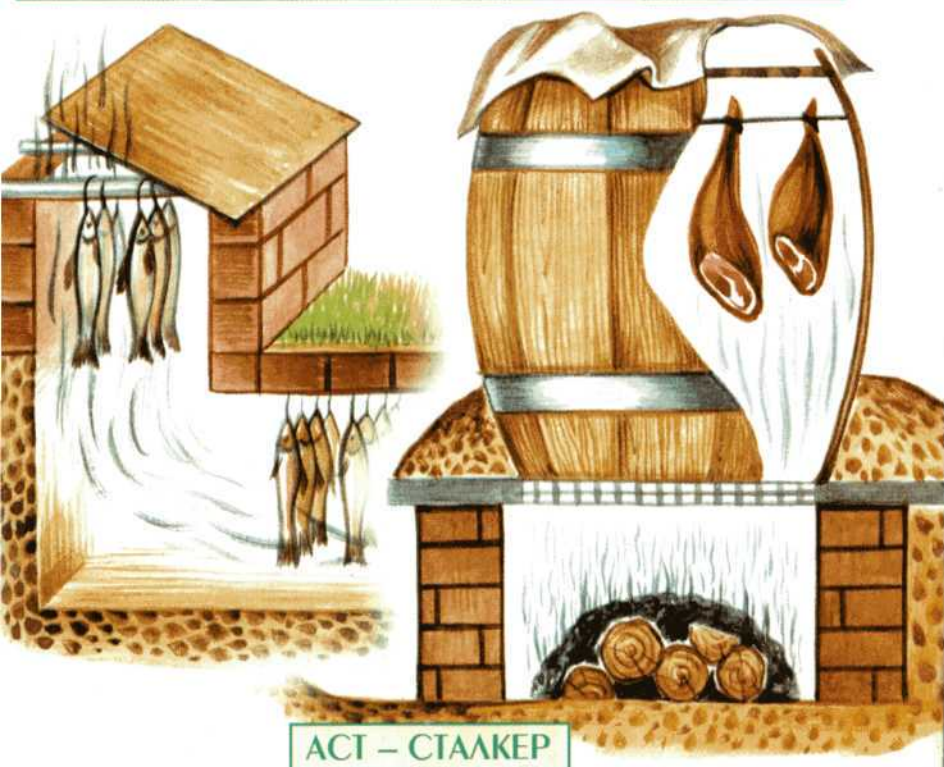


ПРИУСАДЕБНОЕ  ХОЗЯЙСТВО

ДАЧНАЯ КОПТИЛЬНЯ

- ТЕХНОЛОГИЯ КОПЧЕНИЯ МЯСА И РЫБЫ
- ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
ИЗ КОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ



АСТ – СТАЛКЕР

УДК 641
ББК 36.997
Д21

Серия «Приусадебное хозяйство» основана в 2000 году

Подписано в печать 10.03.06. Формат 84х108/32.
Усл. печ. л. 5,88. Доп. тираж 7 000 экз. Заказ № 6677.

Дачная коптильня / авт.-сост. И.Р. Киреевский. — М.:
Д21 АСТ; Донецк: Сталкер, 2006. — 110, [2] с: ил. — (Приуса-
дебное хозяйство).

ISBN 5-17-023426-0 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 966-696-457-0 («Сталкер»)

Копченые блюда имеют неповторимый вкус и аромат, долго не портятся и могут быть использованы, особенно в летнее время, для приготовления холодных закусок, первых и вторых блюд. Однако немногие знают, что копчение в домашних условиях доступно каждому.

Книга раскрывает читателю многие секреты копчения.

УДК 641
ББК 36.997

© Авт.-сост. И.Р. Киреевский, 2004
© ИКФ «ТББ», 2004
© Серийное оформление.
Издательство «Сталкер», 2004

ВВЕДЕНИЕ

Копчение — один из видов тепловой обработки продуктов (мяса, рыбы, фруктов). Оно придает им специфический аромат и оказывает консервирующее действие. Продукты, подвергнутые копчению, пропитываются бактериостатическими веществами копильного дыма и частично обезвоживаются, благодаря чему становятся более стойкими к хранению.

Существует два основных способа копчения — холодный и горячий. Иногда применяют способ ускоренного копчения в металлической переносной копильне, однако в этом случае продукт получается печено-копченый и, по мнению гурманов, менее вкусный. Кроме того, копченые продукты можно получить путем обработки их специальным концентрированным ольховым дымом.

Как правило, горячий способ (43-45 °C) применяют при копчении нежирных продуктов; для обработки жирных продуктов предпочтительнее холодный (19-25 °C) способ копчения.

Качество копчения (в частности, прочность продуктов и их аромат) зависит от свойств дыма, получаемого при сгорании древесины. Так, дым, образующийся при сжигании дров из твердых пород деревьев, считается самым лучшим. Сырое дерево предпочтительнее, нежели сухое, однако влажная древесина для копчения не годится. Лучшими считаются лиственные породы: бук, дуб, ольха, старая яблоня и др. Гораздо хуже береза (из-за наличия в ее коре дегтя), поэтому березовые дрова необходимо предварительно очищать от коры. Приятный вкус и аромат придает копченым продуктам дым от сгорания можжевельных веток с ягодами и вишневых листьев. Дым от сгорания хвойных пород деревьев загрязняет продукты, придает им посторонний запах и горьковатый привкус.

Лучшими свойствами обладает светлый дым, получаемый при неполном сгорании древесины и достаточном доступе

кислорода. Дрова должны активно тлеть, но не гореть. Для этого в топку укладывают мелко нарубленные поленья и засыпают их опилками. Концентрация дыма в коптильне считается нормальной, если продукт отчетливо просматривается.

Обычно древесину для копчения используют в виде стружек, опилок, щепок и тонких прутьев, при этом они должны тлеть, давая много дыма. Небольшое пламя допустимо лишь в сырую, пасмурную погоду.

После завершения копчения продукты приобретают интенсивный коричнево-желтый цвет, приятный специфический вкус и запах, поверхность их становится сухой и блестящей.

К веществам, придающим копченым продуктам особый вкус и аромат, относятся главным образом фенолы и их производные, а также некоторые фракции альдегидов и смолистых веществ (в дыме содержатся муравьиная и уксусная кислоты, формальдегид, фенол и другие летучие вещества). Кроме того, формальдегид, фенол, крезол, ксилол, толуол, смолы и кислоты, содержащиеся в дыме, обладают дезинфицирующим и консервирующим действием.

Бактерицидное действие и скорость проникновения в продукты коптильных веществ зависят от температуры и влажности воздуха. Чем выше температура и меньше влажность, тем активнее проникают внутрь коптильные вещества и тем больше продукт обезвоживается. В результате мясо или рыба подсушиваются и на их поверхности образуется корочка, устойчивая к микробам.

Окраска поверхности копченых продуктов обусловлена смолистыми веществами, при этом первостепенное значение имеет порода древесины, применяемая для получения дыма. Так, красное дерево, используемое для копчения, придает продукту красивый золотистый цвет; дуб и ольха — от темно-желтого до коричневого; бук, липа, клен и другие лиственные деревья — золотисто-желтый.

После копчения готовые изделия быстро охлаждают и сушат в подвешенном состоянии при температуре 10-12 °C в течение 5-10 суток. Это необходимо для того, чтобы понизить их влажность и увеличить относительное содержание поваренной соли. Кроме того, к концу сушки увеличивается относительное содержание коптильных веществ, в результате чего создаются условия для более длительного хранения продуктов.

В некоторых случаях пищевые продукты не подвергают процессу копчения, а обрабатывают их специально очищенной коптильной жидкостью (дистиллят сухой перегонки древесины).

КОПТИЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

Ведро-коптильня

Из старого ведра, изготовленного из нержавеющей стали, можно соорудить простую коптильню для копчения рыбы или мяса на костре (горячее копчение). Часто рекомендуют для этой цели использовать оцинкованные ведра. Однако следует знать, что во время копчения происходит выгорание цинка, в результате чего выделяется окись цинка, которая попадает в мясо или рыбу. Употребление таких продуктов опасно для здоровья.

Вариант 1. В ведро с крышкой вставляют две решетки из нержавеющей стальной проволоки диаметром 3 мм. Размер крестовины подгоняют по ведру. Одну решетку устанавливают на расстоянии 100 мм от верхней кромки ведра, вторую — на 50 мм выше первой (рис. 1).

На дно ведра насыпают ольховые стружки, опилки или мелко наструганные палочки слоем 1,5-2 см, а на решетки укладывают рыбу или мясо. Ведро закрывают крышкой и ставят на

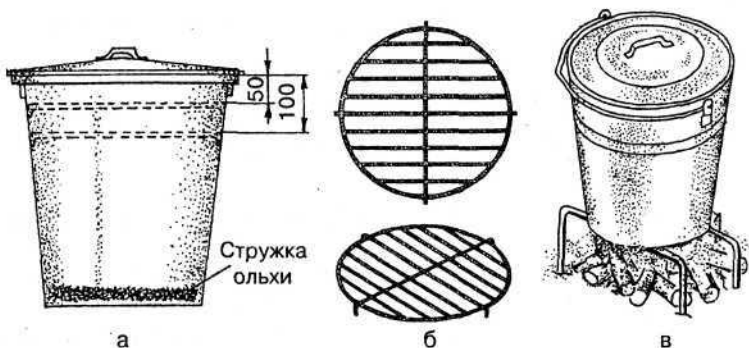


Рис. 1. Ведро-коптильня со стальными решетками:

а — общий вид; б — стальные решетки; в — установка на тагане

таган. Чем сильнее огонь, тем быстрее начинает тлеть ольха и появляется необходимый для копчения ароматный дым.

Как правило, копчение длится 12-15 минут с момента появления дыма из-под крышки. В процессе копчения крышку открывать нельзя.

Ведро снимают с огня и ждут, когда коптильня остынет, затем рыбу или мясо проветривают и просушивают в течение 10-15 минут. После этого продукты готовы к употреблению.

Перед копчением мясо или рыбу, очищенную от чешуи и внутренностей, круто пересыпают солью и оставляют на 2,5-3 часа, затем тщательно промывают и раскладывают на решетках так, чтобы тушки или куски не касались друг друга и не спекались при копчении.

Вариант 2. Устройство коптильни показано на рис. 2. Ободки сеток делают из нержавеющей стальной проволоки диаметром 3 мм по размеру конуса ведра. Изготовленные ободки сеток переплетают мягкой миллиметровой проволокой. Нижняя сетка должна держаться на уровне трети высоты ведра, а верхняя — на уровне двух третей ведра. Крышку вырезают из обыкновенной жести так, чтобы она плотно входила внутрь ведра.

Выпотрошенную и очищенную от чешуи рыбу или куски мяса натирают солью, провяливают на воздухе в течение 30 минут и раскладывают на сетки коптильни. Короткие чурки из ольхи или ветки можжевельника укладывают на дно ведра, опускают в ведро сетки с рыбой или мясом, закрывают крышкой и подвешивают над костром.



Рис. 2. Ветрокоптильня со стальными сетками

Копчение рыбы длится примерно 40 минут, мяса — 1 час. Ольховые дрова за это время превращаются в угли, а рыба или мясо окрашиваются в золотистый цвет.

Переносная коптильня

Вариант 1. Эту универсальную самоделку (рис. 3), применяемую для горячего копчения рыбы и мяса, можно с успехом использовать в лодке вместо черпака, а в холодное вре-

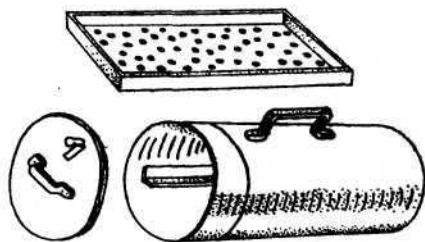


Рис. 3. Переносная коптильня в виде цилиндра

мя года — как печку для палатки (если в нее поместить горячие песок, золу, угли из костра и закрыть наглухо крышкой, тепло сохранится в течение нескольких часов).

Коптильня представляет собой цилиндр с дном из листового железа. Внутри коптильни приклепывают или приваривают два угольника, на которые ставят противень. В крышке имеется отверстие, величина которого регулируется заглушкой. Диаметр коптильни — 300 мм, длина — 450 мм (размеры могут быть изменены в зависимости от условий копчения).

Вариант 2. Эта переносная походная коптильня изготовлена из белой жести или нержавеющей стали толщиной 0,3–0,5 мм и представляет собой ящик с крышкой (рис. 4). Внутри

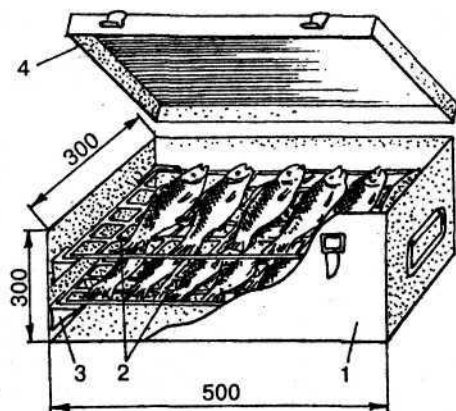


Рис. 4. Переносная коптильня в виде ящика:

1 — корпус из нержавеющей стали; 2 — рамки с крупной сеткой, на которые раскладывают рыбу; 3 — уголки-упоры; 4 — крышка

ящика на высоте 150 и 250 мм приклеивают уголки-упоры, на них устанавливают две рамы с крупной сеткой. На дно коптильни насыпают ровным слоем мелкие сухие ветки ольхи или опилки деревьев лиственных пород.

На сетчатые рамы в один слой укладывают натертые солью тушки рыбы или куски мяса, накрывают коптильню крышкой и ставят на костер на 20-30 минут. Так как доступ кислорода закрыт, топливо на дне коптильни не загорается, а образует много дыма, который выходит через щели и зазоры в крышке.

Траншея-коптильня

Вариант 1. Если дачный участок находится вблизи водоема, то на берегу можно соорудить простую коптильню. В обрыве глинистого берега роют горизонтальное углубление, в конце которого сверху выкапывают вертикальное отверстие. Над ним из камней или дерна выкладывают трубу (достаточно широкую, чтобы в ней можно было поместить несколько рыб-бин или кусков мяса). Для этой цели удобно использовать старую железную или деревянную бочку с выбитым днищем (рис. 5). Сверху бочку закрывают и, отодвигая крышку, регулируют ширину отверстия для выхода дыма.

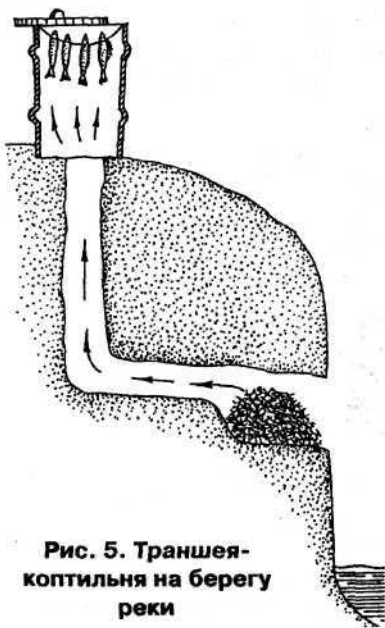


Рис. 5. Траншея-коптильня на берегу реки

ую железную или деревянную бочку с выбитым днищем (рис. 5). Сверху бочку закрывают и, отодвигая крышку, регулируют ширину отверстия для выхода дыма.

Перед копчением тушки рыбы (предварительно удалить внутренности, жабры и чешую) или куски мяса тщательно моют, слегка подсушивают на воздухе, а затем натирают солью (тушки рыбы натирают снаружи и изнутри). Подготовленные полуфабрикаты можно положить на 2-3 часа в крепкий раствор соли; незадолго до копчения вынуть их из рассола и слегка подсушить.

На проволоку толщиной 3-4 мм нанизывают рыбу или

мясо и подвешивают в дымоходе таким образом, чтобы они не прилегали к стенкам и не касались друг друга. Рыбу нанизывают через глазные отверстия или затылочную кость. Крупную рыбу или рыхлые куски мяса рекомендуется обвязать шпагатом, чтобы при копчении они не развалились.

В качестве топлива используют ветки лиственных деревьев (лучше всего ольхи). Дрова помещают на выходе горизонтального отверстия; вначале они должны гореть ярким, но желательно коротким пламенем, затем огонь уменьшают и усиливают дымообразование. Для этого кладут несколько сырых веток без листьев (пепел от сжигаемых листьев оседает на продукте, ухудшая его внешний вид), поддувало обязательно закрывают.

Копчение заканчивают тогда, когда рыба приобретет золотисто-коричневый цвет, а мясо полностью проварится. Продолжительность копчения (в зависимости от размера рыбы или кусков мяса, устройства коптильни и топлива) — 2-4 часа.

Вариант 2. Для холодного копчения сооружают стационарную коптильню. В наклонном глинистом берегу роют дымоход (канаву) длиной 3-4 м и глубиной 40-50 см, сверху закрывают его ветками и дерном, а в конце дымохода делают вертикальное отверстие, также обкладывая его камнями или дерном, и возводят над землей сооружение наподобие широкой трубы высотой до 1 м. В ней на поперечинах развешивают свежепосоленную либо просоленную, а затем вымоченную в проточной воде рыбу или натертые солью куски мяса (рис. 6).

Рыбу с нежной мякотью или куски рыхлого мяса рекомендуется обвязать шпагатом, чтобы они не развалились. Крупную и жирную рыбу подвешивают горизонтально, чтобы из нее не вытекал жир. Для этого очень удобны сетки, в которых продают овощи и фрукты.

Сверху трубу коптильни накрывают прутьями и полиэтиленовой пленкой, оставляя небольшое отверстие для регулирования тяги. Температура дыма в трубе не должна превышать 30-40 °С.

Сначала в топке разжигают сушняк ольхи или осины, а затем уменьшают огонь, добавляя сырые ветки. При этом пламя не должно быть сильным, а дым горячим.

Через двое суток копченые продукты готовы к употреблению. Их укладывают в тару с отверстиями для вентиляции и в

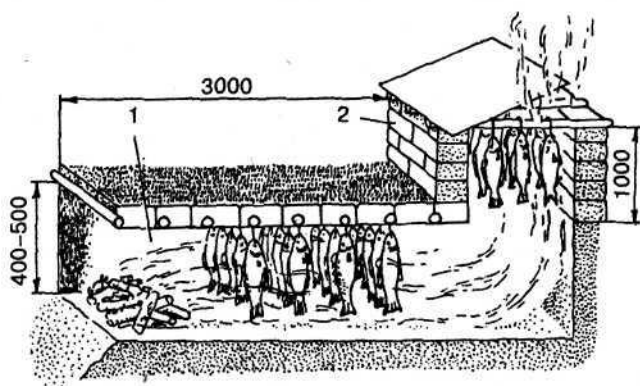


Рис. 6. Коптильня стационарная:

1 — дымоход; 2 — широкая труба

таким виде отправляют на хранение. Храниться они могут довольно долго.

Вариант 3. Траншею-коптильню можно устроить непосредственно на дачном участке. Для этого необходимо приобрести бак для кипячения белья. Такие баки легкие, удобные, но недолговечные (у них быстро прогорает дно и они выходят из строя); зато металл, из которого они сделаны, хорошо режется обычным консервным ножом.

Выбрав место, копают две ямки на расстоянии 1-1,5 м друг от друга. В первой ямке будет топка, поэтому глубина ее должна быть несколько больше. Параметры выдерживают такие: первая ямка — глубина 30 см, ширина 40 см; вторая ямка — глубина 15-17 см, диаметр по размеру бака (кастрюли, бочки). Обе ямки соединяют между собой узкой канавкой (15-20 см) с уклоном в сторону топки, чтобы дым лучше поднимался. Землю утрамбовывают, иначе стенки могут осыпаться. В топочной ямке стенка, противоположная «дымоходу», должна быть пологой (рис. 7).

Над второй ямкой устанавливают бак-выварку или бочку без дна (или иную емкость), сверху кладут две-три прочные палки, на которые крепят крючками или шпагатом подготовленные продукты (куски сала или мяса, тушки птицы, кролика, рыбы). Дымоход закрывают (подойдут любые куски железа,



Рис. 7. Траншея-коптильня на территории дачного участка

старые крышки большого диаметра), а сверху сооружение присыпают землей. Топку прикрывают на 2/3.

Перед тем как закреплять продукт, закладывают дрова, растапливают их, затем на угли кладут тухлявые чурки, а на дно коптильни укладывают замоченное с вечера обычное сено (не очень плотно, но и не очень рыхло). Потом подвешивают полуфабрикат, а на чурки насыпают опилки, чтобы шел густой дым.

Мокрое сено лучше, чем свежая трава или сухое сено. Сухое сено может загореться, а свежая трава не дает желаемого эффекта (напротив, может добавить горечи). Мокрое сено, пропуская сквозь себя дым, фильтрует его, охлаждает и придает аромат. Именно поэтому при данном способе копчения можно пользоваться практически любыми дровами и опилками — продукты все равно получатся вкусными, ароматными, румяными.

При желании можно придать продукту определенный вкус. Если поверх сена положить пучок тимьяна (чабреца), сало и грудинка приобретут запах степи. А вот для копчения птицы больше подойдут листочки чернослива и лавра благородного, для свинины — смесь красного и черного перца и веточка любистка. Примените фантазию, и в результате вы получите изысканные блюда.

Вариант 4. Эта коптильня (рис. 8) рассчитана на присутствие хозяина во время процесса копчения. Ее нельзя оставить на ночь, так как она не запирается на замок, да и огонь может разгореться и спалить продукты. Необходимо постоянно все время следить за огнем, чтобы он был небольшим и пламя не затягивало в бочку.

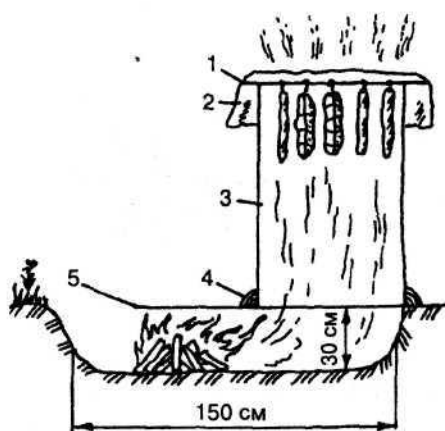


Рис. 8. Коптильня Ю. Чмыра:

1 — металлический прут; 2 — мокрая мешковина; 3 — бочка емкостью 200 л; 4 — глинистый валик; 5 — лист жести

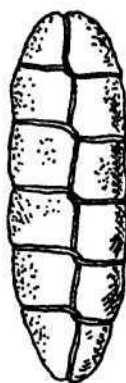


Рис. 9. Обвязка куска свинины

Колбасы развешивают сразу после начинки. Если они полежат хотя бы ночь перед копчением, то истекут соком и утратят вкус.

Для подготовки к копчению свинины необходимо точно придерживаться рецептуры. Готовят рассол из следующих компонентов: 10 л охлажденной кипяченой воды, пол-литровая банка соли, 40-50 горошин черного перца, 10-15 листьев лавра.

Лучшая ветчина получается из окороков мясных и беконных свиней. Острым ножом аккуратно снимают шкуру и разделяют окорока, полностью удаляя кости. Затем придают кускам овальную форму — каждый весом по 2-3 кг, сечением 8-10х15 см и длиной 30-35 см. Более толстые куски могут не прокоптиться на всю глубину.

Рассол наливают в эмалированную посуду и кладут подготовленные куски так, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Летом свинину выдерживают в рассоле трое суток (в погребе или холодильнике), зимой — 4-5 суток. Вынув окорок из рассола, плотно обвязывают куски шпагатом, как показано на рис. 9. Яровой чеснок смешивают с размолотым черным перцем и натирают этой смесью куски свинины. Можно сде-

лать надрезы ножом и шпиговать окорок чесноком, однако вкус его будет несколько хуже.

Для того чтобы копчености не покрывались копотью, а подрумянились и аппетитно выглядели, их обязательно обвязывают марлей.

Бочка для копчения должна быть без дна и без крышки. Траншею, в которой раскладывают костер, накрывают жестью таким образом, чтобы можно было подкладывать дрова. Вокруг дна бочки и краев жести насыпают небольшой земляной вал для лучшей тяги. Сверху на бочку кладут 2-3 металлических прута или трубы, на которые подвешивают кольца колбас. Куски окорока цепляют за крючки и развешивают таким образом, чтобы продукты не касались друг друга.

Для копчения используют древесину фруктовых деревьев. В течение всего срока копчения (3-4 часа — куски окорока, 2,5-3 часа — колбасы) нельзя отходить от коптильни. Необходимо следить не только за огнем, но и за тем, чтобы мешковина, которой накрывают бочку, всегда оставалась влажной — смачивают ее в тазу с водой (рекомендуется иметь две мешковины, чтобы постоянно их менять).

Продукты периодически меняют местами, чтобы они подрумянивались равномерно. После окончания копчения ветчину и колбасы не снимают с прутьев до тех пор, пока они не остынут.

Приготовленная таким образом ветчина не требует дополнительной обработки. Срок ее хранения в холодильнике — до трех месяцев.

В такой коптильне можно с успехом готовить и рыбу горячего копчения.

Сушильня-коптильня

Эта коптильня предназначена для копчения фруктов. В уголке садового участка выкапывают яму глубиной 25-30 см, длиной 1,9 м и шириной 0,9 м с покатыми бортами (рис. 10). От торцевой стенки делают траншею длиной 2 м, глубиной и шириной 30 см. В нее укладывают гончарные трубы с внутренним диаметром 150-200 мм (можно установить по бокам кирпич на ребро и сверху перекрыть кирпичом, получится труба). Траншею засыпают землей. Один конец трубы проходит в яму, а другой — к будущей топке.

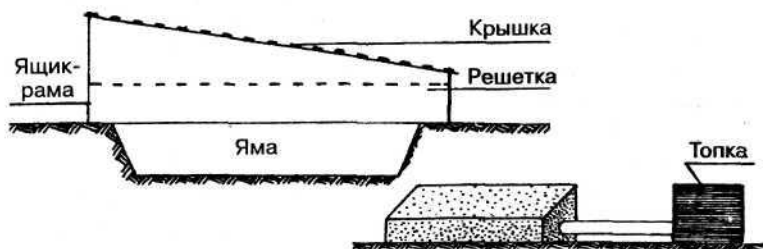


Рис. 10. Сушильня-коптильня для копчения фруктов

Из досок шириной 15-20 см сбивают ящик без дна длиной 2 м и шириной 1 м, при этом одна из длинных сторон выше другой на 10-15 см (это задняя стенка коптильни). Затем прибавляют бруски (5х5 см) и делают крышку на шарнирах из легкого материала. Верх крышки покрывают толем (можно клеенкой). Ящик устанавливают на яму таким образом, чтобы он опирался на ее бровку, а вокруг него снаружи насыпают землю, чтобы не выходил дым.

Из брусочков (1,5х1,5 или 2х2 см) и планок изготавливают две решетки с промежутками между планками не более 1 см и укладывают их плотно на бруски (как дно). Во время сушки фрукты поднимают крючком из проволоки диаметром 6-7 мм и периодически поворачивают, чтобы плоды сушились равномерно.

Из кирпича складывают небольшую топку с горизонтальной крышей длиной до 1 м, шириной (внутри) 40х40 см. Под крышу кладут кусок железа и сверху накрывают куском шифера, чтобы защитить от дождя.

Концевая труба входит в заднюю стенку топки, поэтому дым, и горячий воздух тянет по трубе в яму под короб.

На решетки насыпают любые фрукты: сливы, абрикосы (без косточек), яблоки, нарезанные кружочками или дольками, груши (крупные разрезать пополам). При сушке некрупных плодов (вишня, черешня) используют мелкую сетку из проволоки.

В топку сначала кладут дрова, а затем, когда они разгорятся и осядут, закладывают любой древесный мусор, кору, выдолбленные сучья, чтобы было больше дыма. В такую коптильню входит 6-8 ведер фруктов.

Через 3-4 дня мелкие фрукты бывают готовы (крупные сушат чуть дольше). Поддерживать горение можно только днем. Иногда, если в топку заложены сырые крупные ветки и мусор, дым «тянет» всю ночь.

Плоды, прошедшие через сушильную-коптильную, хранят в фанерных или картонных ящиках в течение длительного времени. Из них варят очень ароматные узвары, компоты.

Бочка-коптильня

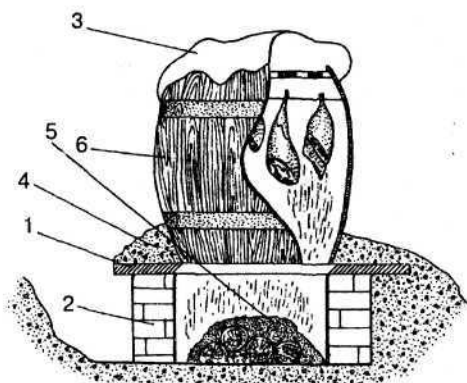
Вариант 1. В земле роют лоток шириной примерно 1 x 1,5 м и глубиной 70 см. Зимой на мерзлой земле такой лоток выкладывают из красного кирпича, спереди делают очаг, как показано на схеме, и бока стен засыпают песком или землей.

Сверху лотка строят коптильню из бочки, как показано на рисунке 11. На металлический прут с помощью крючков подвешивают окорока, корейку, колбасы (уже готовые) или тушки рыбы. Внизу под бочкой разжигают костер из малых кусков дров и опилок (открытый огонь не допускается). Крышку с отверстием накрывают мешковиной, препятствующей быстрому выходу дыма из бочки. Каждый кусок мяса, корейки, колбасы или тушки рыбы следует обмотать марлей, чтобы защитить продукты от сажи. Опилки и другое топливо подкладывают в очаг периодически, чтобы дым шел все время.

Вариант 2. Предлагаемый способ копчения — один из самых быстрых; продукты бывают готовы через 1 час (см. рис.).

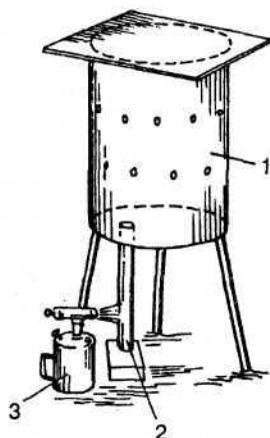
Для устройства коптильни подойдет любая бочка — либо железная из-под бензина, либо деревянная на 120 л. В железной бочке вырубают дно и прожигают ее над огнем, деревянную бочку моют и сушат. Для коптильни изготавливают «стакан» диаметром 50-60 мм и длиной 400-500 мм из отжившего свой срок кардана (или из амортизатора от автомашины, или из трубы). Толщина «стакана» не должна превышать 3 мм. Один конец трубы запаивают, а на другом делают резьбу (можно и без нее).

Бочку ставят на подставку так, чтобы снизу можно было вставлять «стакан», заполненный опилками (4 обычных стакана) с добавлением небольшого количества сахара для образования дыма. Плотно опилки не набивают. Сверху бочку закрывают мешковиной и фанерным листом с небольшим грузом.



**Рис. 11. Бочка-коптильня
для горячего копчения:**

1 — железный лист с отверстиями; 2 — камни или красный кирпич для опор; 3 — крышка бочки с мелкими отверстиями для выхода дыма; 4 — слой земли, защищающий очаг и низ бочки от утечки дыма и тепла; 5 — топка; 6 — коптильня-бочка



**Рис. 12. Коптильня
В. Труфанова:**

1 — бочка с отверстиями для проволоки; 2 — «стакан» с опилками; 3 — паяльная лампа

Приступая к копчению, разжигают паяльную лампу и начинают нагревать «стакан» с опилками сверху вниз. Нагревают в течение часа до полного сгорания опилок. Если из бочки валит дым, то огонь в лампе убавляют.

После копчения дают продуктам остыть в течение 30 минут, затем развешивают их на свежем воздухе для проветривания. Процесс копчения окончен и можно снова «заряжать» коптильню. Если в «стакане» остались несгоревшие опилки, то их вытряхивают.

При использовании деревянной бочки конец «стакана» необходимо обернуть асбестом, чтобы она не загорелась.

Печь-коптильня

В домашних условиях коптить мясные и рыбные продукты можно непосредственно в дымоходной трубе (на чердаке), в которую встраивают вешала для тушек и заслонки для регулирования концентрации дыма.

Вариант 1. Если в доме есть печь, то ее можно реконструировать. Для этого немного ниже шибера (задвижки) выбивают кирпич, чтобы вмонтировать печную дверцу, а в стене дымохода вставляют прут для подвешивания продуктов (рис. 13).

Колбасу, мясо, птицу или рыбу натирают солью, подвешивают на прут, закрывают дверцу.

На колосники в топочном отделении кладут кирпичи, чтобы дым, проходя сквозь них из поддувала, где поджигают дрова, остывал. Тягу регулируют шиберами. Используют дрова только из деревьев лиственных пород. При таком способе копчения продукты бывают готовы в течение 1-2 суток.

Вариант 2. Более производительна, чем первая конструкция, специальная коптильня, которую сооружают на чердаке (рис. 14). Ее делают в виде шкафа размером 1х1 м из кирпича или досок, обитых железом, с дверью высотой 1,5-2 м.

Коптильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и соединяться с ней отверстиями сверху и внизу.

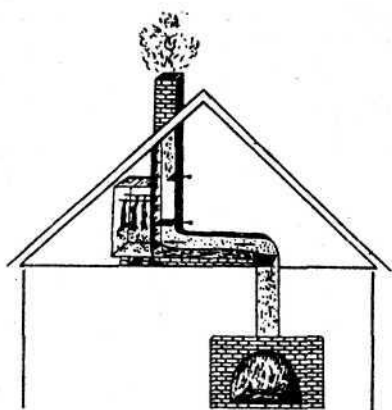
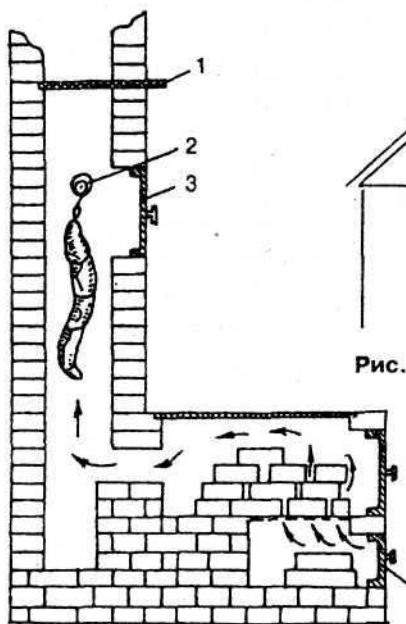


Рис. 14. Домашняя коптильня на чердаке

Рис. 13. Коптильня в дымоходной трубе:
1 — шибер; 2 — прут для подвешивания продуктов; 3 — дверца коптильни

Через нижнее отверстие дым из перекрытой заслонкой трубы входит в коптильню, а через верхнее отверстие выходит. В таком шкафу удобно размещать тушки и с помощью заслонок регулировать условия копчения.

Вариант 3. Печь-коптильню можно соорудить и в предбаннике. Каждый, кто хотя бы немного знаком с кирпичной кладкой, сможет разобраться в данном чертеже (рис. 15).

В этой конструкции предусмотрены зольник (25х25 см) глубиной во всю топку и топка с

дверцей высотой 30 см, шириной 27 см. В 34 см от пола, по длине топки, расположены два колосника, уложенные на 8 см ниже дверцы.

Топка перекрыта двумя рядами кирпича. От нее идут два выходных дымохода. На левой стенке топки оставлено отверстие, через которое по лежащему дымоходу через левую задвижку дым поступает в прямой дымоход. Здесь, выше задвижки, он объединяется в общем дымоходе.

Левая задвижка установлена на первом ряду перекрытия, чтобы дым свободно поступал в коптильную камеру, правая — на ряд выше.

В камере (ширина 80 см, глубина и высота — 70 см) на кирпичных четвертинках установлены три поддона — листы из жести. Они почти полностью закрывают низ камеры, но между ними и ее стенками создается своеобразный дымоход. Благодаря этому дым не идет в камеру сплошной струей и навывлет, а

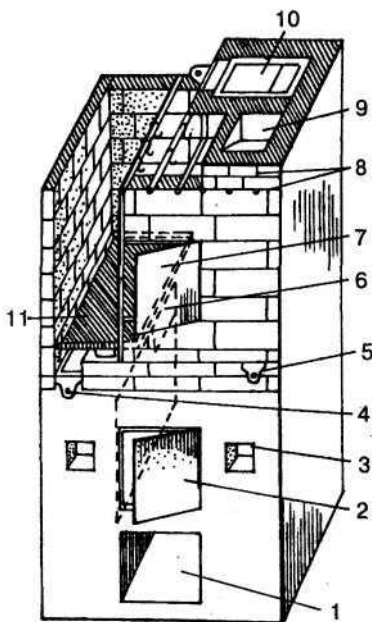


Рис. 15. Коптильня, сооруженная в предбаннике:

1 — зольник; 2 — топка; 3 — отверстие для чистки лежащих дымоходов; 4, 5 — левая и правая задвижки; 6 — начало лежащего дымохода; 7 — коптильная камера; 8 — металлические прутья; 9 — прямой дымоход; 10 — заслонка для регулирования густоты дыма в камере; 11 — поддоны

просачивается равномерно, достигая самых дальних углов. В верхней части под перекрытием камеры на расстоянии 10 см друг от друга уложены металлические прутья диаметром 16 мм. На них навешивают крючья из проволоки диаметром 5 мм с закрепленными на них продуктами. Поддоны в камере служат для сбора конденсата с остатками соли и вытопленно-го жира.

Прямой дымоход расположен внутри камеры, но особых неудобств при эксплуатации коптильни он не представляет.

Можно сложить коптильню любой конструкции, но неизменными должны остаться три задвижки. Они нужны для создания в камере необходимой температуры и плотности дыма. Например, когда в камере очень жарко, пускают больше дыма в прямой дымоход, а чтобы не потерять его густоту и температуру, прикрывают выходной дымоход из камеры.

Если сжигать дрова или опилки в топке, то они быстро и сильно разгораются, в результате невозможно поддерживать необходимый режим копчения. Поэтому дрова сжигают не в топке, а в зольнике. Топка при этом превращается в приемно-распределительную камеру, частично снижающую температуру дыма. Дрова кладут крупные, расколотые надвое, а чтобы они давали больше дыма и медленнее горели, к зольнику прикрепляют крышку для регулирования доступа воздуха.

Продукты коптят при температуре 30-35 °С (контролировать с помощью термометра, установленного удверцы). Шпиг выдерживают в камере одни сутки, а мясо и окорока — двое суток.

При копчении используют дрова из всех деревьев лиственных пород (береза без коры), кроме осины.

Кухонная коптильня

Такая коптильня, удобная и несложная в изготовлении и обслуживании, приспособлена для газовой или электрической плиты в городской квартире.

В камеру копчения можно поместить 3-3,5 кг рыбы или до 4 кг мясных продуктов. Конструкция рассчитана для двух конфорок, однако в зависимости от потребности семьи можно изготовить коптильню применительно к одной или четырем конфоркам.

На рис. 16 изображена коптильня для холодного копчения. Дымогенератор соединен шлангом с охладителем дыма (рис. 18, 19). В свою очередь, охладитель тоже шлангами сообщается с коптильней и водой для охлаждения дыма. Коптильня через шланг соединяется с вентиляционной решеткой (кухонная вентиляция) для выхода дыма. Для холодного копчения используется одна конфорка, на другой стоит охладитель дыма, а на нем коптильня. Для горячего копчения используются две конфорки, в процессе копчения задействована только коптильня (рис. 17).

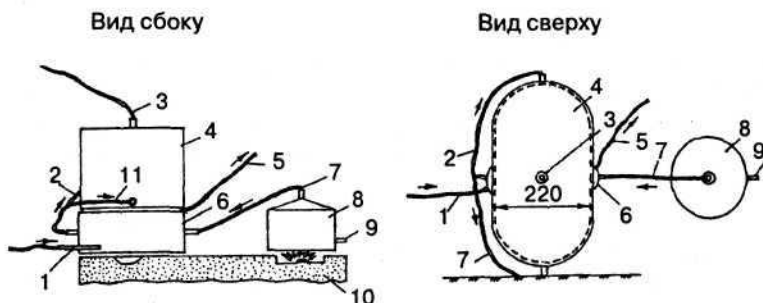


Рис. 16. Коптильня для холодного копчения:

1 — шланг для воды; 2 — шланг для подвода дыма; 3 — шланг выхода дыма; 4 — коптильня; 5 — шланг выхода воды; 6 — дымоохладитель; 7 — шланг для отвода дыма; 8 — дымогенератор; 9 — штуцер продувки; 10 — плита; 11 — шланг для дыма

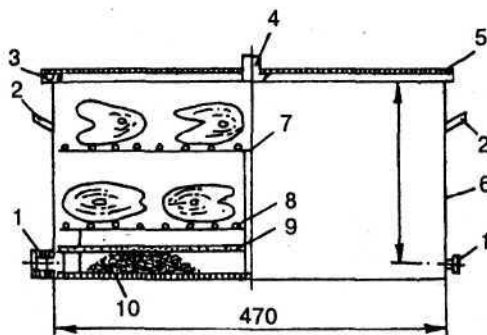


Рис. 17. Коптильня для горячего копчения:

1 — штуцер продувки; 2 — ручка; 3 — прокладка; 4 — штуцер выхода дыма; 5 — крышка; 6 — корпус; 7 — верхняя решетка; 8 — нижняя решетка; 9 — поддон; 10 — опилки

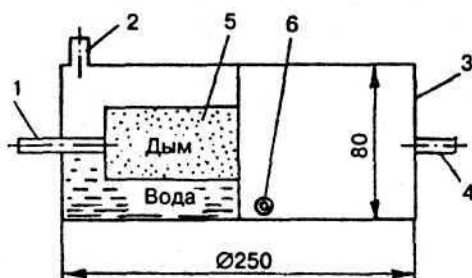


Рис. 18. Охладитель дыма:

1 — штуцер отвода дыма; 2 — штуцер отвода воды; 3 — корпус; 4 — штуцер подвода дыма; 5 — емкость для дыма; 6 — штуцер подвода воды

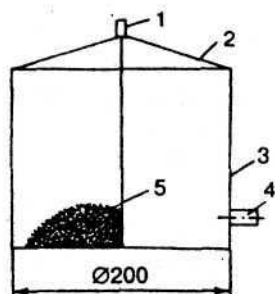


Рис. 19. Дымогенератор:

1 — штуцер отвода дыма; крышка; 3 — корпус; 4 — штуцер продувки; 5 — опилки

Копчение рыбы горячим способом. Крупную рыбу потрошат, чистят, отрезают хвост и голову и делят на куски. Мелкую рыбу (до 300 г) коптят целиком. Солят немного крепче, чем перед жарением. Затем немного подвяливают, подсушивают на воздухе в течение 15-18 часов. Это удобно делать на решетках, вынутых из коптильни. Затем на дно коптильни насыпают две полные горсти опилок и раздвигают их по правую и левую стороны от центра коптильни с таким расчетом, чтобы они находились над пламенем горелок.

После этого вставляют поддон, нижнюю решетку с рыбой, затем верхнюю решетку закрывают крышкой, которая должна плотно прилегать к корпусу коптильни, чтобы дым не просачивался в щели.

Все ставят на плиту. На штуцер крышки надевают шланг и вводят его в вентиляционную решетку, а если ее нет — в форточку. Штуцер продувки на глубину резьбы глухой гайки (колпачка) должен иметь крестообразный разрез через центр под прямым углом, который делают ручной слесарной ножовкой. Такие крестообразные пазы необходимы для регулирования цвета копчености и удаления горького привкуса. Чем больше отворачивают колпачки, тем светлее получается окраска рыбы и меньше привкус горечи, и наоборот.

Рыбу полчаса коптят на малом пламени, усиливают огонь, выдерживают 15-20 минут, снова убавляют пламя и коптят еще

15-20 минут. После этого огонь выключают и полностью отвинчивают колпачки штуцеров продувки. Продувают систему естественным путем в течение 5 минут. Затем открывают крышку, извлекают рыбу и провяливают ее в течение 1-2 суток. Рыбу можно есть сразу после копчения, но в этом случае она не будет иметь товарного вида.

Копчение мяса горячим способом. Для копчения больше подходит мясо молодых животных. Куски толщиной 3 см хорошо солят, посыпают специями, провяливают и подсушивают в течение 1-2 суток. Коптильню оборудуют так же, как и для копчения рыбы. На самом малом огне коптят мясо 90 минут, затем на среднем огне — 30 минут и еще столько же на малом огне. После продувки мясо извлекают из коптильни и оставляют на 24-48 часов. Изменяя количество опилок и время режима копчения, можно добиться желаемого колера и степени пропеченности продукта.

Холодное копчение мяса и рыбы. Копчение мяса и рыбы проводится по одной технологии.

Просоленные и обработанные специями куски кладут на решетку коптильни. На негорящую горелку (конфорку) ставят охладитель, а на него коптильню. На соседнюю горящую горелку (конфорку) помещают дымогенератор, заряженный тремя горстями опилок. Всю систему соединяют шлангами, в том числе и охладитель с водой (от крана и на слив в раковину).

Как можно больше убавляют огонь и через 10 минут к штуцеру присоединяют насос любой конструкции (можно велосипедный или резиновую грушу); и, несколько раз качнув дым, прогоняют его по системе, затем, чтобы не препятствовать естественной тяге, насос или грушу отводят от штуцера. Такую прокачку необходимо делать каждые 10-15 минут. Опилки будут тлеть 1,5-2 часа. Холодную воду включают по мере необходимости; следят за нагревом штуцера при выходе дыма из охладителя, прикасаясь к нему рукой (температура стенки должна быть 25-30 °C).

Через 1,5-2 часа штуцер продувки закрывают и выключают газ. Через 2 часа процесс повторяют. Ночью делают перерыв. Через 2-4 суток продукты достаточно прокопятся. Затем их на неделю помещают в прохладное место для дозревания, после чего они будут готовы к употреблению.

Разборная портативная коптильня

Эта коптильня изготовлена из листовой жаропрочной стали толщиной 1-1,2 мм и стальной проволоки. В разобранном положении ее размеры — 6х30х50 см.

Донышко — самая сложная деталь. Оно сделано из стального листа размером 360х500 мм; углы присоединяют, как показано на рис. 20.

Три ребра жесткости предохраняют донышко от деформации при нагревании. С помощью четырех угольников длиной 400 и 270 мм устанавливают торцевые и боковые стенки диаметром 4-5 мм.

Крышка — это то же донышко, но без угольников. При желании к ней можно прикрепить ручку.

Боковые кромки торцевой стенки отгибают под прямым углом на 25 мм, в верхнюю кромку закатывают стержень диаметром 3 мм (для жесткости).

На краях боковых стенок с помощью заклепок прикрепляют два зажима для соединения с торцевыми стенками. В верхнюю кромку также закатывают для жесткости стержень диаметром 3 мм (рис. 21).

Стойка решетки имеет П-образную форму и сделана из проволоки диаметром 5 мм. К каждой стойке приваривают по шесть дужек для фиксации в них решеток. Верхний край стойки отгибают на 20 мм. Все острые кромки тщательно зачищают.

Собирают коптильню следующим образом: укладывают донышко на землю; устанавливают торцевые стенки; вставляют боковые стенки.

Боковые стенки необходимо ставить без перекосов с достаточным усилием сверху вниз. Зажим боковой стенки скользит по отогнутой кромке торцевой стенки. Нижняя кромка должна плотно войти в зазор донышка. После установки боковых стенок короб размером 285х300х500 мм приобретет жесткость. Все детали надежно соединяются друг с другом.

Сборка решеток не представляет каких-либо трудностей. Коптильня в сборе показана на рис. 22.

На дно коптильни плотно (в два слоя) укладывают сырые расколотые поленья ивняка, очищенного от коры, или гнилушки. Решетки с подготовленной рыбой или кусками мяса устанавливают в* коптильню и плотно закрывают ее крышкой.

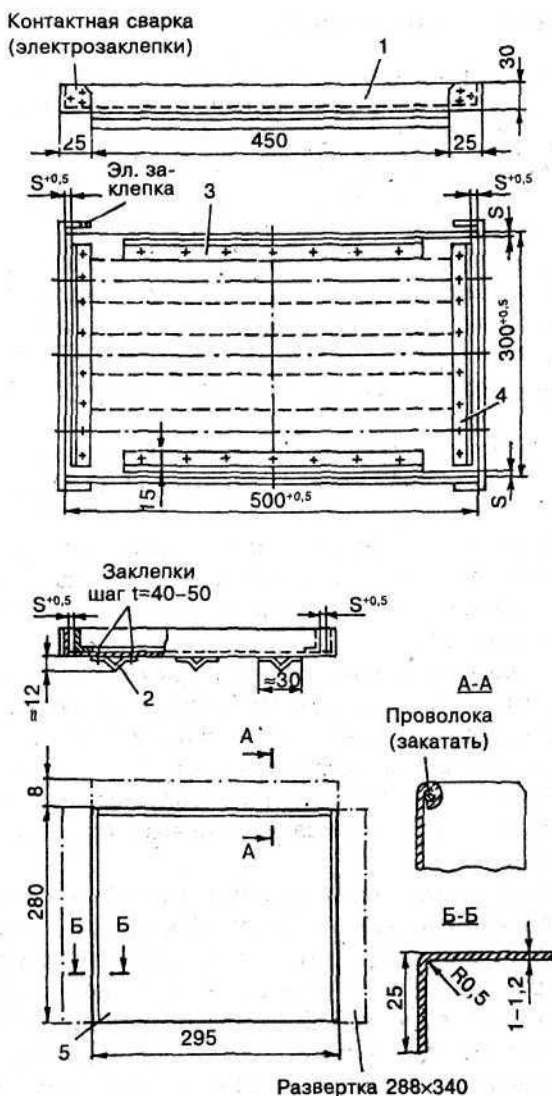


Рис. 20. Технология изготовления разборной портативной коптильни:

- 1 — доньшко (крышка); 2 — ребро жесткости доньшка ($l = 450$ мм);
 3 — угольник (25×15 , $l = 400$ мм); 4 — угольник (25×15 , $l = 270$ мм);
 5 — стенка торцевая (2 шт.)

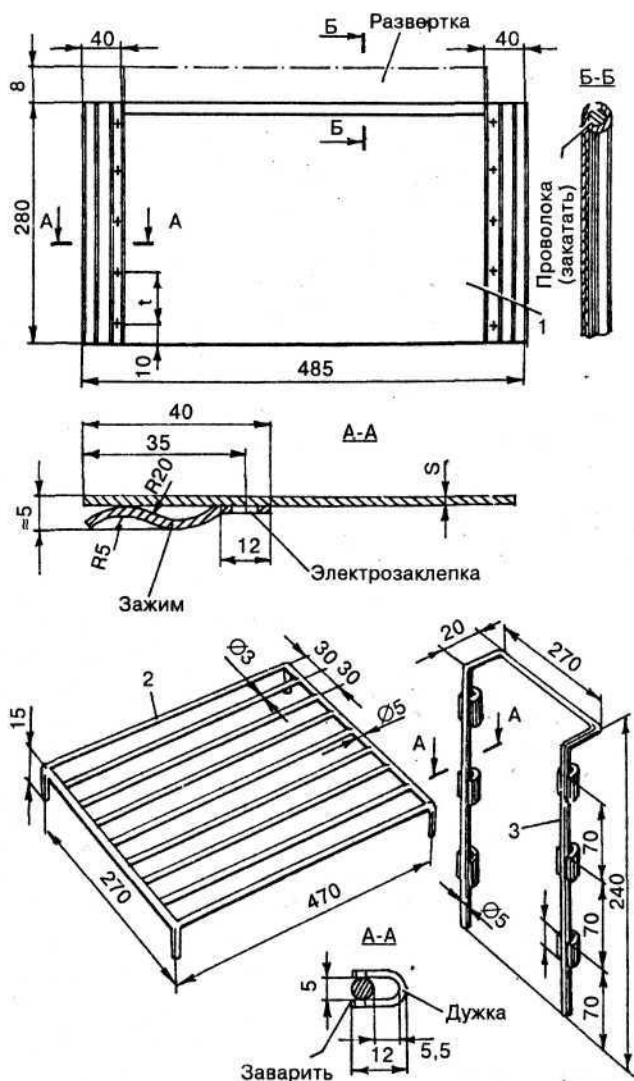


Рис. 21. Остальные детали коптильни:

1 — стенка боковая (2 шт.); 2 — решетка (3 шт.); 3 — стойка решетки (2 шт.)

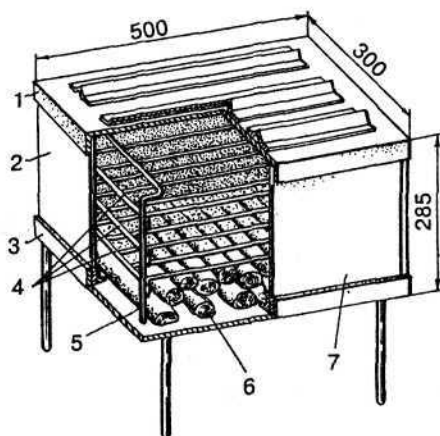


Рис. 22. Разборная портативная коптильня:

- 1 — крышка; 2 — стенка торцевая; 3 — доньшко; 4 — решетки;
5 — стойка решеток; 6 — гнилушки или сырой тальник (без коры);
7 — стенка боковая

Коптильня должна находиться над поверхностью земли на высоте 200-250 мм. Для этого можно изготовить специальные штыри, но проще воспользоваться камнями. Под коптильней разводят костер. Пламя должно быть сильным, так как на медленном огне продукты сохнут, а не копятся. Копчение начинается, как только появляется насыщенный дым из-под крышки. Когда прогорит первая порция дров (через 30-40 минут), необходимо приоткрыть крышку (лучше лезвием топора). Если продукты готовы, отбрасывают крышку и быстро вынимают каркас решеток. Остатки гнилушек или тальника немедленно удаляют, перевернув коптильню, так как они при доступе воздуха сразу же воспламеняются. Коптильню разбирают, очищают от сажи, все детали укладывают в доньшко и прикрывают крышкой.

Коптильня в холодильнике

Для копчения рыбы в домашних условиях можно использовать корпус старого холодильника с плотно прилегающей дверью, предварительно вынув из него все содержимое и морозильную камеру (рис. 23).

Оставшиеся отверстия заклеивают лейкопластырем. На боковых стенках внутри камеры устанавливают металлические полочки, между которыми натягивают леску для подвешивания рыбы.

На дно холодильника ставят электрическую плитку или небольшое приспособление со спиралью длиной не более 50 мм, подсоединенной к понижающему трансформатору 36 В. Приспособление со спиралью помещают в металлическую коробку размером 80х80х150 мм, в которую засыпают мелкие опилки.

На леску при помощи крючков подвешивают рыбу. На электроплитку насыпают мелкие опилки слоем 25-30 мм и включают в сеть. Как только появится чуть заметный дымок, дверь холодильника закрывают и через 2-2,5 минуты плитку отключают. Процесс копчения заканчивается через 6 часов.

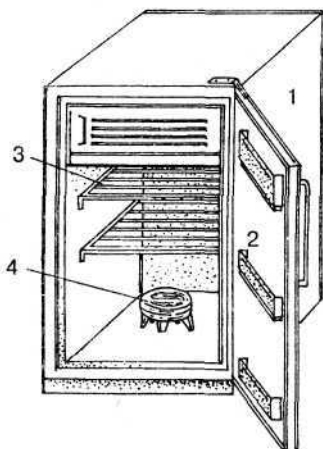


Рис. 23. Коптильня в холодильнике:

1 — корпус; 2 — дверца;
3 — леска для подвешивания рыбы; 4 — электроплитка

Электрокоптильня

Если нет возможности построить капитальную коптильню или отсутствует запас опилок или подходящих дров, то можно смонтировать электрокоптильню, которая не требует топлива. Ее конструкция очень оригинальна (рис. 24).

На ось электродвигателя переменного тока насажен шкив, состоящий из текстолитового сердечника, в котором просверлены наклонные охлаждающие отверстия, и плотно насаженной на него стальной обоймы. Сбоку к шкиву по металлическому желобу подается деревянный брусок. Необходимую силу трения между бруском и шкивом подбирают регулировочным винтом (на торце желоба). Конец винта упирается в пружину сжатия, которая прижимает брусок к шкиву. Чем дальше за-

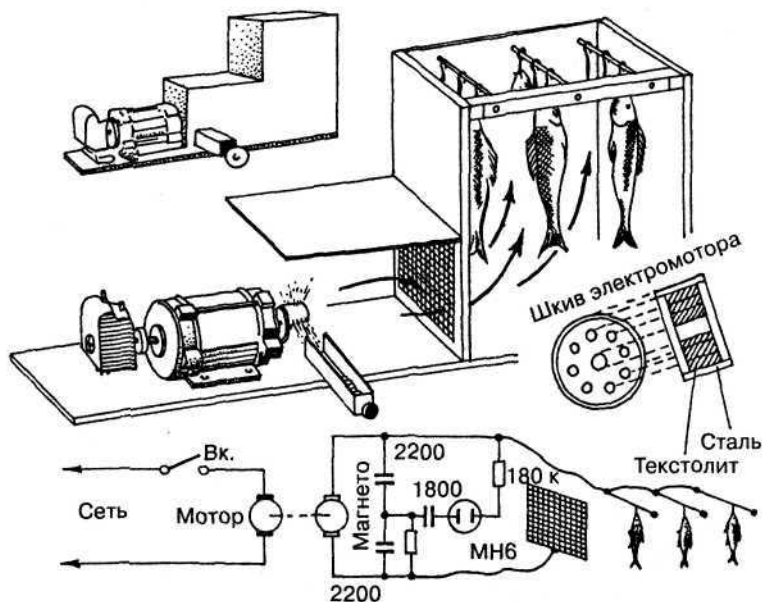


Рис. 24. Электрокоптильня

винчивают винт, тем сильнее пружина давит на брусок и плотнее прижимает его, а это влияет на интенсивность образования дыма.

Заложенный в желоб брусок постепенно стирается, поэтому время от времени регулировочный винт вывертывают. Образовавшийся от трения дым выходит наружу через коптильную камеру, в которой на специальных крючках подвешены продукты. Для ускорения копчения перед камерой укреплена мелкая металлическая сетка, соединенная с отрицательным выводом источника высокого напряжения, а положительный вывод источника соединяется с металлическими крючками, на которых подвешены продукты. Проходящие через сетку частички дыма получают от нее отрицательный электрический заряд и устремляются к крючкам с положительным зарядом. Копчение в этой установке происходит быстрее. Качество продуктов выше, а деревянных брусков расходуется намного меньше, чем дров в обычной коптильне.

Источником высокого напряжения служит магнето, приводимое в действие электродвигателем. Между выводами магнето включаются два последовательно соединенных конденсатора емкостью 2200 Пф (на рабочее напряжение не ниже 2000 В), постоянное сопротивление 180 кОм и неоновая лампочка МН-6. При нормальной работе магнето сигнальная лампочка МН-6 должна загораться.

В установке работает электродвигатель мощностью 0,5-2 кВт. Лучше всего использовать двигатель, рассчитанный на питание от однофазной сети переменного тока. Если имеется трехфазный двигатель, его можно включить в осветительную сеть через фазосдвигающий конденсатор, величина которого зависит от мощности применяемого двигателя.

Магнето может быть любого типа. Предпочтительней деревянные бруски из деревьев лиственных пород.

Двухкамерный короб коптильни изготавливают из досок и фанеры. Основанием служит 15-миллиметровая доска длиной 960 мм, шириной 220 мм; передняя и задняя стенки сделаны из доски такой же толщины; боковые — из фанеры толщиной 5 мм. Размер первой камеры, где образуется дым, — 260х240х220 мм, размер второй (коптильни) — 340х430х220 мм.

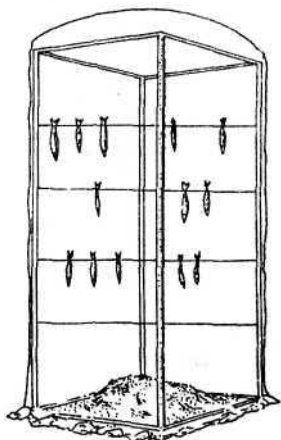
Внутренние стенки обеих камер обкладывают асбестом или другим огнеупорным материалом. Если поблизости нет электросети, то используют бензиновый мотор.

Такую коптильную установку сделать несложно, а консультацию по ее устройству может дать любой электрик.

Полиэтиленовый мешок для холодного копчения

Для устройства этой простой коптильни необходимо приобрести 2 м двухслойной полиэтиленовой пленки, применяемой садоводами и огородниками. Одну из торцевых сторон зашивают вручную или на швейной машинке таким образом, чтобы получился мешок.

Выбирают ровную площадку и вбивают в землю по углам квадрата 1х1 м колья высотой 200 см так, чтобы получились стойки высотой примерно 170 см (ориентироваться следует по собственному росту). Сверху колья скрепляют крест-накрест палками и получают каркас коптильни.



**Рис. 25. Коптильня
из полиэтиленового
мешка**

Технология копчения. Свежую рыбу солят под гнетом (крупную — 10-12 часов, мелкую — 8 часов). Мелкую рыбу солят целиком, а крупную (язь, голавль, карп, судак, сом, щука) потрошат и делают вдоль хребта продольные надрезы, чтобы рыба лучше просолилась. Обычно соленье производят вечером.

На следующее утро рыбу складывают в авоську и промывают в течение 1,5-2 часов (в проточной воде время промывки сокращается).

Подготовленную рыбу нанизывают на проволоку или прочный шпагат (мелкую — за хвост, крупную — за голову) и развешивают в коптильне по диагонали так, чтобы тушки не соприкасались.

Подготавливают 1/2 ведра углей. Наполовину натянув пленку на каркас, высыпают посередине угли и накрывают их свежей травой. Затем опускают пленку и прижимают ее камнями к земле, чтобы не было щелей.

Дым полностью заполняет мешок, поэтому рыбу через пленку не видно. Спустя 5-7 минут проверяют, не пробилось ли из-под травы пламя; при необходимости добавляют еще немного травы.

Через 1,5-2 часа мешок снимают, а рыбу подсушивают и проветривают. Во второй половине дня копчение повторяют. Крупную рыбу на следующий день коптят еще раз, но обычно хватает двухразового копчения.

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяливается, сохраняется 4-5 месяцев (если находится в пленке) и не ржавеет.

СТАРИННЫЕ СПОСОБЫ КОПЧЕНИЯ

Копчение рыбы в русской печи

Свежих сегов и прочую рыбу вычистить, вымыть, посолить и оставить на 24 часа, затем вытереть, проткнуть насквозь лу-

чиной и положить на рашпор. 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. Точно так же коптят лещей, карасей, окуней, карпов, ряпушек, корюшек и др.

Копчение рыбы на противне

На противень, железный лист или сковороду положить слой не совсем сухой соломы, на нее — слой вычищенной, посоленной и вытертой досуха рыбы и поставить на средний огонь. От накалившегося железа солома начнет тлеть, а от смолистого дыма рыба будет коптиться и одновременно запекаться. Чем крупнее рыба, тем больше должно быть под ней соломы, чтобы она лучше коптилась и не выпустила из себя жир.

Копчение рыбы на дне котла

Коптить можно пресную или слегка подсоленную рыбу. Если рыбу коптить в пресном виде и солить ее после копчения, она будет вкуснее, однако хранить ее долго нельзя. Чтобы приготовить копченую рыбу для более длительного хранения, ее необходимо предварительно посолить. Для этого рыбу кладут в рассол на 20-30 минут или на целый день (в зависимости от ее размера). 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. л. 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 ветчины без дыма

1 фунт (410 г) сажи от дров всыпать в гарнец (3,3 л) мягкой воды и варить под крышкой, пока не выпарится половина воды. Снять с огня, настоять в течение ночи. Наутро осторожно слить сверху чистую воду, процедить сквозь сито (жидкость должна

иметь цвет крепкого кофе). Всыпать в воду горсть соли; когда соль растворится, тщательно размешать и опустить в рассол мясо, приготовленное для копчения, так, чтобы оно было покрыто водой. Большой кусок свинины должен мокнуть 20-24 часа, куски сала — 4-6 часов, колбасы и язык — 4-5 часов. Затем продукты необходимо повесить на сквозняке, чтобы они хорошо просохли; хранить в сухом месте. Приготовленная таким способом свинина очень вкусная и долго хранится.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ

СОЛЕНИЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕД КОПЧЕНИЕМ

Существует три способа посола: сухой, мокрый и смешанный. Сухой посол рекомендуется применять для приготовления шпика и копченого бекона, мокрый — для окороков, смешанный — для окороков, лопаток, корейки, грудинки.

Рассол готовят не слабее чем 12-13%-ный. Так надежнее. Сыпать много соли (кроме шпика) тоже нежелательно — продукт даже при длительном и многократном вымачивании становится несъедобным. В посолочную смесь часто добавляют сахар (не более 2% к весу мяса) — для улучшения цвета и вкуса солонины. Кроме того, сахар усиливает консервирующие свойства соли.

Вариант 1. Для *смешанного посола* окороков, лопаток, корейки и грудинки специалисты рекомендуют такой состав смеси: на 16 кг мяса — 1 кг соли помола № 1 или № 2, 50 г сахара, 25 г порошкообразной аскорбиновой кислоты. Смесь тщательно втирают в куски мяса, набивая ее в разрез на ножке окороков (между костью и сухожилием) по 0,4 стакана. Делают и сквозное отверстие в ширину ножа в нижней части ножки у костей и тоже заполняют его посолочной смесью. На 5 кг мяса окороков расходуют 1 стакан смеси.

Натертые со всех сторон окорока укладывают кожей вниз в чистую ошпаренную бочку (кадку) или в большую эмалированную кастрюлю, на дно предварительно насыпают слой

соли. Посуду с окороком плотно обвязывают сверху марлей и ставят в темное прохладное место (2-7 °C) на 12-15 суток.

Так как этого рассола для полного смачивания всего мяса недостаточно, добавляют немного нового (на 10 л холодной кипяченой воды — 0,5 кг соли, 100 г сахара, 50 г аскорбиновой кислоты).

Для того чтобы окорока не всплывали, на них кладут тщательно вымытый деревянный круг с небольшим, чисто вымытым камнем. Рассол наливают в посуду так, чтобы покрыть им мясо и кружок. После этого солонину выдерживают в тех же условиях еще 2-3 недели.

Задние окорока весом 8 кг выдерживают в рассоле в течение месяца. Таким образом, их посол в целом длится 1,5 месяца. Затем окорока вынимают из рассола, вымачивают в холодной воде 2-3 часа (за каждые сутки посола — 5-6 минут отмачивания), за это время сменяя воду два-три раза.

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

Если обрабатывают смешанным способом разные части туши, то после натирки посолочной смесью вначале укладывают окорока, затем лопатки, корейку и грудинку. Окорока присыпают посолочной смесью слоем 1 см, лопатки — несколько меньше, корейку — и того меньше, а грудинку обрабатывают лишь слегка. Все части туши при смешанном посоле выдерживают в таре, обвязанной марлей, 12-15 суток, после чего сверху накрывают кружком, кладут гнет и заливают рассолом. Окорока и лопатки просаливаются через полмесяца, остальное — через 5-6 суток.

Вариант 2. При смешанном посоле мясо сначала солят сухим способом: на 25 кг мяса берут 1 кг соли. Через два дня его заливают прокипяченным процеженным и охлажденным рассолом. В расчете на 25 кг мяса в 10 л воды кладут 0,5 кг соли, 60 г сахара, 15 г кориандра, лавровый лист, перец, гвоздику — по вкусу. Рассол выливают в бочки с засоленным мясом и держат под щитом 3-4 недели, затем мясо коптят.

При *сухом посоле* на 1 кг мяса берут 50-60 г соли и пряности (по вкусу). Мясо сначала натирают со всех сторон тертым чесноком, а затем — смесью соли с пряностями, укладывают под гнет, через 3-4 дня перекалывают и снова пересыпают солью.

Если сразу применяют *мокрый посол*, то расход соли на каждые 10 кг мяса — 0,5 кг. Соль растворяют в чистой воде, кипятят и снимают сверху пену. После кипячения раствор отстаивают, процеживают, охлаждают (на 10 л воды расходуют 1,8-2,2 кг соли и 50 г сахара). Этим рассолом заливают мясо.

В погребе или холодильнике солонину можно держать несколько месяцев. Если на подворье нет ни погреба, ни холодильника, соли берут больше — 100-120 г на 1 г мяса. Если в рассоле появится пена, мясо вынимают и промывают, а рассол кипятят, добавляют соль, охлаждают и снова заливают им мясо. Солят 3-4 недели в зависимости от величины и толщины кусков. Если нет необходимости в длительном хранении, мясо вынимают из рассола, подвешивают в темном прохладном месте и коптят.

КОПЧЕНИЕ КРОЛЬЧАТИНЫ И ПТИЦЫ

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

Полутушки (полотки) вначале натирают посолочной смесью: на 10 кг подготовленной птицы или крольчатины берут 700 г соли, 15 г сахарного песка, 15 г аскорбиновой кислоты. Затем мясо укладывают в тару, добавляя в каждый ряд душистый молотый перец и лавровый лист.

Через двое суток добавляют рассол: на 10 л холодной кипяченой воды — 1,9 кг соли, 50 г сахара и 25 г аскорбиновой кислоты. Птицу и крольчатину выдерживают в рассоле 8-12 суток (в зависимости от размера кусков). Перед копчением полутушки птицы или четвертинки кролика промывают водой, подсушивают в течение 8-10 часов и коптят холодным способом 1-2 суток при температуре дыма 18-20°C.

Для копчения крольчатины и птицы много дыма не нужно, поэтому класть на бочку мешковину не стоит, достаточно накрыть ее слоем марли. Сушить копченое мясо над плитой не следует, так как от этого оно теряет цвет.

КОПЧЕНИЕ НУТРИИ

Для приготовления копченых изделий из нутрии используют свежее мясо, полученное от здоровых животных. Оно должно быть чистое, без признаков порчи, кровоподтеков и побитостей, хорошо остывшее или охлажденное, предпочтительно средней упитанности.

Коптят тушки целиком, 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 экземпляров, 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 непосредственное копчение. Первая в значительной степени определяет качество готового продукта. Тушки тщательно натирают посолочной смесью среднего помола (97% поваренной соли и 3% сахара), плотно укладывают в бочку, пересыпая каждый ряд приготовленной смесью (4% к массе мяса), и накрывают деревянным кружком, на который накладывают груз. На 2,5 кг мяса расходуют примерно 1/2 стакана соли и столовую 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 ставят в прохладное место на 10-15 суток (в зависимости от массы тушек). После этого тушки вынимают и оставляют на 2-3 дня для отека рассола и созревания, в процессе которого улучшаются консистенция, вкус и аромат продукта, равномерно распределяется соль между поверхностным и глубокими слоями мяса. Созревшие тушки вымачивают в холодной воде в течение 2-4 часов и тщательно очищают поверхность от возможных загрязнений (вымачивание проводят с целью предотвращения выступления соли на поверхности мяса при копчении).

Для того чтобы поверхность тушек не загрязнялась, их перед копчением подвешивают на некотором расстоянии друг от друга и подсушивают в течение 2-3 часов. Предваритель-

ная подсушка способствует улучшению цвета копченостей и образованию характерного блеска.

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

КОПЧЕНАЯ ГУСЯТИНА

(старинные рецепты)

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

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

Полотки (половинки тушек). Их освобождают от костей, натирают смесью соли и пряностей, свертывают в рулет, обвязывают ниткой и зашивают в чистую старую полотняную ткань. Обернутые тканью куски складывают в емкость, дно которой засыпают солью, накрывают деревянным кружком и кладут гнет. Полотки в теплой кладовке просаливают в течение 6 дней. Затем их вынимают, обтирают, густо обсыпают ржаной мукой и коптят в густом дыму 10-12 дней. После проветривания продукт готов к употреблению.

Копченый рулет из гусиных потрошков. На 16 кг потрошков берут 1 фунт соли (410 г), 3 золотника селитры (12,6 г), свертывают рулет, обвязывают шелковой крепкой нит-

кой, заворачивают в полотно или холст и укладывают в кадку рядами, пересыпая солью. Готовят рассол со специями (на 15 стаканов воды — 1 фунт соли). Заливают рассол в потрошки, нагружают крышку бочонка камнем. Оставляют на 8 дней, потом обсушивают и развешивают в копильне на крючки, коптят в течение 7 дней, а затем выдерживают в течение месяца на сильном сквозняке.

ЛИТОВСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Скиландис. Не так давно это блюдо, представляющее собой свиной желудок, набитый рубленным или перемолотым мясом, в Литве умели делать в каждом крестьянском дворе. Сегодня это лакомство, деликатес, а искусством его приготовления владеет далеко не каждый сельский житель.

Мясо (вырезку, окорок, грудинку) режут на куски произвольной величины, а затем засаливают. Количество соли и приправы определяют на вкус. В северной части Литвы мясо пропускают через мясорубку, а в западных районах до сих пор режут ножом.

Выдержав солонину в течение суток под гнетом, наполняют ею желудок, зашивают его и хранят в прохладном месте на ровной поверхности под гнетом в течение трех суток, изредка переворачивая. Перед копчением желудок с мясом подвешивают перед камином или печью и оставляют так до тех пор, пока поверхность его не высохнет. Затем коптят холодным способом в течение недели. Важно, чтобы все это время температура дыма была в пределах 18-20 °С.

Так же длительно, как скиландис, коптят в Литве и сало.

Колбасы. Готовят их подобным способом, только мясо рубят мельче или делают фарш, добавляют больше приправ, плотно набивают кишки и коптят холодным способом.

Готовят колбасу из козлятины и баранины. Учитывая, что холодная козлятина имеет не очень хорошие вкусовые качества, их улучшают, смешивая фарш со свиной (до 20% мяса и 10% шпика) или только со шпиком (20%). Если свинины нет, то добавляют 20-30% курятины или крольчатины.

Баранину, чтобы отбить специфический запах, обильно сдабривают специями.

ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

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

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

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

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

РЕЦЕПТЫ С ХУТОРА СИЛАКУРШИ

О копченых продуктах, приготовленных по рецептам семьи Юкумсов из хутора Силакурши (Елгавский район Латвии) давно ходят легенды. Они столь аппетитны и вкусны, что обо всех других рецептах сразу забываешь.

У копченой крольчатины мясо сочное, ароматное и нежное, как у цыпленка. А готовят ее так. Отделив ребра, тушку разделяют на четыре части: две лопаточные и две задние. Подвешивают 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. Если дни будут стоять более теплые, то время выдержки сокращают.

После проветривания куски кролика погружают в рассол. Его готовят следующим образом: в тепловатую воду в расчете на каждую тушку вносят 1/2 ст. л. соли, 2-3 лавровых листа, 2 зубчика мелко нарезанного чеснока, несколько горошин черного перца, 5 зрелых сушеных ягод можжевельника, корицу, 1/2 ч. л. толченого имбиря, 1 ч. л. сахарного песка и 3 ст. л. 30%-ного уксуса. Приготовленный раствор (кипятить его не надо) должен покрывать мясо целиком. В этом рассоле крольчатину держат двое суток, два-три раза перекалывая куски снизу вверх и наоборот.

Перед копчением, вынув мясо из рассола, кончиком ножа делают в каждом куске до пяти надрезов и вкладывают в них по половинке зубчика чеснока и кубики шпика размером 1х1 см. Мясо пропитывается салом и чесноком и становится нежным и ароматным. Затем куски крольчатины кладут на разделочную кухонную доску, сверху прикрывают такой же доской и поколачивают по ней обухом топора или молотком, расплющивая суставы и крупные кости. Тогда у готового продукта не будет возле костей красноты, создающей впечатление, будто изделие сыровато.

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

Для проверки готовности куски протыкают острой проволочной шпилькой. Если она легко проходит — значит, мясо готово. Хранят его 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 можжевельник. Если на поверхности продукта образовалась плесень, перед копчением куски обтирают салфеткой. Следует учесть, что после вторичного копчения мясо становится жестче.

Копченые курятина, утятина, гусятина и индюшатина тоже отличаются изысканным вкусом.

По рецепту Юкумсов вначале очищают тушку птицы от внутренних органов, затем разрезают ее пополам вдоль и обрабатыва-

ют, как кролика, между двух разделочных досок, орудуя обухом топора или молотком. Подготовленные куски птицы выдерживают в рассоле не менее суток. Рассол готовят так же, как при копчении кролика, но следует отметить, что чем больше компонентов будет положено в воду, тем вкуснее будет мясо птицы. Рассол должен покрывать все мясо, а за время посола куски раза два перекладывают снизу вверх. Просоленное мясо вынимают из рассола. В постные куриные полутушки вкладывают в неглубокие надрезы кусочки шпика и дольки чеснока, что придает мясу особый аромат.

Перед копчением куски птицы развешивают, чтобы немного подсушить их, а во время копчения, наоборот, периодически обмакивают в рассол.

Сразу же дают максимальный нагрев, чтобы на поверхности мяса образовалась блестящая пленка. Когда она легко начнет отделяться, мясо готово. Полутушки гуся коптят дольше, потому что его мясо жирное, а лишний жир надо вытопить. Аромат копченой птицы хорошо сохраняет пергаментная обертка.

Свинные копчености по рецептам Юкумсов — своего рода шедевр.

Поначалу, как обычно, вынимают из туши внутренности и смолят шкуру. После этого свиную (говяжью) тушу разрубают так, чтобы ее легко было перемещать, но лучше всего на три основных отруба, как показано на рисунке 26. Передний отруб (лопаточную часть) отделяют между пятым и шестым спинными позвонками полутуши, а задний отруб (тазобедренную часть) — между последним и предпоследним поясничными позвонками.

К разделке приступают, когда мясо полностью остынет. Прежде всего вырезают шпик — толстый слой сала толщиной не менее 2,5 см. Из передней части туши удаляют шейно-спинные позвонки, грудную кость, ребра и межреберное мясо. Если разделяют свинину с баками, то отделяют шейную часть (щековину) по прямой линии перед первым позвонком. Ножи отрубают по верхнему ряду пястных костей. Из средней части туши выпиливают (или вырубают) позвоночник у основания ребер. После этого по всей длине выделяют корейку шириной 14-15 см с ребрами длиной не более 8 см, а также грудинку шириной 22-30 см (нижняя ее часть проходит по границе со-

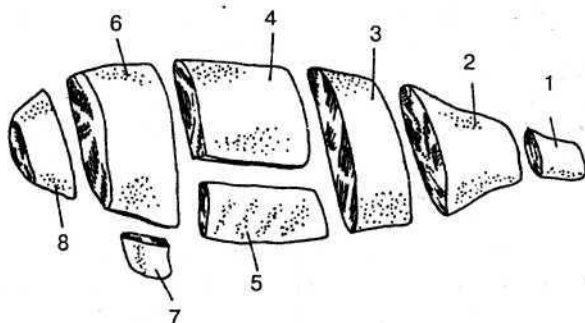


Рис. 26. Разделка свиной туши:

1 — голяшка; 2 — окорок; 3 — поясничная часть; 4 — спинная часть (корейка); 5 — грудинка; 6 — лопаточная часть; 7 — рулька; 8 — баки с шейным зарезом

сков). Задний отруб освобождают от хвоста и ножек, крестцовой кости и хвостовых позвонков. Внутренний жир с корейки и грудинки перед копчением снимают.

На приготовление свиных копченостей из цельных кусков идет мясо первого сорта, то есть мякоть окороков, спинной и лопаточной частей. Чем дольше предполагают хранить приготовленные продукты, тем меньших размеров нарезают куски для копчения. Следует также учесть, что лучше хранится мясо, из которого вынуты кости. Второсортное мясо — баки с шейным зарезом, голяшки и рульки — обычно впрок не заготавливают. Их если и коптят, то съедают в течение двух-трех недель.

Для длительного хранения разделанную тушу обязательно засаливать. Свежину можно заморозить, хотя и считается, что мороженое мясо теряет вкус и вес на 1,5-4%. Но здесь многое зависит от способа оттаивания. При медленном размораживании в течение 1-2 суток (при температуре 6-8°C) мясо более или менее сохраняет цвет и вес, а при быстром (15-16°C) — темнеет и теряет до 4% своей массы. По мнению Юкумса, лучше оттаивать мясо в холодной подсоленной воде (на 1 л воды 1 ч. л. соли). После размораживания из мяса можно приготовить различные копчености, колбасы, но при этом надо предварительно просолить его. Однако народный опыт убеждает: нет ничего вкуснее копченостей из свежего мяса.

Основа хорошего копчения — просаливание. Для хранения очень важно правильно посолить мясо. На морозе эту операцию проводить нежелательно, потому что соль при этом впитывается неравномерно и недостаточно. В теплую погоду посол идет быстро, но есть опасность порчи продукта. Самой подходящей считается температура 2-7 °С. Из трех способов посола мяса перед копчением — сухого, мокрого и смешанного — Юкумсы отдают предпочтение первому, потому что при сухом посоле копчености лучше сохраняются.

Рецепт Юкумсов для обыкновенного посола шпика — без пряностей, всухую — приемлем и для засолки мяса, однако соли в этом случае берут в два раза меньше. Шпик нарезают из спинной и боковой частей туши. Брюшную часть, а также любую часть от туши хряков не используют. Первичный расход соли на 50 кг шпика — 2 кг. Куски натирают солью и плотно укладывают в хорошо промытую, ошпаренную и просушенную бочку или в ящик, эмалированную посуду с неповрежденной поверхностью. Дно емкости покрывают солью слоем 1 - 1,5 см. Чем плотнее уложены куски сала (или мяса), тем качественнее получается продукт. Каждый ряд тоже посыпают солью. Через 5-7 дней куски пересаливают и расходуют еще 2 кг соли. При этом верхние куски перекалывают вниз, а нижние — наверх. Общий срок посола — две недели, а общий расход соли — 8% к исходной массе продукта.

Юкумсы придерживаются способа посола, давно распространенного и указанного еще в старинной книге Я. Ф. Батюшкина «Домострой», выпущенной в Москве в 1865 году. Там сказано: «...солить должно не очень круто, а лучше дать дольше солиться, поставя в прохладном месте». В том же «Домострое» предусмотрен и пряный посол сухим и смешанным способами. Для этого на дно емкости, в середине кадки и сверху уложенного мяса к смеси добавляют лавровый лист, душистый или черный перец, спелые можжевельные ягоды, кориандр, тмин, майоран и несколько долек чеснока.

Мясо перед копчением солят около недели, так как оно быстрее пропитывается солью, чем шпик. Расход соли на мясо составляет всего 4% от его веса, то есть на каждый килограмм берут 40 г. Перед копчением как мяса, так и шпика соль смывают чистой водой.

На цельных кусках (например, карбонадах, окороках, корейке), по рецепту Юкумсов, делают надрезы ножом и вкла-

дыдают в них кубики шпика размером 1х1 см, разрезанные вдоль зубчики чеснока и спелые (темно-синие, а не зеленые) можжевельные ягоды.

Из тонкой мякоти делают крученые рулеты, подкладывая на разделочную поверхность кусочки сала и мелко нарезанный чеснок. Чем тоньше разделочный слой, тем вкуснее и нежнее получается рулет. К свиной мякоти иногда добавляют крольчатину или курятину. Для рулетов больше подходит свинина, так как говядина и баранина в данном случае получаются твердыми (они больше подходят для колбас).

Колбасы, по Юкумсам, делятся на два сорта: дымные и обычные. Мясо используют от любых животных, и чем разнообразнее оно в фарше, тем вкуснее получается колбаса.

Дымную колбасу холодного копчения готовят следующим образом. Свежее мясо нарезают кусочками по 2-3 см, раскладывают его на доске тонким слоем и выдерживают на сквозняке до трех суток при температуре не выше 10 °С. За этот период кусочки переворачивают два-три раза и перемешивают. Если используют на колбасу мясо лося, оленя или лесного кабана, то к нему добавляют 1/3 часть мяса домашней свиньи и побольше пряностей. Нарезанное кусочками мясо диких животных выдерживают на сквозняке дольше — до семи суток.

Проветренное мясо дважды, а то и трижды пропускают через мясорубку. При первой обработке вместе с мясом прокручивают лавровый лист и чеснок. На 1 кг мяса берут 3-4 зубчика чеснока и 2 лавровых листа средней величины. Во второй раз через мясорубку пропускают еще и шпик — 50 г на 1 кг фарша. Чем большее число раз перемалывают мясо и чем дольше перемешивают фарш, тем вкуснее получается колбаса.

Перемолотый и хорошо перемешанный фарш выкладывают в таз; и на каждый килограмм его добавляют 1 ст. л. картофельного крахмала, черный молотый перец, 1 ч. л. тмина, ножом наскребают (или натирают на мелкой терке) мускатный орех — на 10 кг фарша хватает одного. Обязательна добавка растертого имбиря (2 ч. л. на 10 кг) и рубленого на кусочки шпика (5% от массы фарша). Соли кладут не более 2,5%. Воды не подливают совсем, заменяя ее водкой (0,5 л на 10 кг фарша). В данном случае этот продукт будет действовать как консервант, и тогда дымная колбаса может храниться до двух лет. Репчатый лук добавляют в том случае, если колбасу съедают

сразу, в противном случае обходятся без него, поскольку он окисляет мясо.

Подготовленный фарш тщательно перемешивают руками до тех пор, пока он не начнет отставать от рук (на них должен оставаться только слой жира). После этого как можно плотнее набивают фарш в кишку механическим шприцем. Концы колбас завязывают обычной ниткой или шпагатом.

В копильне колбасные батоны или круги не должны касаться друг друга, иначе они могут слипнуться. Топят ольховыми дровами, а под конец кидают можжевельные ветки. Сначала колбасы сильно прогревают, а затем при тихом тлении дров в течение недели происходит дымное копчение. При этом постоянно следят за копильней: подкладывают в топку дрова или опилки, переворачивают колбасу, перевешивают ее от краев камеры в середину и наоборот.

Готовность колбас проверяют следующим образом: когда колбаса остынет за ночь, ее сжимают пальцами (если мягковата, коптят еще, а если упругая, твердая — значит, готова).

Перед копчением оболочку любой колбасы не прокалывают (хотя многие специалисты считают, что это необходимо). По мнению Юкумсов, в отверстия проколов при сильном нагревании из колбасы вытекает жир и тогда остальная жидкость уходит слишком быстро.

Предлагаем рецепт приготовления колбасы горячего копчения. Свежее мясо предварительно подготавливают так же, как для дымной колбасы (добавки те же). Но в фарш добавляют бульон из костей: на 10 кг — 1 л. Иногда вместе с бульоном добавляют и водку. В кишку фарш вводят не так плотно, как при изготовлении дымной колбасы — так, чтобы при нажатии поверхность колбасного батона становилась плоской. Оболочку, как и в первом случае, не прокалывают.

Коптят интенсивно — 2-3 часа, следя за тем, чтобы колбаса не загорелась. Под конец копчения жар уменьшают и подкладывают ветки можжевельника. Хранение такой колбасы зависит от места и температуры. На чердаке (при сквозняке, в прохладную погоду) ее можно сберегать до шести месяцев.

СЫРОКОПЧЕНАЯ КОЛБАСА

Сырокопченые продукты можно готовить весной, осенью и зимой. Хранят их в подвешенном состоянии в погребе. В слу-

чае появления плесени ее удаляют с кожицы, колбасу коптят еще в течение нескольких часов и убирают в холодильник.

Есть один важный момент. Сырокопченую колбасу надо уметь подать. Толстыми кусками ее не режут — в таком виде она жесткая, кажется пересоленной и резко пахнущей копченым. Следует нарезать колбасу очень тонким острым ножом, сделать бутерброды и подать к столу.

Рецепт приготовления сырокопченной колбасы: берут 3,5 кг говядины (филейную часть), 3,5 кг нежирной свинины, 3 кг соленого шпика, 1-1,2 стакана соли, 2 ч. л. сахара, по 1 ч. л. черного и душистого перца в порошке и 30 г аскорбиновой кислоты.

Говядину и свинину лучше брать свежими, вскоре после забоя. Мясо в воде не моют, а только зачищают, затем вынимают из него сухожилия, пленки и жир. Куски мяса по 300-400 г натирают солью (если готовят осенью, берут 1 стакан соли, если весной — 1/4 стакана). Укладывают мясо в эмалированную посуду, завязывают плотной тканью и помещают на 5 дней в холодное место (температура 2-4 °С). После этого мясо пропускают через мясорубку. Сало очищают от соли, мелко режут и смешивают с мясом. Затем добавляют все остальные продукты: сахар, перец двух видов и аскорбиновую кислоту (вместо селитры, которую используют как консервант). Благодаря аскорбиновой кислоте мясо не теряет цвет и не становится серым. Фарш тщательно, в течение 30-40 минут, вымешивают руками, как тесто, затем выкладывают в одну или две эмалированные ванночки (или в тазики) так, чтобы слой мяса не был выше 5 см и на два дня снова ставят в холодное место. После такой выдержки можно заполнять фаршем заранее приготовленные кишки.

Подготовка кишок: для того чтобы они не рвались в процессе фарширования, их обязательно очищают и обрабатывают сразу же после забоя взрослой свиньи, иначе ткань неочищенных кишок быстро «сгорит» и потом порвется. Для заполнения кишок фаршем пользуются мясорубкой с приставкой для выжимания сока. У мясорубки убирают ножи, решетку и прикручивают раструб соковыжималки. Решетку, через которую обычно вытекает сок, заменяют самодельной пластиной, вырезанной из жести (можно использовать консервную банку) точно такой же формы, как решетка. В раструбе есть винт. Один край кишки натягивают сверху до этого винта, а снизу

кишка заходит дальше. Затем берут плотную узкую аптечную резинку, надевают ее на винт, туго перекручивают восьмеркой вокруг винта и прижимают кишку, чтобы она не сползала с воронки раструба.

Мясорубку крутят осторожно. Фарш в кишке длиной 50-55 см легонько передвигают рукой на другой край. После заполнения фаршем кишку завязывают крепкой ниткой с двух сторон, а концы связывают вместе. Если при заполнении образуются небольшие воздушные полости, то эти места прокалывают иголкой, чтобы выпустить воздух. Подготовленные колбаски (их должно получиться 15-17 штук) навешивают на палку и выносят в прохладное место для уплотнения.

Через 5-7 дней приступают к копчению колбас. Его проводят при температуре 20 °С в течение 2-3 суток. Если есть возможность поддерживать дым ночью, то лучше не прерывать копчение. Если такой возможности нет, то на ночь колбасу заносят в дом, а утром опять коптят до ночи.

Закопченную колбасу относят в погреб, где ее хранят в подвешенном состоянии. Через 3-4 недели она вызревает и готова к употреблению.

Из 10 кг мясopодуkтов получается 7 кг колбасы с отличным вкусом и ароматом.

ЛИВЕРНАЯ КОПЧЕНАЯ КОЛБАСА

850 г мяса свиных голов и 750 г сырой свиной или говяжьей печени зачищают, режут на куски толщиной 8-10 мм и помещают на 15-20 минут в кипящую воду для обесцвечивания, после чего охлаждают до температуры 8-12 °С.

20 г репчатого лука измельчают и обжаривают на свином жире. Затем все подготовленные продукты дважды пропускают через мясорубку с диаметром отверстий решетки 2-3 мм и, добавив 20 г соли и по 0,5 г черного и душистого молотого перца, тщательно вымешивают массу в течение 5-6 минут.

Готовым фаршем набивают говяжью (или свиную) кишку, перевязывают шпагатом колбасные батоны и варят их в воде при температуре 80 °С до достижения в центре продукта 70-72 °С.

Сваренную колбасу охлаждают под душем либо в проточной воде в течение 25-30 минут, после чего оболочку колбас-

ных батонов подсушивают. Коптят колбасы в течение 30-40 минут холодным дымом при температуре 25-28 °С.

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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 (серны или лося). Свежее 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, мелко истолочь, просеять, размешать с мясом, отбить его деревянной толкушкой, добавить 3/4 стакана спирта, 1/2 фунта верхнего свиного сала от затылка, нарезанного тонкими продолговатыми кусочками, плотно наполнить этой массой толстые воловьих кишки (чем они толще, тем лучше). Перевязать их и поместить между двумя досками, положив на них легкий пресс. Так выдержать колбасы два дня в протопленной комнате, потом вынести в кладовую, покрыть доской и камнями, 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 чердак (на сквозной ветер) на две недели, потом, очистив, хранить в сухой ржи, хмеле, сене или золе.

Итальянские колбасы. 23 фунта свинины (от лопатки), очищенной от жил, 4 фунта говядины мелко нарезать, положить на решето на сутки и держать в обычной 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 чтобы не

лопнули). Крепко перевязать, повесить в холодное место, коптить в течение одной-двух недель ветками коландры или 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 воловьи кишки и наколоть их иголкой. Далее поступать, как с итальянскими колбасами.

Колбасы для скорого употребления. Взять 2,5 фунта свинины, 1 фунт говядины, 1/4 фунта поджаренного в масле лука, 2-3 зубчика чеснока, 4 лота соли, 1 золотник селитры, 1/2 лота перца. Все смешать, плотно набить свиные или воловьи кишки, перевязать их, повесить на сквозной ветер на три дня, коптить в течение 2-3 недель.

Охотничьи сосиски (колбаски). Взять 15 фунтов постной и 5 фунтов жирной свинины, мелко измелчить и приготовить специи: 3 золотника селитры, 3/4 фунта соли (по вкусу), 2 лота майорана, 1 1/2 лота красного и 3/4 лота черного перца. Смешать специи с фаршем, набить кишки (тонкие свиные) и держать их в тепле 20 часов. Затем проветрить на холоде и коптить в течение 1,5 недели.

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 части жирного большого телянка, отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир. Взять фунт соли, 3 золотника селитры, 1/8 фунта сахара, мелко истолочь, размешать, натереть со всех сторон телятину, уложить в кадку, посыпая оставшейся солью, сверху положить круг или тяжелый гнет. Выдержать в комнате один день и поставить в холодное место на две недели, переворачивая куски через два дня.

Через две-три недели телятину вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть, зашить в ветошь, коптить две недели, а

потом повесить на сквозняке в прохладном чулане. Когда будет готова, варить, как ветчину, или запечь в тесте из крупчатой пшеничной муки 3-го сорта.

Телячий копченый окорок очень вкусен. Подается он как в холодном, так и в горячем виде с зеленой фасолью или зеленым горошком и другим гарниром.

Копченая баранина готовится так же, как и телятина.

Копченая говядина. Свежую говядину натереть со всех сторон солью с селитрой. Когда остынет, сложить куски друг на друга в ящик, пересыпая солью. На 3 пуда мяса идет 5 фунтов соли и 1/8 фунта селитры. Посоленное мясо выдержать в теплом месте 12-18 часов, а затем обсушить и коптить в домашней коптильне в течение пяти дней.

Копченая говядина по-гамбургски. 1,5 пуда говядины опустить в кипяток, довести до кипения, вынуть, обсушить на решетке, натереть смесью из 2,5 фунта соли и 6 золотников селитры и посадить в горшке в теплую печь или поставить на дворе в тени на 12 часов. Потом обвязать куски белой бумагой и коптить в течение пяти дней в домашней коптильне.

Копченая ветчина. Назначенные для копчения окорока, голову кабана сложить в отдельный бочонок, натирая каждый кусок солью, селитрой и прочими специями. На 100 фунтов свинины идет 5 лотов селитры, 5 фунтов сухой истолченной и просеянной соли, 5 лотов лаврового листа, 5 лотов перца, 3,5 лота гвоздики (все специи истолочь). Бочонок с мясом закупорить, два дня держать в комнате, часто переворачивая, потом засмолить и вынести в холодное место. Когда ветчина просолится (не позже начала марта), достать ее, очистить, натирая пшеничными отрубями, поместить на чердак на два дня и коптить в продолжение трех недель сперва в легком дыму, а потом в сильном, прерывая копчение на 1-2 часа. Ночью огонь не поддерживать.

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

Бараний окорок по-шотландски

В Шотландии копченый бараний окорок готовят подобно ветчине и подают на завтрак холодным, на обед и ужин горячим с соусом из каперсов.

Перед копчением заднюю баранью ногу около двух недель выдерживают в рассоле, приготовленном из калийной селит-

ры, поваренной соли, карамелизованного сахара, кориандра, душистого и черного перца, ежедневно переворачивая ее. Затем коптят легким дымом от торфа или дерева твердой породы от 10 до 14 дней, после чего погружают на 2 часа в маринад и потом отваривают.

Этот же способ применяют для копчения гуся и говядины.

САЛЯМИ

Домашняя салями. 1,5 кг постной свинины стазобедренной 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. л. без верха дробленого белого перца, 1 ч. л. глюкозы, 1 ст. л. коньяка или рома. Перемешать фарш в течение 5 минут, прибавить кубики шпика и перемешать еще раз в течение 5 минут 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. л. без верха белого молотого перца, 1 ч. л. зерен белого перца, 1 ч. л. с верхом глюкозы, 1 небольшой тертый зубчик чеснока и все перемешать в течение 10 минут. Полученным фаршем наполнить длинные свиные кишки и туго их перевязать. Затем положить их на три недели в прохладное помещение для приобретения красноватого оттенка и 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 в течение 4-5 минут 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).

Мини-саями для гурманов. 1 кг постной свинины с тазобедренной части, 0,5 кг постной говядины с огузка и 0,5 кг высококачественного спинного шпика без шкурки 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. л. без верха белого молотого перца, 2 ч. л. без верха молотого мускатного ореха, 1 ч. л. с верхом тмина, 1 ч. л. 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 подвергают холодному копчению.

Крестьянская саями. 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 4,5 мм), добавить 60 г посолочной смеси, 2 ч. л. без верха белого молотого перца, 1 ч. л. цельных зерен белого перца, 1 ч. л. с верхом глюкозы, 1 ст. л. 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 появ-

ления красноватого оттенка, а потом подвергнуть холодному копчению один раз в день на протяжении одной недели.

Саями из мяса оленя, косули или из баранины. 800 г мяса оленя, косули или 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 мясо косули, оленя или 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. л. с верхом глюкозы, 2 ст. л. без верха белого молотого перца, 1 ч.л. измельченного кориандра, 1 ст. л. 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.

Саями воздушно-сухие. К 2 кг свежеприготовленного смешанного фарша (из говядины и свинины) добавить 50 г посолочной смеси, 2 ч.л. глюкозы, 2 ст. л. без верха белого молотого перца, 1 ч. л. с верхом майорана, 1 ч. л. с верхом тмина, 1/2 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. Продукт готов к употреблению.

СИРОКОПЧЕННЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

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

Зачищенные куски солят комбинированным способом. Для этого их натирают со всех сторон солью и укладывают в деревянную емкость.

Через 2-3 дня засоленное мясо перекладывают в другую емкость, заливают рассолом и выдерживают 5-6 дней.

После засола куски мяса промывают чистой водой, подвешивают и коптят при температуре 75-80 °С. Затем кладут под пресс, охлаждают, натирают кашицеподобной смесью, приготовленной из 30% тмина, 50% красного молотого перца и 20% толченого чеснока, и подвешивают в сухом прохладном месте.

Копченые косточки. Косточки, оставшиеся после вальцовки (при получении филе, грудинки, шейки и др.) солят мокрым способом на протяжении 5-6 дней. Затем их вынимают из рассола, тщательно промывают теплой водой, подвешивают и коптят в течение 12-14 часов при температуре 25-35 °С до появления бурой окраски на поверхности.

Копченые языки. Говяжьи языки весом не менее 1 кг промывают, зачищают, удаляют подъязычную косточку и заравнивают тупую часть. Для посола 10 кг языков готовят 11 л рассола, состоящего из 18% соли, 0,05% нитрита натрия и 0,5% сахара. 1-1,2 л рассола (10-12% к весу продукта) вводят в языки с помощью шприца, после чего их укладывают в емкости, заливают оставшимся рассолом и выдерживают 5-7 суток при температуре 0-4 °С. По окончании посола языки вымачивают в воде в течение часа, навешивают на крючки, продетые сквозь кончик языка, и выдерживают для подсушки и стекания рассола 2-4 часа в холодильнике. Коптят языки в течение 2-3 суток при температуре 20-25 °С, а затем сушат в течение 2-3-х суток при температуре 12 °С.

Хранят копченые языки упакованными в пергамент или целлофановые пленки в течение месяца при температуре 0-4 °С. Употребляют в холодном виде.

Конина сырокопченая. Берут 10 кг конины без жира, вырезая с лопаточной и спинной частей туши куски мяса весом по 0,5-1 кг, зачищают их от жира, хрящей, сухожилий, натирают сухой смесью из 300 г соли и 15 г сахара и выдерживают в посоле в течение 5-7 суток при температуре 3-4 °С.

По окончании посола куски конины зачищают от бахромок, выравнивают края, подпетливают шпагатом, навешивают на палки и коптят в течение 24-48 часов при температуре 50-60 °С. После копчения конину подсушивают в течение 3-5 суток при температуре 12-14 °С.

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, навешать 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.

СЫРАЯ ВЕТЧИНА

Ветчина с можжевельником (сухой посол). 4 ч. л. ягод можжевельника растолочь, смешать с 1 ч. л. 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 прохладный погреб.

Куски ветчины оставить в емкости для посола на три недели. В течение этого срока куски ветчины каждые 3-4 дня перекаладывают, но 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 надревесные опилки насыпают 1 ч. л. 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. л. без верха сахара. 6 ч. л. 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 мясные крюки, просушить в течение одного дня в хорошо проветриваемом помещении и коптить дымом с низкой температурой. Во время каждого копчения на древесные опилки насыпают 1 ч. л. ягод можжевельника.

При мокром посоле ветчину в воде отмачивать не надо.

Примечание. 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. л. 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, перекадывают 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 подвесить для просушки на мясные крюки. Через день начать копчение. Во время каждого копчения на древесные опилки следует класть несколько веточек сосны или сухих еловых (сосновых) шишек. Коптить ветчину необходимо до получения желаемого цвета.

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. л. 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. л. без верха сахара и добавить 2 ч. л. 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. л. 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. л. без верха сахара и 1 ч. л. 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.

Копченая грудинка Шварцвальд (сухой посол). Свиную грудинку нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара, 1 ч. л. зерен кориандра, 1/2 зубчика чеснока и 4 ч. л. с верхом можжевеловых 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 ее вынуть, обмыть теплой водой и подвесить для просушки. Через день следует начать холодное копчение (по одному разу ежедневно).

Копченую грудинку Шварцвальд рекомендуется коптить до получения насыщенного темного цвета. Во время каждого копчения на древесные опилки следует класть 1-2 шишки ели или сосны.

Копченую грудинку Шварцвальд можно приготовить и по методу мокрого посола. В этом случае продолжительность посола — 1 неделя. Дальнейшая 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. л. без верха сахара, 1 ч. л. зерен кориандра, 1/2 зубчика чеснока и 4 ч. л. с верхом ягод можжевельника.

Ветчина Шварцвальд (мокрый посол). Технология приготовления аналогична приготовлению по другим рецептам мокрого посола. На 1 кг свиного мяса — 1 л рассола (1 л воды, 120 г посолочной смеси с нитритами, 1 ч. л. без верха сахара, 1/2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа). Копчение осуществляется с применением сосновых или еловых опилок, причем в ходе каждого копчения на них следует класть 1-2 еловые или сосновые шишки. Ветчину Шварцвальд коптят до получения насыщенного темного цвета.

Технология сухого посола ветчины Шварцвальд соответствует прочим рецептам сухого посола. На 1 кг свиного мяса — 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1/2 ч. л. сахара, зерна кориандра. Лавровый лист и чеснок — в том же количестве, что и при мокром посоле.

Ветчина с перцем. Свиное мясо нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 50 г сахара, 1 ч. л. с верхом черного молотого перца, 1 ч. л. с верхом белого молотого перца, 1/3 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. Продолжительность посола — 3 недели. Каждые 3-4 дня куски мяса следует перекалывать (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. л. 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. л. без верха сахара и добавить 2 ч. л. 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 извлечь ветчину из рассола и обмыть теплой водой. После однодневной просушки коптить холодным дымом. В процессе каждого копчения на древесные опилки насыпают 1 ч. л. зерен кориандра.

Ветчину с кориандром можно солить и сухим способом. На 1 кг мяса — 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1/2 ч. л. сахара, 2 ч. л. семян кориандра.

Ветчина с пряностями (мокрый посол). Технология приготовления ветчины с пряностями соответствует прочим рецептам мокрого посола. На 1 кг свиного мяса — 1 л рассола (0,8 л воды, 120 г посолочной смеси с нитритами, 1 ч. л. без верха сахара, 1 ч. л. порошка «Магги», 1/2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 ч. л. с верхом ягод можжевельника, 100 мл красного вина). В процессе копчения следует обязательно использовать несколько еловых иголок для придания ветчине особого вкуса и цвета.

Ветчина говяжья (сухой посол). Взять мясо от нижней части бедра коровы (коострец) и нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и 1 ч. л. можжевеловых ягод. Куски говядины (или нашингованного 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. л. без верха сахара и 1/2 зубчика чеснока. Небольшие куски (общей массой 1 кг), вырезанные из тазобедренной части полновозрастных овец, 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. л. без верха сахара и добавить 1 ч. л. цельного белого перца и 1 ч. л. ягод можжевельника. Куски шейной части свиной туши положить в емкость для посола, полностью

залить приготовленным 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 виноградаря (сухой посол). Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара, 1 ч. л. молотого кориандра и 1/2 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 буковые опилки, на которые при каждом копчении следует класть немного виноградной лозы или сушеных листьев винограда.

Ветчину виноградаря 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. л. без верха сахара и 1/2 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. л. без верха сахара, 1 ч. л. цельных зёрен кориандра, 1 ч. л. душистого перца, 1/2 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.

Свиной рулет можно посолить и мокрым способом. В этом случае продолжительность посола уменьшается на 2 дня на каждый килограмм мяса.

ИЗЫСКАННЫЕ СОРТА ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ДИЧИ

Копченая ветчина из мяса дичи относится к самым оригинальным и изысканным блюдам. Раньше их могли готовить только специалисты, имеющие опыт копчения ветчины. Сегодня круг таких профессионалов можно расширить, главным образом за счет охотников, которые и являются основными поставщиками дичи. И если строго придерживаться рецептуры и соблюдать технологию приготовления, то успех будет обеспечен.

Ветчина из мяса кабана (*мокрый посол*). Приготовить рассол: в 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. глюкозы или сахара и добавить 1 ч. л. зерен кориандра, 1/2 зубчика рубленого чеснока и 2 ч. л. ягод можжевельника. Вырезанный кусок из тазобедренной части кабана весом 1,5-2 кг залить приготовленным пряным рассолом и оставить на 14 дней. Затем извлечь его из рассола, обмыть чуть теплой водой и просушить в течение двух дней на крюке в хорошо проветриваемом помещении. Коптить примерно 10 раз дымом с низкой температурой в соответствии с общими рекомендациями. Для копчения применяются опилки твердых пород деревьев. В процессе каждого копчения на опилки следует класть горсть еловых или сосновых игл или шишек.

Ветчину из мяса кабана можно приготовить и методом сухого посола. В этом случае масса посолочной смеси уменьшается до 50 г на 1 кг мяса. Применение прочих пряностей (на 1 кг мяса) соответствует вышеприведенному рецепту. Технология приготовления аналогична приготовлению ветчины сухого посола из мяса оленя.

Ветчина из мяса оленя (*мокрый способ*). Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара или глюкозы и добавить 1/3 зубчика рубленого чеснока и 4 ч. л. можжевеловых ягод (такое количество рассола рассчитано на 1 кг мяса). Освежеванный и вырезанный кусок тазобедренной части оленя весом 1,5-2 кг положить в емкость для посола и залить рассолом. Посол производить в прохладном помещении в течение 14 дней. Затем ветчину вынуть из рассола, обмыть чуть теплой водой и просушить на крюке в течение одного дня в хорошо проветриваемом поме-

щении. Коптить холодным дымом примерно 10 раз в соответствии с общими рекомендациями. Для копчения используют опилки бука или дуба, на которые следует класть небольшие веточки сосны. Если в коптильню поместить несколько веточек каштана, то они придадут ветчине необычный аромат.

Ветчина из мяса оленя (сухой посол). Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. глюкозы или сахара, 3 ч. л. тертого чеснока, 3 ч. л. толченых можжевеловых ягод (рассчитано на 1 кг мяса). Куски мяса весом 1,5-2 кг, вырезанные из тазобедренной части оленя, равномерно и тщательно натереть со всех сторон приготовленной смесью, положить в емкость для посола и поставить на три недели в прохладное место. Через каждые 3-4 дня куски ветчины следует переключивать (нижние вверх, а верхние вниз). По окончании времени посола образовавшийся собственный рассол слить, а ветчину залить холодной водой и оставить на 12 часов. Затем ветчину обмыть теплой водой и просушить, подвесив на крюк в хорошо проветриваемом помещении. Копчение проводить так же, как в предыдущем рецепте.

Ветчина из мяса барсука (мокрый посол). Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1/2 ч. л. сахара или глюкозы, добавить 1/3 небольшого зубчика чеснока и 3 ч. л. с верхом ягод можжевельника. Окорочка отделить от туши, освободить от прилегающего подкожного жира и положить на 1 ночь в минеральную воду. Затем куски мяса положить в емкость для посола или в таз и залить приготовленным рассолом. Солить в течение семи дней. Куски солонины извлечь из рассола, просушить в хорошо проветриваемом помещении. При желании свернуть и связать, после чего обмыть теплой водой и подсушить. Коптить многократно дымом с низкой температурой, используя опилки бука или дуба. При каждом копчении посыпают на опилки 1 ч. л. ягод можжевельника.

Примечание. Прежде чем приступить к приготовлению ветчины из мяса барсука, его необходимо проверить на наличие трихинелл.

Ветчина из мяса косули (мокрый посол). Приготовить рассол: в 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара или глюкозы, добавить 1/2 часть растертого лаврового листа и 4 ч. л. измельченных ягод можжевель-

ника. Освежевать тазобедренную часть туши косули, извлечь кость, мясо без кости положить в емкость для посола, залить рассолом и оставить на 14 дней. Затем вынуть его, удалить тампоном рассол, свернуть, плотно зашнуровать, обмыть чуть теплой водой и в течение одного дня просушить в хорошо проветриваемом помещении. Для копчения применять смесь буковых и еловых или сосновых опилок, на которые при каждом копчении следует класть 1-2 шишки сосны или лиственницы.

Ветчину из мяса косули можно приготовить и методом сухого посола. Дозировка пряностей на 1 кг мяса соответствует этой рецептуре. При сухом посоле количество посолочной смеси следует уменьшить до 50 г на 1 кг мяса. Технология приготовления аналогична приготовлению ветчины из мяса оленя сухим посолом. Прежде чем натирать мясо посолочной смесью, отделенную и освежеванную тазобедренную часть туши косули следует свернуть и связать.

КОПЧЕНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Приготавливая рассолы и посолочные смеси для деликатесных изделий, будьте предельно внимательны. Помните, что нитрит натрия — яд, и его передозировка может привести к трагическим последствиям.

Термообработка копченых деликатесов является заключительным этапом, в процессе которого изделие достигает состояния кулинарной готовности.

Перед началом работы взвесьте имеющееся сырье. При расчете времени, необходимого для варки, можно исходить из следующего: при температуре нагрева 80-85 °С продукт варят 50 минут на каждый килограмм его веса. Перед термообработкой мясокостные изделия (окорока, корейку, грудинку) подпетливают, подвешивают на палки и погружают в воду. Когда вода закипит, уменьшают нагрев и варят при температуре 80-85 °С. Кулинарная готовность, как правило, определяется по достижении 70-72 °С в центре продукта.

Филей говяжий копчено-вареный. Используют спинные и поясничные мышцы весом 0,3-0,5 кг, удлиненной формы, толщиной не более 4 см.

Мышцы зачищают от жира и пленок, заравнивают края и придают куску относительно правильную форму. Пластины

говядины накалывают толстой иглой или шилом с двух сторон по всей длине (через 2-3 см) и заливают рассолом в количестве 30-40% к массе сырья. Температура рассола — 4 °С. На посол 10 кг филе требуется 5 г сахара, 20 г черного молотого перца и 5-7 лавровых листьев. Перечисленные ингредиенты заливают 3-4 л воды, доводят раствор до кипения и кипятят 3 минуты. В кипящий рассол вносят 7% поваренной соли, а после охлаждения рассола до 10-12 °С добавляют 0,02% нитрита натрия. Филеи выдерживают в посоле в течение 4-5 суток при температуре 0-4 °С, затем навешивают на крючки и выдерживают 2-4 часа в холодильнике для подсушки и стекания рассола.

Коптят филеи при температуре 30-35 °С в течение 18-24 часов. Рекомендуемые виды древесины: тополь, липа, облепиха. По окончании копчения филеи варят в воде или на пару в течение 60-75 минут до полной кулинарной готовности (температура в центре пластины должна быть 70-72 °С).

Говяжий филей употребляют как в горячем, так и в холодном виде. Хранят его в подвешенном состоянии или упакованным в пергамент, подпергамент или целлофановые пленки в течение 3-5 суток при температуре 0-4 °С.

Шейка копчено-вареная. Используют куски мяса неправильной формы, вырезанные из шейной части свиной туши по линии расслоения мышц. Вес кусков шейки — 300-500 г при толщине не более 4 см.

Куски мяса тщательно заравнивают и придают им овальную форму. Мышцы прокалывают по всей длине с двух сторон толстой иглой или шилом через каждые 2-3 см. Мясо заливают рассолом в количестве 30-40% к общему весу сырья. Рассол содержит 7% соли, 0,02% нитрита натрия и 0,15% сахара. В рассол на 10 кг шеек добавляют 150 г свежемолотого чеснока и 2 г черного молотого перца.

Залитые рассолом шейки выдерживают в течение 3-5 суток в холодильнике при температуре 0-4 °С, затем подвешивают их на крючки, выдерживают 2-4 часа при температуре 0-4 °С для подсыхания поверхности и коптят при температуре дыма 30-35 °С в течение 12-18 часов. Рекомендуемые виды древесины: облепиха, персик, тополь. После копчения шейки варят в воде или на пару в течение 60-75 минут до кулинарной готовности (70-72 °С в центре продукта).

Шейку употребляют как в горячем, так и в холодном виде. При хранении подвешивают или упаковывают в пергамент, подпергамент, целлофан или иную пищевую полимерную пленку, что обеспечивает сохранение сочности продукта и специфического запаха. Хранят при температуре 0-4 °С в течение 3-5 суток.

Карбонад варено-копченый. Используют спинную и поясничную мышцы от свиных полутуш в парном, охлажденном или размороженном состоянии. Вес мышцы — 500-700 г при толщине не более 4 см.

У мышц заравнивают края и зачищают бахромок, прокалывают их по всей длине с двух сторон толстой иглой или шилом с интервалом 2-3 см. Заливают рассолом, содержащим 7% соли, 0,02% нитрита натрия и 0,15% сахара. Соотношение сырья и рассола — 1:0,4. В рассол добавляют 15 г свежемолотого чеснока и 0,2 г черного молотого перца из расчета на 1 кг мяса. Карбонад выдерживают в рассоле в течение 3-5 суток в холодильнике при температуре 0-4 °С. Затем подвешивают на крюки и выдерживают в холодильнике от 2 до 4 часов для подсыхания поверхности.

Коптят при температуре 30-35 °С в течение 5-6 часов. Рекомендуемые виды древесины: вишня, слива, облепиха. Копченый полуфабрикат опускают в кипящую воду и варят в течение 60-75 минут при температуре 75-85 °С до кулинарной готовности (70 °С в центре продукта).

Хранят карбонад в подвешенном состоянии либо упакованным в пергамент в течение 3-5 суток при температуре 0-4 °С.

Пастрома копчено-запеченная. Используют шейную часть свиных туш. Масса каждой пастромы — 300-500 г.

Шейную часть после отделения костей и шпика нарезают на пластины толщиной 2-3 см по линиям расслоения мышц. На пластинах делают надрезы по диагонали глубиной 3-5 мм для ускорения посола и закрепления пряностей. Приготовленные пластины заливают рассолом в количестве 40-50% к весу продукта (концентрация — 14% соли и 0,075% нитрита натрия) и выдерживают в холодильнике 2-3 суток.

Затем пластины натирают молотым черным перцем и чесноком (соответственно 20 г и 100 г на 100 кг пастромы), подвешивают на крючки и выдерживают в холодильнике около двух часов до подсыхания поверхности. Коптят 3,5-4 часа при

температуре 30-35 °С. Рекомендуемые виды древесины: тополь, ольха. Прокопченную пастрому укладывают на противни, смазанные свиным жиром, и запекают в духовке при температуре 160-180 °С в течение 60-80 минут до достижения температуры 75-78 °С в центре изделия.

Готовую пастрому хранят в упакованном виде при температуре 0-4 °С до пяти суток.

Корейка копчено-запеченная. Используют спинную и поясничную части свиной туши. Толщина шпика должна быть не более 4 см и не меньше 1 см. Вес куска — до 1,5 кг.

После удаления позвонков края ребер заравнивают. Охлажденное мясо заливают рассолом (30-40% к весу корейки), содержащим 7% соли, 0,05% нитрита натрия и 0,15% сахара. Продолжительность посола — 15-20 суток при температуре 2-4 °С. Затем корейку выдерживают для стекания в течение суток и коптят 2-3 часа горячим дымом (75-85 °С) либо 10-12 часов холодным дымом (30-36 °С). Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь. Копченую корейку укладывают на противень, смазанный свиным жиром, и запекают в духовке в течение одного часа при температуре 160-180 °С до достижения температуры 75 °С в наиболее толстой части продукта.

Готовую корейку хранят в упакованном виде при температуре 0-4 °С до пяти суток.

Корейка копчено-вареная. Используют те же части свиной туши. Условия посола такие же, как при изготовлении корейки копчено-запеченной. После стекания корейку коптят горячим дымом при температуре 75-85 °С в течение 2-3 часов. Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь. Затем корейку варят в воде или на пару в течение 45-60 минут до кулинарной готовности (70-72 °С в центре продукта).

Готовую корейку хранят в упакованном виде в течение 3-5 суток при температуре 0-4 °С. Употребляют охлажденной.

Грудинка копчено-вареная. Используется грудинно-реберная часть свиной туши. Грудинка должна иметь прослой мышечной ткани. Толщина шпика — не менее 1 см. Вес кусков — до двух кг.

Брюшину с сосками удаляют, края заравнивают. Линия отреза брюшной части может быть косая. Охлажденную сырую грудинку заливают рассолом (30-40% к массе сырья), содер-

жащим 7% соли, 0,05% нитрита натрия и 0,15% сахара. Продолжительность посола — 15-20 суток при температуре 2-4 °С. После посола грудинку выдерживают в подвешенном состоянии в течение суток, затем коптят 2-3 часа при температуре 30-35 °С. Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь. После копчения варят в воде или на пару в течение 45-60 минут до кулинарной готовности (70-72 °С в центре продукта).

Упакованную грудинку хранят 3-5 суток при температуре 0-4 °С. Употребляют в охлажденном виде.

Грудинка сырокопченая. Используют ту же самую часть свинины. Условия посола такие же, как при изготовлении грудинки копчено-вареной. После отекаания грудинку коптят густым дымом при температуре 30-35 °С в течение 12-18 часов непрерывно или по 2 часа ежедневно в течение недели. В перерывах между циклами копчения грудинку хранят в холодильнике в подвешенном состоянии. Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь.

Готовую сырокопченую грудинку хранят в упакованном виде при температуре 0-4 °С в течение 3-5 суток. Употребляют охлажденной.

Ребра свиные копчено-вареные. Используют реберную часть свиной туши без шкурки и подкожного жира. Ребра должны иметь форму пластин весом 500-700 г с наличием межреберного мяса. Примерное соотношение кости и мякотного слоя — 1:1.

Реберные пластины зачищают от бахромок, заливают рассолом, содержащим 15% соли и 0,05% нитрита натрия (соотношение мяса и рассола — 1-0,7). Ребра выдерживают в течение 2-3 суток в холодильнике при температуре 0-4 °С. Возможен посол без использования нитрита натрия. По окончании посола ребра промывают в теплой воде, подвешивают на крюки на 3-4 часа для стекания рассола и подсушивания.

Коптят в течение 3-4 часов при температуре 30-35 °С. Рекомендуемые виды древесины: фруктовые деревья, тополь. Копченые ребра опускают в кипящую воду и варят в течение 20-30 минут при температуре 85-90 °С до кулинарной готовности (70-72 °С в толстом слое мясной части).

Мясо сырокопченное. Используют передние и задние свиные окорока без ножек и шкурок. Толщина шпика не должна

превышать 3 см. Мышцы отделяют от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском и сухожилия срезают. Вес мякоти окорока - до 7 кг.

Охлажденное мясо натирают посолочной смесью, состоящей из 97% соли и 3% сахара, укладывают в емкость для посола и пересыпают посолочной смесью в количестве 4% к весу сырья. Выдерживают 1-3 суток при температуре 4 °С, подпрессовывают и заливают рассолом, содержащим 12% соли и 0,075% нитрита натрия, в количестве 40-50% к весу окорока. Мясо выдерживают в рассоле в течение 10-15 суток, после чего его извлекают из рассола и оставляют для стекания и созревания на 2-3 суток. При этом можно произвести легкую подсолку.

После созревания мясо вымачивают 2-3 часа, затем промывают теплой водой и зачищают. Коптят густым дымом при температуре 30-35 °С 2-3 часа ежедневно в течение 5-7 суток. Между периодами копчения окорок выдерживают в холодильнике. Рекомендуемые виды древесины: бук, дуб, облепиха.

Срок хранения сырокопченого мяса - до двух месяцев при температуре 0-4 °С.

Шпик копченый. Используют жир из спинной и боковой частей свиной туши с толщиной кусков и пластин не менее 1,5 см.

Куски жира зачищают от прорезей, заравнивают края, выдерживают в концентрированном солевом растворе (30% соли), натирают солью и укладывают в штабель—друг на друга шкуркой вниз. Продолжительность посола — 8-12 суток при температуре 0-4 °С. Шпик с прослойками мясной ткани рекомендуется солить в рассоле (13% соли, 0,5% сахара, 0,03% нитрита натрия) в течение 8-10 суток. После этого солить его в штабеле в течение 2-3 суток.

По окончании посола куски шпика ошпаривают, затем погружают в раствор желатина и красного перца. Концентрация желатина — 5%, температура раствора — 63-65 °С. После стекания раствора шпик коптят при температуре 18-25 °С в течение суток.

Конина копчено-вареная. Используют верхний слой мышечной ткани тазобедренной части полутуши с подкожным жиром.

Пластам мякоти весом 4-8 кг и толщиной не более 12 см придают полукруглую форму, края заравнивают и шприцуют рассолом (10% к весу мяса). Состав рассола: на 2 л воды — 270 г соли, 10 г сахара и 0,15 г нитрита натрия. Затем мясо натирают сухой посолочной смесью, содержащей 35% соли и 0,5% сахара, укладывают в емкость для посола и выдерживают в холодильнике в течение суток. После этого заливают оставшимся рассолом (50% к весу мяса) и выдерживают в течение 4-5 суток при температуре 0-6 °С. Извлекают из рассола, вымачивают 1,5-2 часа в холодной воде, промывают и раскладывают на столе на 1 час. После стекания и подсушки мясо зачищают от бахромок, заравнивают края, подпетливают шпагатом и навешивают на палки.

Термообработку ведут в две стадии: сначала копчение густым дымом при температуре 35-45 °С в течение 12-24 часов, затем варка в воде при температуре 80-82 °С до достижения внутри продукта температуры 68-69 °С. Продолжительность варки — 50-55 минут на 1 кг веса мяса. По окончании варки продукт охлаждают на воздухе при температуре 0-4 °С.

Балыковая колбаса. Используют филейную часть свиной туши в охлажденном виде.

Филеи зачищают от бахромы, натирают вручную посолочной смесью (на 10 кг мяса — 250 г соли, 0,3 г нитрита натрия и 12,5 г сахара), укладывают в емкость для посола и заливают рассолом (либо шприцуют рассол внутрь в количестве 12-15% к весу мяса). В состав рассола входит 13% соли, 0,3% сахара и 0,03% нитрита натрия. Филеи выдерживают в посоле в течение 6-8 суток. При предварительном инъектировании рассолом длительность выдержки уменьшается до 4-5 суток при температуре 0-4 °С. По окончании посола филеи вымачивают в холодной воде 2-3 часа.

Балыковую колбасу изготавливают из двух филеев, которые плотно складывают вместе жировой поверхностью наружу и помещают в широкую кишечную оболочку (синюгу) либо заворачивают в нелакированный целлофан. Батоны плотно перевязывают шпагатом через каждые 5 см. На оболочке делают несколько проколов иглой.

Перевязанные батоны слегка ошпаривают, опуская на 1-2 минуты в кипящую воду, затем подсушивают в течение 20-30 минут, после чего коптят густым дымом в течение 10-12 ча-

сов при температуре 30-35 °С. Затем батоны варят в воде 1,5-2 часа при температуре 75-85 °С. По окончании варки шпагат на батонах подтягивают, батоны подпрессовывают (сверху кладут груз) и охлаждают в этом виде в течение 10-12 часов при температуре 10-12 °С.

Срок хранения балыковой колбасы — до пяти суток в холодильнике.

Колбаски копчено-вареные. 600 г соленой говядины 2-го сорта и 150 г соленой полужирной свинины измельчают на мясорубке с диаметром отверстий решетки 16-25 мм, добавляют 25 г соли, 1 г сахара и 0,05 г нитрита натрия, укладывают в тазик и выдерживают в посоле в течение 36-48 часов при температуре 3-4 °С. Затем мясо снова измельчают на мясорубке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм и добавляют 250 г нарезанного на кубики (4х6 мм) подмороженного шпика, 1,5 г красного или черного молотого перца, 0,5 г тмина и 1,3 г тертого чеснока. Подготовленный фарш плотно укладывают в тазик и вновь выдерживают для созревания в течение 12-18 часов при температуре 2-4 °С.

Фаршем заполняют кишечную оболочку на 1/2-1/3 ее объема, перевязывают шпагатом батончики длиной 15-18 см, после чего плотно друг к другу укладывают на доске, накрывают их еще одной доской и подпрессовывают. В таком положении колбаски оставляют на 12-18 часов при температуре 2-4 °С. Полученные батоны четырехугольной формы навешивают на палки и подвергают обжарке густым горячим дымом при температуре 35-50 °С, затем варят их при температуре 80-90 °С, доводя до кулинарной готовности (68 °С в центре продукта).

После термообработки колбаски необходимо охладить на воздухе до температуры 12-15 °С в течение 3-5 часов. При необходимости последующего длительного хранения их выдерживают на сушке в течение 2-3 суток.

Прочие аппетитные копчености

К этим изделиям в первую очередь относятся вареная грудинка, сырая и вареная кассельская грудинка, шейно-лопаточная часть свинных туш, свиная пашина и свиная голова. Копченая говяжья грудинка и свиные ножки также пользуются большим спросом.

Сырая кассельская грудинка или сырая кассельская свиная шея. Куски антрекотов или шейно-лопаточной части свиной туши весом 1 -3 кг положить на 6 дней в 12%-ный рассол. После посола мясо подвесить на крюк, полдня просушить и подвергнуть горячему копчению в течение 30 минут. Сырые кассельские изделия слегка запекаются лишь снаружи, а внутри они остаются сырыми. После копчения цельные куски разделяют на отдельные ребрышки и доваривают в ходе дальнейшего приготовления.

Вареная кассельская грудинка или вареная кассельская свиная шея. Технология приготовления этого продукта не отличается от предыдущей. Вареные кассельские изделия после горячего копчения дополнительно уваривают в горячей воде при температуре 80 °С в течение 1,5 часа.

Сырая кассельская грудинка (мокрый посол). Антрекоты или мясо на ребрах (общим весом 1 кг) положить в емкость для посола и полностью залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч.л. сахара, 2 ч. л. размятых ягод можжевельника и 2 ч. л. целого или дробленого черного перца. Мясо оставить в рассоле на 6 дней, затем вынуть и полдня сушить на крюке в хорошо проветриваемом помещении. После этого коптить дымом с высокой температурой в течение 30 минут и охладить.

Для приготовления вареной кассельской грудинки, шеи и свиной пашины сырые кассельские изделия горячего копчения сразу после их изготовления следует положить в горячую воду (80 °С) на 1,5 часа. Для горячего копчения вареных кассельских изделий достаточно 20 минут.

Сырые кассельские изделия, свиная грудинка или свиная шея внутри остаются сырыми. Для того чтобы довести их до готовности, необходимо отварить их или поджарить на гриле. Эти изделия отличаются специфическим ароматом копчености.

Сырая кассельская грудинка (ускоренный посол). Технология приготовления такая же, как в рецепте вареной грудинки (ускоренный посол). Единственное различие состоит в том, что сырую кассельскую грудинку после посола не уваривают при температуре 80 °С, а просушивают и коптят дымом с высокой температурой в течение 30 минут. Сырую кассельскую грудинку, шею и пашинку, приготовленные ускоренным посолом, через 2 дня можно считать посоленным и готовым к увариванию.

Вареная грудинка (мокрый посол). Антрекоты (общим весом 1 кг) положить в емкость для посола и полностью залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и 1 ч. л. дробленых ягод можжевельника. Емкость закрыть и поставить в прохладное помещение (летом в холодильник). Через 6 дней вынуть антрекоты из рассола, положить в сильно кипящую воду и уменьшить ее температуру до 80 °С. После 1,5-часовой тепловой обработки продукты необходимо извлечь из воды и охладить в холодном помещении (зимой можно на балконе).

Вареную грудинку после охлаждения прокоптить 1-3 раза дымом с низкой температурой.

Примечание. Таким же образом можно приготовить свиную шею, пашинку, а также передние и задние ножки свинных туш.

Вареная грудинка (ускоренный посол). В 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара и добавить 1 ч. л. жидкой приправы можжевельника (рассчитано на 1 кг мяса). Приготовленный рассол ввести в грудинку с помощью ручного шприца (20% рассола от веса мяса). Грудинку положить в емкость для посола и залить рассолом той же концентрации. Через два дня вынуть из рассола и обрабатывать дальше, как при мокром посоле. Затем 1-3 раза прокоптить дымом с низкой температурой.

При ускоренном посоле вареную грудинку, свиную шею и пашинку, равно как и свиные ножки, можно приготовить за 2 дня. Поэтому настоятельно рекомендуется приобрести ручной шприц для посола. Шприцевание свиной пашинки производится с боковины.

Гусиная грудка. Копченая гусиная грудка является одним из самых изысканных блюд. Однако технология ее приготовления не требует много времени и так же проста, как и приготовление всех других копченостей.

Сначала необходимо осторожно отделить мышечную ткань с грудины по обе стороны от грудной кости так, чтобы две половинки грудки соединились кожей. Можно использовать и глубоко замороженные грудки откормочных гусей. Грудки кладут в таз, заливают 10%-ным рассолом и оставляют на 4 дня. Затем извлекают их из рассола, обмывают чуть теплой водой и, подвесив на крюк, просушивают. После этого грудку надо сложить так, чтобы обе половинки совпали. Открытый край

зашивают или же всю грудку плотно зашнуровывают шпагатом для вязки колбасных батонов. Потом гусиные грудки коптят дымом с низкой температурой 7-10 раз. Несколько более высокая температура коптильного дыма (до 40 °С) в данном случае не причинит вреда, как это может случиться при копчении сырой ветчины. К древесным опилкам добавляют ягоды можжевельника.

Говяжья грудинка. Части говяжьей грудинки также вполне пригодны для копчения. Однако при этом используют лишь грудинку телок и молодых бычков высоких мясных кондиций, так как их мясо относительно нежное и не слишком жирное.

Говяжью грудинку готовят методом сухого, мокрого или ускоренного посола. Если предстоит варка грудинки, то в этом случае рекомендуется применение ускоренного или мокрого посола. При приготовлении сухой солонины следует использовать только мясо 3-4-дневной давности.

Ветчинные свиные ножки и головы (область щеки). Эти копченые изделия также очень вкусны, и их приготовление несложно. Свиные ножки и головы необходимо выдержать в течение 6 дней в 12%-ном рассоле. После просушивания их коптят полчаса дымом с высокой температурой и затем сразу же уваривают в течение 1,5 часа в слабокипящей воде. Шприцевание сокращает процесс посола до двух дней.

Края. Края представляют собой очищенные костные части ребра передней части свиной грудинки. Между отдельными ребрами нарастает довольно много постного мяса. Края помещают на 2 дня в 10%-ный рассол, а затем их отваривают и употребляют в пищу в холодном или горячем виде или же после просушивания в течение половины дня многократно коптят дымом с низкой температурой. В этом случае края подают к столу сырыми или в качестве аппетитной добавки к густому супу.

Свиная грудинка. Из свиной грудинки можно легко приготовить вкусные кассельские копчености. Для этого грудинку помещают на 6 дней в 10%-ный рассол или используют метод ускоренного посола, а затем помещают ее еще на 2 дня в рассол. После посола грудинку просушивают в хорошо проветриваемом помещении и коптят в течение 30 минут дымом с высокой температурой. Сразу после этого грудинку кладут в кипящую воду и оставляют ее там на 1,5 часа при температуре 80 °С.

Копченая гусиная грудка (мокрый посол). Гусиную грудку приготовить так, как описано в рецепте гусиной грудки. Для посола ее кладут на 4 дня в рассол, приготовленный из 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 1/2 ч. л. сахара и 2 ч. л. ягод можжевельника. Затем грудку вынимают, складывают ее половинки, обматывают ниткой, зашнуровывают, обмывают теплой водой и подвешивают в хорошо проветриваемом помещении на два дня. После этого гусиную грудку коптят многократно дымом средней температуры. При каждом копчении на опилки насыпают несколько чайных ложек ягод можжевельника.

Таким же образом можно обрабатывать и коптить гусиные ножки, удалив перед посолом кости.

Копченное свиное филе (мокрый посол). Свиное филе весом 1 кг положить в тазик и залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 1/2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. тмина и 1/2 зубчика рубленого чеснока. Продолжительность посола — 4 дня. После этого вынуть филе из рассола, обмыть теплой водой, повесить на 1 день в хорошо проветриваемое помещение и многократно прокоптить дымом с низкой температурой.

Пашина по-домашнему (мокрый посол). Свиную пашинку со шкуркой весом 1 кг положить на 1 неделю в рассол, приготовленный из 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. порошка «Магги» и 3 ч. л. размятых ягод можжевельника, или посолить ускоренным методом, залив затем продукты рассолом такой же концентрации и оставив в нем еще на 2 дня. После посола пашинку вынуть, просушить в течение одного дня и коптить дымом с высокой температурой в течение одного часа. Сразу после копчения пашину варить в течение 1,5 часа в горячей воде при температуре 80 °С, извлечь из воды, остудить и еще 1-2 раза прокоптить дымом с низкой температурой.

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

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

Угорь копченый. Угрей разрезают вдоль хребта, снимают кожу, потрошат, отрезают голову, солят, посыпают перцем, молотым лавровым листом и сухим эстрагоном. Через два дня вытирают, обвязывают бумагой и коптят в течение 4-5 дней холодным способом.

Рыба горячего копчения по-фински. Копчение рыбы в Финляндии известно с древнейших времен. Финны коптят практически любую рыбу, обитающую в водоемах, но в основном предпочитают окуня, язя, корюшку, мелкого лосося, салаку. В Финляндии для домашнего копчения применяют совершенно иной, самобытный способ, согласно которому 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, почти полностью избавляет ее от запаха дыма и, что очень важно, от канцерогенных веществ, присутствующих в дыму. Однако у этого способа копчения есть один существенный недостаток: необходимо постоянно наблюдать за печью, чтобы вовремя заменить тлеющий кусок коры, перевернуть рыбу, предотвратить воспламенение бересты и т. д.

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

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

Копченая лососина (и всякая иная рыба) по-шотландски. Рыбу разрезают пополам вдоль по хребту и удаляют кость. Филе замачивают в соленом растворе в течение суток, дают стечь рассолу в течение 6 часов, смазывают рыбу оливковым маслом и оставляют еще на 6 часов. Затем подсушивают, вытирают чистой тканью, покрывают сахаром Демерара (густым сиропом) и оставляют на сутки в растворе с солью. После это-

го снова просушивают, натирают оливковым маслом, протирают тканью и коптят дымом тлеющего торфа. Такой длительный процесс копчения придает рыбе нежный аромат, не перебивающий коптильным запахом вкус лосося.

Копченая сельдь. В Шотландии свежую сельдь коптят по-особому. Ее разделывают, погружают на несколько минут в чай с солью, а затем коптят над тлеющими дубовыми стружками около 8 часов. Из копченой сельди готовят разнообразные горячие блюда. Вот несколько способов приготовления сельди:

На решетке. Вытереть сельдь и удалить голову и плавники. Смазать небольшим количеством растопленного масла рыбу с обеих сторон и решетку. Жарить сельдь в предварительно нагретой духовке около трех минут с каждой стороны. Во время жарения сельдь еще раз смазать маслом. Готовность определяется по отделению хребта от мякоти. Подавать с поджаренным хлебом и маслом.

На сковороде. Приготовить сельдь так, как для жарения на решетке. Растопить 2 ст. л. сливочного масла на сковороде и жарить на нем рыбу около трех минут с каждой стороны.

В кастрюле. Приготовить рыбу так, как для жарения на решетке, нанизать на вертел через хвост и подвесить вертикально в высокой кастрюле, затем бланшировать, залив кипятком, в течение пяти минут, вынуть, обсушить на полотенце и подать с маслом.

Финдонская пикша. Впервые этот способ копчения пикши был применен в поселке Финдон около Абердина (Шотландия).

Перед копчением у рыбы отделяют голову, пластуют ее через спину, удаляя хребтовую кость, но сохраняя брюшную часть, солят, оставляют на 2-3 часа, затем провяливают на свежем воздухе в течение трех часов и после этого коптят густым дымом от торфа или опилок (от деревьев твердых пород) до золотистого цвета примерно 12 часов. Употребляют финдонскую пикшу, как правило, в течение суток. Из нее готовят горячие блюда. Вот несколько способов приготовления финдонской пикши:

На решетке. Смазать пикшу (с обеих сторон) и решетку растопленным сливочным маслом. Положить рыбу брюхом на решетку, через 5 минут перевернуть, снова смазать маслом и жарить еще 5 минут. Подавать с яйцами.

Запеченная. Рыбу обмыть, обтереть, выложить на сковороду, залить водой, едва покрыв, а сверху положить нарезан-

ный кольцами лук. Запекать в нагретой до 180 С духовке в течение 20-30 минут. Одновременно приготовить омлет. Выложить рыбу на омлет и подать с гренками.

Вареная. Пикшу очистить, положить в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой, добавить лавровый лист и несколько горошин перца и на слабом огне довести до кипения. Накрыть кастрюлю крышкой и кипятить на медленном огне еще 3 минуты. Подавать с маслом.

Арбротская копченая пикша. В отличие от финдонской пикши, арбротская коптится целиком, при этом ее связывают попарно за хвосты. Перед подачей на стол ее подготавливают так, что она становится горячим блюдом к завтраку.

Рыбу надо подогреть с обеих сторон в умеренно нагретой духовке в течение 2-3 минут. Затем осторожно вскрыть ее, удалить хребет, обильно смазать маслом, посыпать черным молотым перцем, сложить обе половинки рыбы и прогреть в духовке еще 2-3 минуты. Подать на стол в горячем виде с поджаренным хлебом и маслом.

Копчение «жидким дымом»

«Жидкий дым» — это экологически чистый натуральный продукт, представляющий собой водный раствор обычного древесного дыма. Он не содержит вредных добавок и красителей. Всего несколько капель «жидкого дыма», добавленного в конце варки, придадут солянке, гороховому супу или ухе пикантный вкус копчености. «Жидкий дым» хорошо сочетается с майонезом, кетчупом, горчицей и другими приправами при приготовлении супов и подливок. С помощью «жидкого дыма» можно без устройства даже самых простейших коптилен готовить дома прекрасные копченые деликатесы.

Горячее копчение. Филе нежирной свинины или телятины натереть солью и сахаром (1/3 от веса соли), выдержать 3-4 часа. Смыть холодной водой и положить на решетку в разогретую до 250-300 С духовку. Через 10-20 минут мясо достать, обмазать «жидким дымом» и поставить в духовку еще на две минуты. Процедуру повторить 3-5 раз, затем довести блюдо до готовности и остудить.

По этому рецепту можно приготовить куриные окорока и рыбу.

При горячем копчении мяса, птицы или рыбы на 1 кг исходного продукта можно использовать не более 1 ст. л. «жидкого дыма».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ КОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ

- Готовым продуктам дают остыть в копильне, а затем перевешивают в хорошо проветриваемое темное помещение - на чердак, в чулан или кладовую.

- На проветриваемом чердаке под соломенной или тростниковой крышей продукты холодного копчения можно хранить в течение 2-3-х лет.

- Мясо горячего копчения хранят не более двух недель. Но если его завернуть в тонкую ткань, смоченную в крепком солевом растворе, а затем — в плотную бумагу, то оно может сохраняться в прохладном помещении в течение месяца при температуре 5 °С или в нижнем отделе холодильника.

- Аромат копченой птицы хорошо сохраняет пергаментная обертка.

- Копчености, покрывшиеся плесенью или слизью, промывают рассолом, зачищают и повторно коптят. Заплесневелые места можно протереть постным маслом, особенно на колбасах. Правда, некоторые гурманы считают, что масло изменяет вкус продуктов. При заплесневении продуктов можно их обмыть или протереть солевой водой (бульоном после варки сала), а затем вторично прокоптить. К сожалению, с каждым последующим копчением продукт становится жестче.

- Копчености с прогорклым жиром, затхлым или гнилостным запахом в пищу употреблять нельзя. Продукты часто начинают портиться изнутри, хотя внешне выглядят нормально. В таких случаях мясо прокалывают нагретым ножом или деревянной палочкой и нюхают.

- Подвал, погреб, кладовая, чердак или другие помещения, где хранят пищевые продукты, должны быть холодными, чистыми, хорошо вентилируемыми, защищенными от мух и других вредителей и не иметь посторонних запахов.

- Подвал или погреб, если в них не хранят продукты, в летнее время следует как можно чаще держать открытыми, чтобы хорошо проветрить и просушить, тщательно очистив перед

этим стены, настилы, полки от грязи и плесени. Затем их желательно обмыть горячей водой с каустической или кальцинированной содой (1-2%-ной) и просушить.

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ КОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Салат из трески или морского окуня горячего копчения

400 г рыбы, 1 яблоко, 2 свежих огурца, 1 свежий помидор, 6-7 стеблей зеленого лука, 50 г зеленого салата, 3 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, зелень петрушки, соль, молотый перец, уксус по вкусу.

Огурцы и яблоки без кожицы нарезать мелкими кубиками. Очищенную рыбу нарезать более крупными кубиками, зеленый лук нашинковать. Все смешать, посолить, поперчить, заправить уксусом, растительным маслом и мелко нарезанной зеленью петрушки. Выдержать салат 30-40 минут на холоде, выложить на блюдо, украсить кружочками свежих помидоров, яйцами и листиками салата.

Зеленый лук можно заменить нашинкованным репчатым луком.

Закусочная масса из рыбы горячего копчения

250 г рыбы горячего копчения, 2 вареных яичных желтка, 100 г сливочного масла, лимонный сок и горчица (по вкусу).

Мякоть рыбы отделить от кожи и костей, дважды пропустить через мясорубку вместе с вареными яичными желтками, заправить лимонным соком, горчицей и тщательно растереть со сливочным маслом. Использовать для бутербродов и холодных закусок.

Закуски рекомендуется готовить из трески, морского окуня, зубатки, леща горячего копчения.

Зубатка, морской окунь горячего копчения с салатом

300 г рыбы, 75 г сельдерея, 1 пучок редиски, 1 крупное яблоко, 50 г зеленого лука, 2 свежих помидора, по 1 ст. л.

3%-ного уксуса и растительного масла, 100 г майонеза, соль и сахар по вкусу.

Копченую рыбу, освобожденную от кожи и костей, нарезать кусками, залить уксусом, смешанным с растительным маслом, и охладить. Корень сельдерея, редиску и яблоко натереть на крупной терке. Зеленый лук мелко нашинковать, смешать с натертыми продуктами, заправить майонезом, солью и сахаром. На середину блюда горкой поместить рыбу, по краю выложить крупные листики зеленого салата и на каждом разместить заправленные майонезом овощи. Украсить кружочками помидоров.

Торт-бутерброд с копченой рыбой

500 г копченой рыбы (сельдь, скумбрия, салака или килька), 4-6 нарезанных квадратиками тонких (толщиной примерно 1-1,5 см) ломтиков хлеба без корки или 1 большой ломоть, продольно отрезанный от целой буханки, 3 ч. л. сливочного масла или майонеза, 2 маринованные красные свеклы, 1-2 маринованных или соленых огурца, 2 вареных яйца.

Рыбу очистить и разделать на филе. Ломти хлеба намазать маслом или майонезом, уложить вплотную друг к другу на блюдо так, чтобы образовался квадрат или продолговатое основание. Сверху положить филе копченой рыбы, на котором разместить полосками очень мелко нарезанные (или нарубленные) свеклу и огурцы. Торт украсить ломтиками вареного яйца.

Закуска из копченой воблы

400 г воблы холодного копчения, по 1 1/2-2 ст. л. растительного масла и уксуса, 100 г зеленого лука.

Рыбу поместить на 3-5 минут в духовой шкаф, вынуть, очистить от кожи, выпотрошить и, срезав мякоть со спинки, отбить ее деревянным молотком, после чего нарезать тонкими полосками. Подготовленную воблу выложить в селедочницу, залить смесью растительного масла с уксусом и посыпать сверху мелко нашинкованным зеленым (или репчатым) луком.

Паштет из копченой лососины

220 г копченого лосося, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 75 мл 35%-ных сливок, щепотка мускатного ореха, свежемолотый черный перец.

Рыбу разделить на филе, сняв кожу, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Взбить сливочное и оливковое масло, затем постепенно подмешивать его к рыбному фаршу до тех пор, пока масса не станет густой. Добавить лимонный сок, сливки, мускатный орех и перец, переложить на маленькое блюдо и охладить. Подавать с поджаренным хлебом.

Копченая закусочная рыба

1 рыбина холодного копчения, 1-2 головки репчатого лука, 1-2 ч. л. растительного масла, маслины, лимон.

Рыбу очистить, удалив голову, кожу и кости. Филе нарезать тонкими кусочками и положить в подходящую посуду, сбрызнуть лимонным соком и растительным маслом и покрыть нарезанным тонкими полосками луком. Кусочки рыбы переложить на ломтики хлеба и подать на стол, украсив маслинами, очищенными от косточек, и дольками лимона, очищенного от кожуры и семян.

Рулеты из ветчины

4 ломтика ветчины, 1 стакан риса, 1 маленькая головка репчатого лука, 1 кусочек корня сельдерея, 1 морковь, 1 стручок зеленого перца, 1 стакан майонеза, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. нарезанной зелени петрушки, лимонный сок, листья зеленого салата, соль.

Мелко нарезанный лук припустить в сливочном масле несколько минут, добавить рис, тщательно размешать, залить $2\frac{1}{2}$ стакана горячей воды, посолить и поставить на слабый огонь до впитывания воды и набухания. Отдельно в растительном масле потушить мелко нарезанные сельдерей, морковь и перец. Как только овощи размякнут, смешать их с рисом и остудить. Рисово-овощную смесь заправить майонезом, разведенным небольшим количеством лимонного сока, и посыпать зеленью петрушки. Приготовленную начинку выложить на ломтики ветчины, завернуть их в виде рулета и подать на листьях салата, посоленных и сбрызнутых несколькими каплями лимонного сока.

Закуска английского типа

100 г копченого мяса, 100 г копченого сала, 4 небольших соленых огурца, 4 небольшие соленые моркови, 4 соленых

соцветия(кочешка)цветнойкапусты, 8маринованныхгрибов, 4сваренныхвкрутуюяйца, 4-8кусочковострогосыра(рокфор) илибрынзы, 1ст. л. горчицы, 2ч. л. томатногопюре, 1ч. л. сахара, 4ст. л. растительногомасла, черныйперец.

Морковь нарезать кружочками, грибы дольками, огурцы крупными кубиками, цветную капусту разобрать на мелкие кочешки. Все продукты смешать, заправить заливкой, приготовленной из томатного пюре, разведенного двумя столовыми ложками кипяченой воды, горчицы, сахара, перца, растительного масла, соли (по вкусу), и оставить на 2-3 часа. Мясо и сало мелко нарезать, смешать и поперчить. Овощную смесь выложить на середину тарелки и украсить мелко нарезанным мясом, кусочками сыра (брынзы) и дольками вареных яиц.

Салат из фасоли с ветчиной

1 1/2стакана вареной фасоли, 200г ветчины, 2вареных яйца, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, 50 г корня хрена, соль, черныймолотыйперец, 1головкарепчатоголука.

В салатник положить фасоль, добавить нарезанный тонкой соломкой лук, мелко нарезанную ветчину, нарезанные кубиками яйца, посолить и поперчить по вкусу, заправить растительным маслом, уксусом, все тщательно перемешать и посыпать натертым хреном.

Заливное двухцветное

50гветчины, 100гмайонеза, 1ст. л. томатногосоуса, 1ч. л. мелко нарезанной зелени петрушки и базилика, 2 яйца, 8 маринованных огурчиков, 250 мл разведенного желатина, растительноемасло, соль.

Желатин охладить, чтобы он застыл до полутвердого состояния. В миску положить майонез и постепенно добавить желатин. Смесь разделить пополам. Одну часть перемешать с томатным соусом, другую - с петрушкой и базиликом. Вторую часть выложить в форму, слегка смазанную растительным маслом, и поставить в холодильник до полного затвердения. Заливное вынуть из холодильника, сверху положить ломтики сваренного вкрутую яйца, кубики ветчины, 3-4 нарезанных кружочками огурца, залить первой частью смеси и поставить в холодильник для полного застывания. Готовое заливное выложить на блюдо, украсить ломтиками яйца и кружочками огурцов, уложенных веером.

Тартинки с ветчиной

10 ломтиков ржаного хлеба без корочки, 50 г сливочного масла, 100 г ветчины, 3 свежих огурца, каперсы, 1/2 ст. л. горчицы.

В миске перемешать сливочное масло, пропущенную через мясорубку ветчину, мелко нарезанные огурцы, каперсы, горчицу. Этой смесью намазать ломтики хлеба, сверху накрыть их такими же ломтиками и положить в холодильник.

Крутоны с ветчиной и майонезом

Черствый белый хлеб, ветчина, соленые огурцы, черный молотый перец, салат, помидоры, морковь, петрушка, маслины, майонез.

Хлеб нарезать ломтиками круглой формы. Ветчину и соленые огурцы мелко нарубить, хорошо размешать и добавить немного черного перца. Приготовленную массу нанести на каждый ломтик и придать ему форму половинки яблока. На блюдо положить листья зеленого салата, на них поместить крутоны, залить их майонезом и украсить помидорами, вареной морковью, веточками петрушки и маслинами.

Тосты с копченой грудинкой

200 г пшеничного хлеба, 100 г копченой грудинки, 3 помидора, соль и перец по вкусу.

Копченую грудинку нарезать ломтиками, положить в хорошо разогретую сковороду, обжарить без жира, снять со сковороды и в жир, вытопившемся из грудинки, обжарить нарезанные кружочками свежие помидоры. Ломтики хлеба поджарить в тостере. На каждый тост положить по ломтику грудинки сверху — по кружочку помидора, залить соусом, оставшимся от обжаривания помидоров.

Семейный бутерброд с перцем и ветчиной

1 белый батон, 2 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 8 редисок, 2 маленьких маринованных огурца, 2 стебля лука-порея, 2 стручка перца чили, по 4 ломтика вареной ветчины и сыра эмменталь, по 4 ломтика копченой корейки и эдемского сыра, 150 г сыра рокфор, перец.

В батоне сделать 12 глубоких надрезов. Чеснок очистить, растолочь, смешать со взбитым в пену сливочным маслом, заправить перцем и этой смесью смазать надрезы в батоне.

Овощи очистить. Редиску и маринованные огурцы нарезать кружочками, а лук-порей — кольцами. Стручки перца чили помыть, разрезать пополам и, удалив семена, мелко порубить. Начинить батон: в первые 4 надреза положить по ломтику копченой корейки и эдемского сыра, следующие 4 надреза смазать слоем сыра рокфор, положить по дольке ветчины и посыпать луком-пореем, в последние 4 надреза положить ломтики сыра эмменталь, огурцы и редиску. Батон с начинкой завернуть в фольгу и запекать в духовке около 15 минут.

Салат с копченой корейкой

8 кусочков копченой корейки, 800 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 2 стручка сладкого перца, 2 огурца, 3 ст. л. уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. мексиканского соуса, по 1/2 ч. л. соли и черного молотого перца, зелень.

Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кружочками. Лук нарезать кубиками, огурцы и сладкий перец — так же. Для соуса смешать уксус, соль и перец, заправить им салат и оставить на 1 час. Ломтики корейки смазать мексиканским соусом и свернуть рулетиками. На блюдо уложить салат, корейку и украсить зеленью.

Праздничная закуска

300 г ветчины, 250 г маринованных артишоков, 150 г сыра, 100 г маслин, базилик.

Для соуса: 4 ст. л. хереса, 4 ст. п. оливкового масла, соль, перец.

Ветчину нарезать очень тонкими ломтиками и красиво выложить на блюдо вместе с маслинами и разрезанными пополам артишоками. Тонко нарезанный сыр свернуть трубочками и тоже выложить на блюдо. Все залить соусом и украсить веточками базилика. Для приготовления соуса оливковое масло смешать с хересом, посолить и поперчить.

Салат зеленый с копченой сардиной

2 сардины горячего копчения, 200 г зеленого салата, 3 свежих огурца, 3-4 стебля зеленого лука, 4 ст. л. майонеза, 2 ч. л. нарезанной зелени петрушки или укропа.

Крупные листья салата разрезать на 2-3 части, а мелкие оставить целиком. Огурцы нарезать кружочками, зеленый

лук — кусочками длиной 1,5-2 см. Все овощи смешать, заправить майонезом, положить в салат кусочки мякоти сардины, осторожно перемешать, выложить в салатницу горкой, украсить ломтиками сардин, кружочками огурцов, листьями салата и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Закуска из картофеля с копченой рыбой и яйцами

300 г отварного картофеля, 200 г филе копченой рыбы, 50 г свиного сала, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 3 ст. л. молока, соль, зелень петрушки и укропа.

Сало нарезать кубиками, поджарить на нем нарезанный соломкой картофель, добавить нарезанное ломтиками филе копченой рыбы, измельченный лук, залить яйцами, взбитыми с молоком и солью, и довести до готовности. Подавать, посыпав зеленью.

Маслины, фаршированные копченой салакой

400 г маслин, 150 г копченой салаки, 60 г сливочного масла, лимонный сок, оливковое масло.

Копченую салаку протереть сквозь волосяное сито вместе с размягченным сливочным маслом и заправить лимонным соком. Из маслин удалить косточки, заполнить их протертой салакой, сбрызнуть оливковым маслом, выложить в салатник и украсить веточками петрушки,

Бутерброд с рыбой горячего копчения

500 г хлеба, 200 г рыбы, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. майонеза, соль, специи, зелень петрушки и укропа.

Ржаной хлеб поджарить в сливочном масле, смазать майонезом, посыпать зеленью укропа и петрушки, затем уложить очищенную от костей рыбу, снова положить слой майонеза, украсить зеленью и прикрыть вторым гренком.

Паста с копченой рыбой

300 г лубой копченой рыбы, 2-3 ст. л. густого майонеза, соль и перец по вкусу.

Мякоть рыбы отделить от костей и кожи, пропустить через мясорубку, добавить майонез, соль, перец и тщательно растереть. Использовать для бутербродов, канапе или как холодную закуску.

Яично-рыбная паста

1 небольшая копченая треска, 3 сваренных вкрутую яйца, 1/2 баночки майонеза, соль, зелень.

С копченой рыбы удалить кожу и кости, мякоть пропустить через мясорубку вместе с яйцами. Полученную массу растереть с майонезом, добавить рубленую зелень петрушки или укропа, посолить по вкусу и тщательно перемешать. Использовать для бутербродов, сэндвичей, канапе и как самостоятельную холодную закуску.

Салат «Пикантный»

400 г квашеной капусты, 250 г копченой корейки, 2 яблока, 1 крупная головка репчатого лука, 100 г редьки, растительное масло, сок ананаса, сахар.

Квашеную капусту крупно нарезать, добавить натертые яблоки и редьку, измельченный лук, нарезанную кубиками и обжаренную копченую корейку. Все тщательно перемешать, заправить растительным маслом, соком ананаса и сахаром.

Салат из ветчины с рисом и горошком

250 г ветчины, 1 стакан вареного риса, 1 стакан вареного горошка, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1/2 банки майонеза, соль и черный молотый перец.

Ветчину мелко нарезать, смешать с рисом и горошком, добавить по вкусу черный перец, соль, зелень петрушки, заправить майонезом и тщательно перемешать. Выложить в салатницу, украсить листочками зеленого салата и нарезанными кружочками помидоров.

Закуска «Новогодняя»

Черствый белый хлеб, молоко, яйца, жир, майонез, ветчина, соленые огурцы, маслины, морковь, сладкий стручковый перец, петрушка.

Хлеб нарезать ломтиками, смочить в молоке, затем в яйце и обжарить в сильно разогретом жиру до золотистого цвета. Поджаренным ломтикам придать прямоугольную форму. На каждый крутон положить тонкий ломтик ветчины, вырезанный по размеру крутона, а сверху поместить половинку вареного яйца, разрезанного по длине, выпуклой частью вверх. Крутоны залить майонезом, смешанным с мелко нарезанными огур-

цами, и украсить маслинами, нарезанными полосками. По бокам положить морковь, кружочки вареного яйца, стручковый перец, нарезанный полосками, веточки петрушки.

Закуска из копченой колбасы

250г твердой копченой колбасы, 1 головка репчатого лука, 3 сырые картофелины, 1 стручок сладкого перца, 2 помидора, 2 яйца, зелень петрушки, растительное масло.

Колбасу и лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, затем добавить нарезанные ломтиками картофель, перец, помидоры, накрыть блюдо крышкой и потушить на слабом огне. Незадолго до готовности вбить яйца. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Салат с охотничьими сосисками (колбасками)

300 г охотничьих сосисок (колбасок), 2 соленых огурца, 2 свежих огурца, 1 головка репчатого лука, уксус, растительное масло, перец красный молотый, соль.

Охотничьи сосиски (колбаски) и огурцы нарезать кубиками, добавить натертый на мелкой терке лук, посолить и поперчить по вкусу, заправить уксусом, растительным маслом и тщательно перемешать.

Чечевица с копченым шпиком и ветчиной

500 г чечевицы, 100 г копченого шпика, 2 ст. л. муки, сахар по вкусу, 2 ст. л. уксуса, ветчина, вареные яйца, соль.

Чечевицу сварить и отцедить. Копченый шпик нарезать кубиками и слегка обжарить, затем добавить муку и слегка спассеровать. Затем влить 2 стакана отвара чечевицы, положить чечевицу, посолить. Добавить щепотку сахара, уксус и выложить на тарелку. Украсить ломтиками ветчины и дольками вареных яиц.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп «Каллен-скин»

1 финдонская пикша весом 220-330 г, 1 большая головка репчатого лука, 600 мл молока, 450 г картофеля, 10 г сливочного масла, 1 десертная ложка (без верха) рубленой петрушки, соль и перец.

Копченую пикшу положить в низкую кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только прикрывала рыбу, поставить на огонь, довести до кипения, добавить нарезанный кольцами лук и варить на медленном огне около 5 минут. Затем вынуть рыбу из кастрюли, удалить кожу и кости, положить их обратно в бульон и варить еще 1 час.

Когда бульон будет готов, процедить его, влить молоко, довести до кипения, добавить рыбу, нарезанную тонкими ломтиками, и варить на медленном огне еще 5 минут. Довести суп до густоты сливок, положив достаточное количество пюре картофеля, добавить по вкусу соль, перец и ввести маленькими порциями сливочное масло. Перед подачей на стол посыпать рубленой петрушкой.

Суп с копченой сельдью

2 л воды, 500 г филе копченой сельди, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 лавровый лист, 100 г сала, 3 ст. л. муки, 2 соленых огурца, лимонный сок, соль, перец.

Нарезанные коренья, целую луковицу в шелухе и лавровый лист залить водой и довести до кипения. Сало нарезать кубиками, обжарить и перемешать с мукой, затем разбавить процеженным бульоном, добавить нарезанные ломтиками филе копченой сельди, нарезанные кубиками огурцы, посолить, поперчить, заправить лимонным соком и подать к столу.

Борщ холодный с морским окунем или треской горячего копчения

300-350 г грибы горячего копчения, 600-700 г свеклы, 250 г огурцов, 2-3 яйца, 100 г зеленого лука, 150-200 г сметаны, соль, сахар, уксус по вкусу.

Свеклу отварить в кожуре, затем очистить, нарезать тонкой соломкой, сложить в кастрюлю, залить водой, добавить уксус, прокипятить, снять с огня и охладить. Огурцы очистить от кожицы и нарезать соломкой, а зеленый лук нашинковать и слегка растереть с солью. В охлажденный борщ положить сметану, затем подготовленные огурцы и лук и заправить по вкусу солью и сахаром. Борщ подать, положив в каждую тарелку 1/2 сваренного вкрутую яйца, измельченную зелень петрушки или укропа и несколько кусочков рыбы.

Гамбургский суп из угря

150 г копченого мяса, 500 г угря, 500 г говяжьих костей, 500 г свежего зеленого горошка, 100 г чернослива без косточек, перец, соль, сахар, зелень укропа.

Копченое мясо и говяжьи кости залить водой и поставить на огонь. Когда мясо сварится, бульон процедить, добавить в него зеленый горошек и размоченный чернослив, проварить еще 10 минут. Затем положить нарезанного ломтиками угря, посолить, поперчить, заправить сахаром, довести до готовности. Перед подачей на стол в тарелки положить нарезанное кусочками копченое мясо и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Суп-пюре из чечевицы с копченостями

1 л воды, 1/2 стакана чечевицы, 300 г ветчинных костей, немного копченой грудинки, 1 стебель лука-порея, 1-2 консервированных помидора, 4-5 долек чеснока, 2-3 ст. л. растительного масла, 2-3 ломтика пшеничного хлеба, 1 ч. л. молотого чабера, 1 ч. л. молотого красного жгучего перца, 1 ст. л. муки, 40 г сливочного масла, соль.

Перебранную и промытую чечевицу замочить на ночь в холодной воде. На следующий день отварить ее до мягкости вместе с ветчинными костями, измельченной копченой грудинкой, помидорами, луком-пореем, чесноком, добавив чабер и соль. Вынуть кости, срезать с них мясо и положить его в суп вместе с хлебом. Все продукты измельчить в миксере или протереть сквозь сито. В разогретом на сковороде растительном масле спассеровать муку до золотистого цвета, всыпать перец, влить немного бульона и ввести приготовленную заправку в суп, затем положить сливочное масло, чабер и проварить еще немного на слабом огне.

Щикрестьянские

500-750 г свиных ребрышек, 50 г копченой грудинки, 2 сушеных гриба, 500 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 50 г пшена или ячменной крупы, 1 ч. л. сахара, 1 лавровый лист, соль, несколько горошин черного перца, несколько ягод можжевельника, зелень.

Промытые ребрышки разделить на порции и варить вместе с капустой, добавив грибы, приправу и лук. Когда щи заки-

пят, положить крупу и нарезанную кубиками копченую грудинку. При подаче на стол посыпать щи зеленью. Отдельно подать отварной картофель.

Уланский суп

100 г копченой грудинки, 50 г копченого сала, 200 г колбасы, 100 г сухой белой фасоли, 1 головка репчатого лука, лапша, приготовленная на одном яйце, 150 г сметаны, 2 дольки чеснока, 1 ст. л. смальца, 1 ст. л. муки, 1,5 л отвара, приготовленного на костях или овощах, соль и красный перец по вкусу.

Фасоль залить на ночь водой, а на следующий день отварить в той же воде. Отдельно в небольшом количестве воды отварить грудинку. Сало нарезать мелкими кубиками, добавить смалец и растопить. Затем вложить мелко нарезанные лук и чеснок, соль, красный перец и поджарить, добавив муки. В приготовленную заправку влить часть отвара фасоли и варить в течение получаса. Добавить фасоль и отвар копченой грудинки, протереть сквозь сито, влить все в кастрюлю, добавить нарезанную кубиками грудинку, нарезанную кружочками колбасу без оболочки, долить остальную часть отвара, всыпать крупную лапшу и варить еще 10 минут. Перед подачей на стол заправить суп сметаной.

Суп гороховый

200 г ветчинных костей, 400 г мясных костей, 210 г лущеного гороха, 80 г моркови, 80 г репчатого лука, 8 г зелени, соль, специи.

Из мясных и ветчинных костей сварить бульон. Перебранный и промытый горох залить водой (из расчета на 1 кг гороха — 3 л воды), положить надрезанную вдоль на 4 части морковь и варить на слабом огне до готовности. Горох можно варить до пюреобразной консистенции. Лук мелко нарезать и поджарить с жиром до слабого колера. Подготовленный горох соединить с горячим процеженным бульоном, удалив морковь, дать закипеть, затем добавить лук, специи (в ограниченном количестве) и варить 15-20 минут. Заправить суп по вкусу солью. При подаче на стол в каждую тарелку положить зелень. Отдельно подать мелко нарезанные и подсушенные гренки.

Суп можно готовить с ветчиной, копченой свиной грудинкой или корейкой, уменьшив норму костей.

Суп из чечевицы с копченостями

320г чечевицы, 200г копченостей (гусь, утка, свиная грудинка или корейка), 80 г моркови, 40 г корня сельдерея, 80 г репчатого лука, 40 г томата-пюре, 8 г зелени, 20 г жира, соль, специи.

Копчености залить водой и сварить бульон. Перебранную и хорошо промытую чечевицу отдельно залить холодной водой (на 1 кг чечевицы — 3 л воды) и варить на медленном огне до готовности. Коренья нарезать кубиками, лук мелко нашинковать и все вместе спассеровать с томатом-пюре. Готовую чечевицу и коренья соединить с бульоном и копченостями, добавить специи и варить до готовности 15-20 минут. В конце варки суп посолить по вкусу.

Борщ белорусский

400 г ветчинных костей (или копченой свиной грудинки), 400 г говядины, 2 сосиски, 3 свеклы, 4 картофелины, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 40 г свиного сала, 2 ст. л. томата-пюре, 2 ч. л. пшеничной муки, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. 6%-ного уксуса, 2 1/2 ст. л. сметаны, соль, специи.

Мясо варить с костями от ветчины (или копченой грудинки) до готовности. Нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук обжарить в жиру, добавить томат-пюре и жарить еще 10 минут. В бульон положить нарезанный кубиками картофель. После закипания добавить заранее сваренную свеклу, нарезанную соломкой, обжаренную муку и коренья, варить еще 10-15 минут, заправить сахаром и уксусом. При подаче к столу в борщ положить мясо, сосиски и сметану.

ВТОРЫЕ БЛЮДА**Паштет из копченой сельди**

225 г копченой сельди, 1 ч. л. (без верха) пасты из анчоусов, 75 г растопленного сливочного масла, 1 ст. л. сливок, 1/4 ч. л. тертого мускатного ореха, соль и перец по вкусу.

Копченую сельдь положить в кастрюлю с холодной водой, медленно довести до кипения, кипятить одну минуту, после чего воду слить. Рыбу разделить на филе, удалив кожу и кости, взбить миксером или пропустить через мясорубку и перемешать с пастой из анчоусов, 2/3 части сливочного масла, слив-

ками, добавить по вкусу соль, перец, мускатный орех и выложить по порциям на блюдо. Паштет разровнять, вылить сверху остаток растопленного масла и подать со свежеподжаренным хлебом.

Кеджери (жаркое из риса и рыбы)

6 ст. л. риса, 2 финдонские пикши (копченые), 50 г сливочного масла, лимонный сок, щепотка тертого мускатного ореха, щепотка кайенского перца, щепотка соли, 5 сваренных вкрутую яиц.

Рис сварить в большом количестве воды до готовности. Пикшу отварить на медленном огне, удалить кожу и кости. В кастрюле растопить масло, положить рыбу, рис, добавить лимонный сок, пряности и осторожно нагреть, слегка помешивая. 3 яйца порубить, добавить в рыбу с рисом и перемешать. Оставшимися рублеными яйцами украсить блюдо и сразу же подать на стол.

Куриное тимбале с ветчиной

200 г вареного куриного мяса, 200 г вареной ветчины, 200 г соуса бешамель, 2-3 ст. л. тертого сыра, 1/3 ч. л. тертой лимонной цедры, соль, перец, жир.

Куриное мясо и ветчину пропустить через мясорубку, добавить соус бешамель и поперчить. Огнеупорную миску смазать жиром, выложить в нее массу, сверху посыпать тертым сыром и поставить запекать на 30 минут на умеренный огонь. Готовность блюда можно проверить, протыкая его спичкой — она должна оставаться сухой. Готовое тимбале осторожно, с помощью ножа, отделить от краев миски и выложить на блюдо. На гарнир подать картофельное пюре и томатный соус.

Ветчина по-вирджински

750 г ветчины, 1-2 ст. л. сахара, 8 шт. гвоздики, 2 стакана гороха, 2 ломтика шпика, 1/3 стакана сливок, 2/3 персика или груши, соль, перец.

Ветчину нашить гвоздикой, положить на сковороду, добавить немного воды, слегка посыпать сахаром или смесью из 1 ст. л. сухой горчицы и 2 ст. л. сахара. Подготовленную ветчину поставить в предварительно разогретую духовку и запекать при средней температуре в течение 1 часа, время от вре-

мени поливая выделившимся при жарении соком. Вместе с ветчиной запечь разделенные пополам персики или груши (они придадут блюду более утонченный вкус). Сок от жарения подать отдельно в соуснике, при необходимости его можно разбавить водой.

Горох тушить в небольшом количестве воды, смешав с обжаренными кубиками шпика (жир предварительно слить). Затем добавить сливки и приправить солью и перцем. На гарнир подать жареный картофель.

Отварная баранина в соусе из каперсов

1 баранья копченая нога (окорок) весом 2,7-3,2 кг, 4 большие головки репчатого лука, 700 г очищенной и крупно нарезанной моркови, 1 очищенный и крупно нарезанный корень пастернака, 8 горошин перца, 2 лавровых листа, соль.

Для соуса: 50 г каперсов, 50 г маргарина, 50 г муки, 275 мл мясного бульона, 275 мл молока, соль и перец по вкусу.

Рассчитать время приготовления: 25 минут на 450 г баранины плюс еще 25 минут. Бараний окорок положить в большую кастрюлю, залить холодной водой, добавить перец, лавровый лист, соль и довести до кипения на медленном огне. Время приготовления считать от момента закипания. Кастрюлю закрыть крышкой и кипятить на медленном огне необходимое количество времени, через 1 час добавить овощи. Готовую баранину выложить на большое блюдо, полить соусом из каперсов и украсить овощами.

Приготовление соуса: растопить маргарин, всыпать в него муку, тщательно перемешать, затем постепенно влить молоко и бульон от баранины для получения однородной массы. Непрерывно помешивая, довести соус до кипения; когда он загустеет, положить каперсы, посолить и поперчить. Соусом облить баранину, а также подать его отдельно.

Корзиночки с ветчиной

250 г ветчины, 100 г сала, 1 головка репчатого лука, 2 хлебца, 2 яичных желтка, 3 взбитых яйца, 1 ст. л. молока, соль, перец, масло, 1 пакет слоеного теста из холодильника.

Ветчину с салом и луком пропустить через мясорубку, смешать с солью, перцем, размоченными и отжатыми хлебцами, яичными желтками до получения однородной массы и осто-

рожно подмешать взбитые яйца. Маленькие формочки для выпечки смазать маслом, тонким слоем выложить в них слоеное тесто, наполнить приготовленной массой и выпекать в духовке при средней температуре до золотисто-желтого цвета.

Бифштексы из ветчины

4 куска вареной ветчины толщиной с палец, 2/3 стакана пшеничной муки, 1 ст. л. сливочного масла, фрукты в зависимости от времени года (ломтик ананаса среднего размера, 1/2 персика, две половинки абрикоса или по одной половинке нарезанных яблок или груш на порцию).

Для соуса: 2 яичных желтка, 1 щепотка кукурузного крахмала, 1 ч. л. лимонного сока, 1 рюмка яичного ликера, соль, 1 щепотка кайенского перца.

Фрукты вымыть, снять с них кожицу и удалить косточки (у ананаса удалить сердцевину), затем сбланшировать, окунув их в слегка подсахаренную воду с небольшим количеством лимонного сока, резко охладить и выложить на матерчатую салфетку.

Приготовить голландский соус: яичные желтки взбить на водяной бане с кукурузным крахмалом, лимонным соком, несколькими каплями воды и яичным ликером до получения вязкой тягучей массы. Постепенно подмешать растопленное масло, соль и немного кайенского перца.

Ломтики ветчины посыпать мукой и слегка поджарить с обеих сторон в кипящем масле (оно должно иметь орехово-коричневый цвет). Ветчину вместе с подготовленными фруктами положить на противень, полить голландским соусом и запечь при температуре 180 °C в предварительно нагретой духовке. Если блюдо посыпать тертым эментальским сыром и небольшим количеством тертого белого хлеба, то поджаренная корочка приобретет пикантный вкус. На гарнир можно подать обжаренный картофель, крокеты, а также любые свежие салаты.

Ветчинные рулетики с сыром

8 ломтиков вареной ветчины, 8 ломтиков сыра гауда, 1 яйцо, соль, пшеничная мука, жир.

На каждый ломтик ветчины положить кружок очищенного сыра и раскатать его так, чтобы сыр соединился с ветчиной.

Приготовленные таким образом кусочки смочить во взбитом яйце, обвалять в муке, а затем скрепить деревянными острыми маленькими палочками или спичками. Рулетики поджарить со всех сторон на сковороде с жиром до появления хрустящей коричневой корочки. На гарнир подать жареный картофель и зеленый салат.

Ветчинный шницель, жаренный на решетке

4 шницеля из свинины или телятины, 8 ломтиков постной сырой ветчины, соль, перец, сливочное масло, 4 дольки лимона, разрезанного на бчастей, петрушка.

Шницели натереть солью и перцем (или паприкой). На каждый шницель положить с обеих сторон по ломтику ветчины и жарить на решетке по 8 минут с каждой стороны. Во время жарения шницели необходимо часто поливать растопленным маслом. В качестве гарнира использовать дольки лимона и пучки петрушки.

Трубочки из ветчины и яиц

бломтиков ветчины, 6 яиц, 2 ч. л. горчицы, 1 пачка сильно замороженного слоеного теста, 2 яичных желтка, 4 ст. л. майонеза, 6 ст. л. сгущенного молока.

Яйца сварить в течение 5 минут, быстро охладить в холодной воде, очистить и завернуть в ломтики ветчины, намазанные горчицей. Размороженное слоеное тесто раскатать на две длинные полосы шириной 7 см. Трубочки из ветчины и яиц положить на полосу теста, смазать края яичным белком и закрыть сверху второй полосой теста. Смазать яичным желтком верхнюю полосу и выпекать на противне, ополоснутом холодной водой, в духовке при температуре 220 °С в течение 20 минут. К трубочкам из ветчины и яиц подать готовый майонез.

Ветчина в хлебном тесте

2 кг сырой, слегка копченой ветчины слабого посола со шкуркой (12%-ный рассол), 800 гржаного теста.

Хлебное тесто раскатать до толщины 3 см. Ветчину со шкуркой уложить сверху, завернуть в тесто и положить шкуркой вниз на противень. Выпекать в духовке при температуре 180 °С 3,5 часа. Готовую ветчину вынуть из духовки, дать остыть в течение нескольких минут и разрезать на куски. На гар-

нир подать крестьянский хлеб грубого помола и салатное ассорти из картофеля, сырого сельдерея, спаржи и помидоров.

Ветчина в сене

1 кг сырой ветчины слабого посола, 80 г свежего или сушеного лугового сена, 3 ягоды можжевельника, небольшая веткати́мьяна, 1 лавровый лист, 2 гвоздики.

Копченую ветчину положить в большой сотейник, полностью залить холодной водой, добавить сено, пряности, быстро довести до кипения и варить в течение 40 минут на малом огне при Температуре 80 °С. После уваривания удалить с ветчины шкурку.

Ветчину в сене можно подать в горячем или холодном виде. В первом случае ее необходимо медленно остудить в бумаге, а во втором — надо дать остыть в бульоне.

Копченая рыба с омлетом

2-3 отварные картофелины, 3 яйца, 200 г копченой рыбы, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. жира, 1/2 стакана молока.

Картофель нарезать ломтиками, слегка обжарить на сковороде с жиром, сверху уложить кусочки копченой рыбы, залить смесью из яиц и молока, дать загустеть и подать с клюквенным салатом.

Запеканка из помидоров и копченой сельди

500 г помидоров, 200 г филе копченой сельди, отварной рис, 125 мл молока, 1 яйцо, тертый сыр, соль, жири́ли́масло.

В смазанную жиром форму уложить слоями рассыпчатый рис, филе копченой сельди и нарезанные кружочками помидоры, сверху — слой риса. Все залить слегка подсоленным молоком, смешанным с яичным желтком и взбитым в крепкую пену белком, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение 25 минут. Подать вместе с зеленым салатом.

Запеченный копченый лосось

450 г копченого лосося, 8 средних картофелин, 2 яйца, 1 стакан сливок, 1-2 головки репчатого лука, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Картофель очистить и нарезать тонкими брусочками, лук — кольцами, лососину — тонкими ломтиками (пластинками).

Яйца взбить со сливками. В огнеупорную кастрюлю уложить слоями картофель, лук и лососину, но так, чтобы самый верхний слой был из картофеля. Залить все яично-сливочной смесью, сверху прикрыть картофелем, обильно смазав его сливочным маслом, и поставить в духовку, нагретую до 180 °С, для запекания. При подаче на стол посыпать блюдо зеленью укропа и петрушки. Подать в посуде, в которой запекался лосось.

Копчушка (салака копченая с яйцом)

400-500 г копченой салаки, 4 яйца, 75 г зеленого лука, 1/2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Мелко нашинкованный зеленый лук добавить к слегка взбитым яйцам и посолить. Приготовить копчушки: снять с рыбы кожицу, выпотрошить ее и обезглавить. Разогреть масло в сковороде, выложить на нее рыбок, подогреть, залить смесью яиц и лука, прикрыть крышкой и обжарить. На гарнир подать гренки, обжаренные в масле.

Можно приготовить копчушки другим способом: подготовленную рыбку выложить на сковороду и, залив сметаной, запавленной мелко натертым репчатым луком, запечь в духовке (на 400 г копчушки — 1 стакан сметаны и 2 головки репчатого лука). В этом случае на гарнир подают отварной картофель.

Копченая корейка, жаренная с грибами

200 г копченой корейки, 1 головка репчатого лука, 300 г опаренных грибов, 2-3 ст. л. сметаны, соль, зеленый лук или укроп.

Копченую корейку нарезать кубиками или брусочками, обжарить с рубленым луком и мелко нарезанными грибами, заправить сметаной и посыпать рубленым зеленым луком или укропом. Подать с отварным картофелем.

Пудинг из ветчины и копченой грудинки

500 г ветчины, 150 г копченой грудинки, 500 г вареного картофеля, 100 г сливочного масла, 6 яиц.

Ветчину и картофель пропустить через мясорубку. Грудинку нарезать кубиками, слегка обжарить, поперчить и охладить. Масло растереть, постепенно добавляя яичные желтки, пропущенные через мясорубку ветчину, картофель и жареную грудинку. Все хорошо вымешать и, осторожно перемешивая, влить

взбитые в крепкую пену белки яиц. Подготовленную массу выложить в посуду, смазанную маслом и посыпанную сухарями (дно выстлано промасленной пергаментной бумагой). Посуду плотно закрыть крышкой, поставить в большую кастрюлю с не очень сильно кипящей водой и держать на водяной бане а течение 1 часа. Готовый пудинг выложить на блюдо и подать с горчичным соусом.

Ромштекс по-венгерски

1,2 кг говядины, 150 г копченого сала, 140 г смальца, 1 крупная головка репчатого лука, 1 ст. л. томатного пюре, 100 г муки, 30 мл подсолнечного масла, 300 мл красного столового вина, 1 пучок зелени петрушки, молотый черный перец, соль, горчица.

Говядину обмыть в холодной воде, вытереть и смазать подсолнечным маслом, затем завернуть в пергамент и на 2-3 дня поместить в холодильник. За 2-3 часа до начала приготовления вынуть мясо из холодильника, вырезать сухожилия, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, посыпать перцем, смазать подсолнечным маслом, небольшим количеством горчицы и, сложив друг на друга, снова поместить в холодильник на 1-2 часа. Копченое сало нарезать маленькими кубиками, растопить, вынуть из жира шкварки, добавить смалец и поджарить на нем подготовленные куски говядины. Поджаренное мясо сложить в отдельную посуду. На оставшемся жире подрумянить мелко нарезанный лук, смешать с томатным пюре и, постоянно помешивая, слегка поджарить. Присыпав мукой, еще немного держать на огне, после чего разбавить столовым вином, довести до кипения и залить приготовленным соусом поджаренную говядину. Ромштекс посыпать шкварками, мелко рубленой зеленью петрушки и подать к столу с отварным рисом.

Тефтели с копченым салом

3 булочки, 3 яйца, 1 1/2 чашки молока, 150 г копченого сала, мука, соль, немного зелени петрушки.

Копченое сало нарезать мелкими кубиками, растопить, шкварки вынуть, а в оставшемся жиру обжарить кубиками нарезанные булочки. Обжаренную булку смешать с яйцами, молоком и шкварками, засыпать мукой и замесить крутое тесто. Затем посолить, смешать с рубленой зеленью петрушки и

оставить на 15-20 минут. Смоченными в холодной воде руками сформовать из массы тефтели и отварить их в подсоленной кипящей воде. Тефтели подают на гарнир к мясу с кисловатой подливкой.

Бараньи отбивные

8 бараньих отбивных, 8 ломтиков копченого сала, 2 ст. л. горчицы, 1 ч. л. белого столового вина, сливочное масло, пучок зелени петрушки.

Баранину отбить, посолить и обжарить в масле с обеих сторон, следя за тем, чтобы середина отбивных оставалась розового цвета. Столовое вино смешать с горчицей, смазать этой массой поджаренные отбивные, поместить их на противень и запекать в духовке в течение нескольких минут. Ломтики копченого сала обжарить с обеих сторон, положить на бараньи отбивные, залить горячим жиром, посыпать мелко рубленой зеленью петрушки и подать к столу с зеленой фасолью или отварным картофелем с маслом и зеленью петрушки.

Свиная печенка, шпигованная копченым салом

500 г свиной печени, 200 г копченого сала, черный перец, имбирь, майоран.

Свиную печень нарезать кусками, а копченое сало — полосками. Куски печени нашпиговать копченым салом (по краям каждого куса и в середине острым ножом проделать отверстия и продернуть через них полоски сала). Затем посыпать черным перцем, имбирем и майораном. Пряностей берут немного, иначе они изменят вкус блюда. Нашпигованные куски печени уложить друг на друга и поставить на полчаса в холодильник. За это время приготовить гарнир — это может быть жареный картофель, картофельное пюре или картошка с луком. Куски печени слегка обжарить в гриле или на сковороде с тефлоновым покрытием в небольшом количестве жира. К готовому блюду подать зеленый салат.

Маринованная баранина

1 кг бараньего окорока, 100 г копченого сала, 2-3 ст. л. подсолнечного масла, 1 небольшая головка репчатого лука, 2 ст. л. уксуса, 1 лавровый лист, 5-6 горошин черного перца, 3 ст. л. сметаны, 1-2 дольки чеснока, сахарный песок и соль по вкусу.

Баранину зачистить, удалив лишний жир и пленки, и посолить. Сварить маринад из двух стаканов воды, уксуса и нарезанного кольцами лука, заправить черным перцем и лавровым листом. Кипящим маринадом залить баранину и оставить на 1-2 дня, периодически перемешивая маринад и поливая им мясо. Вынуть баранину из маринада, нашпиговать копченым салом, положить на противень, подлить подсолнечного масла и залить мясо процеженным маринадом. Противень покрыть листом алюминиевой фольги и жарить мясо до полуготовности в духовке, после чего снять фольгу, а мясо, часто поливая образовавшимся соком, запечь до готовности. Готовое мясо полить сметаной, посолить, добавить по вкусу сахар и запекать еще 5 минут. На гарнир подают макароны, заправленные соком, оставшимся после жарения баранины.

Кролик по-охотничьи

1 кг мяса кролика, 100 г копченого сала, 300 г корней петрушки и моркови, 200 г сметаны, 100 г жира, соль, горчица, лимон, черный перец.

Мясо кролика замариновать на сутки. Копченое сало нарезать на тонкие полоски и нашпиговать ими мясо, затем посолить, поперчить, сложить на противень, смазанный жиром, поставить в духовку и тушить до тех пор, пока кролик не станет мягким (подливая, при необходимости, бульон или воду). В образовавшийся сок положить нарезанные кружочками корни петрушки и моркови и тушить их до готовности. Затем мясо снять с противня и поставить в теплое место, а корни вместе с оставшимся соком протереть сквозь сито, заправить горчицей, сахаром и лимонным соком. Полученный соус прокипятить и перемешать со сметаной. Мясо кролика нарезать, уложить на блюдо, залить соусом и подать с клецками или отварными макаронами.

Рыбная мелочь, тушенная с копченым шпиком и картофелем .

1 кг рыбной мелочи, 150 г копченого шпика, 5-6 картофелин, 3 головки репчатого лука, 1/2 стакана сметаны, 1 лавровый лист, соль, молотый перец по вкусу.

Подготовленную рыбу выпотрошить, обезглавить, тщательно промыть, посыпать солью, перцем и дать немного по-

лежать. Сотейник смазать жиром, выложить на дно нарезанный ломтиками сырой картофель, посолить, сверху выложить слой рыбы, добавить специи, измельченный лук и присыпать сверху копченым шпиком или копченой корейкой, нарезанной мелкими кубиками. В той же последовательности выложить второй слой продуктов, добавить несколько столовых ложек горячей воды, поставить в не слишком горячую духовку и тушить до тех пор, пока косточки рыбы не станут мягкими. Незадолго до готовности блюда добавить сметану.

Жареный карп с копченым салом

1 кг филе карпа, 1,5 кг картофеля, 200 г копченого сала, 100 г жира, 1 крупная головка репчатого лука, 2 стручка зеленого перца, 2 помидора, 400 г сметаны, 1 ст. л. муки, 10 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Филе карпа в нескольких местах надрезать и начинить тонкими ломтиками копченого сала, посолить, поперчить и дать немного полежать. Огнеупорное блюдо смазать жиром, поместить в него слой отварного картофеля, нарезанного кружочками, на него уложить филе карпа, сверху положить нарезанный кольцами лук, затем слой зеленого перца и помидоров, нарезанных кружочками, сбрызнуть растопленным жиром и поставить блюдо в горячую духовку. Когда рыба наполовину будет готова, залить ее сметаной, смешанной с мукой, после чего запечь до полной готовности. Время приготовления этого блюда — 25-30 минут.

Цыплята, фаршированные ветчиной

2 цыпленка весом по 800-900 г, 200 г постной ветчины, 2 головки репчатого лука, 100 г говяжьего костного мозга, 200 г булки, 2 яйца, подсолнечное масло, молоко, соль, перец, зелень петрушки.

Цыплят натереть солью снаружи и изнутри. В подсолнечном масле обжарить говяжий костный мозг вместе с маленькими головками лука и зеленой петрушкой. Сюда же добавить замоченный в подслащенном молоке и хорошо отжатый мякиш булки, посолить, поперчить и смешать с яйцами и мелко нарезанной ветчиной. Приготовленной массой нафаршировать цыплят и подрумянить их в духовке в глубоком противне в

смеси подсолнечного масла и воды в равных частях. Во время жарения цыплят необходимо несколько раз перевернуть.

Фаршированная гусиная грудка

Гусиная грудка весом 1,5 кг, 50 г копченого сала, 1 белая булочка, 1 небольшая головка репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. л. гусиного жира, зелень петрушки, немного майорана, молоко, соль, перец.

С гусиной грудки снять кожу, очистить от жира, отделить мякоть от кости и мелко порубить. Булочку замочить в молоке. Лук мелко порезать, зелень петрушки хорошо промыть, измельчить и поджарить вместе с луком. Отжать булочку, смешать ее с поджаренным луком и петрушкой, посолить, приправить молотым черным перцем, майораном, соединить с мелко рубленной или пропущенной через мясорубку гусиной грудкой и вбить сырое яйцо. Хорошо перемешать массу, присыпать ее мукой (1 ст. л.), поместить на отделенную от грудки кость, сверху накрыть снятой кожицей, прикрепить шпильками или нитками тонкие кусочки копченого сала, уложить в смазанный жиром противень, влить немного воды и запечь в духовке, постоянно поливая выделяющимся соком. Готовую гусиную грудку вынуть из противня, остудить в течение 10 минут и после этого нарезать тонкими порционными кусками. На гарнир подать картофельное пюре.

Жаркое из баранины с копченым салом

800 г баранины, 100 г копченого сала, 80 г репчатого лука, 1 зубок чеснока, 200 г красного столового вина, 30 г жира, 20 г соли, 20 г красного молотого перца.

Копченое сало нарезать мелкими кусочками и подрумянить. Вынув подрумяненные кусочки сала, поджарить в жиру до розового цвета мелко рубленный лук, присыпать перцем, солью и развести вином. В кастрюлю с полученным соусом положить нарезанную мелкими кусочками баранину, добавить чеснок и тушить до мягкости. На стол подать со взбитым в пену картофельным пюре, смешанным с копчеными шкварками.

Бараний окорок по-алфельдски

1,5 кг бараньего окорока, 150 г копченого сала, 1 крупная головка репчатого лука, 150 мл подсолнечного масла, 300 г

овощей (морковь, корень петрушки и сельдерея, кольраби), 50г муки, 1 ст. л. томатного пюре, 300мл белогостолового вина, молотый черный перец и соль по вкусу, зелень.

Баранину отделить от кости, связать, нашить копченым салом, посолить, быстро обжарить со всех сторон в горячем подсолнечном масле и переложить в другое блюдо. В том же подсолнечном масле обжарить мелко порезанный лук и кружочками нарезанные корни и кольраби. Добавив немного муки, жарить еще несколько минут, постоянно помешивая, затем добавить томатное пюре и заправить молотым черным перцем. Разбавив соус белым вином, залить им баранину и тушить до готовности. Когда мясо будет готово, вынуть его из кастрюли, а оставшийся соус с зеленью протереть сквозь сито и вскипятить. Баранину нарезать порционными кусками и залить подливой. На гарнир подать отварной картофель с маслом.

Свинные отбивные по-дебреценски

Вариант 1. 1 кг отбивных, 1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, 100 г копченого сала, горчица, черный молотый перец, смалец, соль, мускатный орех, молотая красная паприка.

Свинные отбивные отделить от костей, края слегка надрезать, отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей. Противень обильно смазать смальцем и разложить на нем отбивные. Картофель очистить, промыть, нарезать кружочками и разложить по обе стороны от свинины, посолив и смешав с кольцами репчатого лука и тонкими ломтиками копченого сала. Мясо и картофель посыпать молотым перцем и небольшим количеством тертого мускатного ореха. Противень накрыть листом алюминиевой фольги и поставить в духовку. Жарить в течение 30-40 минут на умеренном огне, после чего снять фольгу и дать отбивным подрумяниться.

Вариант 2. По куску отбивных на порцию, 150 г копченого сала, 150 г колбасы, немного молотого красного перца, 1 стручок зеленого перца, 1 помидор, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. подсолнечного масла, соль.

В подсолнечном масле слегка поджарить мелко нарубленный лук, положить к нему отбитые и посоленные куски свинины, обжарить их с обеих сторон, посыпать молотым красным перцем и, подлив немного воды (можно пополам с белым сто-

ловым вином), тушить до готовности. Копченое сало нарезать мелкими кубиками, растопить, в образовавшемся жиру слегка обжарить нарезанную кружочками колбасу, положить к ней кружочками нарезанные перец и помидор и, слегка потушив, выложить всю массу на отбивные. При необходимости добавить еще немного воды и тушить до готовности.

Трансильванский гуляш

1 кг свинины, 1 кг квашеной капусты, 1 небольшая копченая голяшка, 1 головка репчатого лука, 1 ч. л. молотого красного перца, 1 ст. л. жира, 1 стакан сметаны, соль.

Свинину нарезать небольшими кусочками, а лук мелко порубить. Слегка припустив в горячем жиру лук, присыпать его молотым красным перцем, посолить, смешать со свининой, добавить немного бульона (или воды) и тушить до готовности. В готовое тушеное мясо положить промытую и отжатую квашеную капусту, копченое мясо и, накрыв крышкой, тушить на слабом огне до готовности капусты. При подаче на стол гуляш полить сметаной.

Примечание. Это блюдо лучше готовить накануне, так как подогретые блюда из квашеной капусты на второй день еще вкуснее.

Слоеная савойская капуста

2 кг савойской капусты, 800 г свинины, 100 г копченого сала, 1 большая головка репчатого лука, 6 яиц, 300 г риса, 150 г свиного сала, 300 г сметаны, 1 долька чеснока, 10 г красного молотого перца, 50 г панировочных сухарей, 100 г твердого сыра, соль, молотый черный перец.

Савойскую капусту разрезать на крупные дольки, отварить до полуготовности в соленой воде и откинуть на дуршлаг. Рис отварить до полуготовности в воде с жиром. Яичные желтки тщательно вымешать с молотым черным и красным перцем, смешать со сметаной и взбитыми в крепкую пену белками яиц и этой смесью залить отваренную савойскую капусту. Копченое сало нарезать тонкими ломтиками, растопить. Шкварки вынуть, а в жиру обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук. Свинину пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и смешать с поджаренным луком, копчеными шкварками и отваренным рисом. Огнеупорное блюдо

продолговатой формы смазать жиром, слегка присыпать панировочными сухарями и в 2-3 слоя наполнить савойской капустой и мясной начинкой. Верхний слой капусты сбрызнуть растопленным жиром, посыпать сухарями, тертым сыром и запекать в духовке на умеренном огне в течение 20-25 минут.

Яичница по-венгерски

10 яиц, 80 г копченого сала, 250 г картофеля, 50 г репчатого лука, 50 г свиного жира, соль, черный молотый перец.

Копченое сало мелко нарезать и обжарить на сковороде. Вынув шкварки, добавить еще свиного жира и обжарить в нем до красивого красноватого цвета нарезанный мелкими ломтиками картофель. К готовому картофелю добавить мелко рубленый лук, а когда он тоже подрумянится, смешать картофель с копчеными шкварками. Все посолить, поперчить и залить взбитыми в отдельной посуде сырыми яйцами. Готовую яичницу подать к столу с зеленым салатом.

Кольраби а-ля дебрецен

1 кг кольраби, 0,5 кг копченого мяса, 100 г сметаны, сливочное масло, панировочные сухари, зелень петрушки, соль.

Кольраби нарезать кружочками и отварить в соленой воде вместе с зеленью петрушки. Огнеупорное блюдо смазать маслом, присыпать панировочными сухарями. Готовую капусту откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и, разделив на две части, поместить одну часть на дно блюда. Сверху положить копченое мясо, пропущенное через мясорубку (или мелко нарубленное), затем — вторую часть капусты. На верхний слой кольраби положить кусочки сливочного масла, присыпать панировочными сухарями, залить сметаной и на 20 минут поставить блюдо в нагретую духовку.

Фаршированная савойская капуста

1,5 кг савойской капусты (небольшой кочан), 150 г ветчины, 100 г копченого сыра, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 300 г сметаны, соль.

Капусту промыть и целиком отварить в соленой воде. Огнеупорное блюдо смазать маслом и положить в него отваренный кочан капусты. Ветчину или копченое мясо пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, тертым сыром, яич-

ными желтками и залить этой массой капусту. Запекать в предварительно нагретой духовке 15-20 минут.

Это же блюдо можно приготовить и другим способом: отваренную капусту положить в смазанное маслом огнеупорное блюдо, столовой ложкой аккуратно вынуть середину кочана, наполнить отверстие пропущенной через мясорубку ветчиной (или копченым мясом), накрыть вынутой сердцевинкой и залить сметаной, смешанной с тертым сыром и яичными желтками. Запекать в разогретой духовке 10-20 минут.

Стручковая фасоль с колбасой и копченой грудинкой

400 г стручковой фасоли, 150 г колбасы, 100 г копченой грудинки, 1 головка репчатого лука, 3-4 помидора, 2 ч. л. муки, зелень петрушки или укропа, соль.

Очищенные и нарезанные стручки фасоли положить в кастрюлю, залить небольшим количеством кипящей воды и варить до мягкости. Когда фасоль станет мягкой, добавить нарезанную кружочками колбасу, предварительно сняв с нее оболочку. Грудинку и лук нарезать кубиками, подрумянить на сковороде, переложить шкварки с луком в кастрюлю с фасолью, а к жиру добавить муку и приготовить белую заправку. Помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, нарезать дольками и добавить к фасоли. Затем влить в кастрюлю заправку, тщательно перемешать и довести до кипения. Готовое блюдо перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Зеленый горошек с ветчиной

1 кг зеленого горошка, 250 г ветчины, 100 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, кусочек сахара, соль.

Зеленый горошек отварить в соленой воде, добавив кусочек сахара (не накрывать посуду крышкой — это сохранит яркий цвет горошка). Огнеупорное блюдо смазать маслом, положить в него сцеженный зеленый горошек, посыпать мелко рубленой ветчиной и осторожно перемешать. Перед подачей к столу посыпать тертым сыром.

Брюссельская капуста с ветчиной

500 г брюссельской капусты, 150 г ветчины или копченого мяса, 1 головка репчатого лука, 20 мл растительного масла или 20 г маргарина, томатная подливка, сыр, соль.

Брюссельскую капусту тушить до полуготовности в масле вместе с мелко нарезанным луком, добавив небольшое количество бульона или подсоленной воды. Ветчину или копченое мясо мелко нарезать, добавить к тушеной капусте, а затем все выложить в смазанную маслом кастрюлю, залить томатной подливкой, посыпать тертым сыром и поставить на 30 минут в разогретую духовку.

Лук-порей по-итальянски

400 г лука-порея, 50 г ветчины или копченого мяса, 20 мл растительного масла, зелень петрушки, соль.

Ветчину или копченое мясо нарезать кубиками и обжарить в растительном масле. Лук-порей нарезать кусочками длиной 4 см, потушить в небольшом количестве подсоленной воды, смешать с поджаренной ветчиной, посыпать зеленью петрушки и подать к ризотто (блюда из риса), украшенному свежими помидорами и посыпанному тертым сыром.

Лук-порей по-датски

400 г лука-порея, сельдь горячего копчения, 125 мл молока, 2 яичных желтка, специи, сливочное масло.

Лук-порей мелко порезать и уложить слоями с филе из сельди горячего копчения (предварительно вынуть кости) в смазанную жиром огнеупорную кастрюлю. Последний слой должен быть из порея. Все залить молоком, взбитым с яичными желтками, посыпать специями, сверху положить кусочки сливочного масла и запекать в духовке в течение 20 минут. На гарнир подать жареный или сваренный в мундире картофель и листовой салат.

Морковь по-шведски

300 г моркови, 300 г картофеля, 100 г молодого зеленого горошка, 100 г ветчины, 1 головка репчатого лука, 125 мл мясного бульона, 250 г рыбного филе, 1 стакан сметаны, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Морковь, разрезанную вдоль на 4 части, нарезанный кубиками картофель и зеленый горошек тушить в течение 15-20 минут вместе с мелко нарезанной жирной ветчиной в мясном бульоне, добавив крупно нашинкованный лук, соль и перец. В тушеные овощи положить нарезанное кубиками рыб-

ное филе и выдержать на медленном огне еще 10 минут. Перед подачей на стол влить в овощи сметану и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки.

Овощная запеканка с ветчиной

300 г помидоров, 300 г картофеля, 300 г репчатого лука, 30 г растопленного сала или маргарина, 2 яйца, 250 мл молока, 1 ст. л. муки, тмин, соль, сливочное масло, сыр, копченое мясо или ветчина.

Помидоры (очищенные или неочищенные) нарезать ломтиками и смешать с кубиками вареного картофеля. Лук нарезать кольцами, потушить в растопленном сале или маргарине и уложить его слоями в обильно смазанную жиром форму, чередуя с помидорами и картофелем, добавив туда еще тмин и соль. Между овощными слоями положить кубики копченого мяса или ветчины. Последний слой должен быть из картофеля. Яйца смешать с мукой, солью, молоком, вылить приготовленную смесь в запеканку, сверху положить кусочки сливочного масла, тертый сыр и запечь в духовке.

Помидоры, запеченные с ветчиной в форме для яиц

2 яйца, 1 помидор, 1 небольшая головка репчатого лука, молоко, соль, ветчина, сыр, перец, сливочное масло.

Две формы для яиц выложить дольками вареной ветчины, сверху положить слоями кружочки сваренного вкрутую яйца, дольки помидора и кольца лука. Каждый слой слегка посолить и поперчить. Второе яйцо взбить с небольшим количеством молока и соли и залить все этой смесью. Сверху посыпать тертым сыром, положить кусочки сливочного масла и запекать в духовке в течение 15 минут.

Паприкапо-венгерски

300 г паприки (сладкого перца), 250 г помидоров, 300 г картофеля, 100 г репчатого лука, 30 г смальца, 125 мл бульона, копченое мясо, ветчина, соль, красный молотый перец, зелень петрушки и укроп.

Паприку нашинковать широкими полосками. Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и разрезать на половинки, картофель нарезать тонкими кружочками, а копченое мясо — тонкими ломтиками. Продукты уложить слоями, слег-

ка присыпая солью и красным перцем, в кастрюлю, в которой поджарен на свином смальце нашинкованный кольцами лук. Залить бульоном, сверху положить кусочки вареной ветчины и тушить до готовности.

Фаршированный перец

4 стручка сладкого перца, 75 г репчатого лука, 30 мл растительного масла или 30 г маргарина, томатный сок, зелень петрушки.

Для фарша: 150 г охотничьих сосисок или копченой колбасы, чеснок и отваренный до полуготовности рис.

Охотничьи сосиски или копченую колбасу пропустить вместе с чесноком через мясорубку, смешать с рисом и этим фаршем заполнить подготовленные стручки перца. Начиненный перец поставить вертикально в кастрюлю, добавить поджаренный на растительном масле или маргарине нашинкованный лук и тушить до готовности. Затем долить томатный сок, еще немного потушить, посыпать рубленой зеленью петрушки и подать со сметаной (или йогуртом) и картофельным пюре.

МУЧНЫЕ БЛЮДА

Клецки с ветчиной

250 г муки, 5 булочек (небольших), 8 яичных желтков, 50 мл молока, 100 г свиного жира, 150 г сливочного масла, 500 г ветчины или копченого мяса, 300 г панировочных сухарей, соль, 1 пучок петрушки.

Копченое мясо (или ветчину) и булочки мелко нарезать и полить растопленным горячим жиром. Яичные желтки смешать с молоком, заправить солью, рубленой зеленью петрушки, смешать с мукой. Тщательно перемешав массу, соединить ее с рубленой ветчиной и булочками. Дав тесту выстояться в течение 30 минут, разделить его на шарики, предварительно смочив руки холодной водой. Подготовленные клецки отварить в кипящей подсоленной воде и, отцедив жидкость, обваливать их в поджаренных в масле панировочных сухарях. Блюдо подают горячим вместе с зеленым салатом.

Клецки с укропом и копченым салом

400 г муки, 2 яйца, 50 г копченого сала, 200 г овечьего творога, 200 г сметаны, 40 г сливочного масла, соль, 1 пучок укропа.

В миске замесить муку, соль и такое количество воды, сколько впитает мука, следя за тем, чтобы тесто получилось средней плотности. В кипящей подсоленной воде отварить клецки, отщипывая их от куска теста. Клецки готовы, как только всплывут на поверхность. Копченое сало нарезать маленькими кубиками, растопить и смешать с готовыми клецками, предварительно промытыми в теплой воде. 100 г сметаны смешать с половиной рубленого укропа, залить ею клецки, сложенные в огнеупорное блюдо, сверху покрыть размятым овечьим творогом, залить оставшейся сметаной, посыпать укропом, сбрызнуть растопленным маслом и поместить на 7-10 минут в разогретую духовку. Сразу подать к столу.

Картофельные клецки с овечьим творогом и копченым салом

400-500 г муки, 1 кг картофеля, 1 яйцо, 50 г смальца или 3 ст. л. растительного масла, 200 г овечьего творога, 150 г копченого сала, соль.

Картофель очистить и сырым натереть на терке. В полученную массу влить половину имеющегося количества подогретого смальца или растительного масла, вбить яйцо и смешать с таким количеством муки, чтобы получилось довольно упругое тесто. Картофельное тесто выложить тонким слоем на доску, смоченную водой, и ножом соскабливать маленькие клецки в кипящую подсоленную воду. Варят около 10 минут. Готовые клецки окатить теплой водой и выложить в посуду с растопленным копченым салом. Сверху посыпать размятым овечьим творогом, шкварками и на несколько минут поместить блюдо в духовку.

Кропкакор

1 ст. л. (сверху) муки, 500 г очищенного картофеля, 2 яичных желтка, 250 г соленого свиного шпика, 150 г ветчины, 1/2 головки репчатого лука, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Картофель сварить, потолочь, остудить, добавить в него яичные желтки, муку, соль и тщательно вымешать. Из полученного картофельного теста сформовать небольшие шарики, в каждом сделать углубление, положить туда по ложке фарша. Для приготовления фарша шпик и ветчину мелко нарезать и поджарить с нашинкованным луком. Углубления закрыть картофельным тестом. Шарики опустить в кипящую подсоленную

воду и варить 15-20 минут. Подают кропкакор горячими, поливая растопленным сливочным маслом.

Пирожки из заварного теста с ветчиной и зеленым горошком

Для теста: 130 г муки, 125 мл воды, 130 г смальца, 5 яиц, щепотка соли, жир для смазки противня и небольшое количество муки для посыпки.

Для начинки: 300 г ветчины, 150 г консервированного зеленого горошка, 1/2 ст. л. сливочного масла, 1 кубик бульона, 4-5 ст. л. сметаны, 1 яичный желток, 30 г швейцарского сыра, соль.

В кастрюлю влить воду, добавить смалец, довести до кипения. Затем, продолжая держать кастрюлю на слабом огне, всыпать всю муку, добавить соль и тщательно растереть массу, чтобы не было комков. Полученное тесто переложить в миску и при постоянном помешивании ввести яйца. После этого поставить миску с тестом в холодильник, чтобы оно загустело. Тесто берут ложкой (полная столовая ложка — одна порция) и выкладывают на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Порции-шарики должны находиться друг от друга на некотором расстоянии, так как при выпечке их объем значительно увеличивается. Противень с тестом поставить в сильно нагретую духовку, а когда шарики подрумянятся, уменьшить огонь и держать их еще немного в духовке, чтобы тесто подсохло, но не подгорело.

Приготовить начинку: горошек прокипятить, ветчину нарезать кубиками, а сыр натереть на овощной терке. Из масла и муки приготовить белую заправку, разбавить стаканом воды, добавить предварительно разведенный в воде кубик бульона и довести до кипения. Затем добавить сыр, сметану, соль по вкусу, яичный желток, тщательно вымешать, добавить ветчину, отцеженный горошек и снова все перемешать. Густота начинки должна соответствовать густоте сметаны. С выпеченных шариков срезать верхушки, заполнить начинкой и, прикрыв их снова, поставить в духовку для подогрева. Горячие пирожки из заварного теста подают в качестве пикантной закуски.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Коптильные устройства.....	5
Старинные способы копчения.....	30
Технология приготовления копченых продуктов.....	32
Соление мясных продуктов перед копчением.....	32
Копчение крольчатины и птицы.....	34
Копчение нутрии.....	35
Копченая гусятина (старинные рецепты).....	36
Литовские деликатесы.....	37
Деликатесы из русской печи.....	38
Рецепты с хутора Силакурши.....	38
Сырокопченая колбаса.....	44
Ливерная копченая колбаса.....	46
Старинные рецепты копченых изделий.....	47
Саями.....	50
Сырокопченые деликатесы.....	52
Сырая ветчина.....	54
Изысканные сорта ветчины из мяса дичи.....	60
Копченые деликатесы.....	62
Рыбные деликатесы.....	73
Рекомендации по хранению копченых продуктов.....	77
Холодные и горячие блюда из копченых продуктов.....	78
Холодные блюда и закуски.....	78
Первые блюда.....	86
Вторые блюда.....	90
Мучные блюда.....	108

По вопросам оптовой покупки книг
«Издательской группы АСТ» обращаться по адресу:
Звездный бульвар, дом 21, 7-й этаж
Тел. 615-43-38, 615-01-01, 615-55-13

Книги «Издательской группы АСТ» можно заказать по адресу:
107140, Москва, а/я 140, АСТ – «Книги по почте»

Популярное издание

ДАЧНАЯ КОПТИЛЬНЯ

Автор-составитель
Киреевский Игорь Ростиславович

Редактор *Т.В. Протасовицкая*
Художественный редактор *И.Ю. Селютин*
Оформление обложки *В.И. Гринько*
Технический редактор *А.В. Полтеев*

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953004 — научная и производственная литература

Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77.99.02.953.Д.001056.03.05 от 10.03.2005 г.

ООО «Издательство АСТ»
170002, Россия, г. Тверь, пр. Чайковского, д. 27/32
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

Издательство «Сталкер»
83114, Украина, г. Донецк, ул. Щорса, 108а

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ООО «Типография ИПО профсоюзов Профиздат»
109044, Москва, Крутицкий вал, 18

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org