой, довести до кипения и прогреть банки в течение 50 минут. После этого каждую банку накрыть крышкой и стерилизовать в

течение 6 часов. После стерилизации банки охладить, не вынимая из кастрюли и не открывая ее.

Рыба в масле

После удаления внутренностей рыбу тщательно промыть, осушить и нарезать на кусочки.

Затем рыбу выдержать 30 минут в соленом растворе (на 1 л воды — 250 г соли). Далее рыбу обмыть от соли и обжарить со всех сторон в растительном масле до подрумянивания.

Обжаренную рыбу уложить в стеклянные банки, переложив зернами черного и душистого перца, лавровым листом и кусочками лимона. Залить растительным маслом, в котором рыба жарилась, так, чтобы поверх рыбы находился слой масла в 2 см. Хранить в прохладном месте.

Пескари в маринаде

600 г пескарей, 50 мл растительного масла, 2 луковицы, 3 помидора, 1 лавровый лист, 6 перчинок.

В кастрюлю налить растительное масло, положить мелко рубленый лук, корень и зелень петрушки, пассеровать. После этого добавить лавровый лист, соль, черный молотый перец, рубленые помидоры, непотрошенных пескарей и тушить на медленном огне 4 часа (в скороварке — 30 минут). После этого выложить массу в сухие простерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Судак с луком в масле

1 кг судака, 700 мл растительного масла, 300 г репчатого лука, 1 ч. ложка имбиря, 0,5 ст. ложки семян горчицы, 0,5 ст. ложки мускатного ореха, 10 горошин черного перца, 120 г соли, 5 лавровых листьев, 1 корень хрена, красный молотый перец по вкусу.

Тушку судака выпотрошить, отрезать голову и хвост. Тщательно промыть, после чего положить на сухое полотенце, чтобы вода стекла, а тушка подсохла. Затем разрезать рыбу вдоль хребта. Удалить большие кости, затем порезать рыбу на небольшие кубики. Посолить и поперчить их.

Лук очистить, порезать кольцами. На сковороду налить немного растительного масла, обжарить в нем лук, имбирь, семена, горчицы, мускатный орех и лук. Корень хрена очистить и промыть чуть теплой водой, после чего порезать на мелкие кусочки.

На дно горячих простерилизованных банок положить лавровый лист, черный перец горошком, корень хрена. Выложить первый слой рыбы, на него столовой ложкой уложить поджаренный со специями лук, затем снова слой рыбы. Таким образом наполнить банки рыбой и залить растительным маслом по плечики. Закатать.

В большую широкую кастрюлю налить воду и нагреть ее до 60 градусов. На дно кастрюли постелить салфетку или положить решетку. Поставить банки так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Кастрюлю закрыть крышкой, воду довести до кипения. После этого огонь можно немного убавить, но вода должна постоянно кипеть, поэтому по мере необходи-

мости ее нужно доливать. На огне кастрюлю с консервами должна находиться 6 часов. После того как банки прямо в кастрюле остынут, оставить их при комнатной температуре на 5 дней, затем вынести в прохладное место на хранение.

Сазан с красным луком

1,5 кг сазана, 600 г красного лука, 700 мл оливкового масла, 150 г сахара, 1 ч. ложка сахара, 10 гвоздичек, соцветия укропа укропа.

Рыбу средних размеров очистить от чешуи и выпотрошить. Промыть водой, дать ей хорошо стечь. Удалить голову, хвостовой и боковой плавники. Разрезать тушку вдоль хребта, а затем порезать на небольшие кусочки (по 3—3,5 см) вдоль ребер.

Красный лук очистить и порезать кружочками. На дно горячих сухих простерилизованных банок положить соцветия укропа. Затем, чередуя, уложить слои рыбы и лука (каждый слой слегка солить и перчить). Залить рыбу оливковым маслом так, чтобы оно было выше уровня рыбы на 2,5—3 см. Банки закрутить и поставить в кастрюлю с небольшим количеством воды так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Кастрюлю поставить на 5 часов на небольшой огонь (крышку закрыть). После выключения огня и после того как банки остынут, вынуть их из воды и насухо вытереть. На 3—4 дня консервы оставить при комнатной температуре, после чего убрать на хранение в темное прохладное место. Срок хранения консервов 6 месяцев.

Горбуша под маринадом

2 кг горбуши, 2 кг помидоров, 0,8 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 1,5 ст. ложки соли, 0,2 кг сахара, 5 ст. ложек 9%-го уксуса, 400 мл растительного масла, 3 лавровых листа, черный молотый перец по вкусу.

Помидоры пропустить через мясорубку, после чего тушить их в собственном соку на маленьком огне в течение 20 минут. Лук почистить, порезать произвольно, обжарить в растительном масле. Морковь натереть на крупной терке и тоже обжарить в масле.

У рыбы удалить головы, хвосты, внутренности, кости. Соединить ее с луком, морковью, помидорами, солью, сахаром и перцем и тушить в течение одного часа. За 5 минут до окончания тушения добавить уксус.

Готовую массу разложить в простерилизованные сухие банки, закатать, укутать до полного остывания.

Сардины в масле

У рыбы удалить внутренности, чешую, отрезать головы, хвосты и плавники. рыбу посолить по вкусу, оставить на 40 минут при комнатной температуре. После этого переложить ее в дуршлаг и, окунув в кипящее растительное масло, прожарить в течение двух минут.

В простерилизованные сухие банки положить по одному лавровому листу, по 4 горошины черного душистого перца. Остуженную рыбу переложить в банки, залить раститель-

ным маслом, в котором она жарилась. Банки прикрыть крышками, поставить их в какую-либо емкость с водой и на небольшом огне подогреть в течение 45 минут. После этого закатать. Затем стерилизовать 60 минут. Процесс стерилизации нужно повторить 3 раза, через каждые 24 часа.

Щука, консервированная с хреном и чесноком

1 кг щуки, 600 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 2 корня хрена, 2 корня петрушки, 4 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 2 луковицы, 100 г соли, 0,25 ч. ложки красного молотого перца.

У рыбы удалить кожу, тушку выпотрошить, разрезать вдоль хребта на две половины. Удалить большие кости. Тушку порезать на одинаковые кусочки среднего размера.

Репчатый лук очистить и мелко изрубить. Корень петрушки и хрена очистить, промыть и порезать на брусочки по 3 см каждый. Чеснок очистить.

На дно сухих простерилизованных банок положить лавровый лист, корни хрена и петрушки, несколько горошин черного перца, 1–2 зубчика чеснока. Затем плотно уложить рыбу и лук, чередуя их друг с другом.

Растительное масло посолить и поперчить, тщательно перемешать, до полного растворения соли. Маслом залить содержимое банок по самое горлышко. Герметично закрыть банки крышками.

Банки поместить в кастрюлю с водой и поставить на медленный огонь на 6 часов (огонь регулировать по необходимости — вода в кастрюле должна хорошо кипеть). После этого дать консервам остыть прямо в кастрюле. Затем убрать их на хранение в прохладное место.

Карп в оливковом масле

Рыбу очистить от чешуи и удалить внутренности. Тщательно промыть. Удалить голову, задний и боковые плавники. Карпа разрезать вдоль хребта на две половинки. Острым ножом аккуратно удалить позвоночник, не вытягивая реберные кости.

Мясо рыбы порезать на небольшие кусочки (по 4—5 см). Сложить рыбу в какую-либо посуду, по вкусу посолить и поперчить. Репчатый лук очистить и мелко порубить. Смешать рыбу с луком.

Взять широкую кастрюлю. На дно положить решетку и налить воду. Кастрюлю поставить на медленный огонь.

В сухие простерилизованные банки положить кусочки корня петрушки (по 2 см), перец горошком, лавровый лист. Затем плотно уложить рыбу с луком и залить оливковым маслом так, чтобы оно пленочкой покрывало рыбу. Банки закатать.

В кастрюлю, в которой нагревается вода, поставить банки с консервами (банки не должны соприкасаться друг с другом). Кастрюлю накрыть крышкой, прибавить огонь и довести воду до кипения. Огонь не убавлять до

тех пор, пока соус в консервах не закипит. После того как рыбные консервы покипят 45 минут, огонь убавить до среднего и держать на нем 6 часов. Затем выключить огонь. Дать банкам остыть непосредственно в кастрюлю. После того как они остынут, подержать их 7 часов при комнатной температуре, после чего вынести на хранение в прохладное место.

Форель «Пикантная»

1 кг форели, 3 луковицы, 1 ч. ложка гвоздики, 1 ст. ложка мускатного ореха, 600 мл растительного масла, 4 лавровых листа, 150 г чеснока, 100 г соли, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Рыбу почистить и выпотрошить. Отрезать голову и хвост. После этого рыбу промыть чкть теплой водой и положить на сухое полотенце, чтобы рыба немного подсохла. После этого разрезать тушку вдоль хребта, удалить позвоночник и порезать пластинками, по 3—4 см в ширину и около 10 см в длину. В отдельной посуде посолить и поперчить рыбу.

Лук очистить и порезать тонкими полукольцами. На сковороде разогреть небольшое количество растительного масла и обжарить в нем до легкого золотистого цвета лук. Добавить к нему семена горчицы и душистый перец горошком. Потушить на медленном огне в течение 3 минут.

Очистить чеснок и положить его на дно горячих сухих простерилизованных банок. Добавить лавровый лист. Затем плотно уложить рыбу. Поверх ее положить поджарен-

ные лук и специи. Добавить остальные специи (гвоздика, мускатный орех), залить растительным маслом. Закрывать герметично крышками.

Банки поставить в кастрюлю с водой, накрыть крышкой и держать на огне 4,5 часа. После этого огонь выключить, дать банкам остыть непосредственно в кастрюлю, после чего вынести консервы на хранение в прохладное место. Срок хранения — 6 месяцев.

Соленая икра

Вариант 1

Вынутую из рыбы икру засолить вместе с пленками или предварительно освободив ее от пленок путем аккуратного протиравания через сито с соответствующими по размеру ячейками.

При посоле на 1 кг икры кладут 85 г соли. Для сохранения красного цвета лососевой икры следует добавить на каждый килограмм по 1 г калийной селитры.

Икру плотно уложить в банки и хранить в холодном месте при температуре около 0 °С.

Икра готова через 2—3 месяца.

Вариант 2

На засолку 1 кг лососевой икры взять 50—100 г соли.

Икру облить горячей водой (60—70 градусов), слегка размешать венчиком, чтобы на нем собрались пленки и отделились зерна. Икру несколько раз облить горячей во-

дой и отбросить в дуршлаг. Добавить мелко измельченный репчатый лук (1—2 головки), посолить и положить в посуду, которую плотно закрыть. Для длительной засолки надо класть больше соли.

Перед употреблением слишком соленую икру следует немного вымочить. Хранят такую икру в погребе.

Сельдь в винном маринаде

Свежая сельдь; для маринада на 1 кг рыбы: 3,5 ч. ложки крупной соли, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки уксуса (9%-го или яблочного), 1 ч. ложка черного перца горошком, 4 лавровых листа, 100 мл красного сухого вина, 50 мл растительного масла, 2 ст. ложки майонеза, несколько семян кориандра, молотый мускатный орех.

Соль и сахар смешать, влить уксус и оставить, чтобы соль и сахар растворились.

Черный перец горошком и семена кориандра раздробить. Высыпать полученную смесь в уксус с сахаром и солью, добавить молотый мускатный орех (на кончике ножа), перемешать. Положить лавровый лист, поломав его на 2—3 части, влить красное вино, подсолнечное масло, добавить майонез и тщательно перемешать.

Сельдь разделать на филе, нарезать порционными кусочками и, обмакивая в маринад, плотно укладывать в емкость с крышкой.

Залить рыбу маринадом, укупорить и вынести на холод.

Пряная рыба

На 1 кг рыбы — 100 г засолочной смеси.

Засолочная смесь: 90 г соли, 0,5 ч. ложки черного перца горошком, 1 ч. ложка душистого перца, белый перец, молотая гвоздика, молотый кориандр, молотая корица, молотый имбирь, молотый мускатный орех, молотый кардамон, молотый розмарин, сахар — на кончике ножа.

Тщательно перемешать все компоненты засолочной смеси, насыпать в эмалированную посуду слой засолочной смеси, выложить слой рыбы, посыпать ее засолочной смесью и т. д.

Сверху поставить груз.

Хранить в холодном месте.

Рыба, засоленная с пряностями

Речная рыба, соль, зерна кардамона, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, гвоздика.

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, промыть, подсушить от воды. Мелкую можно оставить целиком, крупную порезать кусочками.

Уложить рыбу в стеклянную банку с широким горлом, пересыпая большим количеством соли и добавляя специи по вкусу.

Банку закрыть крышкой и вынести на холод.

Желательно переворачивать ее с боку на бок в процессе хранения, так как рыба даст сок.

Перед употреблением слишком соленую рыбу следует вымачивать.

Рыба, засоленная с укропом

Рыба, соль крупного помола, сахар, белый перец горошком, зелень и семена укропа.

Рыбу вымыть, чешую не счищать. Разделить тушку надвое вдоль хребта, не разрезая кожу. Вынуть кость и внутренности.

В широкую емкость насыпать крупную соль и положить на нее рыбу чешуей вниз.

Половину рыбного пласта засыпать солью, сахаром, дробленным белым перцем и большим количеством нарезанного свежего укропа. Закрыть зелень второй половиной рыбного пласта, вновь посыпать крупной солью и укропом.

Поверх рыбы положить груз и оставить на несколько часов или на сутки. Хранят такую рыбу на холоде.

Щука маринованная

Разрезать выпотрошенную щуку на части, посолить, пожарить в растительном масле. Переложить из сковородки в банки, залить 3%-ным уксусом, вскипяченным с лавровым листом, солью и черным перцем. Можно добавить 2—3 дольки чеснока, пропущенного через пресс.

Вынести заготовку в погреб со льдом. Хранить при температуре 0 градусов.

Сельдь в винном маринаде

Маринад на 1 кг рыбы: 3,5 ч. ложки крупной соли, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложка уксуса (9%-го или яблочного).

Все перемешать, оставить, чтобы соль и сахар растворились. 3 щепотки черного перца горошком и 1 щепотку семян кориандра раздробить. Измельченные непосредственно перед использованием пряности сохраняют все свои качества в первозданном виде, что придает блюдам гораздо более яркий вкус, чем молотые готовые специи.

Высыпать полученную смесь в уксус с сахаром и солью, туда же положить молотый мускатный орех на кончике ножа, перемешать. Затем добавить 4 лавровых листа, поломав на 2—3 части, 6—8 ст. ложек красного вина. Перемешать, влить 4—6 ст. ложек подсолнечного масла и 2 ст. ложки майонеза. Маринад хорошенько перемешать.

1 кг филе жирной сельди слегка разморозить, нарезать порционными кусочками и, обмакивая в маринад, складывать в емкости с крышкой.

Нужно, чтобы рыба лежала плотно — так она равномерно промаринуется. Затем сверху залить оставшимся маринадом, вынести на холод.

Рыба по-фински

Рыбу обмыть, но чешую не счищать. Обтереть насухо и разделить ее надвое вдоль хребта. Вынуть кость и внутрен-

ности. Кожу, соединяющую обе половинки рыбы, не разрывать. В широкое блюдо насыпать крупной соли и положить на нее рыбный пласт чешуйчатой стороной вниз.

Половину рыбного пласта засыпать солью, сахаром, дробленным белым перцем и большим количеством нарезанного свежего укропа. Закрыть зелень второй половиной рыбины так, чтобы сверху оказалась сторона с чешуей. Чешуйчатую сторону засыпать крупной солью и укропом. Пряностей не класть. Поверх рыбы положить легкий груз. И оставить так на несколько часов или сутки.

Продолжительность просаливания для рыбы разной величины и при разной температуре помещения различна.

Хранят такую рыбу на холоде.

Засолка кильки, сельди, салаки

На 1 кг рыбы — 100 г засолочной смеси.

Засолочная смесь: 90 г соли, 0,5 ч. ложки черного перца горошком, 1 ч. ложка душистого перца. Белый перец, гвоздику, кориандр, корицу, имбирь, мускатный орех, кардамон, розмарин, сахар кладут по желанию или исходя из того, что есть в наличии. Количество добавок — на кончике ножа каждой приправы.

Тщательно перемешать все компоненты засолочной смеси. Уложить в эмалированную посуду (или деревянную бочку) слой засолочной смеси, слой рыбы, слой засолочной смеси и т. д.

Сверху уложить груз. Хранить в прохладном месте.

Сельдь домашнего посола

В широкий тазик уложить селедку в 1 ряд, плотно друг к другу, спинками вниз. Накрыть селедку кружком, поставить легкий груз, чтобы рыба не всплывала, и залить рассолом.

Рассол: на 1 л воды — 5 ст. ложек соли, 8–10 горошин душистого перца, 5–6 лавровых листочков. Довести до кипения и остудить.

Если вы любите сельдь малосольную, держите ее в рассоле 36 часов, если нормально соленую, то 48 часов.

В рассоле лучше рыбу не хранить. По истечении нужного времени рыбу извлечь, выпотрошить, нарезать на кусочки, сложить в стеклянные банки и убрать в погреб.

Вяленый карп

Рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности, головы и хвосты отрезать. Подготовленную рыбу засолить сухим или мокрым посолом и выдерживать 10 дней, затем промыть, отцедить и слегка посолить смесью соли с 2 процентами (от веса соли) селитры.

Подвесить в вентилируемом месте и сушить в течение 2–3 недель.

Высушенную рыбу упаковать в ящики, имеющие с двух сторон отверстия для проветривания. Для этой же цели между отдельными рыбинами поместить палочки или щепки.

В сухом вентилируемом месте такая рыба может сохраняться до 1 года.

Содержание

Консервирование мяса

<i>Способы консервирования мяса</i>	3
<i>Заготовка солонины</i>	11
<i>Такое разное мясо</i>	24
<i>Копчение мяса</i>	52
<i>Рецепты копчения мяса наших бабушек</i>	74

Консервирование птицы

<i>От птицы в желе до куриных кубиков</i>	97
<i>Копчение птицы</i>	109
<i>Любимая тушенка</i>	118

Консервирование рыбы

<i>Способы консервирования рыбы</i>	123
<i>Копчение рыбы</i>	128
<i>Рыбные деликатесы</i>	152

Популярное издание

Энциклопедия заготовок

Консервируем мясо, рыбу, птицу

Ответственный редактор Т. Чернышова

Технический редактор В. Хайдукова

Верстка Ф. Хайдуков

Корректор Л. Зелексон

Фото на обложке Д. Маркова

Подписано в печать 6.04.2015. Формат 60×84/16

Усл. печ. л. 11,8. Тираж 20000 экз. Заказ 7878/15.

ООО «Слог»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано в ООО «ПэкТайм»

117321, Москва, ул. Профсоюзная д. 142, к. 1, стр. 1, 2-й этаж, пом. 27

Распространитель ООО «Издательство «Газетный мир»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-08, 469-98-17, факс (831) 469-98-00,

e-mail: rozpnica@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом:

тел.: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),

(831) 469-98-20, 469-98-22; e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Скитерть-самобранка». Главный редактор Г. Шербо.
Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.

Издание предназначено для лиц старше 16 лет. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная



Думаете, что домашняя ветчина и колбаса – это слишком трудоемко и сложно, а собственноручно приготовленные шпроты – это из области фантастики? Напрасно вы так думаете. Законсервировать мясо, рыбу и птицу в домашних условиях совсем несложно. А поможет вам в этом наша книга. С помощью ее рецептов с этим справится каждая хозяйка. Вы научитесь правильно выбирать мясо, птицу и рыбу, легко приготовите салями и зельц, научитесь коптить и вялить, солить и мариновать. На вашем столе всегда будут разнообразные полезные мясные и рыбные деликатесы. Кроме того, заготовка мясных и рыбных продуктов впрок решит проблему питания семьи на длительное время.

Scan: Gencik

