

ДОМАШНИЕ КОПЧЕНОСТИ И КОЛБАСЫ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
Д66

Составитель *Г. С. Выдревич*

Д 66 **Домашние** копчености и колбасы / Сост. Г. С. Выдревич. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Удивительный вкус, дразнящий аромат, возбуждающий аппетит, весьма привлекательный внешний вид — отличительные особенности домашних копченостей и колбас. Все это не может оставить равнодушным ни одного любителя вкусно поесть.

Воспользовавшись рецептами этой книги, вы можете навсегда избавить себя от выбора, навязанного производителями мясопродуктов. Вы сможете во всем потакать своему вкусу, готовя различные деликатесы. Кроме того, большинство изысканных лакомств можно хранить — так что кулинарный праздник вам обеспечен надолго.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-22392-3

© «Терция», составление, 2007
© «Терция», оформление, 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Копчение — это обработка продуктов дымом, который образуется при медленном сгорании дров и опилок. Копченое мясо, рыба, овощи и даже фрукты обладают неповторимым ароматом, имеют особенный нежный вкус, да и выглядят они очень привлекательно, что, безусловно, возбуждает аппетит. Кроме того, соответствующая обработка помогает убивать бактерии, способствует тому, что жир долго не горкнет и не окисляется.

Существуют два способа копчения — *горячее* и *холодное*. В домашних условиях чаще используется первый, прежде всего потому, что продукт готовится довольно быстро и операции, связанные с горячим копчением, менее трудоемки.

Продукты копятся при высокой температуре дыма (мясо — 35–50° С, рыба — 90–100° С) в течение нескольких часов. Они теряют мало влаги и получаются довольно сочными, мягкими и особо ароматными.

Недостатком этого способа считается то, что продукты горячего копчения нельзя долго хранить. Правда, срок хранения можно увеличить, если подсушить их. Кроме того, в дыме содержатся канцерогенные вещества, так что злоупотреблять копченостями не рекомендуется.

При холодном копчении продукты нагреваются холодным дымом слабо (мясо — 18–20° С, рыба — до 40° С), но зато долго (мясо — от двух до семи суток, рыба — до пяти суток). Влага из них постепенно удаляется, а коптильные вещества про-
3



Хранить их можно довольно долго, вкусовые качества у таких копченостей отменные, разве что эти продукты довольно сухие.

Все копченые продукты бывают сырокопчеными, варенокопчеными (сначала коптят, а затем варят) или копчено-запеченными (сначала коптят, а потом запекают).

Независимо от способа копчения продукты подвергаются предварительной обработке. Сначала их солят. Соль обычно смешивают с селитрой и сахаром (с очень малыми количествами), натирают этой смесью поверхность продукта, а затем выдерживают его в холодном помещении. Потом заливают продукт рассолом (вода, соль, селитра, сахар, гвоздика, душистый перец, лавровый лист), выдерживают в нем, а затем проветривают опять же на холоде. Подготовленный таким образом кусок мяса можно варить или коптить. Все описанные процедуры прежде всего касаются копчения продуктов, предназначенных для хранения. Если же вы готовите угощение для пикника, достаточно лишь предварительного посола, причем долго выдерживать мясо или рыбу не нужно.

При горячем копчении в специальной коптильне сначала используют более густой и горячий дым, постепенно понижая его температуру и густоту. Если применяется холодное копчение, дрова закрывают толстым слоем опилок, поджигают этот костер с одной стороны, чтобы пламя получилось слабым, почти бесцветным, а горение шло медленно, дым не прогревался.

Если у вас нет специальной коптильни, не отчаивайтесь. Можно довольно просто обойтись подручными средствами. На природе используйте обычное ведро с крышкой. На его дно насыпьте опилки (лиственных пород) слоем сантиметров в десять, привяжите к крышке завернутые в марлю или перевязанные шпагатом мясо либо рыбу и плотно закройте емкость крышкой. Нет крышки — воспользуйтесь куском фанеры. Агрегат готов, его можно ставить на огонь. И производительность у него неплохая: например, килограмм свинины можно прокоптить за час.



Если вам захотелось полакомиться копченостями дома, можно устроить это и в обычной квартире. Подберите прямоугольный металлический ящик, засыпьте его дно древесными опилками, сверху установите поддон на ножках (чтобы собирался жир). Снаружи по периметру прикрепите жестяной желоб, в который перед копчением нужно налить воду. Крышка должна быть несколько больших размеров, чем ящик (она должна лечь посередине желоба). К ней нужно прикрепить крюки, к которым подвешивается продукт. В середине крышки хорошо бы укрепить трубку, на которую можно надеть резиновый шланг. Это для того, чтобы выводить дым в форточку. Такую коптильню нужно держать на самом слабом огне. Через 1–1,5 часа ваше угощение будет готово.

В домашних условиях можно приготовить не только превосходную ветчину или истекающую жиром свежую рыбку. Вам вполне по силам собственноручно слепить практически любую колбасу, и вареную, и копченую, и жареную. Не все из этих изделий можно хранить, но ведь можно просто устроить себе праздник желудка. Совсем не обязательно плестись в магазин, долго выбирать там колбаску, а потом разочарованно вздыхать, что промахнулись либо с сортом, либо с производителем. Возьмите процесс в свои руки — не пожалеете.

КОПЧЕНОСТИ



Ветчина холодного копчения

1 кг свиного окорока, рассол.

*Для рассола: на 1 л воды — 50 г смеси соли с селитрой,
1 ч. ложка сахара.*

Приготовить рассол: воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соляную смесь, остудить.

Окорок вымочить в холодной воде в течение 1–2 суток, затем залить рассолом, выдержать в нем 1–3 недели, вынуть и повесить в прохладном проветриваемом месте. Когда окорок обсохнет, несколько раз прокоптить его холодным (до 20° С) дымом до полной готовности. Прокопченный окорок снова повесить и проветрить.



Ветчина холодного копчения с запахом укропа

6 *1 кг окорока, 50 г смеси соли с селитрой, 1 ч. ложка сахара, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка семян укропа.*



Чеснок измельчить, смешать с сахаром, укропом и солью с селитрой. Мясо нарезать, натереть со всех сторон получившейся смесью, уложить в стеклянную или эмалированную посуду. Накрыть посуду крышкой и поставить в прохладное место. Выдержать три недели, перекладывая куски каждые четыре дня.

Затем выделившийся сок слить, мясо обсушить. После этого залить его холодной водой, вымочить в течение 12–14 ч, а потом промыть теплой водой.

Просушить в прохладном проветриваемом месте и прокоптить семь раз холодным дымом — через каждые два дня. Для копчения использовать буковые опилки и сушеные виноградные листья.



Ветчина холодного копчения с чесноком

1 кг окорока, 50 г смеси соли с селитрой, 2–3 дольки чеснока, 1 ч. ложка сахара.

Чеснок мелко порубить, смешать с солью и сахаром. Мясо со шкуркой крупно нарезать, охладить, натереть со всех сторон чесночной смесью.

Положить в стеклянную или эмалированную посуду шкуркой вниз, накрыть посуду крышкой и выдержать в прохладном месте три недели, перекладывая куски каждые четыре дня.

После этого выделившийся сок слить, мясо обсушить на воздухе.

Затем залить мясо холодной водой, вымочить в течение 12–20 ч, обмыть теплой водой и обсушить в подвешенном состоянии в течение суток.



Коптить в холодном (до 20° С) дыму в несколько приемов, подкладывая на опилки ветку сосны.



Ветчина холодного копчения в рассоле

1 кг окорока, рассол.

Для рассола: 900 мл воды, 100 мл красного вина, 120 г смеси соли с селитрой, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 1 долька чеснока, 1 лавровый лист.

Воду довести до кипения, добавить вино, соляную смесь, сахар, ягоды, чеснок и лавровый лист, перемешать, опять довести до кипения, снять с огня и охладить. Мясо нарезать крупными кусками, залить рассолом. Накрыть посуду крышкой и выдержать в холодном месте две недели.

Затем рассол слить, мясо вымыть теплой водой, просушить в течение суток. Коптить холодным (до 20° С) дымом в несколько приемов, подкладывая перед каждым на опилки еловые ветки.



Ветчина холодного копчения с запахом кориандра

1 кг окорока, рассол.

Для рассола: 1 л воды, 120 г смеси соли с селитрой, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки зерен кориандра.

8 Мясо крупно нарезать, охладить, сложить в эмалированную или стеклянную посуду. В холодной воде



растворить соль с селитрой и сахар, всыпать кориандр. Получившимся рассолом залить мясо. Закрывать посуду крышкой и выдержать в прохладном месте 15 дней. Затем мясо обмыть теплой водой, просушить в подвешенном состоянии в течение одного дня. Коптить холодным (до 20° С) дымом, насыпав на опилки 1 ч. ложку цельных зерен кориандра.



Ветчина холодного копчения из мяса кабана

1 кг окорока кабана, рассол.

Для рассола: 1 л воды, 1 ч. ложка глюкозы, 2,5 ч. ложки ягод можжевельника, 125 г смеси соли с селитрой, 1 измельченная долька чеснока, 1 ч. ложка кориандра.

Воду довести до кипения, добавить глюкозу, можжевельник, соль, чеснок, кориандр, перемешать, еще раз довести до кипения, снять с огня и остудить.

Мясо без костей положить в эмалированную или стеклянную посуду, залить рассолом, накрыть крышкой и выдержать в прохладном месте две недели. После этого мясо вымыть теплой водой, просушить в подвешенном состоянии в течение двух дней.

Коптить в десять приемов холодным (до 20° С) дымом.



Ветчина холодного копчения с запахом тмина

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



Смешать соль с селитрой, сахар и тмин. Мясо со шкуркой крупно нарезать, охладить, натереть соляной смесью. Выложить в стеклянную или эмалированную посуду шкуркой вниз. Накрыть посуду крышкой и поставить в прохладное место на три недели, перекладывая куски каждые четыре дня. Затем образовавшийся сок слить, мясо просушить в течение четырех дней, залить холодной водой и вымочить в течение 14 ч. После этого обмыть мясо теплой водой и просушить в течение суток.

Коптить в несколько приемов холодным (до 20° С) дымом, каждый раз насыпая на опилки немного тмина.



Грибы, копченые на барбекю

500 г крупных свежих грибов, 0,3 стакана оливкового масла, измельченный свежий базилик, измельченное свежее орегано, черный перец крупного помола, моль.

Грибы очистить, вымыть, не разрезая, залить оливковым маслом, поперчить, посолить, добавить травы, перемешать.

Выложить грибы на решетку для копчения, коптить 1,5–2 ч.



Грудинка горячего копчения вареная

2 кг грудинки, рассол.

10 *Для рассола: на 1 л воды — 110 г смеси соли с селитрой, 3 ч. ложки сахара.*



Воду довести до кипения, добавить соль и сахар, перемешать, снова довести до кипения, снять с огня и остудить. Мясо охладить, залить рассолом и поставить в холодное место на 20 дней. Затем вынуть мясо из рассола и повесить на одни сутки.

Коптить горячим (35° С) дымом не более 3 ч. После этого отварить грудинку в течение 1 ч. Готовую грудинку можно хранить в прохладном месте не дольше пяти дней.



Грудинка, копченая на барбекю

4,5 кг грудинки, 0,3 стакана кетчупа, 0,5 стакана уксуса, 0,5 стакана острого соуса, 1 ст. ложка черного перца горошком, 1 ст. ложка чесночной соли, 1 ч. ложка луковой соли.

Из кетчупа, уксуса, острого соуса, перца и соли приготовить маринад и выдержать в нем мясо около 12 ч. Вынуть из маринада, слегка обсушить на воздухе.

В поддон для углей положить угли и (или) сухие дрова. В поддон для воды налить воду, 0,5 стакана красного вина, маринад. Грудинку положить на решетку для копчения и коптить примерно 8 ч.



Гусиные грудки холодного копчения

6–8 гусиных грудок, рассол.

Для рассола: 1 л воды, 110 г смеси соли с селитрой, 0,5 ч. ложки сахара, 2,5 ч. ложки ягод можжевельника.



Воду довести до кипения, положить соль и сахар, можжевельник, перемешать, снять с огня и остудить. Грудки залить рассолом и выдержать четыре дня. Затем обмыть их теплой водой и просушить в подвешенном состоянии. После этого сложить грудки так, чтобы половинки совпали, плотно обвязать шпагатом.

Коптить холодным (до 20° С) дымом восемь раз.



Копченый лосось по-шотландски

1 крупный лосось, оливковое масло, солевой раствор, густой сахарный сироп.

Рыбу выпотрошить, разрезать пополам вдоль, удалить хребет. Получившееся филе вымочить в солевом растворе средней насыщенности (по вкусу) в течение суток, затем подвесить рыбу и обсушить в течение 6 ч. После этого смазать филе оливковым маслом и выдержать еще 6 ч.

Затем обернуть рыбу тканью, смазать густым сиропом, положить в солевой раствор средней насыщенности и выдержать еще сутки. Рыбу опять просушить, натереть оливковым маслом, промокнуть ткань. Коптить дымом тлеющего торфа до готовности.



Копченое сало

1 кг нежного сала, 100 г соли.

12 Сало на шкурке тщательно натереть солью и выдержать в течение 1–3 суток. Затем соль соскрести,



сало промыть в теплой воде и обсушить в подвешенном состоянии не менее 12 ч.

Коптить холодным (до 20° С) дымом в течение 24 ч, пока сало не приобретет желтовато-коричневый оттенок. Готовое сало можно хранить в холодном месте около полугода.



Копченый карп

2 крупных карпа, 1 стакан тонко нашинкованной белокачанной капусты, 0,5 луковицы, нарезанной колечками, майонез, черный молотый перец, соль.

Карпов очистить, выпотрошить. Капусту смешать с майонезом, посолить и поперчить, положить в брюшко рыбы. Добавить по несколько колечек лука.

Коптить на дубовых опилках 20–30 мин.



Копчено-вареная ветчина

1 кг свиного окорока, рассол.

Для рассола: на 1 л воды — 50 г смеси соли с селитрой, 1 ч. ложка сахара.

Приготовить рассол: воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соляную смесь, остудить.

Окорок вымочить в холодной воде в течение 1–2 суток, затем залить рассолом, выдержать в нем 1–



3 недели, вынуть и подвесить в прохладном проветриваемом месте.

Когда окорок обсохнет, несколько раз прокоптить его холодным (до 20° С) дымом до полной готовности.

Прокопченный окорок подвесить так, чтобы вода в посуде доходила до голяшки, варить около 1,5 ч, потом снять с крюка или прута, положить в посуду целиком и варить еще 1,5 ч. Проверить готовность: проткнуть окорок шилом. Оно должно легко входить в мясо.

Готовый окорок можно хранить в прохладном месте около месяца.



Копченые груши

4 крупные груши, сахар, кориандр, сухое вино или коньяк.

Груши очистить, разрезать пополам, аккуратно удалить семена. Половинки фруктов положить в поддон барбекю, посыпать сахаром и кориандром по вкусу, влить немного белого сухого вина или коньяка.

Коптить на опилках фруктовых деревьев до готовности. Готовую грушу должна легко протыкать деревянная зубочистка.



Копченый лосось

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



Рыбу очистить, выпотрошить, начинить кружочками лимона, полить оливковым маслом, посыпать перцем. Запечь в духовке в течение 25 мин, выложить рыбу на бумажное полотенце.

На дно вместительной посуды насыпать чай, установить над ним решетку примерно на середине высоты посуды, положить на нее рыбу, накрыть крышкой. Посуду поставить на средний огонь. Нагревать, пока чай не задымится. После этого коптить рыбу в течение 10 мин.



Копченые окорок или лопатка

5 кг мяса, рассол.

Для рассола: 2,5 л воды, 125 г соли, 10 г пищевой селитры, 1 ст. ложка сахара.

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

Чтобы получить варено-копченый окорок или лопатку, коптить горячим способом при температуре дыма 50–60° С около 12 ч. После этого мясо отварить до тех пор, пока оно не будет легко прокалываться тонким ножом или спицей, а затем обсушить на сквозняке.

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



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



Копченые птица или кролик

5 кг птичьего или кроличьего мяса, 1 стакан воды, 0,5 ст. ложки уксуса, 7–8 долек чеснока, 25 г черного молотого перца, отруби, соль.

Птицу или кролика выпотрошить, вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, натереть отрубями.

Воду вскипятить, соединить с уксусом, измельченным чесноком, перцем и солью и остудить. Получившимся маринадом залить мясо. Придавить его гнетом и замариновать в течение нескольких часов.

Коптить 5–6 ч холодным дымом (25–30° С). Готовое мясо можно хранить на холоде не больше 10 дней.



Запеченная корейка горячего копчения

1,6 кг свиной корейки, рассол.

Для рассола: на 1 л воды — 110 г смеси соли с селитрой, 3 ч. ложки сахара.

Воду вскипятить, соединить с солью и сахаром, охладить.

16 Мясо охладить, положить в эмалированную посуду, залить рассолом, накрыть посуду крышкой. Вы-

держат в течение 20 дней в холодном месте. Затем рассол слить, выдержать корейку в течение суток. Коптить горячим дымом (около 50° С) в течение 3 ч.



Прокопченную корейку положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке, разогретой до 180° С, в течение 1 ч. Готовое мясо можно хранить в холодном месте не более пяти суток.



Крабы, омары, креветки, копченые на барбекю

1–1,5 кг омаров, крабов или креветок, сливочное масло, лимонный сок.

Морепродукты очистить, натереть смесью лимонного сока и растопленного сливочного масла.

Поддон для воды заполнить на две трети. Решетку для копчения смазать жиром, выложить на нее морепродукты (мелкие креветки лучше положить на фольгу). Коптить на древесных опилках в течение 1–2 ч в зависимости от размеров морепродуктов.

Креветки и омара можно предварительно замариновать в смеси готового соуса для салатов «Итальянский» и лимонного сока (пропорции — по вкусу) в течение 1–3 ч.



Кукуруза, копченая на барбекю

4–5 початков кукурузы, сливочное масло, лимонный перец, соль.



Початки аккуратно очистить от оболочек, стараясь не повредить их, удалить все волоски. Очищенную кукурузу натереть смесью растопленного сливочного масла, соли и перца, снова обернуть початки оболочками и перевязать бечевкой либо тонкой проволокой. Положить на решетку и коптить на древесных опилках около 1,5 ч.

Початки можно также завернуть в фольгу, предварительно натерев их указанной смесью. В этом случае их нужно коптить 3 ч. Специфического запаха у них не будет.



Куриные бедра горячего копчения

4–6 куриных бедрышек, черный молотый перец, соль.

Бедра вымыть, обсушить, натереть смесью соли и перца и выдержать в течение 3 ч.

На дно толстостенной посуды положить ольховые опилки и немного ягод можжевельника. Куриные бедра обсушить бумажной салфеткой, положить в дуршлаг, установить его на посуду с опилками, накрыть крышкой и прогреть на среднем огне, пока опилки не начнут дымиться. После этого уменьшить огонь до слабого и коптить около получаса. Выключить огонь, подержать посуду под крышкой еще около 10 мин.



Кюфта

18 *900 г мелко нарубленной баранины, 2 луковицы, 6 долек чеснока, 2 ч. ложки измельченного перца чили,*

20–30 г петрушки, оливковое масло, черный перец крупного помола, соль.



Лук мелко нарезать, чеснок порубить. Мясо, лук и чеснок соединить, добавить перец чили, мелко нарезанную зелень, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Сформовать котлетки или толстые короткие колбаски, смазать их оливковым маслом.

Коптить на ольховых опилках, присыпанных сухим розмарином, до готовности на горячем (около 50° С) дыме.



Линь горячего копчения

1–1,5 кг свежего линя, соль.

Рыбу выпотрошить, промыть, обсушить, натереть солью снаружи и изнутри. Положить в коптильню с ольховыми ветками, накрыть крышкой, поставить ее на сильный огонь. Когда крышка нагреется, огонь уменьшить до слабого и коптить 30–40 мин.

Готовую рыбу можно подавать и горячей, и холодной.



Овощи, копченые на барбекю (вариант 1)

500 г замороженных овощей, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Овощи, не размораживая, выложить на лист толстой алюминиевой фольги, положить сверху кусочки



масла, посолить и поперчить по вкусу. Края фольги соединить так, чтобы образовался плоский пакет.

Положить пакет на решетку и закоптить овощи до готовности. В конце приготовления в фольге сделать несколько отверстий, чтобы вышел пар и испарилась лишняя жидкость.



Овощи, копченые на барбекю (вариант 2)

1 баклажан, 1 маленькая тыква, 1 небольшой кабачок, 3–4 крупных свежих гриба, оливковое масло, черный перец крупного помола, соль.

Баклажан вымыть, обсушить, нарезать вдоль толстыми ломтиками. Тыкву и кабачок очистить, нарезать ломтиками вдоль, а затем каждый ломтик разрезать пополам. Грибы очистить, вымыть, обсушить, крупно нарезать. Овощи и грибы смазать оливковым маслом, посолить и поперчить по вкусу.

Выложить заготовки на мелкую решетку. Коптить на древесных опилках примерно по 10 мин с каждой стороны. Готовые овощи и грибы должны быть мягкими.



Лук, копченый на барбекю

2 крупные луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ломтик бекона или копченого сала, вино «Марсала», черный перец крупного помола, соль.



Лук очистить, срезать верхнюю и нижнюю части луковиц. Каждую луковицу надрезать сверху вниз на три четверти высоты, посолить и поперчить по вкусу, сверху положить по 1 ст. ложке масла, по 0,5 ломтика бекона или сала, сбрызнуть вином. Завернуть луковицы отдельно друг от друга в фольгу, оставив сверху довольно большое отверстие.

Поддон для жидкости наполнить водой на четверть. Лук положить на решетку и коптить на древесных опилках в течение 2 ч. Готовые луковицы должны раскрыться, как цветок, и легко прокалываться деревянной зубочисткой.



Окорок холодного копчения по-английски

4 кг окорока, 4 кг патоки, 1,2 л воды, 500 г соли, 250 г сахара, 12 г селитры, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 0,5 ч. ложки молотой гвоздики, 1 ст. ложка черного молотого перца.

Смешать соль, селитру, сахар, можжевельник, гвоздику и перец. Получившейся смесью натереть мясо, положить его в эмалированную посуду и выдержать в течение недели. После этого залить смесью воды и патоки. Выдержать мясо еще 1 месяц, затем вынуть из рассола, обсушить.

Коптить холодным (до 20° С) дымом до готовности.



Окорок холодного копчения

6 кг окорока, 300 г соли, 10 г селитры, 20 г сахара, гвоздика, молотый кориандр, лавровый лист, молотый душистый перец.



Смешать соль, селитру, перец, измельченный лавровый лист, гвоздику, кориандр и сахар. Получившейся смесью натереть окорок, положить его в эмалированную или стеклянную посуду.

Выдержать 2 дня при комнатной температуре, переворачивая и пересыпая остатками смеси два-три раза в день. После этого плотно закрыть посуду, поместить ее в холодное место и выдержать в течение недели. Затем окорок вымыть в холодной воде и просушить в подвешенном состоянии в течение трех дней.

Коптить холодным (примерно 20° С) дымом в течение 20 дней.



Судак, копченый в золе

1 крупный судак, 5–6 крупных шампиньонов, 1 маленькая луковица, 2 ст. ложки свежей ежевики, соль.

У судака сделать разрез по спине, удалить внутренности. Вымыть рыбу, обсушить, слегка присолить изнутри.

Шампиньоны вымыть, мелко нарезать. Лук порубить. Грибы, лук и ежевику перемешать, начинить рыбу, отверстие зашить.

Развести в воде глину до консистенции густой сметаны, окунуть в нее рыбу, обсушить, затем снова окунуть в глину. Повторять операцию, пока слой глины не станет довольно толстым (чем толще — тем лучше).

В прогоревшем костре сделать канавку, положить в нее подготовленного судака, засыпать его горячими углями, сверху положить непрогоревшую головешку, чтобы угли, в которых коптится рыба, постоянно тлели.



Коптить 40 мин, после чего разгрести угли, вынуть судака и аккуратно оббить глину. Вместе с глиняной оболочкой должна отвалиться чешуя.



Рулет свиной холодного копчения

1 кг свиной лопатки, 50 г смеси соли с селитрой, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка молотого душистого перца, 0,5 лаврового листа, 1 ч. ложка цельных зерен кориандра.

Смешать соляную смесь, сахар, перец, кориандр и измельченный лавровый лист. Кусок мяса свернуть рулетом и натереть его со всех сторон засолочной смесью. Положить заготовку в эмалированную или стеклянную посуду, накрыть крышкой и поставить в прохладное место на семь дней. Перекладывать рулет каждые три дня. Через неделю слить образовавшийся сок, обсушить рулет в течение четырех дней, затем залить его холодной водой и вымочить в течение 12 ч. После этого рулет обмыть теплой водой и просушить в течение одного дня в подвешенном состоянии.

Подготовленный рулет коптить холодным (около 20° С) дымом до готовности.



Свиное филе холодного копчения с тмином

1 кг свиного филе, рассол.

Для рассола: 1 л воды, 110 г смеси соли с селитрой, 1 долька чеснока, по 0,5 ч. ложки сахара и тмина.



Воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соляную смесь, снять с огня, остудить, добавить измельченный чеснок и тмин, перемешать. Мясо положить в эмалированную или стеклянную посуду, залить рассолом, накрыть крышкой и поставить в прохладное место на четыре дня. Затем обмыть его теплой водой, просушить в проветриваемом помещении в течение суток. Подготовленное филе коптить холодным дымом в несколько приемов до готовности.



Форель горячего копчения

1 форель (700–800 г), соль крупного помола.

Рыбу выпотрошить, удалить жабры. С внутренней стороны сделать надрез вдоль позвоночника так, чтобы не повредить кожу. Рыбу равномерно посолить изнутри и выдержать ее в течение получаса. В барбекю на прогоревшие угли положить лист фольги, на него — щепу или опилки для копчения, сверху установить решетку. На решетку положить подготовленную рыбу, накрыть ее крышкой котла барбекю. Коптить в течение 15–20 мин.



Рыба горячего копчения по-фински

1 кг рыбы, рассол.

Для рассола: 1 л воды, 3 ст. ложки крупной соли.

24 Рыбу очистить, выпотрошить, опустить в холодный рассол и выдержать в течение 2 ч. Затем вынуть из



рассола и присыпать рыбу небольшим количеством соли. Подготовленную рыбу положить на бересту или кору, выложить на решетку, поставить в печь или духовку. Коптить на слабом огне в течение нескольких часов до готовности. Во время копчения несколько раз перевернуть рыбу. Следить за тем, чтобы береста или кора не тлела. Тлеющую бересту или кору нужно заменить. Коптить можно также на соломе, лучине, березовых прутьях.



Рыба, копченая на стружке

1–2 кг рыбы, соль, растительное масло или жир.

Рыбу выпотрошить, удалить жабры, промыть, обсушить, посолить изнутри. Сложить рыбу спинками вниз, выдержать в течение 2 ч, затем перевернуть и выдержать еще полчаса.

На дно коптильни положить яблоневую, ольховую или осиную стружку слоем в 1,5–2 см. Решетку натереть маслом или жиром. Подготовленную рыбу выложить на решетку в один ряд так, чтобы тушки не касались друг друга, закрыть коптильню крышкой и поставить ее на угли костра. Коптить не менее 10 мин. В процессе приготовления один раз перевернуть. Готовая рыба должна приобрести ровный золотистый оттенок.



Ребра свиные копченые

650 г свиных ребер без шкурки, рассол.

Для рассола: на 1 л воды — 120 г смеси соли с селитрой, 1 ч. ложка сахара.



Воду довести до кипения, добавить соляную смесь, сахар, размешать и остудить.

Ребра залить рассолом, выдержать в течение трех суток при нулевой температуре, затем промыть теплой водой и обсушить в течение 4 ч в подвешенном состоянии.

Когда вода стечет, коптить мясо в течение 4 ч горячим дымом — 33° С.

Прокопченные ребра опустить в кипящую воду и варить при слабом кипении до готовности. Готовые ребра охладить.



Шпик холодного копчения

1 кг сала со спинной или боковой частей туши, 30%-й раствор соли.

Для раствора: 1 л воды, 50 г желатина, красный молотый перец.

Для рассола: 1 л воды, 130 г соли, 1 ч. ложка сахара, 0,3 ч. ложки пищевой селитры.

Сало со шкуркой толщиной не менее 1,5 см зачистить, опустить в соляной раствор и выдержать в течение нескольких часов. Затем вынуть его из раствора, положить в эмалированную или стеклянную посуду шкуркой вниз, залить холодным рассолом, приготовленным из воды, соли, сахара и селитры. Выдержать не менее восьми суток в прохладном месте (не теплее +4° С). После этого сало обдать крутым кипятком и погрузить в горячий (65° С) раствор из воды, желатина и красного перца (количество перца — по вкусу).

26 Выдержать не менее получаса, вынуть из раствора, обсушить так, чтобы стекла лишняя влага.



Подготовленное сало коптить холодным (20–25° С) дымом в течение суток.



Копченая ряпушка

600 г ряпушки, соль крупного помола.

Рыбу вымыть, обсушить, выложить на решетку коптильни, поставить под нее поддон, чтобы в него стекал жир. На противень для нагревания насыпать ольховую стружку.

Коптить в течение 10–20 мин в зависимости от размера рыбы. Прокопченную рыбу пересыпать солью, сложить в деревянный ящик так, чтобы тушки плотно примыкали друг к другу. Ящик накрыть и дать рыбе постоять 30–40 мин.

Так же можно закоптить и другую рыбу. Если она крупная или средняя — солить перед копчением. Крупную рыбу, кроме того, нужно предварительно выпотрошить.

КОЛБАСЫ



Баранья колбаса (хасып)

1 м бараньих кишок, 200 г баранины, 1 селезенка, 50 г курдючного сала, 0,75 стакана риса, 3 луковицы, 2 стакана воды, черный молотый перец, соль.

Бараньи кишки пересыпать солью крупного помола, выдержать несколько часов, затем промыть несколько раз, вывернуть, тщательно очистить и снова промыть.

Мякоть баранины вымыть, обсушить. Селезенку выскоблить, вымыть и обсушить. Баранину, селезенку, курдючное сало, лук мелко порубить острым тяжелым ножом или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Рис перебрать, тщательно вымыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг и остудить.

Соединить рис с фаршем из мяса, сала, селезенки и лука, посолить и поперчить по вкусу и перемешать, подливая понемногу воду. Получившейся смесью наполнить подготовленные кишки (лучше всего это делать с помощью специальной насадки для мясорубки), завязать концы чистым шпагатом или суровой ниткой.

28 Заготовки положить в воду, довести ее до кипения, после чего проколоть колбасу в нескольких местах



иглой, чтобы выходил пар и кишки не лопнули, убавить огонь до слабого и варить в течение 20–25 мин.

Готовую колбасу вынуть из отвара и охладить в подвешенном состоянии.

В качестве гарнира к колбасе можно подать свежие или соленые огурцы, помидоры и нарезанный кольцами репчатый лук.



Воздушно-сухая итальянская колбаса

1,5 кг нежирной свиной мякоти, 500 г свиного сала, 50 г смеси соли с селитрой, 2 ч. ложки белого перца крупного помола, 1 ч. ложка горошин белого перца, 1 ч. ложка глюкозы, свиные кишки.

Мясо и сало сильно охладить, пропустить через мясорубку. Добавить смесь соли с селитрой, молотый перец, перец горошком и глюкозу. Тщательно перемешать в течение 10 мин. Получившейся смесью заполнить зачищенные и промытые кишки, перевязать их бечевкой, разделив на колбаски длиной по 15 см.

Заготовки повесить в прохладном проветриваемом помещении на три недели.



Ветчинно-рубленая колбаса

2,5 кг говядины (задней ноги и лопаток), 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 125 г



соли, 1 ч. ложка пищевой селитры, 1 ч. ложка сахара, 2–3 дольки чеснока 20 г красного молотого жгучего перца, 20 г черного молотого перца, бараньи кишки.

С говядины снять жир, удалить сухожилия и пленки. Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить в фарш 1 л воды.

Нежирную мякоть свинины и жирную свиную грудинку нарезать ломтиками длиной 5–6 см и толщиной 10–15 мм и засолить в смеси соли, селитры и сахара. Мясо выдержать в течение суток.

Говяжий фарш еще раз пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с засоленной свининой, добавить измельченный чеснок, красный и черный перец и опять перевязать.

Получившейся смесью плотно набить зачищенные и промытые кишки, перевязать их шпагатом.

Подготовленную колбасу коптить горячим (110° С) дымом в течение 2–3 ч. Закопченную колбасу отварить на среднем огне в течение 1,5 ч.



Диетическая говяжья колбаса

1,5 кг нежирной говядины и телятины, 500 г нежирной свиной грудинки, 0,5 дольки чеснока, 1 ст. ложка сладкого молотого перца, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 2 ст. ложки диетической соли, телячьи кишки.

30 Говядину, телятину и свинину пропустить через мясорубку. Добавить измельченный чеснок, сладкий

перец, мускатный орех, соль и тщательно перемешать.



Получившейся смесью плотно набить выскобленные и промытые кишки, перевязать бечевкой. Варить колбасу на слабом огне в течение 1 ч, не допуская кипения.

Вместо кишок можно использовать готовые оболочки.



Диетическая колбаса с мясом птицы

500 г куриного мяса, 500 г зайчатины, 500 г телятины, 500 г нежирной свиной грудинки, 1 луковица, 3 яичных желтка, 1 ст. ложка белого молотого перца, 2 ч. ложки молотого мускатного ореха, 20 г диетической соли, телячьи кишки.

Мясо птицы и свиную грудинку отварить в течение 1 ч на слабом огне, остудить и пропустить через мясорубку вместе с зайчатинной и луком. Добавить яичные желтки, перец, мускатный орех, соль и тщательно перемешать.

Получившимся фаршем плотно наполнить выскобленные и промытые кишки, перевязать их бечевкой.

Заготовки отварить в течение 1 ч на слабом огне, не допуская кипения.

Вместо кишок можно использовать готовые оболочки.



Домашние колбаски по-гречески (вариант 1)

4 кг свиного окорока, 1,5 кг свиного сала, 1 л сухого белого вина, кожура 3 апельсинов, 1,5 ст. ложки моло-



того душистого перца, 1,5 ст. ложки черного молотого перца, 3–4 ст. ложки соли, кишки.

Мясо и сало пропустить через мясорубку с крупной решеткой или очень мелко порубить острым ножом.

С апельсиновой кожуры срезать белую часть, остальное нарезать очень маленькими кубиками или порубить.

К перемолотому мясу с салом добавить душистый и черный перец, апельсиновую кожуру, соль, вино и очень тщательно вымесить фарш. Выдержать его в течение ночи.

Кишки выскоблить и тщательно промыть, вывернуть наизнанку, натереть солью, опять промыть и снова вывернуть.

Подготовленные кишки плотно набить фаршем. В процессе набивки проколоть их в нескольких местах иголкой, чтобы выпустить воздух.

Заготовки повесить в проветриваемом помещении на одну неделю.

Готовую колбасу можно хранить в глиняной посуде, залив ее оливковым маслом.



Домашние колбаски по-гречески (вариант 2)

4 кг фарша из говядины и свинины, 1,5 кг свиного сала, 3 ст. ложки измельченного или натертого чеснока, 3 ст. ложки кумина, 1,5 ст. ложки черного молотого перца, 4 ст. ложки сладкого молотого перца, 3–4 ст. ложки соли, кишки.

Сало очень мелко нарезать, соединить с фаршем, добавить чеснок, кумин, черный и сладкий перец, соль. Тщательно вымесить. Оставить на ночь.



Кишки выскоблить, промыть, вывернуть, натереть солью, еще раз промыть и опять вывернуть. Начинить их фаршем, стараясь набить как можно плотнее. Сушить в подвешенном состоянии в проветриваемом прохладном помещении в течение одной недели. Перед тем как они окончательно высохнут, прокатить по колбаскам скалку, чтобы колбаски стали плоскими.

Готовую колбасу нужно обжаривать.

Вместо кумина можно положить мелко нарезанную белую часть лука-порея.



Домашняя вареная салями

1 кг нежирной свинины, 600 г нежирной говядины, 400 г шпика, 50 г смеси соли с селитрой, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка белого молотого перца, 1 ч. ложка тмина, кишки.

Свинину, говядину и шпик пропустить через мясорубку, добавить соль с селитрой, измельченный чеснок, перец и тмин и тщательно вымесить фарш.

Кишки выскоблить и промыть, заполнить фаршем.

Заготовки отварить на слабом огне в течение 1 ч.

Вместо кишок можно использовать готовые оболочки.

Колбасу можно не варить, а прокоптить горячим дымом в течение 1 ч, а затем отварить.



Домашняя колбаса (калтабош)

500 г свиных легких, 500 г свиных сердца, селезенки и шейного зареза, 500 г свиного сала, 1 луковица, 100 г



риса, черный молотый перец, соль, толстые свиные кишки.

Свиные субпродукты (легкие, сердце, селезенку и шейный зарез) пропустить через мясорубку вместе с салом.

Рис перебрать, промыть, отварить до полуготовности в подсоленной воде, соединить с фаршем. Добавить мелко нарубленный лук, посолить и поперчить по вкусу, вымесить.

Свиные кишки тщательно промыть, натереть луком и солью и плотно набить фаршем (лучше всего — с помощью специальной насадки для мясорубки). Завязать кишки с двух концов.

Заготовки опустить в кипящую воду и варить в течение 20 мин, затем обдать холодной водой и обсушить.

Если колбаса предназначена для хранения, ее нужно закоптить в холодном дыму в течение суток.



Домашняя колбаса по-словацки

10 кг нежирной свинины, 250 г чеснока, 150 г молотого красного сладкого перца, 40 г тмина, 40 г черного молотого перца, 200 г соли, свиные кишки.

Мясо мелко нарезать или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить мелко нарубленный чеснок, тмин, красный и черный перец, соль, тщательно вымесить и оставить на несколько часов.

Кишки выскоблить, промыть, заполнить фаршем, перевязать и охладить. После этого прокоптить в холодном дыму в течение суток.



Для приготовления колбасы также можно использовать смесь свиного (70%) и говяжьего (30%) мяса, или добавить мясо косули, оленя, кабана. Колбаса с примесью дичи быстрее сохнет и получается тверже, чем колбаса из свинины.

Можно варьировать и состав специй. Например, часть сладкого перца заменить жгучим, добавить базилик, тимьян, молотый лавровый лист или майоран. Колбасу с майораном нельзя долго хранить.

Готовую колбасу перед подачей можно обжарить или запечь.



Домашняя свиная колбаса

1 кг свинины (бескостной корейки, грудинки, шейки или лопатки), 1 ст. ложка оливкового масла, чесночный порошок, молотый мускатный орех, сушеный майоран, измельченный тмин, смесь «Приправа для курицы», черный молотый перец, сахар, 2 ч. ложки соли, свиные кишки.

Соотношение жира и мяса в выбранной для колбасы свинине должно составлять примерно 1:4.

Мясо очень мелко нарезать, добавить по щепотке чесночного порошка, мускатного ореха, майорана, тмина, куриной приправы, перца и сахара, соль и тщательно вымесить. (Вместо чесночного порошка можно использовать два очень мелко нарубленных зубчика свежего чеснока.) Добавить оливковое масло и еще раз перемешать. Подготовленный фарш поставить в холодильник на 12 ч.

Кишки сложить в миску, залить холодной водой и тщательно выполоскать. Воду слить, заменить ее теплой водой и снова выполоскать кишки. Затем тщательно



промыть их изнутри, зачерпывая воду. Воду еще раз сменить и выдержать в ней кишки в течение 2 ч, а затем воду поменять на свежую холодную.

Если вода останется прозрачной, кишки можно использовать, если нет — промыть их еще раз.

Подготовленные кишки не очень плотно заполнить фаршем с помощью специальной насадки для мясорубки. Перед этим можно фарш еще раз пропустить через мясорубку, чтобы он более равномерно распределился в оболочке.

Заполненные кишки перекрутить через каждые 15 см, делая полный оборот. Можно в этих местах дополнительно перевязать оболочку шпагатом. Получившиеся колбаски отрезать друг от друга острым ножом. Если в оболочках образовались пузыри воздуха, проколоть их иголкой. Положить заготовки в холодильник на 12 ч.

Воду нагреть примерно до 70° С, опустить в нее колбаски и варить на среднем огне около 20 мин. Такую колбаску можно хранить до трех дней в холодильнике.

Перед подачей колбасу нужно обжарить, положив ее на горячую, но не раскаленную сковороду. Жарить на оливковом масле в течение 5–7 мин, пока колбаса не приобретет золотистый оттенок.

К готовой колбасе в качестве гарнира можно подать отварной картофель, жареный лук, помидоры, свежую зелень, горчицу.

Подобную колбасу можно приготовить из говядины (со свиным жиром), ягнятины (с курдючным салом), курицы (мясо бедер с куриным жиром), из дичи.

Приведенный перечень специй можно менять. Обязательный минимум — черный молотый перец, чеснок и мускатный орех. В куриную колбасу можно добавить орегано, паприку или карри. В колбасу из ягнятины — чеснок, черный перец, свежий розмарин. В колбасу из дичи — эстрагон, майоран, молотый кориандр.

Можно добавить и другие ингредиенты. В свиную колбасу — ошпаренные яблоки и немного меда, в куриную — жирный сыр и корицу.



Домашняя колбаса с коньяком

1 кг нежирной свинины, 200 г внутреннего свиного жира, 1 кг говядины, 100 г чеснока, 50 мл коньяка, 10 г черного перца крупного помола, соль, свиные кишки.

Подготовить кишки: выскоблить, вывернуть наизнанку, промыть, еще раз обскоблить тупой стороной ножа, снова промыть, положить в концентрированный раствор соли.

Мясо вымыть и мелко нарезать. Сало нарезать очень маленькими кубиками. Чеснок очистить и растолочь.

Соединить мясо, сало, чеснок, влить коньяк, всыпать перец, посолить по вкусу и тщательно вымесить. Получившийся фарш выдержать в холодном месте в течение 5–6 ч, а затем начинить им кишки (лучше всего — с помощью специальной насадки для мясорубки). Каждую кишку завязать с двух концов, соединить колбасы в кольцо, перевязать. Заготовки проколоть иглой в нескольких местах, выложить на противень и запечь в разогретой духовке.



Домашняя колбаса с перловой крупой

1 кг свиного шейного зареза и головы, 200 мл свиной крови, 500 г перловой крупы, 4 г чабера, черный молотый перец, соль, свиные кишки.



Свинью голову и зарез отварить, отделить мясо от костей, пропустить его через мясорубку. Добавить свиную кровь, чабер, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Перловую крупу отварить в подсоленной воде до готовности, соединить с фаршем и тщательно перемешать.

Кишки тщательно выскоблить и промыть, заполнить фаршем с перловкой, смешанными с 2–3 ст. ложками мясного бульона. Каждую кишку завязать с двух сторон. Отварить при слабом кипении в течение 1 ч.

Отваренную колбасу остудить, а затем прокоптить в холодном дыму в течение нескольких часов.

Если колбаса не предназначена для хранения, ее можно не коптить.



Домашняя краковская колбаса

1 кг нежирной свинины, 500 г свиной грудинки, 500 г нежирной говядины, 50 г смеси соли с селитрой, 1 ч. ложка тмина, 0,5 ч. ложки чесночного порошка, 1 ст. ложка черного молотого перца, свиные кишки.

Свинину и говядину пропустить через мясорубку, добавить смесь соли с селитрой, тмин, чесночный порошок и перец и тщательно вымесить фарш в течение 5 мин.

Получившейся смесью заполнить выскобленные и промытые кишки, концы кишок завязать. Коптить в горячем дыму в течение 1 ч, а затем отварить на слабом огне в течение 1 ч и остудить.

Вместо кишок можно использовать готовые обо-



Колбасу можно не коптить, а сразу отварить. В этом случае ее нельзя долго хранить.



Итальянская колбаса по-крестьянски

1 кг нежирной свинины, 250 г нежирной говядины, 450 г жирной свиной грудинки, 60 г смеси соли с пищевой селитрой, 2 ст. ложки белого перца крупного помола, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 1 ч. ложка молотого сладкого перца, кишки.

Мясо сильно охладить и пропустить через мясорубку. Добавить смесь соли с селитрой, белый и сладкий перец, мускатный орех и тщательно вымесить фарш в течение 10 мин.

Кишки выскоблить и промыть, начинить их фаршем, перевязать. Хранить при температуре +15°C, пока колбаса не приобретет красноватый оттенок. После этого коптить ее в холодном дыме, пока окраска колбасы не станет желтовато-золотистой.

Вместо кишок можно использовать готовые оболочки.



Домашняя языковая колбаса

1 кг говяжьего языка, 1 л свиной крови, 1 кг свиной шкурки, 50 г смеси соли и селитры, 1 ст. ложка белого молотого перца, 2 ч. ложки майорана, 1 ч. ложка тимьяна, корица, гвоздика, молотый имбирь, кишки.



Язык нужно предварительно выдержать в концентрированном соляном растворе, а затем отварить до готовности. Теплый язык очистить и нарезать небольшими кубиками.

Шкуру отварить в слегка подсоленной воде в течение 1 ч, пока она не станет мягкой, а затем дважды пропустить через мясорубку.

Кровь разогреть до горячего состояния, полить ею нарезанный язык, а затем добавить шкуру. Посолить, добавить перец, майоран, тимьян, немного молотых корицы, гвоздики и имбиря по вкусу. Тщательно перемешать.

Получившейся смесью заполнить выскобленные и промытые кишки, перевязать их и отварить в течение 1 ч на слабом огне.

Фарш можно выложить в стеклянные банки, простерилизовать (1,5 ч на 400-граммовую банку), а затем закатать.

Вместо кишок можно использовать готовые оболочки.



Жареная домашняя колбаса

10 кг любого мяса, шпик, 1 ч. ложка сахара, 1–2 ст. ложки крахмала, чеснок, черный молотый перец, 25 г соли, кишки.

Мясо мелко нарезать, посолить, поперчить, добавить сахар, измельченный чеснок по вкусу (сахар можно не добавлять), крахмал. Все тщательно перемешать, влить немного воды, положить мелко нарезанный шпик. Еще раз перемешать, чтобы шпик равномерно распределился по фаршу.

Кишки выскоблить, промыть, заполнить мясной смесью, перевязать, проколоть вилкой в нескольких местах и



Подготовленную колбасу выложить на большую сковороду или противень и зажарить на плите или запечь в печи либо в духовке. Следить, чтобы колбаса не пригорела, а оболочка не лопнула.

Колбасу также можно отварить в воде или на пару.

Чтобы определить степень готовности, колбасу нужно проколоть деревянной палочкой. Сок, который выделится при этом, должен быть прозрачным или белым и не содержать крови.

Готовую колбасу охладить. Хранить в стеклянной или эмалированной посуде в прохладном месте или повесить в проветриваемом помещении.



Келейная колбаса

1 кг нежирной свинины, 500 г жирной свиной грудинки, 250 г зайчатины, 250 г телятины, 500 г мяса птицы, 1 стакан красного сухого вина, 1 ст. ложка белого молотого перца, 1 ч. ложка белого перца горошком, 40 г соли, кишки.

Мякоть свинины, свиную грудинку, телятину и мясо птицы пропустить через мясорубку. Влить вино, добавить белый перец, соль и тщательно вымесить в течение 5 мин.

Кишки выскоблить и вымыть, начинить их фаршем, перевязать.

Коптить в горячем (40–50° С) дыму в течение 1 ч, затем выдержать в горячей воде (75° С) в течение 1 ч.

Колбасу можно не коптить, а отварить в течение 1 ч на слабом огне, следя за тем, чтобы вода не кипела.

Колбасный фарш можно законсервировать, положив в стеклянные банки. Продолжительность стерилизации — 2 ч на одну 400-граммовую банку.



Вместо кишок можно использовать готовые оболочки.



Колбаса печеночная (вариант 1)

1 кг свиной, говяжьей или телячьей печени, 300 г мякоти свинины, 2 кг свиного сала (с головы), 3 стакана манной крупы, 500 г репчатого лука, 6 долек чеснока, 4 яйца, черный молотый перец, соль, кишки.

Печень, мясо и сало пропустить через мясорубку, добавить очень мелко нарезанный лук, измельченный или раздавленный чеснок, крупу, яйца, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Кишки выскоблить и очень тщательно вымыть, заполнить их фаршем, перевязать.

Заготовки выложить на противень и запечь в предварительно разогретой духовке до готовности. Сок, выделяющийся при прокалывании, не должен содержать крови.



Колбаса печеночная (вариант 2)

1 кг свиной, говяжьей или телячьей печени, 1 кг шпика, 1 кг любого мяса, 2 луковицы, лавровый лист, черный перец горошком, черный молотый перец, соль, толстые свиные кишки.

42 Печень положить в холодную воду, добавить нарезанный дольками лук, лавровый лист и перец го-



рошком по вкусу. Когда вода закипит, печень вынуть и мелко нарезать.

Мясо и шпик нарезать очень маленькими кубиками, соединить с печенью, посолить и поперчить по вкусу и тщательно вымесить. Черный перец можно заменить душистым.

Кишки выскоблить, промыть, заполнить колбасным фаршем, завязать с двух концов, наколоть иголкой.

Заготовки погрузить в отвар, в котором варилась печень, прижать их гнетом, чтобы не всплыли, и варить до тех пор, пока оболочка не станет мягкой.

Готовую колбасу обтереть, чтобы на ней не осталось следов пены и жира, и охладить.

Такую колбасу можно хранить в холодильнике в течение 4–5 дней.



Колбаса по-румынски

2 кг жирного свиного окорока, 2 кг свиной грудинки без костей, 1 кг свиной мякоти (поясничной части), 1 кг свинины (мякоти любой части), 145 г соли, 1 ч. ложка пищевой селитры, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 1 ч. ложка лимонной цедры, 2 ст. ложки черного молотого перца, тонкие свиные кишки.

Подготовить кишки: тщательно промыть, выполоскать и вымочить в холодной воде.

Окорок и грудинку пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко порубить острым ножом, добавить соль, селитру, сахар, перемешать и выдержать в течение суток при комнатной температуре.



Поясничную часть и мякоть свинины нарезать маленькими кубиками, добавить перец, мускатный орех и лимонную цедру, перемешать. Соединить с перемолотой смесью и снова тщательно перемешать.

Кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать, подвесить в проветриваемом помещении и просушить. После этого прокоптить в холодном дыму, пока колбаса не приобретет красноватый оттенок.

Прокопченную колбасу перед употреблением отварить около 1 ч на слабом огне, следя за тем, чтобы вода не кипела.



Колбаса по-чувашски

150 г свиного или бараньего сала, 1 маленькая луковица, 200 г пшенной крупы, 360 мл воды, соль, кишки.

Воду довести до кипения, посолить по вкусу, положить сало, мелко нарезанный лук, крупу и варить до полуготовности крупы.

Кишки выскоблить, тщательно промыть, наполнить крупяной смесью, завязать.

Заготовки отварить до готовности. Подавать горячими. Вместо пшенной крупы можно использовать рис.



Колбаса с чесноком

44 *1,5 кг нежирной свинины, 500 г свиного сала, 3 дольки чеснока, 50 г смеси соли с пищевой селитрой, 2 ст.*



ложки белого перца крупного помола, 1 ч. ложка глюкозы, свиные кишки.

Мясо и сало очень сильно охладить и пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарубленный чеснок, перец и соль и тщательно перемешать.

Кишки выскоблить, вымыть, заполнить колбасным фаршем, перекрутить через каждые 15 см. Можно для надежности перевязать бечевкой.

Заготовки выдержать в течение одной недели в прохладном проветриваемом помещении. Когда колбаса приобретет красноватый оттенок, несколько раз прокоптить ее в холодном дыме.



Колбаса мозговая

1,3 кг прослойной свиной грудинки без шкурки, 400 г нежирной свинины, 300 г свиных мозгов, 50 г соли, 1 ст. ложка белого молотого перца, 2 ч. ложки молотого душистого перца, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 100 г натертого репчатого лука, свиные кишки.

Мозги очистить от пленки и пропустить через мясорубку вместе с грудинкой и мякотью. Добавить лук, белый и душистый перец, мускатный орех, посолить и тщательно вымесить.

Кишки выскоблить, промыть, начинить колбасным фаршем и перекрутить в нескольких местах. Можно для надежности перевязать.

Коптить в теплом дыму не менее 1 ч, а затем отварить на слабом огне, не давая воде кипеть.



Колбасу можно не коптить, а обжарить на сковороде со всех сторон.



Колбаса нежирная говяжья

1,5 кг нежирной говядины, 500 г прослойной говядины, 40 г соли, 1 ч. ложка порошка из бульонного кубика, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 0,5 дольки чеснока, свиные кишки.

Мясо вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Добавить раздавленный чеснок, порошок из бульонного кубика, мускатный орех и соль. Тщательно вымесить.

Кишки выскоблить, промыть, начинить колбасным фаршем и перевязать. Коптить в теплом дыму в течение 1 ч, а затем выдержать в горячей воде (70° С) в течение получаса. Колбасу можно не коптить, а сразу обжарить на сковороде со всех сторон.



Колбаса крестьянская

800 г нежирной говядины, 80 г нежирной свинины, 400 г шпика без шкурки, 50 г соли, 2 ст. ложки белого молотого перца, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 1 ч. ложка майорана, 0,5 дольки чеснока, 1 ч. ложка горчичных семян, свиные кишки.

Мясо и шпик пропустить через мясорубку, добавить раздавленный чеснок, соль, перец, мускатный орех, майоран, горчичные семена. Тщательно вымесить фарш в течение 5 мин.



Кишки выскоблить, промыть, наполнить колбасным фаршем, перекрутить через каждые 20 см. Можно для надежности завязать бечевкой.

Прокоптить в горячем дыму в течение часа, а затем отварить на слабом огне, следя за тем, чтобы вода не кипела.

Колбасный фарш можно законсервировать: разложить в простерилизованные стеклянные банки, стерилизовать в течение 2 ч, а затем закатать. Хранить в холодном месте.



Колбаса с картофелем

1 кг нежирной свинины, 600 г нежирной говядины, 500 г картофеля, 300 мл молока, 60 г смеси соли с пищевой селитрой, 2 ст. ложки белого перца крупного помола, кишки.

Картофель отварить в мундире, остудить и очистить. Молоко прокипятить и остудить.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с картофелем. Влить молоко, добавить соляную смесь и перец. Тщательно вымесить.

Кишки выскоблить и промыть, начинить колбасным фаршем, перевязать. Просушить в течение одного дня в проветриваемом помещении, а затем в течение недели коптить в холодном дыму один раз в день.



Колбаски из сердца и легкого

1 кг говяжьего, свиного или телячьего сердца, 1 кг говяжьего или свиного легкого, 1 крупная луковица,



3 дольки чеснока, 500 г свиного сала без шкурки, 1 стакан отварного риса, растительное масло, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Сердце и легкое нарезать крупными кусками и отварить в подсоленной воде с лавровым листом и перцем до готовности. Сало нарезать очень маленькими кубиками.

Вареные сердце и легкое пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить сало и немного растительного масла. При необходимости досолить. Тщательно перемешать. Затем добавить охлажденный рис и еще раз перемешать.

На небольшие листики фольги выложить по 2–3 ст. ложки колбасного фарша, сформовать колбаски и запечь их в духовке до готовности. Готовые колбаски остудить.



Колбаса «Отшельник»

1 кг нежирной свинины, 1 кг нежирной говядины, 500 г свиного сала, 2 дольки чеснока, 1 ч. ложка глюкозы, 90 г смеси соли с пищевой селитрой, 2 ст. ложки белого перца крупного помола, 1 ст. ложка молотого душистого перца, кишки.

Мясо и сало как следует охладить: выдержать около 3 ч в морозильной камере. Затем нарезать и пропустить через мясорубку. Добавить солевую смесь, глюкозу, белый и душистый перец и тщательно вымесить фарш в течение 10 мин.

Промытые и вымоченные в холодной воде кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать. Подвесить в прохладном проветриваемом помещении и просушить в течение трех недель. За это время колбаса должна приобрести красноватый оттенок.



Подготовленную колбасу коптить холодным дымом в течение одной недели один раз в день.

Вместо кишок можно использовать готовые оболочки.



Колбаса с красным перцем по-румынски

3 кг нежирной свиной мякоти, 2 кг свиного сала, 30 г чеснока, 2 ст. ложки черного молотого перца, 2 ст. ложки красного молотого перца, 120 г соли, тонкие свиные кишки.

Подготовить кишки: тщательно промыть, выполоскать, а затем вымочить в холодной воде.

Мясо вместе с салом пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко порубить острым ножом. Добавить красный и черный перец, раздавленный чеснок, соль и тщательно перемешать. Выдержать в холодном месте в течение одного дня.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать. Прокоптить в теплом дыму, пока колбаса не приобретет красноватый оттенок.



Колбаса «Розы»

1,25 кг нежирной свинины, 250 г мякоти телятины, 10 долек чеснока, 25 г соли, 0,25 ч. ложки пищевой селитры, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 5 горошин душистого перца, 1 ч. ложка чабера, свиные кишки.



Подготовить кишки: тщательно вымыть, прополоскать, вымочить в холодной воде.

Свинину вымыть, очистить от пленок и сухожилий, очень мелко нарезать, смешать с солью и селитрой. Выдержать в эмалированной, стеклянной или керамической посуде в холодном месте в течение 1–2 дней.

Телятину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и выдержать в холодном месте в течение 24 ч.

Свинину смешать с телятиной, добавить черный, красный и душистый перец, чабер, растертый чеснок, тщательно перемешать.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать. Подвесить на несколько часов в прохладном проветриваемом помещении. После этого коптить в холодном дыму в течение двух дней.

Перед употреблением прокопченную колбасу обжарить на решетке над раскаленными углями.



Колбаса «Чаба»

1,5 кг мякоти говядины, 3,5 кг мякоти телятины, 2,5 кг мякоти свинины, 2,5 кг свиного сала, 20 г чеснока, 1 ст. ложка черного молотого перца, 2 ст. ложки красного молотого перца, 1 ст. ложка тмина, 3 ст. ложки соли, 0,5 ч. ложки пищевой селитры, тонкие свиные кишки.

Подготовить кишки: тщательно вымыть, выполоскать, вымочить в холодной воде.

Телятину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, влить 1 л воды, добавить соль и селитру, вымесить в

50

течение 5 мин, выложить в форму слоем не толще



15 см и выдержать в холодильнике в течение 16 ч.

Свинину, говядину и свиное сало пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить телячий фарш, черный и красный перец, толченый чеснок, тмин и тщательно перемешать.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем, перекручивая их через каждые 20–25 см. Для надежности можно перевязать бечевкой.

Подготовленную колбасу коптить в течение 25 мин теплым (45–75° С) дымом, затем еще 20–25 мин – горячим (75–95° С) дымом, пока колбаса не приобретет кирпично-красный цвет.

Прокопченную колбасу отварить в течение 30–40 мин, следя за тем, чтобы вода не кипела.

Отваренную колбасу охладить и прокоптить холодным дымом еще в течение 12 ч.



Копченая домашняя колбаса

6 кг нежирной говядины, 3 кг нежирной свинины, 1 кг свиного сала, 5 долек чеснока, 0,25 ч. ложки молотого черного перца, 2 ч. ложки сахара, 1,5 л воды, 300 г соли, тонкие свиные кишки.

Для рассола: на 1 л воды – 40 г соли.

Подготовить кишки: тщательно вымыть, прополоскать, вымочить в холодной воде.

Сало нарезать очень маленькими кубиками. Мясо пропустить через мясорубку, влить воду, добавить соль, черный перец, сахар, толченый чеснок и сало. Тщательно перемешать.



Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем и перевязать так, чтобы по размеру колбаски помещались в литровые банки.

Заготовки прокоптить горячим дымом примерно в течение 1 ч, а затем подсушить в течение 2 ч в горячем месте (возле печи).

Подкопченные колбаски сложить в стеклянные банки, залить кипящим рассолом, закатать. Стерилизовать в течение 2,5 ч, после чего снять с огня. Банки вынуть из посуды, в которой они стерилизовались, после того как вода в этой посуде остынет.



Копчено-вареная колбаса

1 кг филе говяжьей лопатки и задней ноги, 1 кг нежирной мякоти свинины, 500 г свиного сала, 45 г соли, 1 ч. ложка пищевой селитры, 1 ч. ложка сахара, свиные кишки.

Подготовить кишки: тщательно вымыть, прополоскать и вымочить в холодной воде.

Говядину пропустить через мясорубку, добавить 20 г соли, две трети селитры и две трети сахара, влить воду (немного меньше половины объема мяса) и тщательно перемешать. Фарш выложить в эмалированную посуду и выдержать в холодном месте, пока он не приобретет ярко-бордовый цвет.

Свинину и сало нарезать крупными кусками, добавить оставшиеся соль, селитру и сахар, перемешать. Выдержать на холоде в течение суток.

Говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Свинину и сало очень



мелко нарезать острым ножом. После этого все перемешать до образования однородной массы.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем (лучше всего — с помощью специальной насадки для мясорубки), завязать шпагатом оба конца, оболочку проколоть в нескольких местах иголкой, чтобы вышел весь воздух. Колбасу коптить горячим дымом около 1,5 ч. Она должна приобрести красновато-коричневый цвет и слегка затвердеть. Подкопченную колбасу отварить на среднем огне примерно в течение 1 ч, а затем остудить в холодной воде в течение 10–15 мин.

Готовую колбасу можно хранить не более двух недель.



Крестьянская польская колбаса

800 г нежирной говядины, 800 г нежирной свинины, 400 г свиного сала, 1 маленькая долька чеснока, 1 ч. ложка семян горчицы, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 1 ст. ложка белого молотого перца, 50 г смеси соли с пищевой селитрой, свиные кишки.

Говядину, свинину и свиное сало пропустить через мясорубку, добавить солевую смесь, раздавленный чеснок, семена горчицы, мускатный орех, перец и тщательно вымесить в течение 5 мин.

Колбасным фаршем наполнить выскобленные и промытые кишки, перекручивая их через каждые 20 см. Можно для надежности перевязать бечевкой.

Заготовки коптить горячим дымом в течение 1 ч, затем отварить на слабом огне в течение получаса, следя за тем, чтобы вода не кипела.



Колбасный фарш можно консервировать. Для этого его нужно положить в стеклянные банки и стерилизовать из расчета 120 мин на одну 400-граммовую банку.



Луковая ливерная колбаса

500 г свиной печени, 300 г телятины, 2 кг свиной грудинки со шкуркой, 250 г репчатого лука, 2 стакана мясного бульона, 1 ч. ложка молотого душистого перца, 3 ст. ложки белого молотого перца, 60 г соли, свиные кишки, растительное масло.

Подготовить кишки: тщательно вымыть, выполоскать, вымочить в холодной воде.

Грудинку отварить в течение 70 мин на слабом огне. Печень и телятину отварить в течение 5 мин. Мясо остудить.

Лук мелко нарезать и слегка обжарить.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, влить бульон, добавить душистый и белый перец, посолить, тщательно вымесить.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем и отварить до готовности.

Колбасный фарш можно консервировать. Для этого его нужно разложить по стеклянным банкам и простерилизовать из расчета 1,5 ч на одну 400-граммовую банку.



Кровяная домашняя колбаса

54 2 л свежей свиной крови, 2 кг обезжиренной шкурки, 1 кг жирной свиной грудинки со шкуркой, 2 ч. ложки



молотого имбиря, 1 ст. ложка майорана, 1 ч. ложка молотой гвоздики, 1 ст. ложка молотого душистого перца, 2 ст. ложки черного молотого перца, 3 ст. ложки соли, свиные кишки.

Грудинку и шкурку вымыть, обсушить, отварить в течение 1 ч. Вареную грудинку нарезать мелкими кубиками, шкурку пропустить через мясорубку с крупной решеткой.

Кровь подогреть, соединить с перемолотой шкуркой. Кусочки свиной грудинки промыть в большом количестве горячей воды, воду слить. Промытую грудинку соединить с кровью и шкуркой, добавить имбирь, майоран, гвоздику, душистый и черный перец, соль и тщательно перемешать.

Выскобленные и тщательно вымытые кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать и отварить примерно в течение 1 ч.

Колбасный фарш можно консервировать. Для этого его нужно разложить в стеклянные банки и простерилизовать из расчета 1,5 ч на одну 400-граммовую банку.



Купаты (вариант 1)

200 г мякоти телятины, 500 г жирной свинины, 100 г свиного сала, 50 г зелени (петрушки, укропа и кинзы), 1 крупная луковица, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка тмина, 1 ч. ложка сахара, молотый мускатный орех, черный перец крупного помола, соль, телячьи или говяжьи кишки.

Подготовить кишки. Тщательно вымыть холодной водой, вывернуть наизнанку, натереть крупной солью, выдержать около получаса, затем снова промыть. При-



готовить слабый раствор марганцовки (светло-розового цвета), погрузить в него кишки и оставить на ночь.

Телятину дважды пропустить через мясорубку с очень мелкой решеткой. Свинину пропустить вместе с луком через мясорубку с крупной решеткой. Сало нарезать очень маленькими кубиками. Зелень вымыть, обсушить, мелко порубить.

Все ингредиенты соединить, добавить коньяк, тмин, сахар, мускатный орех, перец, посолить по вкусу, влить 1 стакан очень холодной воды и тщательно перемешать. Фарш должен получиться вязким. Поставить его в холодильник на ночь.

Подготовленные кишки не очень плотно заполнить фаршем, положить в кастрюлю, залить крутым кипятком, выдержать около 3 ч. После этого каждую колбаску проколоть в нескольких местах очень тонкой иглой и запечь в разогретой духовке до готовности.

Купаты можно не запекать, а жарить — обязательно на очень слабом огне.



Купаты (вариант 2)

400 г нежирной свинины, 300 г жирной свинины, 2 куриных окорочка, 100 г свиного сала, 3 крупные луковицы, 1,5 головки чеснока, 30 г зеленого лука, 1 ч. ложка сахара, молотый мускатный орех, черный перец крупного помола, соль, телячьи или говяжьи кишки.

Подготовить кишки. Тщательно вымыть холодной водой, вывернуть наизнанку, натереть крупной солью, выдержать около получаса, затем снова промыть. Пригото-



вить слабый раствор марганцовки (светло-розового цвета), погрузить в него кишки и оставить на ночь.

Куриное мясо отделить от костей, очистить от кожи. Свинину и курицу пропустить через мясорубку с крупной решеткой вместе с репчатым луком и чесноком. Сало нарезать очень маленькими кубиками, зеленый лук мелко порубить.

Все ингредиенты соединить, посолить по вкусу, добавить сахар, перец, мускатный орех, влить 1 стакан ледяной воды и тщательно перемешать. Фарш поставить в холодильник на ночь.

Подготовленные кишки не очень плотно заполнить фаршем, положить в кастрюлю, залить крутым кипятком, выдержать около 3 ч. После этого каждую колбаску проколоть в нескольких местах очень тонкой иглой и запечь в разогретой духовке до готовности.

Купаты можно не запекать, а жарить — обязательно на очень слабом огне.



Куриные купаты

700 г куриного мяса (жирных ножек и бедер с кожей), 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 50 г зелени (петрушки, укропа и кинзы), 3–4 ст. ложки белого сухого вина, 250 мл сливок, черный молотый перец, соль, говяжьих или телячьих кишки.

Подготовить кишки. Тщательно вымыть холодной водой, вывернуть наизнанку, натереть крупной солью, выдержать около получаса, затем снова промыть. Приготовить слабый раствор марганцовки (светло-розового цвета), погрузить в него кишки и оставить на ночь.



Куриное мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. Зелень вымыть, обсушить, мелко порубить.

Куриный фарш соединить с зеленью, добавить вино, влить холодные сливки, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Подготовленные кишки не очень плотно заполнить фаршем, выдержать в холодильнике, а затем обжарить на сковороде на очень слабом огне.



Рыбная колбаска

400 г филе рыбы, 200 г пшеничного хлеба, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, рыбный бульон, черный молотый перец, соль.

Лук мелко нарезать и обжарить в масле.

Филе рыбы пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу. Добавить размоченный в воде и отжатый хлеб без корок, лук, перемешать. Получившуюся смесь еще раз пропустить через мясорубку.

Из рыбного фарша сформовать колбаску, завернуть ее в полотняную салфетку, перевязать и отварить в бульоне.



Мини-салами для гурманов

58 1 кг нежирной свинины, 500 г нежирной говядины, 500 г свиного сала, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка глюко-



зы, 1 ч. ложка тмина, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 2 ст. ложки белого перца крупного помола, 50 г смеси соли с пищевой селитрой, тонкие свиные кишки.

Подготовить кишки: тщательно вымыть, выполоскать и вымочить в холодной воде.

Мясо и сало выдержать в морозильной камере в течение 3 ч, затем пропустить через мясорубку, добавить толченый чеснок, глюкозу, мускатный орех, тмин, белый перец и соляную смесь. Тщательно вымесить в течение 10 мин.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем, перекручивая их через каждые 10 см. Для надежности можно перевязать бечевкой.

Колбаски повесить в прохладном проветриваемом помещении и выдержать, пока они не приобретут красноватый оттенок. После этого коптить холодным дымом в течение нескольких дней до готовности.



Свиная копченая колбаса

5 кг мякоти свинины, 30 г чеснока, 2 ст. ложки черного молотого перца, 2 ст. ложки красного молотого перца, 100 г соли, 1,5 ч. ложки пищевой селитры, тонкие свиные кишки.

Подготовить кишки: тщательно вымыть, прополоскать, вымочить в холодной воде.

Мясо очистить от сухожилий и разделить пополам. Одну половину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а вторую — через мясорубку со средней решеткой. Обе части соединить, добавить толченый или мелко на-



рубленый чеснок, черный и красный перец, соль, селитру и тщательно вымесить.

Подготовленные кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать, повесить в прохладном проветриваемом помещении на одни сутки. Подсушенную колбасу коптить холодным дымом в течение двух дней.

Копченую колбасу можно хранить в холодном, темном и проветриваемом помещении в течение трех недель.



Украинская колбаса

1 кг жирной свинины, 1 головка чеснока, 6 луковиц, свиное сало, черный молотый перец, соль, свиные кишки.

Мясо нарезать маленькими кубиками, поперчить по вкусу, добавить растертый с солью чеснок, тщательно перемешать.

Тщательно вымытые и вымоченные кишки заполнить колбасным фаршем, перевязать и положить в холодильник на 5–6 ч.

Подготовленную колбасу наколоть в нескольких местах и обжарить вместе с салом и нарезанным кольцами луком до готовности.



Сельская ливерная колбаса

0,5 свиной головы, 1 кг свиной печени, 1 кг жирной свиной грудинки, 1 луковица, 2 моркови, 0,5 корня сель-



дерея, 4 дольки чеснока, 30 г зеленого лука, 2 стакана мясного бульона, майоран, 2 ст. ложки черного молотого перца, 60 г соли, растительное масло, свиные кишки.

Свиную голову и грудинку отварить вместе с морковью и сельдереем в течение 2 ч. После этого мясо отделить от костей.

Печень проварить в течение 5 мин.

Лук и чеснок мелко нарезать и слегка потомить в масле, пока они не станут прозрачными.

Мясо, печень, лук и чеснок пропустить через мясорубку, влить бульон, добавить мелко нарезанный зеленый лук, майоран, перец и соль, тщательно перемешать.

Вымытые и вымоченные кишки наполнить колбасным фаршем, перевязать и отварить до готовности.

Колбасный фарш можно консервировать. Для этого его нужно положить в стеклянные банки и простерилизовать из расчета 1,5 ч на одну 400-граммовую банку.



Чесночные колбаски

1,2 кг нежирной свинины, 500 г говядины, 300 г свиного сала, 3 дольки чеснока, 1 ч. ложка сахара, 1 стакан мясного бульона, 50 г смеси соли с пищевой селитрой, свиные кишки.

Подготовить кишки: вымыть, выполоскать, вымочить в холодной воде.

Свинину, говядину и сало пропустить через мясорубку, влить бульон, добавить толченый чеснок, сахар, соляную смесь. Тщательно вымесить.



Кишки наполнить колбасным фаршем, пере-
кручивая их через каждые 10 см. Для надежности
можно перевязать бечевкой.

Заготовки опустить в горячую воду (70° С), выдержать в
ней в течение получаса, а затем отварить на слабом огне в
течение 1 ч, следя за тем, чтобы вода не кипела.

Колбасный фарш можно консервировать. Для этого его
нужно разложить по стеклянным банкам и простерилизовать
из расчета 2 ч на одну 400-граммовую банку.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Копчености.	6
Колбасы	28

ДОМАШНИЕ КОПЧЕНОСТИ И КОЛБАСЫ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*
Верстка *А.Г. Вайник*
Корректор *И.Г. Иванова*
Художник *А.Г. Вайник*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 07.05.2007.

Формат 70x100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Бумага тип. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 2838

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

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