

КОЛБАСЫ, ВЕТЧИНА, СОЛОНИНА, ОКОРОКА, САЛО

и другие копчености
из мяса и рыбы

**СЕКРЕТЫ ДОМАШНЕГО
КОПЧЕНИЯ**

И. А. Сокол



- Посол
и сушка
- Вяление
и копчение
- Устройство
коптилен



ИЗДАТЕЛЬСТВО
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

И. А. Сокол

**Колбасы,
ветчина,
солонина,
окорока, сало
и другие копчености
из мяса и рыбы**

Секреты домашнего копчения



ИЗДАТЕЛЬСТВО

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков

Белгород

2011

УДК 641/642
ББК 36.991
С59

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Наталья Роенко*

- © Сокол И. А., текст, 2010
- © Photolibrary / Global Look, обложка, 2010
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2010
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2010

ISBN 978-966-14-0923-0 (Украина) (доп. тир.) © ООО «Книжный клуб
ISBN 978-5-9910-1271-3 (Россия) (доп. тир.) "Клуб семейного досуга", г. Белгород, 2011

От автора

Признаюсь, мне сложно было начать работу над этой книгой. Сейчас, когда здоровый образ жизни позиционируется уже не как дань моде, а как чуть ли не единственный способ выжить в наших непростых условиях, учить готовить пищу, вредную для здоровья, казалось мне по меньшей мере некорректным. Соленые, жирные и, тем более, копченые продукты никак не вписывались в мои пищевые планы ни на ближайшее будущее, ни на грядущее. Более того, мой жизненный опыт и окрепший с годами инстинкт самосохранения постоянно выуживали из глубин подсознания разрозненные, но такие пугающие сообщения то о массовых вспышках сальмонеллеза после употребления в пищу мяса птицы, то об участившихся случаях заболевания ботулизмом среди любителей копченой рыбы, то об опасности потребления копченостей вообще, поскольку они содержат канцерогены. И это уже не говоря о паразитах, сплошь и рядом встречающихся как в мясе, так и в рыбе! При одной мысли об этих кишках сальмонеллами, сдобренных ботулотоксином и приправленных канцерогенами продуктах мне становилось не по себе. «Как страшно жить!» — думала я, и эта знаменитая фраза киноактрисы Ренаты Литвиновой буквально преследовала меня. Но нет худа без добра! Человек так устроен, что, очутившись перед лицом опасности (реальной или, как в моем случае, мнимой), он начинает вспоминать о прошлом. Так и я вдруг вспомнила о тех временах, когда еды было гораздо меньше и она никого не пугала, а радовала.

Вспомнила и о давней мечте моего мужа построить собственный дом, а вместе с ним и маленькую копильню. Вспомнила, как в своих мечтах он коптил для меня кур, гусей и вот та-а-а-кие окорока и как все это было мне приятно. И эти воспоминания повернули мои мысли в совершенно ином направлении. «Как здорово и вкусно жить!» — подумалось мне. Не беда, что нет у нас пока ни дома, ни копильни, зато подвернулась замечательная возможность основательно подготовиться к осуществлению мечты и научиться коптить правильно и по возможности безопасно, а заодно освоить и другие смежные профессии — солильщика и колбасника. С одной стороны, я понимала, что это не совсем то, чего хотелось бы мне. С другой — чего не сделаешь ради любимого мужчины?! А действительно — чего? Я бы, пожалуй, не стала подвергать себя опасности и не решилась попробовать соленые или копченые мясо и рыбу, не будучи уверена в их доброкачественности и в качестве исходного сырья. Как видишь, круг замкнулся: не хочешь подвергать себя опасности — бери все в свои руки. Так или иначе, но мне пришлось взяться за эту книгу. Были, конечно, еще сомнения, особенно по поводу копченостей. Я даже нашла описание одного старинного способа копчения ветчины без дыма — он описан в одной из моих любимых кулинарных книг, написанной и изданной Е. Молоховец еще в 1901 году. Согласно этому способу, если 1 фунт (примерно 409 г) сажи от дров высыпать в горшок (3,28 л) мягкой воды и варить под крышкой, пока не выпарится половина воды, а после этого дать смеси отстояться целую ночь, утром, слив

настой через сито, можно получить жидкость для «копчения». Остается только растворить в ней горсть соли — и можно опускать в нее мясо, сало, языки или куски гусятины. Большой кусок свинины надо выдерживать от 20 до 24 часов, куски сала — от 4 до 6 часов; колбасы, язык, гусяное филе — от 4 до 5 часов. После этого «копчености» надо повесить на сквозняке, чтобы просохли. Е. Молоховец с нескрываемым восторгом утверждала, что на вкус мясо и сало, приготовленные таким способом, не только очень похожи на настоящие, то есть копченые в дыму копчености, но и относительно долго хранятся. Интересно, что чуть ли не столетием ранее с еще бóльшим восторгом о подобном способе псевдокопчения писал и великий русский ученый В. Каразин (именно он считается автором рецепта коптильной жидкости, или, как ее сейчас называют, «жидкого дыма»). Признаюсь, сложно было устоять и не пойти на поводу у столь авторитетных личностей. Ведь бутылки с этой чудо-жидкостью можно без труда найти на полках продуктовых магазинов. Проще простого купить такую бутылочку и делать вид, что готовишь копчености, как это и делает в наше время бóльшая часть их производителей. Купил, замочил, просушил — и *no problem!* Отнюдь! Проблем будет не меньше, а гораздо больше. Возможно, каразинский жидкий дым и был безвредным, чего не скажешь о его современных модификациях. Кроме того, помимо вреда здоровью подобный «копченый» продукт наносит и моральный ущерб. Ведь когда человек сознательно подвергает опасности свое здоровье, он должен получать взамен как минимум удовольствие.

А какое удовольствие можно получить от суррогата?! Ведь если употреблять натуральные копченые продукты только время от времени в небольшом количестве, как деликатес, то большого вреда не будет. Это же касается и соленых, вяленых и сушеных деликатесов и практически всех видов колбас. Главное, чтобы приготовлены они были с соблюдением всех правил. Вот на этой мажорной ноте мы с тобой и перейдем непосредственно к изучению наименее вредных для здоровья способов приготовления соленостей, копченостей, колбас и прочих мясных и рыбных деликатесов.

Выбираем и обрабатываем сырье для приготовления домашних копченостей, колбас и прочих мясных и рыбных деликатесов

Мясо

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ КАЧЕСТВО МЯСА

Кушать мясо любят все, исключая младенцев и вегетарианцев, готовить мясо умеют единицы, а выбирать — и того меньше. Тут необходимы не только навыки и познания определенного свойства, но и чутье: какой кусок подойдет, а какой все блюдо испортит. Но, поверь, это не самое главное. Прежде всего, качественное мясо должно быть свежим и пройти санитарный контроль. По поводу последнего волноваться не стоит: пусть волнуется продавец, а твое дело — удостовериться в наличии печатей на мясе или письменного заключения специалиста. Впрочем, в наше время повсеместных фальсификаций никому, кроме своих собственных зрения, обоняния и осязания, доверять низ-зь-з-зя. Особенно когда речь идет о свежести мяса. Ведь оно содержит большое

количество белков, которые при хранении быстро разлагаются и могут вызвать опасное отравление. Помимо этого мясо в той или иной степени является средой обитания множества недружественных нам живых организмов. Поэтому архиважно (как любил говаривать вождь мирового пролетариата В. И. Ленин) научиться грамотно определять качество этого продукта. Вдвойне важно уметь это делать, когда выбираешь мясо для домашних копченостей, колбас и прочих мясных деликатесов. Почему вдвойне? Да потому что процесс копчения (при отклонении от технологии и/или несоблюдении правил безопасности) может превратить самое свежее высочайшего качества мясо в бактериологическое оружие. Впрочем, мы с тобой умные люди и не станем испытывать судьбу на «Авось пронесет!». А пронесет непременно, причем неоднократно! И это в лучшем случае, а о худшем, пожалуй, не будем: тут и ежу все понятно. Вот давай и будем учиться, учиться и учиться, как мудро предлагал все тот же Владимир Ильич. А я, в свою очередь, причем не менее мудро, предложу делать это не на своих ошибках. В данном случае мы не имеем права на ошибку, почти как саперы, которые, как известно, ошибаются один раз. Так что давай учиться.

Какое мясо можно покупать

Предположим, пришли мы с тобой на рынок. Нам надо купить доброкачественное мясо. Им (продавцам) надо продать мясо, которое у них есть — возможно, что и некачественное. Наша задача — не совер-

шить ошибку и не попасться в ловушку нечестного продавца. Для этого тебе необходимо как минимум знать, по каким критериям принято оценивать мясо и что с ним может быть не так. Специалисты предлагают оценивать свежесть мяса по так называемым органолептическим признакам: окраске и внешнему виду поверхности и среза мяса, а также влажности, запаху и консистенции. Но сначала немного информации к размышлению и запоминанию.

Цвет мяса зависит от вида животного, его возраста, пола, упитанности, условий убоя, холодильной обработки и хранения. Говядина обычно имеет красный цвет различных оттенков: мясо волов — красного, коров — интенсивно-красного, бугаев — темно-красного с синеватым оттенком. Цвет телятины — светло-розовый, а молодняка — бледно-красный. Цвет мяса молодых свиней бледно-розовый, старых — красный, а хряков — темно-красный. Баранина кирпично-красного цвета различных оттенков в зависимости от возраста и упитанности. Козлятина от старых животных кирпично-красного цвета, а на воздухе еще темнеет. Мясо молодых коз и козлов (до 6 месяцев) бледно-розового цвета. Кроме того, мясо мясных пород скота светлее мяса других пород. Цвет мяса, хранившегося в охлажденном и замороженном состоянии, изменяется в зависимости от условий и длительности хранения. Сначала мясо приобретает ярко-красный, а при длительном хранении — коричневый оттенок.

Запах мяса определяют при комнатной температуре сначала в поверхностном слое мяса, а затем, после надреза ножом, — в глубинных слоях. Особенно надо обращать внимание на запах мышечной ткани,

прилегающей к кости — там быстрее наступает порча. Запах свежей говядины слабый специфический, у свинины почти нет запаха, а специфический запах баранины напоминает запах аммиака. Кроме того, запах мяса взрослого скота более интенсивный, чем молодняка. Мясо взрослых баранов, хряков и бугаев имеет неприятный запах, который особенно ощущается при варке. Известно, что запах мяса бугаев исчезает при хранении, а хряков — только при посоле. Долго хранившаяся охлажденная говядина приобретает специфический запах старого мяса, а при хранении в неблагоприятных условиях — гнилостный запах (в результате расщепления белка), или кислый «испорченный» запах (вследствие развития микроорганизмов), или прогорклый — от окисления жира. У мороженого мяса запаха нет, а оттаявшему присущи запахи, свойственные каждому отдельному виду плюс запах сырости.

Консистенция мяса определяется при комнатной температуре легким надавливанием пальцем — образующаяся в свежем мясе ямка выравнивается быстро, а в мясе сомнительной свежести — в течение 1 минуты и более.

Ну что ж, теперь мы сможем отличить свинину от говядины и по цвету, и по запаху, а свежесть мяса определим и вовсе легко — одним касанием пальцем левой задней ноги. Но в некоторых случаях этих знаний может оказаться недостаточно. Так что же еще мы с тобой должны рассмотреть, унюхать и нащупать?

Основные признаки, по которым можно отличить свежее и доброкачественное мороженое мясо от несвежего и некачественного:

- Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо должно быть упругим и эластичным. Оно покрыто тонкой сухой корочкой подсыхания бледно-розового или розово-красного цвета. При ощупывании поверхности целого куска рука остается сухой. Поверхность свежего разреза такого мяса слегка влажная, но не липкая. Мясной сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная: ямка, образуемая при надавливании пальцем, быстро выравнивается.
- Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании твердым предметом издает ясный звук. На поверхности и на разрезах такое мясо имеет красный цвет с сероватым оттенком, который придают ему мелкие кристаллы льда.
- При прикосновении к поверхности доброкачественного мороженого мяса пальцем или теплым ножом появляется ярко-красное пятно. Повторно замороженное мясо имеет поверхность темно-красного цвета, ее окраска после прикосновения теплым предметом не изменяется.
- Подкожный жир свежей говядины имеет цвет от кремово-белого до интенсивно-желтого, иногда шафранового. Он не имеет запаха, а при раздавливании пальцами крошится. Подкожный жир баранины белый, плотный; свинины — белый или бледно-розовый, мягкий и эластичный.
- Жир оттаявшего мяса красноватый, мягкий. Красноватый жир и у повторно замороженного мяса.
- В свежем мясе костный мозг заполняет всю полость трубчатой кости, он упругий, желтого цвета, на изломе блестящий, глянцевый.

- У свежего охлажденного мяса сухожилия упругие, плотные, суставные поверхности гладкие, блестящие, синовиальная жидкость в суставах прозрачная. Сухожилия мороженого мяса плотные, белого цвета, с серовато-желтым оттенком, оттаявшего мяса — мягкие, рыхлые, окрашенные в ярко-красный цвет.

Обрати внимание! Разумеется, мороженое мясо лучше не солить и не коптить. Но если очень нужно, к тому же мясо было заморожено свежим и хранилось по всем правилам, то можно попробовать. Главное — правильно разморозить мясо. Чтобы разморозить мясо, его надо обмыть, положить в кастрюлю или тазик, накрыть и оставить так на 2—3 часа, чтобы оно постепенно оттаяло. Нельзя размораживать мясо в воде или использовать для этого легкий подогрев (например, класть в теплое место). От этого качество мяса резко ухудшается.

Обрати внимание! Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха, и определить его свежесть можно только после того, как оно оттаяет. Но даже если запах наружного слоя будет нормальным, мясо не помешает проверить, проткнув разогретым ножом. Бывает, что при внешней доброкачественности куска мяса в толще мышц уже начался процесс разложения. Особенно это характерно для мяса с костью (окорока). В этом случае кончик ножа будет издавать плохой запах — в лучшем случае затхлый, а в худшем — отвратительно гнилостный.

Обрати внимание! Нечестные продавцы могут выдавать размороженное (оттаявшее) мясо за свежее. Распознать его можно по следующим признакам.

Цвет мышечных волокон размороженного мяса кирпично-красный. Поверхность его влажная, а на разрезе очень влажная, смачивающая пальцы. Если размороженное мясо подвесить на крюк, с него каплями будет стекать мясной сок красного цвета. А положенное на блюдо, оно подтекает соком вишнево-красного цвета. Оттаявшее мясо на ощупь неэластично и имеет тестообразную консистенцию, что связано с изменением коллоидного состояния белка. При надавливании пальцем ямка на поверхности размороженного мяса фиксируется, что указывает на полнейшую потерю упругости.

Какое мясо покупать нельзя

В результате неумелого и небрежного хранения мясо может подвергнуться порче в большей или меньшей степени — обнаруживается запах, не свойственный свежему мясу, изменяется цвет, плотность. Зная основные признаки порчи, на практике всегда можно выявить ее невооруженным глазом, а прибегнув к помощи своих верных помощников носа и пальцев, гарантированно избежать ошибки. На что же нужно обращать внимание в первую очередь?

Основные признаки недоброкачественного и испорченного мяса:

- Несвежее мясо имеет более темную, коричневую окраску — мясные туши сомнительной свежести покрыты заветрившейся корочкой темного цвета. На разрезе мышечная ткань такого мяса имеет серо-зеленоватый цвет, поверхность среза быстро становится влажной, выделяя мутный мясной сок.

- Испорченные туши имеют сильно подсохшую поверхность либо, наоборот, очень влажную, покрытую плесенью или слизью.
- Мясо со слегка кислым или затхлым запахом — сомнительной свежести, а с явно гнилостным, затхлым или кислым — испорчено.
- Запах затхлости и порчи ощущается прежде всего в окрайках, особенно в зарезе, шее и загрязненной покровке. От окрайков порча распространяется на всю тушу. Горячий нож, насухо вытертый и погруженный в испытуемое мясо, после вынимания издает очень неприятный запах (эта проба обнаруживает порчу в самом начале).
- У несвежего мяса дряблая консистенция — от надавливания пальцем получается углубление, которое почти не выравнивается.
- Поверхность испорченного мяса липкая на ощупь — она увлажнена продуктами разложения.
- В мясе сомнительной свежести матово-белый костный мозг отстает от стенок трубчатой кости, он менее упругий, чем у свежего мяса. Костный мозг испорченного мяса значительно отстает от стенок кости, имеет серый цвет и мажущуюся консистенцию.
- В мясе сомнительной свежести сухожилия белые, с сероватым оттенком, синовиальная жидкость мутная. В испорченном мясе сухожилия приобретают красно-серый цвет, поверхность их влажная и покрыта слизью, а синовиальная жидкость мутная с сероватым оттенком.
- У мяса сомнительной свежести подкожный жир имеет серовато-матовый оттенок, говяжий — ма-

жущейся консистенции, а бараний и свиной — с небольшим налетом плесени и легким запахом осаливания. Жир испорченного мяса мажущийся, серый, с грязноватым или зеленоватым оттенком, с прогорклым или резко салистым запахом, с налетом плесени и слизи на поверхности.

- Серый или зеленоватый цвет на поверхности оттаявшего мяса обусловлен его глубокой порчей.

Обрати внимание! Бывают случаи, когда даже свежайшее мясо может оказаться недоброкачественным, к примеру мясо убитого в предсмертной агонии животного. Распознать такое мясо можно по следующим признакам. Вся мясная туша пропитана кровью; налиты кровью и сосуды подкожной клетчатки. Цвет мышечной ткани синий или же синебагровый, а местами темно-бурый от застоя крови. Срез на ощупь рыхлый, мокрый и смачивает пальцы кровью. Запах неприятный и обычно несвойственный мясу. Такое мясо уже на второй день после убоя начинает портиться и разлагаться.

КАК РАЗДЕЛАТЬ МЯСНЫЕ ТУШИ ДЛЯ ПОСОЛА

Во времена моего отнюдь не босоногого детства мясные отделы гастрономов (если ты не знаешь, так раньше назывались продуктовые магазины) принято было украшать плакатами с изображением схем разделки коровьих и свиных туш. Разделенные ровными линиями на пронумерованные части коровки и свинки мило улыбались со стены, возле которой работали окровавленные мясники, сноровисто орудуя

топорами и ножами. Мне всегда было страшно смотреть в их сторону и до сих пор неприятно вспоминать эту картину. Впрочем, нынешние дети, закаленные телевизионными ужастиками, увидев такое, наверняка не только не испугались бы, а с интересом понаблюдали и остались недовольны: крови маловато, да и не страшно вовсе! Все вокруг меняется: времена меняются, люди... А мясники по-прежнему разделяют туши по тем же схемам, на которых изображены все те же улыбающиеся корова и свинья. И если у тебя возникла необходимость этим заняться, я постараюсь рассказать, как они это делают.

Обрати внимание! Мясные туши после убоя скота обычно разрубают вдоль пополам. Полученные половинки (полутуши) после этого также разрубают, а затем разделяют на куски удобного для последующей обработки размера. Разрубка и разделка полутуш для дальнейшей кулинарной обработки и для посола и копчения немного отличаются. Ниже приведены схемы разделки полутуш, предназначенных для посола и последующего за ним копчения.

Надеюсь, все советы по выбору качественного мяса, полученные тобой в предыдущем разделе, пошли тебе на пользу и помогли приобрести свежее мясо высокого качества. Не буду гадать, сколько мяса ты собираешься переработать, но рискну предположить, что это больше чем один окорок и меньше, чем целая корова, баран или свинья. Скорее всего, это та самая полутуша — половина разрубленной вдоль туши коровы, свиньи или барашка. Если ты собираешься посолить это мясо для последующего копчения

или вяления либо просто для длительного хранения, разрубь его и разделай так, как описано ниже.

Разделка говяжьей полутуши

Схему разрубки говяжьей полутуши ты можешь увидеть на рис. 1. Согласно этой схеме вначале разрубь полутушу пополам (по линии «а—а») — получишь заднюю и переднюю части, то есть четвертины. Затем каждую из них по очереди разрубь следующим образом.

Разрубка задней четвертины. От четвертины отдели пашину, филейную часть, оковалок с щупом; отруби голяшку и раздели оставшийся отруб на подбедерок, огузок и кострец. Из филейной части с внутренней стороны отдели вырезку, прилегающую к позвоночнику (на рисунке это показано пунктирной линией).

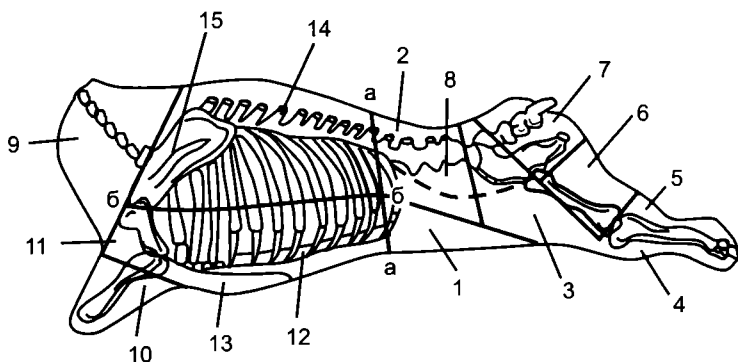


Рис. 1. Схема разрубки говяжьей полутуши:

- 1 — пашина; 2 — филейная часть; 3 — оковалок с щупом; 4 — голяшка;
 5 — подбедерок; 6 — огузок; 7 — кострец; 8 — вырезка (обозначена
 пунктиром); 9 — шейная часть; 10 — рулька с голяшкой; 11 — лопатка;
 12 — грудинка; 13 — чельшко; 14 — толстый и тонкий край;
 15 — подплечный край

Разрубка передней четвертины. Отрубив шейную часть, рульку с голяшкой, отдели ножом лопатку, оставшийся отруб разруби поперек ребер (по линии «б—б»). Затем грудную часть раздели на два отруба: грудинку и чельшко. Оставшуюся часть также разруби на два отруба: толстый и тонкий края и подплечный край.

Разделка свиной полутуши со значительным отложением жира

Свиную полутушу со значительным отложением жира (толщина шпика на хребте больше 5 см) раздвлай по схемам, приведенным на рис. 2 и 3. Вначале полутушу разруби поперек на три крупные части по линиям «а» и «б»: лопаточную, среднюю и заднюю (окорочную), а затем последовательно раздвлай каждую из этих частей.

Разделка лопаточной части. Ребра надруби поперек по линии, указанной на схеме (рис. 2) пунктиром. Затем отдели шейную часть и сними ножом ребра вместе с грудными позвонками, после этого отдели щечку. Лопатку разруби поперек, оставляя $\frac{2}{3}$ лопаточной части с ножкой, а $\frac{1}{3}$ — с толстым слоем шпика (рис. 3). С куска сними мякоть с оставшейся частью лопаточной кости и хряща, а от лопатки отдели кусок шпика. При таком способе разделки лопаточной части можно получить менее жирную лопатку и большее количество шпика.

Разделка средней части. Сначала разруби эту часть поперек ребер на три примерно равные полосы (границы разруба указаны сплошными линиями

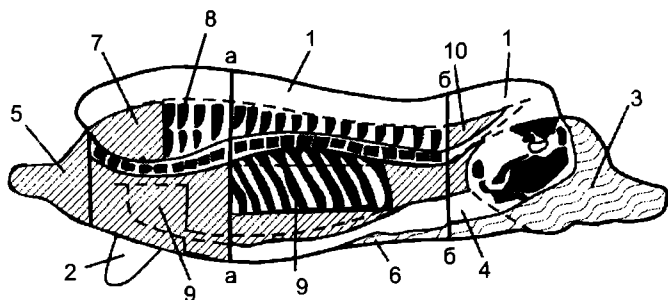


Рис. 2. Схема разрубки свиной полутуши со значительным отложением сала:

1 — шпик; 2 — лопатка; 3 — окорок; 4 — пашина; 5 — щечки;
6 — сосковая часть; 7 — шейка; 8 — корейка; 9 — ребрышки;
10 — хвостовые позвонки

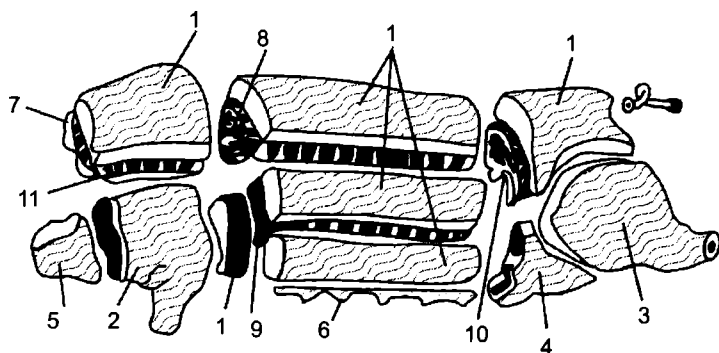


Рис. 3. Части свиной полутуши при разделке на шпик:

1 — шпик; 2 — лопатка; 3 — окорок; 4 — пашина; 5 — щечки;
6 — сосковая часть; 7 — шейка; 8 — корейка; 9 — ребрышки;
10 — хвостовые позвонки, 11 — хрящ

на рис. 2. Верхнюю (толстую) часть раздели на корейку и шпик. Затем с оставшихся частей сними ребра, а с низа грудинки отрежь сосковую часть.

Разделка окорочной части. Разруби тазовую кость (место разруба на рис. 2 показано линией «б»), затемними вместе с мясом хвостовые позвонки, отдели окорок, а шпик освободи от пашины. Если необходимо получить нежирный окорок, то с его внутренней части срежь жир и используй для приготовления топленого жира (смальца).

Таких свиней обычно разделявают на шпик, а для посола и копчения используют еще окорока и лопатки.

Разделка менее упитанных свиных полутуш

Такие полутуши используют для посола и копчения и разрубают по другой схеме (рис. 4). Вначале разруби полутушу так же, как описано выше (схема на рис. 2), на три части: лопаточную, среднюю и заднюю (окорочную). Затем каждую отдельную часть разделай следующим образом.

Разделка лопаточной части. Сначала отруби по суставу передние ножки, затем отдели ребра, надрубая их перед этим в месте, указанном пунктиром «а». После этого отдели шейку с позвонками, шпик по пунктирной линии «б» и, наконец, щечку. С куска шпиканими прирежь мяса с оставшейся в ней частью лопаточной кости и хрящом — в результате получишь лопатку.

Разделка средней части. Вначале разруби ее на три примерно равные части: корейку и грудинку (границы указаны на схеме сплошными линиями). Далее от корейки отдели позвонки, а от грудинки — сосковую часть.

Разделка окорочной части. Эту часть разделявай в следующем порядке: отруби заднюю ножку по ска-

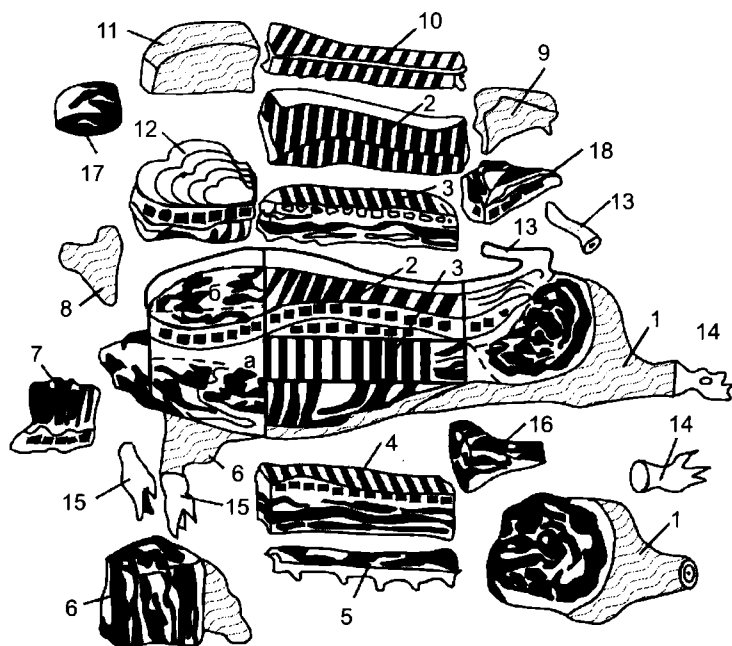


Рис. 4. Схема разделки свиной полутуши с незначительным отложением жира для посола и копчения:

1 — окорок; 2 — корейка; 3, 4 — грудинка; 5 — сосковая часть; 6 — лопатка; 7 — ребрышки; 8 — щечки; 9, 11 — шпик; 10 — позвонок; 12 — шейка; 13 — хвост; 14 — задние ножки; 15 — передние ножки; 16 — пашина; 17 — прирезь мяса с оставшейся в ней частью лопаточной кости и хрящом; 18 — хвостовые позвонки с прирезами мяса

кательному суставу, отрежь хвост, с тазовой кости ссеки хвостовые позвонки вместе с прирезами мяса и жира и, отрезав часть пашинки, придай ему правильную форму. Для этого округли окорок ножом (как указано пунктиром на схеме) со стороны открытых мышц, отделяя при этом пашину и кусок шпика, и удали окровавленные места. Менее жирный окорок ты можешь получить, срезав сало с его внутренней части.

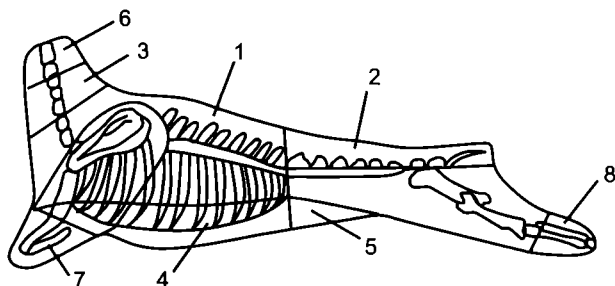


Рис. 5. Схема разрубки бараньей полутуши для посола:

1 — спинно-лопаточная часть; 2 — задняя часть; 3 — шея; 4 — грудинка;
5 — пашина; 6 — зарез; 7 — рулька; 8 — задняя голяшка

Использование частей свиной туши при такой разделке: на копчение идут окорок, корейка, грудинка, лопатка; на посол — куски шпика. Пашину и сосковую часть можно использовать для выработки топленого жира; ребрышки, хвостовые позвонки, шейку — для приготовления рагу и других кулинарных изделий; хвост и ножки — для студней.

Баранину для выработки солонины разделявай, руководствуясь схемой разрубки, показанной на рис. 5. Кстати, если тебе захочется посолить баранину, делай это по рецептам посола свинины и говядины.

Рыба

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ КАЧЕСТВО И СВЕЖЕСТЬ РЫБЫ

Кто-то когда-то пошутил, что лучшая рыба — это колбаса. Наверное, я так никогда и не пойму смысла этой шутки, поскольку лучше рыбы для меня может

быть только какая-нибудь другая, еще более вкусная рыба. Я люблю рыбу готовить, люблю ее есть, но очень не люблю чистить и потрошить. Но еще больше мне не нравится оглушать (рыбаки говорят «усыплять») живую рыбу. Впрочем, и в супермаркетах, и на рынках всегда находятся продавцы, охотно берущие эту невыполнимую (для меня) миссию на себя. Разумеется, за дополнительную плату. Но никакой продавец ни за какие коврижки (я, конечно, имею в виду денежные знаки, а коврижки — это фигура речи) не придет тебе на помощь, если ты не в состоянии определить свежесть и качество выложенной на прилавок рыбы. Кто знает, сколько она ждала тебя на этом прилавке! Не всем рыбам повезло, пребывая в отличном здравии и прекрасном расположении духа, ждать встречи с тобой в воде. Разумеется, тех, кто предпочитает ловить рыбку своими собственными ручками непосредственно на лоне природы, все эти сложности вряд ли касаются, но и им есть над чем подумать. Например, каким образом можно сохранить улов хотя бы до дома, а лучше на более продолжительное время. Впрочем, вернемся к нашим баранам, точнее, к рыбам, а еще точнее — к тому, как не оказаться бараном, покупая свежую рыбу.

Какую рыбу можно покупать

Свежая рыба бывает парная, то есть свежеснулая, и охлажденная. Для наших целей больше всего подходит первая — ее и будем выбирать и тестировать на пригодность для дальнейшего посола, а может быть, и копчения. Итак, если облюбованная тобой

рыба только что плескалась в супермакетовском аквариуме, цистерне с надписью «Рыба» или, на худой конец, в металлическом корыте на рынке, можешь смело брать ее за жабры, нести домой и подвергать дальнейшей обработке. Рыбу, которая в ожидании тебя уснула на прилавке, разбудить вряд ли получится, но посолить и закоптить мы ее сможем. Другое дело, если рыба уснула в воде — такая рыба уже не спит, адохлая — пардон, мертвая. Впрочем, определить, насколько затянулся ее сон и не пахнет ли тут скрытой порчей продукта, вполне реально. Можно воспользоваться способом, который был очень популярным среди священников-инквизиторов в далекие Средние века. Он прост до неприличия: опусти рыбу в воду и жди. Священники, правда, бросали в воду не рыбу, но цель у них была примерно такая же, как и у нас с тобой. Итак, если брошенная в воду рыба утонет, значит, она вполне благонадежна и, что для нас с тобой гораздо важнее, — свежа. Спасай ее скорее и уноси домой. Если же рыба всплывет, значит, пора уносить не ее, а ноги: рыбка стопроцентно несвежая. Ведь ни для кого не секрет, что именно имеет привычку всплывать в воде. Впрочем, воды под рукой может не оказаться, зато наши верные помощники — глаза, нос и пальцы, как всегда, с нами и уже готовы внимательно рассмотреть, понюхать и пощупать все, что мы с тобой им предложим.

Основные признаки, по которым можно отличить свежую и доброкачественную рыбу от несвежей и испорченной:

- Свежая рыба имеет плотное, упругое окоченевшее тело. Положи ее на ладонь — спинка свежей

рыбы будет сохранять упругость, а не свисать с ладони. А теперь надави пальцем на ее спинку — углубление должно быстро восстановиться. Если же на рыбе осталась вмятина, но явных признаков порчи нет, значит, она поймана уже очень давно.

- Посмотри на брюшко — у свежей рыбы оно не может быть вспухшим.
- Проверь целостность чешуи — она должна быть неповрежденной, блестящей и плотно прилегающей к телу.
- У свежей рыбы яркая окраска и блестящая упругая кожа. Степень яркости окраски во многом зависит от сроков и способа хранения рыбы: например, если рыба была заморожена, а затем разморожена, ее окраска будет блеклой. А подсохшие края и изменение окраски характерны для старой лежалой рыбы.
- Равномерный слой слизи, покрывающий всю кожу рыбы, — один из главных признаков ее свежести. Но слизь непременно должна быть прозрачной.
- Обрати внимание на запах рыбы. Учти, что у каждого вида рыбы свой специфический запах — к примеру, свежая речная рыба практически не имеет запаха, морская приятно пахнет морем и йодом, а у озерной рыбы он должен быть свежим и не особенно сильным. Аммиачный запах определенно не является признаком свежести рыбы, хотя многие ошибочно полагают, что это именно так.
- Глаза свежей рыбы светлые, прозрачные (не подернутые пленкой!) и несколько выпуклые.
- Жабры у свежей рыбы влажные и блестящие. Цвет их должен быть ярко-красным, светло-бордовым

или розовым (если у нее была выпущена кровь). Очень светлый цвет жабр характерен для рыб, уснувших в воде, а у размороженной рыбы они серые с красноватым оттенком. И те и другие уже по определению не могут претендовать на свежесть.

- Плавники и хвост свежей рыбы должны быть влажными и блестящими, а не сухими или склеившимися.
- У свежей рыбы эластичное мясо и кости во время чистки отделяются с трудом.

Впрочем, бывают случаи, когда мы лишены права выбора. К примеру, соседи наловили слишком много рыбы и решили поделиться излишками с тобой. Отказываться, конечно, не стоит (зачем обижать соседей?), но проверить доброкачественность подарка не повредит. Кто знает, сколько часов, а то и дней прошло с тех пор, как эта рыба уснула сладким сном! Дареной рыбе, как и дареному коню, в рот мы с тобой заглядывать не будем. Для начала мы ее утопим, затем спасем, а после этого осмотрим ее жабры, глаза и чешую, то есть проведем тестирование презента по всем вышеперечисленным признакам. Помимо этой процедуры ты вправе позволить себе намного больше, чем в подобной ситуации на рынке или в магазине. На своей территории можно провести и более глубокое исследование — будем делать вскрытие. Для этого осторожно разрежь брюшко и проверь стенки брюшной полости и внутренности. Если запах и внешний вид внутренностей тебя не напугал, надави пальцем на мясо. У свежей рыбы мясо, как и вся тушка, упругое на ощупь — при надавливании на нем не остается вмятин. А теперь проверь, хоро-

шо ли оно держится на костях, и поинтересуйся цветом мяса в области позвоночника. Если качество рыбы тебя удовлетворило, можешь продолжить ее обработку.

Какую рыбу покупать нельзя

Выбирая рыбу, учти, что это именно тот случай, когда лучше перебдеть, чем недобдеть. Поэтому запомни, пожалуйста, *основные признаки порчи рыбы*:

- Рыба издает резкий неприятный запах.
- Яркая окраска блекнет, особенно это касается озерной рыбы.
- Чешуя темнеет, теряет блеск, приобретает матовость и при прикосновении легко отделяется от тела. Слизь, покрывающая рыбу, становится липкой и мутной, а при сильной порче разбухает и собирается в комки.
- Тело рыбы теряет упругость — при надавливании на нем остается ямка, которая медленно исчезает или не исчезает совсем.
- Живот несвежей рыбы часто бывает вздутым.
- Рот у испорченной рыбы обычно открыт.
- Цвет жабр начавшей портиться рыбы сначала приобретает желтоватый, бурый или коричневый оттенки. Жабры испорченной рыбы серовато-зеленые или грязно-серые, иногда они покрыты слизью бурого цвета и издают неприятный запах или, наоборот, становятся очень сухими.
- Глаза рыбы приобретают серый цвет, становятся мутными и запавшими, причем степень мутности глаз показывает стадию порчи рыбы.

- Мясо рыбы очень легко отделяется от костей и позвоночника.
- Изменяется естественный цвет стенок брюшной полости, внутренности плохо пахнут. Мясо в области позвоночника может стать красноватым.

Приведенные мной признаки свежести и порчи в целом подходят для любой рыбы, но в частностях могут проявляться у рыб различных видов по-разному. И тут нелишним будет напомнить об опасности, которую может повлечь за собой небрежность в определении доброкачественности рыбы, в особенности предназначенной для копчения. В этом случае недостаточно уменьшить вероятность ошибки, ее необходимо вообще исключить. Это станет возможным, когда знания, подкрепленные опытом, превратятся в навыки, а они, в свою очередь, перерастут в мастерство. Я пока на звание мастера не претендую, поскольку еще только учусь, но что касается качества рыбы, тут я, пожалуй, рискну поспорить с одним из самых великих мастеров и посмею утверждать, что лососина (да и вся остальная рыба, вместе с ней взятая) должна быть не первой, а наипервейшей свежести.

Скажу тебе по секрету, даже у свежайшей рыбы не помешало бы спросить, насколько экологически чистой была вода на ее малой родине. К сожалению, рыбы немые, но мы, к счастью, не рыбы и в состоянии разузнать, не выловлена ли эта красавица в прудах возле очистных сооружений, либо в нижнем течении реки, протекающей через большой город, либо в иных еще более опасных местах.

КАК СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ РЫБА ДОЛЬШЕ ОСТАВАЛАСЬ СВЕЖЕЙ

Свежая рыба — продукт скоропортящийся. Выловленная из воды рыба, находясь на воздухе, быстро снет. В это время рыба называется снулой и считается свежей. После того как рыба уснула, она проходит стадию окоченения, то есть теряет свою эластичность и затвердевает. Затем под действием ферментов ткани ее мышц размягчаются, а в дальнейшем под влиянием микроорганизмов происходит их распад, вплоть до порчи мяса. Чтобы это не произошло слишком быстро, можно попробовать отодвинуть начало окоченения. У разных видов рыб окоченение начинается через разное время после попадания рыб на воздух. Это зависит от того, к какому виду принадлежит рыба и в какой среде обитает. Так, морские виды — кефаль, скумбрия, чирус, ставрида, анчоус и другие — относятся к нежным рыбам, и окоченение при хранении их на воздухе наступает уже через несколько минут после улова. Сохранить эти виды рыб в свежем виде можно только при условии, если из них непосредственно после улова будут удалены внутренности и жабры, а сама рыба тщательно отмыта от крови морской водой. В этом случае окоченение может наступить на несколько часов позже и продолжаться в течение суток при условии хранения на холоде.

У речных рыб — карася, леща, плотвы, судака, сазана, стерляди, щуки, налима и других — окоченение наступает не так быстро, поэтому сохранять их свежесть гораздо легче.

Известно несколько способов, с помощью которых можно определенное время сохранять рыбу свежей:

- Хорошо сохраняется рыба, когда ее глушат ударом деревянного молоточка по голове. После этого ее следует уложить в корзину нетолстым слоем и хранить в тени в проветриваемом месте, а сверху прикрыть чистой мокрой ветошью.
- Для сохранения парной рыбы на короткий срок — не более суток — ее необходимо промыть, дать стечь воде, уложить в леднике непосредственно на лед и прикрыть чистой ветошью.
- Для более длительного хранения — до 2 суток — рыбу следует укладывать в неплотный ящик или корзину (для стекания талой воды) и пересыпать чистым мелкодробленным льдом в количестве 40—50 % от веса рыбы. Укладка производится так: на дно ящика или корзины засыпают дробленый лед слоем 10 см, поверх него укладывают рыбу в зависимости от ее величины в 2—3 ряда, затем снова такой же слой льда и 2—3 ряда рыбы и, наконец, слой льда толщиной до 20 сантиметров.
- Для сохранения рыбы на срок до 7 суток следует применять льдосолевые смеси. При этом способе температура рыбы может быть доведена до -8°C в зависимости от соотношения соли и льда, которое может составлять от 2 до 10 %. При этом способе рыбу в зависимости от ее качества и температуры наружного воздуха можно хранить от 7 до 15 дней.

Свежезамороженная рыба. Чтобы сохранить свежесть рыбы, ее можно заморозить. В данном случае я имею в виду возможную ситуацию, когда свежую рыбу нужно сохранить до начала посола или копчения.

Необходимость в этом может возникнуть у рыболова, улов которого невелик и он вынужден хранить его до тех пор, пока не наберется достаточное количество рыбы. Разумеется, хранить рыбу в бытовом холодильнике без изменения ее качества не получится. Легче всего заморозить рыбу зимой во время подледного лова, когда температура наружного воздуха не менее -15°C — при такой температуре рыба замерзает довольно быстро. Для этого пойманную рыбу укладывают в один слой на очищенный от снега лед. Когда рыба замерзнет, ее упаковывают в плотный глухой ящик. Для этого в ящик насыпают опилки, застилают их чистой тканью, затем укладывают рыбу, накрывают тканью и засыпают опилками. Хранят ящик с рыбой в холодном помещении. В другое время года целесообразнее замораживать рыбу в морозильной камере быстрой заморозки — там она также сохраняет свои первоначальные вкусовые качества.

В идеале путь рыбы из водоема до морозильной камеры должен выглядеть следующим образом. Вначале рыба, пойманная на удочку, помещается в садок, где максимально долго остается живой, затем ее убивают непосредственно перед тем, как отправиться домой кратчайшим путем. Можно, конечно, воспользоваться для перевозки рыбы специальной сумкой-холодильником, но тогда надо иметь в виду, что максимальное время перевозки не должно быть больше 8 часов: несмотря на изоляцию стенок, внутренняя температура сумки начинает постепенно сравниваться с наружной. О дальнейшей сохранности рыбы надо позаботиться сразу по прибытии домой, а не на следующий день после того, как рыба пролежит

в холодильнике при 4 °С или морозильнике при недостаточно низкой температуре. Принесенную домой рыбу надо очень аккуратно выпотрошить и очистить от чешуи, как описано выше. Слизь необходимо смыть под сильной струей холодной воды. Затем рыбу надо обтереть и немедленно поместить в морозильную камеру. Свежепойманная рыба не должна «отлеживаться»: чем быстрее она будет заморожена, тем выше будет ее качество. Еще одной предпосылкой высокого качества быстрозамороженной рыбы является скорость замораживания до самых низких температур. Необходимой температуры внутри рыбы, равной как минимум – 18 °С, а лучше – 30 °С, необходимо достичь максимально быстро. Каждую тушку надо закладывать в холодильник отдельно, а лучше подвешивать. Тогда каждая из них сможет быстро промерзнуть. Таким образом можно получить идеальный быстрозамороженный рыбопродукт. И поверь, эти дополнительные хлопоты обернутся лучшим качеством соленой или копченой рыбы.

Обрати внимание! Перед любым замораживанием рыба должна быть в безупречном состоянии — обработку тушек до этого этапа надо проводить очень тщательно, не допуская никаких механических повреждений.

Скажу тебе по секрету, если все технологические операции по заморозке, разморозке и последующим за ними посолу и копчению рыбы были проведены тобой правильно, то даже самому искушенному гурману будет непросто отличить на вкус твою вяленую или копченую рыбу от аналогично приготовленной свежей.

Солим, сушим и вялим

Проверенные способы и основные правила посола

Посол мяса, сала и рыбы — один из самых старинных и распространенных способов сохранения этих продуктов в условиях положительных температур. Кроме того, посол является одной из обязательных технологических операций перед сушением и вялением мяса и рыбы, а также при изготовлении копченых окороков, ветчины и других подобных продуктов. Причем от того, насколько правильно все это просолено, зависит длительность хранения будущих копченостей и прочих мясных и рыбных деликатесов. Все существующие способы посола могут быть отнесены к четырем главным: сухое соление (сухой солью или соленой гущей), мокрое соление в рассоле, смешанное (комбинированное) соление и соление впрыскиванием рассола с помощью шприца. В домашних условиях чаще всего применяют три первых способа. Ко всем этим способам посола мы с тобой вернемся чуть позже, а сейчас мне бы хотелось рассказать тебе о главных компонентах и одновременно основных действующих веществах всех без исключения способов посола.

ЧТО НАДО ЗНАТЬ НАЧИНАЮЩЕМУ СОЛИЛЬЩИКУ

Как ты думаешь, что необходимо для успешного посола? И что из этого необходимого самое важное? Не буду тебя долго мучить и сразу скажу: важно абсолютно все, что для этого необходимо. Но один компонент нашего будущего успеха мне все же хотелось поставить на первое место, поскольку именно в нем заключается соль самого процесса засаливания любого продукта.

Соль является основным действующим веществом при любом способе посола. Не буду лишний раз утомлять тебя рассказами о том, какой это замечательный, а главное, абсолютно натуральный (читай — безвредный!) консервант. Однако замечу, что использовать соль надо правильно.

Основные правила использования соли при любых способах посола сала, мяса и рыбы:

- Для сухого посола используй только пищевую поваренную или каменную соль помола № 2. Эти требования обусловлены главным принципом консервирующего действия соли. Он заключается в том, что соль приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов, что позволяет в определенной мере их обезвредить. Соль мелкого помола при сухом посоле не подходит, так как образует плотную корку, которая медленно растворяется и просаливает только верхний слой продукта. В результате продукт может быть испорчен, поскольку находящиеся в его толще микроорганизмы полностью не обезвоживаются и процесс гниения не предотвращается. Слишком крупная соль также

не подходит, так как ее трудно равномерно распределить и втереть в продукт; кроме того, она будет легко осыпаться при укладке посоленных продуктов в посуду для посола. Для рассола можно использовать соль любого помола.

- Нельзя применять для посола загрязненную посторонними примесями соль, так как это может способствовать порче мяса. Нельзя использовать и йодированную соль. Йод, вступая в реакцию с поверхностью продуктов, резко повышает ее температуру, что в результате приводит не к сохранению, а, наоборот, к протуханию и порче продукта.
- Важно, чтобы взятое для посола количество соли соответствовало определенным нормам, указанным в рецептурах: избыток соли ухудшает и вкус, и консистенцию продуктов; в то же время при недостатке соли они могут испортиться.

Обрати внимание! Соль не уничтожает микроорганизмы, попавшие в мясо и рыбу при разделке, а только приостанавливает их жизнедеятельность. Поэтому посол не может служить средством обеззараживания этих продуктов. Мясо и рыба, предназначенные для посола, должны быть только свежими и доброкачественными, а мясо, помимо этого, еще и от убоя здоровых животных.

Обрати внимание! Посредством соли продукты можно заразить бактериями, вызывающими их порчу. Поэтому перед посолом мяса или рыбы соль лучше всего хорошенько прогреть в духовке или хотя бы подсушить. Обеззараженную теплом соль ты можешь сразу использовать для посола сала или рыбы сухим способом.

Селитра. Традиционно в смесь для посола мяса к соли принято добавлять нитриты — пищевую калиевую или натриевую селитру. Главное назначение селитры в данном случае — придать мясу приятный розоватый оттенок (близкий к естественной окраске мяса), поскольку соль изменяет его цвет и он перестает быть столь аппетитно-привлекательным. При посоле рыбы селитра применяется крайне редко и для других целей. В настоящее время в пищевой промышленности селитру стараются не применять вовсе: продукты ее разложения, нитраты, считаются ядовитыми. Несмотря на это, некоторые граждане, увлекающиеся солением и копчением на дому, предпочитают игнорировать эти неутешительные факты. Их не останавливает ни то, что в домашних условиях весьма трудно обеспечить дозирование селитры в тех малых количествах, которые рекомендованы соответствующими рецептами, ни то, что содержание нитритов (селитры) в посолочной смеси лишь желательно, но не обязательно, так как на вкусовые качества посоленного мяса они никакого влияния не оказывают. Ты же, зная все это, можешь все равно поступать так, как считаешь нужным. Но за тобой всегда останется право выбирать между привлекательным внешним видом приготовленных тобой копченостей и скрытой в них хоть и незначительной, но все-таки опасностью.

Обрати внимание! Качество селитры можно проверить старым дедовским способом: хорошая селитра, брошенная на горящие угли, быстро вспыхивает и горит ярко-желтым пламенем, а некачественная и смешанная с другими веществами на углях не горит.

Скажу тебе по секрету, что по решению Всемирной организации здравоохранения предельно допустимая суточная доза нитритов для взрослого человека должна составлять не более 5 мг на 1 кг массы тела. Поэтому запомни, что максимальное количество селитры в посолочной смеси не должно превышать 0,9—1 % от веса соли (на 1 кг соли — 9—10 г селитры). Как видишь, несмотря на то что, по большому счету, применять селитру для посола низ-з-з-я-я-я, в отдельных случаях, особенно если очень хочется, — можно. Однако это не тот случай, когда «не мана, а нуна!», а тот, когда можно, но осторожно! И еще учти: на практике установлено, что для получения традиционной окраски различных видов продуктов требуются разные дозы нитрита, то есть селитры. Например, для солонины — 5 мг%, для вареных колбас — от 3 до 5, для полукопченых колбас — 7 мг%.

Аскорбиновая кислота (витамин С). В сложный рассол, а также в колбасный фарш добавляют и аскорбиновую кислоту, которая, как известно, обладает консервирующими свойствами, к тому же аскорбиновая кислота оказывает благоприятное действие на процессы цветообразования в мясе. Этот факт, возможно, повлияет на твое решение по поводу использования или неиспользования селитры, ведь, как известно, аскорбинка для организма человека не только безвредна, но и полезна. Оптимальные дозы введения аскорбиновой кислоты находятся в пределах 0,03—0,05 % от массы сырья. Добавляй ее, исходя из расчета: в рассол — 0,5 г на 1 л, а в колбасный фарш — 0,5 г на 1 килограмм.

Сахар в небольшом количестве также добавляют в посолочную смесь, и чаще всего это делают зимой. Сахар до некоторой степени предупреждает пересол мяса, придает ему более нежный вкус и, подобно селитре, слегка красноватый цвет. Оптимальный процент содержания сахара в посолочной смеси должен быть не более 1 % от веса соли, а максимально допустимая норма сахара в посолочной смеси — не более 2 %.

Обрати внимание! Избыток селитры не только опасен для организма человека, но и плохо воздействует на мясо. От большого количества селитры мясо делается жестким и в разрезе ноздреватым (испещренным мелкими щелями — ноздрями). Неумеренное употребление сахара при посоле способствует прокисанию мяса, а повышенная концентрация аскорбинки (до 0,5 %) придает продукту коричневый цвет.

Обрати внимание! Несмотря на то что далее в рецептах посола мяса и рыбы будет приведено содержание нитритов и аскорбиновой кислоты, вводить их в посолочную смесь не обязательно, а что касается селитры, то и нежелательно. И еще учти, что при засаливании сала селитру, аскорбиновую кислоту и сахар вообще не добавляют!

Пряные добавки применяют как при обычном, так и при пряном посолах сала, мяса, птицы или рыбы. В первом случае используют лавровый лист, душистый или черный перец горошком и очищенные зубки чеснока, взятые в небольшом количестве. Во втором случае к этим пряностям добавляют по вкусу гвоздику, розмарин, имбирь, семена кориандра и тмина, базилик, майоран, шалфей, корень аира, су-

хие спелые ягоды можжевельника. Пряности предварительно измельчают и вводят в посолочную смесь либо укладывают на дно посуды для посола между засаливаемыми продуктами и поверх их, либо одновременно используют и в посолочной смеси, и в целом виде. При пряном посоле в рассоле пряности добавляют в рассол в процессе его приготовления.

Обрати внимание! Использовать для посола мяса и рыбы пряности надо в очень умеренном количестве: они ни в коем случае не должны маскировать вкус самого продукта.

А теперь я просто обязана сообщить тебе нечто крайне важное — то, без чего ты не сможешь правильно засолить ни сало, ни мясо, ни рыбу. Речь пойдет о правильной посолочной посуде и условиях, необходимых для успешного посола.

Тара и посуда. Лучшая тара для посола мяса, сала и рыбы в больших количествах — дубовые и буковые бочки. Вполне пригодны и хорошо изготовленные осиновые бочки, а также бочки из платана и граба. Основные требования к бочкам — прочность, чистота и водонепроницаемость. Для приготовления солонины можно использовать как новую тару, так и бывшую в употреблении, за исключением бочек из-под соленой рыбы и других сильно пахнущих пищевых продуктов. Новые бочки, а также бочки из-под квашеной капусты, соленых огурцов, моченых фруктов необходимо перед употреблением тщательно вымыть, ошпарить кипятком, проветрить и наполнить водой для отмачивания. Если же ты собираешься солить мясо, сало или рыбу в небольшом количестве, используй традиционную посуду (деревянные корыта

и кадки или бочонки), посуду из нержавеющей стали или эмалированную посуду (кастрюли, баки), а также пластмассовые ящики, изготовленные из пригодной для хранения продуктов пластмассы. Перед посолом любую тару или посуду надо хорошенько очистить и ошпарить кипящей водой с содой, а затем ополоснуть холодной водой и просушить.

Обрати внимание! Очень важно, чтобы бочки и бочонки для посола мяса были целыми, поскольку в посуде, из которой вытекает рассол, мясо быстро начинает портиться. Чтобы проверить бочку на прочность, налей в нее 10—15 л кипятка и быстро закрой отверстие в крышке пробкой. После этого начни сильно встряхивать бочку. Ты сразу же обнаружишь повреждения или щели по выходящему в этих местах пару.

Обрати внимание! Эмалированные кастрюли для посола должны быть без сколов и следов ржавчины. Медные и железные емкости не подходят!

Гнет может понадобиться тебе практически при всех способах посола. В качестве гнета чаще всего используют чисто вымытый гранитный камень, который помещают на деревянный дырчатый кружок, уложенный поверх засоленных продуктов. Впрочем, камень можно заменить стеклянной банкой, наполненной водой, а кружок — плоской тарелкой. Однако это не будет равноценной заменой: лучше, чтобы кружок был с отверстиями, через которые сможет просачиваться рассол и выделяемый рыбой сок. Идеально для этого подходит деревянный, лучше липовый или осиновый, кружок — эта древесина не выделяет смолистых или дубильных веществ и не деформируется.

Обрати внимание! Ни в коем случае не используй для изготовления кружка фанеру или, еще хуже, — ДСП! Фанера коробится и расслаивается, к тому же отравляет рассол клеем, которым склеены ее слои. О вредности ДСП я даже говорить не буду — она вредна в любом виде, а в рассоле и подавно.

Помещение, в котором ты собираешься заниматься посолом, должно быть чистым, темным и прохладным (6—7 °С). В более холодном помещении продукты долго не просаливаются, а в более теплом прокисают.

СПОСОБЫ ПОСОЛА

Как я уже упоминала, обычно в домашних условиях применяют три способа посола: сухой, мокрый и смешанный, который иногда называют комбинированным. В частности, для соления сала, как правило, используют сухой посол, а для окороков, лопаток, корейки и грудинки — и сухой, и мокрый. Впрочем, особых правил на этот счет не существует, имеются лишь индивидуальные предпочтения. Так, если ты, к примеру, захочешь посолить сало мокрым способом — пожалуйста. А соответствующий рецепт ждет тебя в разделе, посвященном этому замечательному продукту. Что касается упомянутого в начале главы посола методом впрыскивания рассола, такой способ действительно существует, но используется не часто, а в особых случаях: когда необходимо ускорить процесс просаливания окороков, полутуш и даже целых туш — скажем, летом или просто в жаркую погоду и преимущественно в колбасном производстве. Я обязательно расскажу тебе и об этом весьма

необычном способе посола. Как знать, может, он пригодится тебе, когда ты задумаешь открыть свой колбасный цех или коптильный заводик!

Сухой посол — наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посола. При сухом способе продукты натирают солью или сухой посолочной смесью, укладывают в тару рядами, пересыпая каждый ряд солью. Причем чем плотнее укладка, тем выше будет качество соленого продукта. Из этих соображений сверху на уложенные и накрытые продукты можно положить какой-либо гнет. Сухой посол обеспечивает наилучшую сохранность соленых продуктов при хранении, но имеет существенные недостатки. В частности, мясо (солонина), засоленное этим способом, сильно обезвоживается (потери мясного сока достигают 8—12 %), неравномерно просаливается и на вкус получается соленым и жестким. Поэтому сухой способ посола целесообразнее применять для жирных мясoproductов, таких как сало, грудинка и окорока, а также для жирной рыбы.

Мокрый посол — засолка в рассоле. В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом рассоле используются только соль и вода. Так солят жирные мясoproductы, в том числе сало (шпик). В сложный рассол помимо соли добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты — преимущественно пряности. Добавляют в сложный рассол и селитру. Обо всем, что связано с селитрой (ее назначение, а также все «за» и «против» ее использования при посоле), ты можешь еще раз прочитать

чуть выше — в самом начале этой главы. Я же к этому вопросу возвращаться больше не буду. Да и отговаривать тебя добавлять селитру в рассол тоже не стану. Волюному воля, а спасенному, если помнишь, — рай! Я даже дам тебе рецепт рассола для засолки мяса с применением этой опасной для здоровья гадости, причем с одной лишь целью — указать ее предельно допустимую дозу в рассоле.

Чтобы приготовить сложный рассол с селитрой, возьми на 10 л воды 1,6 кг соли, 100 г сахара и не более 0,05 г селитры. Заметь, селитру лучше добавлять в воду не в кристаллическом виде, а предварительно развести ее в части приготовленной для рассола воды. Учти, что селитра для посолочной смеси должна быть химически чистой, сухой, лучше кристаллической, без посторонних запахов. Когда соль, селитра и сахар растворятся, хорошенько профильтруй рассол через сложенную в несколько слоев чистую марлю или плотную хлопчатобумажную ткань. Можешь добавить в сложный рассол пряности по своему вкусу, например, такие как черный и душистый перец, лавровый лист, гвоздика, тмин, анис, кардамон, кориандр, можжевеловые ягоды, базилик, майоран, шалфей, корень айра, розмарин, имбирь, чеснок. Но помни о чувстве меры, ведь ты солишь мясо, а отнюдь не пряности!

Чтобы приготовить простой рассол или сложный рассол без селитры, делай все точно так же, как описано выше, только не используй селитру, а соотношение воды, соли и сахара бери из помещенных ниже рецептов.

Обрати внимание! Воду для приготовления рассола желательно использовать чистую питьевую. Если

вода жесткая или загрязненная, ее надо профильтровать и прокипятить. Воду, взятую из водопровода, также надо обязательно прокипятить. Если вода родниковая или из проверенной артезианской скважины, можно этого не делать.

При мокром посоле куски мяса укладывают в подготовленную тару (бочки, кадки, чаны, пластмассовые ящики) или посуду меньшего размера и заливают охлажденным до температуры 2—4 °С рассолом необходимой концентрации. Если солится свинина с кожей, то куски кладутся кожей вниз один на другой. Для удержания мяса ниже поверхности рассола на него кладут деревянный дырчатый кружок, а на кружок ставят гнет (камень или другую тяжелую вещь). Продолжается соление в рассоле 2—3—4—5—6 и более недель. Это зависит от толщины кусков и окружающей температуры, от большей или меньшей крепости рассола, а также той степени просола, которую требуется получить. Во всяком случае, держать мясо в рассоле надо до тех пор, пока не просолятся все его части, включая внутренние. Способ мокрого посола хорош тем, что можно регулировать степень просола продуктов, делая рассол с большим или меньшим содержанием соли, и в результате получить желаемую концентрацию соли в продукте. В зависимости от концентрации рассолы подразделяются на малосольный (14—16 %), нормальный (18 %) и солоноватый (20 %). Причем чем меньше концентрация соли в рассоле, тем ярче будет выражена ветчинность в засоленном мясе, то есть приятнее будут аромат и вкус продукта. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 13—14 % (т. е. 15—16 частей соли на 100 частей

воды (по весу)), иначе продукт начнет быстро портиться. Как показывает практика, это количество соли еще не предохраняет мясо от гнилостного брожения, хотя и до определенной степени замедляет его ход. Понятно, что для получения малосолевых, а следовательно, более вкусных продуктов требуется и соответственно более слабый рассол. Но мясо, посоленное в таких рассолах, нестойко и не подлежит длительному хранению. С другой стороны, крепкие рассолы дают более стойкое в хранении, но и более соленое мясо. В любом случае, затеяв посол мокрым способом, надо периодически проверять концентрацию рассола и при необходимости сразу же добавлять соль.

Скажу тебе по секрету, вернее всего будет проверять плотность рассола ареометром (это такой специальный приборчик), но опытные солильщики нередко пользуются и более простыми, так называемыми дедовскими средствами и способами. У нас испокон веков в качестве ареометра использовали куриное яйцо. Опущенное в рассол, оно должно в нем плавать, причем так, чтобы над поверхностью воды оставалась лишь его часть размером с пятак. Солильщики других стран с этой же целью пользуются картофелиной, отпиленной свиной ножкой или закупоренной бутылкой, содержащей внутри один английский фунт дробы. Картофелина или свиная ножка не должны тонуть, а бутылка должна держаться вертикально у поверхности наподобие поплавка удочки. Для получения такой концентрации рассола на 10 л воды необходимо добавить примерно 4 кг соли. Кстати, если быть точным, необходимый тебе рассол должен содержать 35—38 % соли и (при желании) 2 % селитры.

Обрати внимание! Если рассол окажется крепче, чем это желательно, разбавь его кипяченой водой; в противном случае прибавь соли и, если необходимо, немного селитры. Кроме того, приготовленный рассол можно использовать несколько раз — до тех пор, пока в нем нет признаков порчи. Но каждый раз по окончании процесса соления рассол надо дезинфицировать кипячением. При этом для каждого последующего соления в него надо добавлять определенное количество соли и селитры, отнятых предыдущим солением. Впрочем, если посол при последующем солении должен быть слабее, то соль и селитру можно и не добавлять.

Мокрый способ посола, безусловно, не идеален — есть в нем свои недостатки: например, солонина, засоленная в рассоле, имеет повышенную влажность. Но тем не менее, мокрый посол все равно является наиболее распространенным способом.

Смешанный посол сочетает в себе и сухой, и мокрый способы, поэтому он и получил такое название (иногда его еще называют комбинированным). Применяют этот способ для получения солонины, которой предстоит длительное хранение, а также при засолке свинины и рыбы для последующего копчения. При этом способе сначала мясо или рыбу засаливают сухим посолом, а затем они досаливаются в рассоле. При посоле говядины мясную тушу разделяют на куски, затем надрубают в них для лучшей укладки крупные кости и тщательно натирают эти куски со всех сторон солью или посолочной смесью, состоящей из соли и селитры. Натертые солью куски мяса сначала укладывают вплотную в бочки или кадки, пересыпая каждый слой солью или посолочной смесью — пре-

имущественно поверхности кусков, прилежащие к бочке, а также места, где перерублены и обнажены кости. Чтобы придать солонине из говядины ароматность и пикантность, куски мяса можно пересыпать также душистым перцем и лавровым листом: примерно по 125 г того и другого на 100 кг мяса. Бочки с мясом оставляют в холодном месте приблизительно на 2 недели, в течение которых из соли и извлекаемого ею мясного сока образуется рассол. Когда засоленное мясо, по выражению мясников, «пустит достаточно сока», на него накладывают дырчатые деревянные кружки и прижимают их гнетом (камнями). Если сока образовалось достаточно, то после сдавливания мяса кружками он выступает наружу и покрывает мясо. Но чаще его не хватает для полного покрытия всех кусков; в таком случае бочку доливают до верхнего края рассолом, приготовленным из воды и соли или воды, соли и селитры. В этот рассол также добавляют перец и лавровый лист (по 20 г на 10 л воды), а для свинины вместо этих пряностей кладут немного сахара. В рассоле мясо остается до окончательного просаливания — 1—2 или более недель, смотря по величине кусков и желаемой степени просола. Примерно так же солят и рыбу (подробнее читай ниже в разделе «Секреты посола, сушки и вяления рыбы»).

Секреты посола сала

Почему я решила начать с сала? Потому что сало для нас, украинцев, — это САЛО. В нашей стране испокон веков существовала своего рода субкультура

сала, неразрывно связанная с украинской культурой в целом. Скажу больше, прививку нежной любви и привязанности к салу большинство украинцев получают еще внутриутробно либо чуть позже, как говорится, с молоком матери. Таким образом, ни о чем не подозревая, они становятся салозависимыми. И это, скажу тебе, замечательно! Что может быть лучше такой здоровой, естественной зависимости от ценнейшего во всех отношениях продукта?! Сало не только дает нам энергию, но и является одним из немногих продуктов, которые практически полностью усваиваются организмом человека. Еще одной причиной, по которой я поставила сало в самом начале нашего курса посолочных наук, является одна индивидуальная особенность сала. Оно имеет просто гениальные способности к посолу: солить сало просто и легко, а пересолить невозможно. По этому поводу, хоть, на первый взгляд, и не к месту, захотелось мне рассказать тебе один старый анекдот. Итак, в эфире идет радиопередача и ведущий отвечает на письма радиослушателей: «Пахарь Вася из деревни Колонтыровка спрашивает: «Что такое сольфеджио?» Ответаем: «Паши, пахарь Вася, оно тебе не нужно!» Анекдот, конечно, забавный, но рассказала я его тебе не только потому, что он мне нравится. Как толкует словарь иностранных слов, сольфеджио — это вокальные упражнения для развития слуха и приобретения навыка читать ноты. Собственно говоря, каждый получивший начальное музыкальное образование изучал предмет под таким названием в музыкальной школе. А во времена моего детства этим занималась добрая половина советских детишек. Так что слово

«сольфеджио» знакомо многим. Какое отношение оно имеет к салу? Не совсем прямое, но, как ни странно, непосредственное. Засолка сала — это своего рода сольфеджио для постигающих науку посола, упражнения для развития навыков, которые могут тебе пригодиться при посоле более капризных и не таких способных к этому продуктов. Так что давай-ка начнем наш урок сольфеджио. Поверь, в отличие от пахаря Васи, оно тебе очень нужно.

Скажу тебе по секрету, что самое вкусное сало получается, когда свинью, во-первых, правильно кормят, во-вторых, правильно режут, вернее, закалывают, и, в третьих, а это самое главное, не просто осмаливают, а делают это, предварительно обложив тушу соломой. От этой-то соломы сало и приобретает некий, не побоюсь этого слова, божественный аромат и нежнейший привкус. Именно на этом сале произрастает та самая мягонькая и ароматная шкурка, жевать которую одно удовольствие. Другое удовольствие — вкушать нежнейшую бело-розоватую субстанцию, скрывающуюся под ней, с виду плотную и упругую, но такую податливую. Вгрызаешься в нее, как новоиспеченный вампир в лилейную шейку своей первой жертвы, и млеешь, и хочется еще и еще... Впрочем, пора отвлечься от поэтических метафор и обратиться к прозе жизни. Итак, испокон веков в украинских селах, чтобы получить такое вкусное сало, делали примерно следующее. Хорошо откормленную, лучше всего хлебом, свинью кололи под правую лопатку ножом-костоломом. Затем осторожно смолили, а чтобы шкура не потрескалась, поливали свинью водой, обкладывали соломой и поджигали

ее. Все это повторяли несколько раз. После этого обливали свинью холодной водой, снова накрывали ее соломой, чтобы она вспотела, отпарилась и пригар отстал от ее шкуры. Отставший пригар соскребали со шкуры, чтобы она стала чистой и белой. После этого свинью обмывали чистой водой и потрошили. Сало срезали полосами со спинной части вдоль всей свиньи шириной около 13 см. Эти полосы разрезали на квадратные куски. Куски сала оставляли в прохладном месте, а через пару дней натирали солью. Затем сало складывали в сальник, пересыпая солью. Сальник зашивали ниткой, крепко обвязывали крест-накрест и оставляли в корыте, а через сутки вынимали его и подвешивали в сухом месте. Через месяц сало можно было есть.

КАК ВЫБРАТЬ ПРАВИЛЬНОЕ САЛО И ПОДГОТОВИТЬ ЕГО К ПОСОЛУ

А теперь перейдем от экскурса в историю сала к нашим реалиям. А они таковы. Не знаю, солят ли в наше время сало описанным выше архаичным способом. Но точно знаю, что самые лучшие хозяева и хозяйки не забыли народную традицию смолить свинью, обложив ее соломой. Впрочем, нам, городским жителям, зачастую выбирать не приходится: сало-то мы для засолки покупаем уже осмоленное. С другой стороны, нам не приходится выступать в роли средневекового инквизитора и сжигать свинью на жертвенном костре — за нас это делают другие. Но с третьей стороны, если такая существует, никто не запрещает

нам научиться грамотно выбирать самое подходящее (читай — лучшее) для засолки сало.

Скажу тебе по секрету, специалисты считают, что лучшее сало можно получить от 15-месячной свиньи. Ты этот факт на всякий случай запомни, вдруг пригодится. И если в нашем с тобой случае узнать точный возраст свиньи — донора сала почти нереально, запомнить основные признаки наилучшим образом подходящего для посола сала очень даже возможно.

Основные признаки правильного сала, то есть сала, которое стоит выбирать для посола:

- Для посола подходит сало со спинной и боковой частей туши толщиной не менее 2,5 см (без учета толщины шкурки), которое называется шпиком.
- Непригодно для посола сало с брюшной части туши, а также сало, взятое вдоль хребта — там проходит тонкая жилистая пленка, и сало в этом месте жесткое.
- Консистенция сала для посола должна быть упругой, а не мягкой.
- Цвет сала должен быть белым или нежно-розовым, а не желтым или сероватым, что характерно для сала, взятого от старого животного.
- Не подходит для посола сало хряков, обладающее слишком резким характерным запахом. В отличие от мяса этих животных, сало при посоле своего неприятного запаха не теряет.
- Выбирая сало, обращай внимание на шкурку. Желательно, конечно, чтобы она была той самой, осмоленной с помощью соломы. Но в любом случае помни, что тонкая шкурка желтоватого или розоватого оттенка — знак, что сало получится мягким

и вкусным. Толстая шкурка говорит о том, что сало будет жестким. А шкурка коричневого цвета предупреждает, что это сало для посола старовато.

Обрати внимание! Разумеется, сало надо брать только от здоровых животных. Напомню, что соль всего лишь приостанавливает жизнедеятельность недружественной нам и салу микрофлоры, а не убивает ее. Поэтому не стоит подвергаться опасности и покупать сало подозрительного происхождения и недоброкачественное сало.

Мне очень приятно сообщить тебе, что сало принято засаливать практически всеми известными способами: сухим, мокрым и смешанным посолами. О посоле сала с помощью инъекций рассола я не слышала, но вполне возможно, что и его где-нибудь практикуют предприимчивые или слишком торопливые саломаны. В рамках трех популярных способов посола сала известно множество рецептов. Впрочем, каждый уважающий себя и сало кулинар имеет свой фирменный, а иногда и семейный рецептик супервкусного сальца и непременно знает пару-тройку сальных секретов подготовки сала к процессу посола. Мне удалось узнать несколько таких секретов, и я с удовольствием поделюсь ими с тобой. Итак, открываю *секреты переподготовки правильного свежего сала во вкусное соленое сало*:

- Перед посолом залей сало чистой холодной водой и оставь постоять примерно на 12 часов. Эта процедура поможет салу расслабиться и сделает его мягче и нежнее. После того как сало примет ванну, вынь его, дай воде стечь. Затем промокни остатки воды и дай салу обсохнуть.

- Если тебе повезло раздобыть сало сразу после убоя свиньи, не торопись его солить. Сало, как и мясо, должно созреть. Для этого разложи нарезанное кусками сало в прохладном помещении и оставь на 2—3 дня. За это время оно успеет не только созреть для дальнейших процедур, но и соскучиться. Теперь оно будет готово для тебя буквально на все.
- Чтобы шкурка на приготовленном тобой сале была мягкой и нежной, она должна быть без щетины и хорошо выскоблена. Эпиляция и бритва не подойдут, достаточно хорошенько натереть шкурку крупной солью. Вообще-то, это лучше всего сделать, пока сало еще теплое после убоя свиньи, но, думаю, и любому другому салу на всякий случай не повредит такой солевой пилинг.
- Помещение или место, в котором ты оставишь просаливаться свое сало, должно быть прохладным, с температурой не выше 2—4 °С. При более высокой температуре сало может начать портиться, а при более низкой процесс засолки может затянуться, а в результате и вовсе нарушиться. И то и другое может обидеть сало, а это самым непредсказуемым образом отразится на его вкусе.

КАК СОЛИТЬ САЛО

Сухой посол сала

Сухой способ посола сала — самый распространенный. И немудрено, ведь он самый простой. Собственно говоря, все рецепты, отражающие этот

способ, имеют много общего и отличаются один от другого количеством засаливаемого продукта, тарой и условиями содержания сала, находящегося в процессе засолки. Однако в каждом из них имеются свои тонкости и нюансы. Представляю на твой суд все, что мне удалось узнать. А ты уж выбирай, пользуйся и наслаждайся.

Вот хотя бы такой *старый деревенский рецепт засолки большого количества сала*. Деревянную, желательно дубовую, бочку на 100—120 л моют отваром хвоща болотного, как говорят, добела. Затем бочку ошпаривают кипятком и просушивают. После этого ее ставят в прохладное место, куда не проникают солнечные лучи и тепло. Это может быть погреб или специальный холодный чулан. Дно бочки засыпают слоем крупной соли, на который укладывают свежее, хорошо охлажденное сало в один слой. Затем этот слой сала засыпают слоем соли порядка 5—10 см. На этот слой снова укладывают сало и так бочку наполняют доверху. Последним слоем должна быть соль. После этого бочку накрывают неплотной деревянной крышкой. Так сало солилось и могло храниться месяцами.

Обрати внимание! Сало невозможно пересолить: оно впитывает в себя только необходимое количество соли.

Перед тем как ты приступишь к изучению рецептов посола сала, хотелось бы буквально на минуточку вернуться к вопросу о правильном сале, я бы даже рискнула сказать — об идеальном сале. Разумеется, ты уже знаешь и умеешь выбирать самое лучшее сало, но, делая это, всегда совершаешь одну ошибку.

Ты отдаешь предпочтение салу с мясной прорезью, игнорируя чистый продукт — то сало, которое на языке мясников называется шпик и срезается со спинной части свиной туши. Именно шпик — то самое идеальное сало, которое не имеет резинистых прослоек, предательски затаившихся в толще жира. Каюсь, я и сама такая. Но ведь все эти вкусненькие мясные прослойки — не что иное, как наши псевдогурманские выгребзеньки. А правильное сало — оно и в Африке сало, хоть и называют его там иначе.

Посол шпика в ящиках (классический рецепт)

На 10 кг сала — 1,3 кг соли (из них на натирку — 500 г)

Используя этот способ, ты получишь вкусный шпик без отходов на зачистку и потерь от ржавчины. Итак, тебе понадобятся плотно сбитые деревянные ящики с крышками. Они должны быть чистыми, не иметь постороннего запаха, больших щелей между досками и лучше с высокими бортами. Вместимость ящика подбирай с учетом количества шпика, рассчитывая уложить его в 3—4 ряда, чтобы уменьшить поверхность соприкосновения с воздухом, который может вызвать порчу шпика (прогоркание, «ржавчину»). Ящик выстели внутри плотной бумагой, желательно черной, но подойдет и крафт (коричневая упаковочная бумага). Солить шпик этим способом можно как в шкуре, хорошо очищенной от щетины, так и без нее. Куски нарежь в соответствии с размерами ящика примерно на 1,5—2 см меньше его длины

или ширины, с тем чтобы образовавшиеся узкие щели вдоль стенок ящика можно было заполнить солью. На бумагу, покрывающую дно ящика, насыпь соль слоем 1—1,5 см. Куски шпика натри со всех сторон солью (лучше помола № 2) и рядами уложи в ящик. Если шпик со шкуркой, клади куски шкуркой вниз. Каждый ряд пересыпай солью слоем не меньше 0,5 см, заполняя ею зазоры между стенками ящика и мелкими кусками шпика. Верхний слой шпика покрой слоем соли, накрой бумагой, затем крышкой, сверху положи гнет и поставь ящик в прохладное место (при температуре не ниже 2 °С и не выше 10 °С). При температуре 5—10 °С продолжительность посола шпика — 14—16 суток, а при более низких температурах она затянется еще на 1 неделю, поскольку проникновение соли в толщу шпика будет проходить медленнее.

Обрати внимание! Шпик сохраняется длительное время только в хорошо посоленном виде. Для этого после просаливания его надо вновь пересыпать хорошо высушенной солью, поместить в ящик, выстланный пергаментом, и хранить в прохладном месте (с температурой не выше 10—12 °С).

Обрати внимание! Для длительного хранения готовое сало уложи в небольшие ящики, сколоченные из плотных досок или фанеры. На дно ящика насыпь слой ржаной муки толщиной 3 см, а на него — куски сала. Между стенками ящика и салом оставь зазор в 1—2 см, затем засыпь его мукой и хорошенько утрамбуй ее. После укладки одного слоя сала засыпь его мукой слоем 2 см, уплотни ее и снова уложи слой сала. Последний слой сала покрой слоем муки в 3 см, уплотни муку и накрой все пергаментной бумагой.

Затем закрой ящик крышкой и поставь в темное прохладное место. В таком виде сало хранится долго, не желтеет и не меняет вкуса.

Посол сала в посуде большого объема

На 10 кг сала — 1 кг соли

Посуду, в которой собираешься солить сало (подойдет большая эмалированная кастрюля-выварка или деревянная кадочка), вымой, просуши и поставь в темном помещении. Хорошо охлажденное сало нарежь одинаковыми кусками и со всех сторон натри солью. Перед тем как уложить сало в посуду, еще раз посыпь его толстым слоем соли. Уложи посыпанное солью сало слоями (шкуркой вниз), но не до самого верха, и прикрой крышкой. Просаливается такое сало обычно через 2—3 недели. За это время его надо часто переворачивать, поливать выделившимся рассолом для равномерного просаливания и во избежание появления желтых пятен. Просоленное сало очисти от соли, а лучше обмой теплой водой, обсуши в подвешенном состоянии в проветриваемом помещении. После этого сало можно есть, хранить или коптить.

Кстати, для засаливания сала можно использовать и меньше соли. Сначала натри куски сала солью из расчета 400 г соли на 10 кг сала, а затем через 5—7 дней перемести куски сала (верхние куски переложи вниз, а нижние — наверх), снова натри их солью, расходуя для этого еще 400 г соли на 10 кг. Общий срок такого посола — 2 недели.

Обрати внимание! Через некоторое время сало, которое хранится в посуде для посола, во избежание появления неприятного запаха промой холодной кипяченой водой и уложи в банки. Затем залей сало охлажденным рассолом, приготовленным расчета 300 г соли на 1 л воды, и закрой крышками.

Скажу тебе по секрету, я люблю кушать сальцо, особенно зимой, желательно на завтрак и обязательно с горчишкой и черным ржаным хлебушком. Если разобраться, это самая правильная еда в начале рабочего дня. Во-первых, это никакой не холестерин, как ошибочно считают запутавшиеся в диетах дамочки. Сало, если ты, конечно, не станешь его жарить и, увы, коптить, — это экологически чистая и для здоровья полезная энергетическая пища. Я уже, кажется, говорила тебе, что сало (правильное сало!), по утверждению диетологов, практически полностью усваивается нашим организмом. А для утренней подзарядки это самое то! Съел пару-тройку ломтей сальца с утреца — и словно обычную солевую батарейку на «Энерджайзер» поменял. Опять же, черный ржаной хлеб со всеми его витаминами группы В и аминокислотами, такими необходимыми нашим организмам, а еще лучше цельнозерновой хлеб. В нем кроме всего вышеперечисленного еще и полезной для кишечника клетчатки навалом. Те, кто следит за своим здоровьем, думаю, поняли, что я имею в виду. Что касается горчицы, так это вообще, как говорится, *no comments*. Полезно по всем статьям, особенно в холодное, чреватое гриппом время года. Разумеется, горчишка должна быть без консервантов и желательно без особых причуд,

а лучше всего позабористее и собственного приготовления. Итак, достань сало из морозилки, дай ему отдышаться, а затем нарежь то-о-о-нкими ломтиками... Ведь если сало правильное, тонко нарезать его не вопрос. Нож в правильное сало входит без запинки, как в масло, которое, кстати, кушать тоже не так уж и вредно, но это уже совсем другая история.

А теперь мне хотелось бы поговорить о другом сале — не совсем правильном, но, тем не менее, очень вкусном. Том самом, которое я назвала вытрэбэньками и которому (чего греха таить!) отдает предпочтение бóльшая часть саломанов. Это передняя часть брюшины, где сало обычно прорастает мышцами, образующими аппетитную мясную прослойку, которую мы с тобой называем прорезью, а мясники — прирезью. Этому салу я просто обязана уделить особое внимание.

Обрати внимание! Наличие в сале мясной прослойки, на первый непросвещенный взгляд, очень привлекательно, но эта прослойка таит в себе опасность: в мясе могут оказаться личинки паразитов со всеми вытекающими из этого последствиями. Это одна из весомых причин, почему истинные саломаны предпочитают чистый продукт без прослоек и прожилок. Но тем не менее, сало с прослойками все равно ценится больше, причем чем больше этих прослоек, тем оно вкуснее. Вот такая дилемма: с одной стороны — опасно, с другой — вкусно. Решение этой проблемы просто до неприличия: в просоленном мясе личинки не сохраняются, поэтому, засаливая сало, следи, чтобы мяско в прослойках просолилось

полностью. Проверить это очень легко: у просоленного мяса цвет с красного меняется на коричневый. Учти все это, когда будешь солить сало по следующему рецепту.

Посол сала с чесноком

На 3 кг сала с мясной прирезью — 200 г соли

Тонкое сало с мясными прожилками нарежь полосками шириной 4—5 см (можно сделать ножом неглубокие прорези-насечки), натри полосы сала крупной солью, смешанной с давленным чесноком. Полосы сала уложи рядами в большую кастрюлю, последний ряд снова посыпь солью, сверху положи большую плоскую тарелку меньшего, чем кастрюля, диаметра, а на нее поставь гнет. Накрой кастрюлю и поставь в прохладное место. Каждые 5 дней нижние слои сала поднимай наверх, а верхние клади на их место — вниз. Продолжается засолка около 20 дней, но не более, так как сало с прожилками можно и пересолить — мясо, в отличие от сала, которое лишнего не возьмет, соли берет столько, сколько сможет. Поэтому через 2 недели желательно снять первую пробу, но особо не увлекаясь. По этому же рецепту ты можешь засолить и сало без мясной прослойки.

Обрати внимание! Если ты используешь для сухого посола сала стеклянные банки, не накрывай их сразу крышками. Поставь наполненные салом банки без крышек в темное холодное место, а через 10 часов накрой их крышками и закатай.

Ускоренный посол сала

На 1 кг сала — 1 стакан соли

Свежее, хорошо очищенное тонкое сало без мясной прослойки нарежь небольшими одинакового размера кусками весом от 500 г до 1 кг и натри их со всех сторон крупной солью. Затем сложи два куска сала шкурками наружу и уложи их в целый полиэтиленовый пакет (лучше использовать для этого пакет с защелкой). Верх пакета закрой или завяжи, чтобы рассол, который будет выделяться из сала, не вытекал. Пакет с салом положи на тарелку и поставь в холодильник. Если у тебя было больше двух кусков, с остальными проделай то же самое. Через 2 дня переверни пакет с салом так, чтобы сторона, на которой он лежал, оказалась сверху, и снова поставь в холодильник. Через 2 дня сало готово к употреблению. Всего на засолку сала тебе потребуется 4 дня.

Кстати, этим же способом ты можешь засолить сало с чесноком и перцем. Для этого натирай сало не одной солью, а смесью соли, черного молотого перца и измельченного чеснока. Впрочем, еще лучше нашпиговать чесноком уже просоленное сало. Но имей в виду, что сало, нашпигованное чесноком, нельзя замораживать в морозильной камере: после разморозки чеснок неприятно пахнет.

Обрати внимание! Не бойся пересолить сало — оно впитает ровно столько, сколько ему надо. Но если вдруг готовое сало покажется тебе очень соленым, дай ему обсохнуть, а через пару дней, когда на его поверхности выступит соль, счисти ее ножом.

Мокрый посол сала

Обрати внимание! Рассол для заливки сала может быть и простым, и сложным. Простой рассол — он потому и простой, что в него кроме воды и соли ничего не входит. Чтобы приготовить простой рассол, вскипяти нужное количество профильтрованной или другой чистой воды, добавь в нее соль и продолжай кипятить, пока она не растворится. Обычно концентрацию такого рассола измеряют старым дедовским способом: в нем должно плавать куриное яйцо, причем так, чтобы над поверхностью воды оставалась лишь его часть размером с пятак (на 10 л воды идет примерно 2 кг соли). Полученный рассол профильтруй через плотную ткань или сложенную в несколько слоев марлю и дай ему остыть.

Обрати внимание! В сложный рассол для посола сала селитру не добавляют: сало этого не любит. И правильно делает! Но всякие другие добавки — в разумных количествах — принимает с превеликим удовольствием. Это прежде всего сахар (для особо нежного вкуса), затем аскорбиновая кислота (для сохранности) и в конце концов пряности: черный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок — это уже, как говорится, для куража. Впрочем, тут главное не переборщить со всем этим великолепием и не утратить оригинальный вкус самого сала.

Посол сала в большой посуде

Итак, сначала приготовь простой или сложный рассол, как описано выше. Когда рассол остынет, поставь

его охлаждаться до температуры 2—4 °С. А тем временем нарежь сало одинаковыми кусками и, не натирая их солью, плотными рядами уложи в бочку или в другую подходящую посуду (куски клади шкуркой вниз). Затем залей сало охлажденным рассолом — он должен покрыть сало. Сверху положи деревянный дырчатый кружок, прижми его гнетом и закрой емкость крышкой. Через неделю это сало можно подавать на стол. Сало, приготовленное этим способом, на вкус нежнее, чем сало, засоленное сухим способом.

Кстати, можешь приготовить и сложный рассол, добавив в него перечисленные выше добавки по своему вкусу. Но учти, что из всего, что там названо, сало предпочитает сахар, остальное — по настроению.

Пряное сало, засоленное в банках

*На 3 л воды — 600 г соли, 10 лавровых листьев,
2 ч. л. семян тмина или укропа*

Приготовь рассол: вскипяти воду, добавь в нее соль, а когда соль растворится, добавь в рассол пряности и дай ему закипеть, а затем сними с огня. Или вскипяти нужное количество воды, в отдельной посуде залей пряности небольшим количеством кипятка, а в оставшемся кипятке раствори соль. Когда рассол и настой остынут, профильтруй их, соедини и поставь охлаждаться. Тем временем свежее сало нарежь кусками средней величины и заполни ими 3 пропаренные литровые банки. Залей сало процеженным охлажденным рассолом. Затем закрой банки

полиэтиленовыми крышками и поставь в прохладное место. Это сало может храниться несколько месяцев, не теряя своих качеств и не меняя цвета.

Скажу тебе по секрету, для еще более длительного хранения пряное сало в банках можно законсервировать. Для этого свежее сало нарежь кусочками длиной 10—12 см и шириной 1,5—2 см. Затем обваляй кусочки в смеси соли и черного молотого перца и плотно уложи в стерилизованные литровые банки, перекладывая их ломтиками чеснока. В каждую банку положи по 1 лавровому листу, накрой банки стерилизованными крышками и стерилизуй их при 100 °С в течение 30 минут или на такое же время поставь в нагретую духовку. После этого банки с салом закатай.

Смешанный посол сала

Если тебе надо засолить сало для более длительного хранения, используй смешанный способ посола. Сначала посоли сало сухим способом (на 10 кг сала — 1 кг крупной соли), а спустя 4 дня залей его холодным рассолом так, чтобы он полностью покрыл сало. Теперь каждые 4—5 дней тебе придется переворачивать и перекладывать нижние куски сала наверх, а верхние — на дно посуды и поливать все их рассолом для равномерного просола и во избежание образования желтых пятен. Через 3 недели сало можно будет вынуть из рассола, обсушить, обернуть пищевой фольгой и убрать в морозилку. Хранится такое сало около года.

Секреты посола, сушки и вяления мяса

КАК СОЛИТЬ СВИНИНУ

Из всех видов мяса свинина наиболее пригодна для соления, поскольку она достаточно жирная и не очень высыхает в процессе посола. Кстати, если верить мнению специалистов, самое лучшее мясо можно получить от откормленной свиньи 7—8-месячного возраста.

Наиболее подходящими для посола считаются окорока нежирной свинины, выдержанные на холоде не менее 24 часов, а лучше 2—3 суток после убоя животного. После отделения задней конечности от свиной полутуши приступай к разделке окорока, как описано в предыдущем разделе. После этого сделай надрез в окороке между большой и малой берцовыми костями и приступай к натиранию его посолочной смесью.

Классическую посолочную смесь для свинины готовят из расчета на 1 кг соли помола № 1 или № 2 5 г аскорбиновой кислоты в порошке и 50 г сахарного песка. Для аромата в нее можно добавить толченый чеснок, молотый душистый перец. Общий расход смеси — 1 стакан вместимостью 250 см³ на 5 кг окорока.

Скажу тебе по секрету, некоторые опытные соляльщики и копильщики добавляют в эту смесь 25 г аскорбинки, считая, что она может достойно заменить вредную селитру.

Посол окороков

Сухой посол окорока на кости

На окорок весом 16 кг — 1,5 кг соли, 10—15 г сахара, 10 г селитры, 1 ч. л. молотого черного перца, столько же измельченных сушеных ягод можжевельника, 1/2 тертого мускатного ореха, 3—4 молотых гвоздики, 4—5 измельченных лавровых листа, 1/2 ст. л. молотых семян кориандра, 1 ч. л. сушеного майорана

Обрати внимание! Разумеется, ты вправе выбирать пряности для этой смеси по своему вкусу, но соотношение соли, сахара и селитры изменять не стоит. Можно и вообще не использовать пряности, а составить посолочную смесь, как описано выше.

Продолжая обрабатывать подготовленный к посолу охлажденный окорок, сделай внутренний надрез над коленным суставом (между костью и сухожилием) и отверстие возле костей наполни одной из посолочных смесей. Еще сделай сквозной разрез на ширину ножа в нижней части ножки возле костей и также заполни его посолочной смесью. После этого весь окорок тщательно натри посолочной смесью и положи кожей вниз в кадку (большую эмалированную кастрюлю), на дно которой насыпана посолочная смесь, и сверху хорошенько посыпь его оставшейся смесью (солью). Больше всего смеси положи на головку бедренной кости. Посуду с окороком обвяжи сверху редкой тканью и оставь в помещении с температурой 2—7 °С. Под воздействием соли из

мяса выделится сок и растворит соль, в результате чего образуется рассол. Чтобы мясо не поднималось вверх, положи на него тщательным образом вымытый деревянный кружок и прижми его грузом (чистым камнем). Обычно окорок просаливается в течение 4—5 недель в зависимости от его величины. В течение каждой недели пару раз переворачивай окорок и поливай образовавшимся рассолом.

Обрати внимание! Поскольку выделившегося рассола может оказаться недостаточно для полного замачивания всего мяса, возможно, тебе придется заменить сухой посол смешанным. Для этого через сутки после посола проверь количество рассола и, если надо, добавь в посуду новый *рассол, приготовленный из расчета 2,25 кг посолочной смеси на 10 л воды*. Обязательно проследи, чтобы вся соль в рассоле растворилась. Наливай рассол так, чтобы он покрыл и мясо, и кружок. Дальше делай все так, как описано выше. Если сразу рассол добавлять не потребовалось, все равно следи за уровнем рассола: обычно его все же приходится доливать через 8—10 суток после начала посола.

Обрати внимание! Если ты засаливаешь много окороков в посуде большого объема, для того чтобы они равномерно просаливались, в течение первых 6—8 суток 2—3 раза перемести верхние ряды окороков вниз, а нижние наверх.

Готовый окорок вынь из рассола, оботри чистой тряпкой, обваляй в отрубях, подвесь в прохладном месте на воздухе или в сухом, холодном, проветриваемом помещении на 2—3 дня для просушки. Обсохший окорок называется провесным; его можно

употреблять в пищу, но только после варки. Однако чаще всего обсушенные окорока коптят.

Посол окорока на кости в рассоле

Для рассола: на 10 л воды — 2 кг соли, 10 г аскорбиновой кислоты или 8 г селитры, 10 г сахара, 2 ч. л. крупно измельченных пряностей (кориандр, лавровый лист, душистый и черный перец, гвоздика, ягоды можжевельника)

Иногда, особенно в теплую погоду, окорока солят, сразу заливая их рассолом. Кстати, при этом способе получаются более сочные окорока, чем при сухом посоле. Итак, сначала тебе необходимо приготовить окорок: натри его посолочной смесью для сухого посола (из предыдущего рецепта) и оставь на сутки. Тем временем приготовь рассол исходя из приведенного выше расчета, или возьми для его приготовления посолочную смесь (рецепт «Сухой посол окорока на кости») из расчета 2,25 кг смеси на 10 л воды. Для рассола вскипяти воду в большой кастрюле, добавь в нее соль, сахар и аскорбиновую кислоту или селитру (если хочешь!), а когда все это растворится, всыпь пряности. Дай воде покипеть еще 1—2 минуты, а затем выключи огонь. Когда рассол остынет, профильтруй его через плотную ткань или сложенную вчетверо марлю. Охлади профильтрованный рассол до 4—6 °С, опусти в него окорок, сверху положи деревянный кружок и груз и следи за просаливанием окорока, как описано выше. Окорок просолится в течение 3—4 недель в зависимости от

размера. Когда время просаливания истечет, вынь окорок из рассола, оботри его тряпкой и подсуши, как описано в предыдущем рецепте.

Кстати, сахара можно добавить в рассол и больше, но не более 100 г на 10 л воды.

Обрати внимание! Опытные солильщики предпочитают не класть пряности непосредственно в рассол. Они заваривают пряности отдельно небольшим количеством кипящей воды и, дав настояться, процеживают и добавляют полученный настой в уже готовый остывший рассол.

Посол окорока без кости

Для посолочной смеси без селитры: на 16 кг мяса окорока — 1 кг соли помола № 1 или № 2, 25 г аскорбиновой кислоты в порошке, 50 г сахара

Для посолочной смеси с селитрой: на 10 кг мяса окорока — 400—500 г соли помола № 1 или № 2, 4 г селитры, 10 г сахара

Обрати внимание! В посолочные смеси ты можешь добавить пряности: молотые кориандр, лавровый лист, перец, гвоздику, ягоды можжевельника или другие по своему вкусу.

Окорока без кости солят сухим или смешанным способами, предварительно разрезав на 2—3 куса вдоль мышц. Разрезая окорок, учти, что около мышечной ткани рекомендуется оставлять все сало с кожей или хотя бы его часть.

При сухом посоле подготовленные куски мяса натри посолочной смесью, используя для этого половину ее

количества, и плотно уложи их в эмалированную емкость, на дно которой насыпана соль или такая же посолочная смесь. Через 2 дня куски мяса снова натри оставшейся посолочной смесью и плотно уложи в посуду для засолки. Затем каждые 2—3 дня переворачивай мясо и поливай его образовавшимся рассолом. Просаливается такое мясо в течение 10—12 дней. Просоленные куски туго заверни в брюшину или в марлю, зашей, перевяжи шпагатом и положи под гнет. Когда лишний рассол стечет, повесь куски еще на 2—3 дня в прохладном помещении обсохнуть. После этого мясо можно коптить.

Смешанный посол. Если выделившегося рассола будет недостаточно, чтобы покрыть куски мяса, приготовь новый рассол и залей им куски мяса. Дальше поступай так же, как обычно. В этом случае окорок просаливается в течение 6—7 дней.

Посол лопатки, корейки, грудинки и шейной части

Сухой посол лопатки, корейки, грудинки и шейной части вместе с окороками

Свинные лопатки, толстую грудинку от свиней сальных пород, корейку и шейную часть, являющуюся как бы продолжением корейки (только шейная часть более плотная, так как мышечная ткань прорастает слоями сала), солят сухим способом или в рассоле, часто вместе с окороками. В этом случае подготавливай их к посолу так же, как и окорока. Но при посоле соблюдай определенный порядок укладки их в тару: на слой

посолочной смеси вначале укладывай более толстые части (окорока, лопатки, толстую грудинку, шейку), на них — корейку, а сверху — тонкие куски грудинки. Порядок посола в остальном точно такой же, как описанный для окороков, но здесь очень важно следить за распределением посолочной смеси: окорока засыпай слоем около 1 см, лопатки и прочие толстые куски — чуть меньше, корейку — еще меньше, грудинку лишь слегка посыпь. Бочку с уложенной в нее свиной сверху обвяжи редкой тканью для свободного доступа воздуха, поставь в прохладное место с температурой 2—7 °С и держи там 2—3 недели. Но учти, что все эти части просаливаются в разные сроки. Нетолстая грудинка будет готова уже через 5—7 дней. Кстати, перед тем как уложить ее в посуду для посола, отдели от грудинки ребра, разрежь ее вдоль на две части и только после этого натри посолочной смесью. Когда грудинка просолится, вынь ее, очисти от соли, посыпь молотым черным перцем, сложи вместе по два куса кожей наружу, заверни в марлю, перевяжи шпагатом и положи под гнет на 2 суток. После этого грудинку можно коптить. Корейка, как и грудинка, также просаливается за 5—7 суток. Более толстые части, такие как лопатки и шейка, просаливаются за 2 недели, как и небольшие окорока.

Обрати внимание! Ухаживать за мясом в процессе посола необходимо точно так же, как за окороками.

Посол корейки и шейной части

Более толстую шейную часть крупных свиней, как описывалось в предыдущем рецепте, солят вместе

с окороками, а более тонкую — с корейкой. Корейку обычно солят отдельно, поскольку для ее посола требуется меньше соли. Ее можно солить сухим способом или в рассоле.

При сухом способе посола охлажденную корейку натри со всех сторон посолочной смесью с пряностями (из рецепта «Сухой посол окорока на кости»), приготовленной из расчета 300—350 г смеси на 10 кг мяса. Но сначала раздели посолочную смесь на 2 части. Половину используй для натирания мяса сразу, а оставшуюся смесь — через 2 дня. Натертые во второй раз куски свинины уложи в посуду для посола, сверху положи деревянный кружок, а на него поставь гнет.

При мокром посоле подготовленное мясо залей охлажденным рассолом, приготовленным из расчета 700—800 г посолочной смеси на 5 л воды. Просаливаются корейка и шейка через 6—7 дней.

Просоленную корейку и шейную часть очисти, обсуши, дополнительно посыпь молотыми пряностями — черным и душистым перцем, кориандром, гвоздикой, ягодами можжевельника, — заверни в марлю, брюшину или обтяни обработанной толстой кишкой, перевяжи шпагатом и уложи под гнет на 2 дня. После этого можешь их коптить.

Обрати внимание! Ухаживать за мясом в процессе посола необходимо точно так же, как за окороками, то есть тщательно и заботливо.

Ускоренный посол окороков и лопаток

Ты можешь посолить окорока и лопатки особым ускоренным приемом — посолом через кровеносную

систему. Этот способ подойдет тебе, если у тебя есть возможность проконтролировать разделку свиной туши или разделять ее собственноручно. При этом способе рассол вводится в мясо с помощью медицинского шприца объемом 200—400 см³ непосредственно в кровеносные сосуды, проходящие внутри окороков.

Обрати внимание! При использовании этого способа посола необходима особая осторожность при разделке свиных туш. Удаление кишок надо производить так, чтобы не повредить главную артерию с ее ответвлением в окорочные части. Для этого нужно, отделяя прямую кишку, подрезать артерию ножом ближе к ней, оставляя все пленки и жир в туше, что предохраняет от повреждения артерии. Затем перед разрубом туши на две части (полутуши) надо обнажить артерию, сняв с нее жир и пленки, и осторожно разрезать пополам вдоль. После отделения окороков каждый из них будет иметь артерию, подготовленную для посола шприцеванием. Отделение окорока также должно вестись осторожно: надо аккуратно отрубить хвостовую часть, стараясь не разрезать мышцы (иначе в месте пореза будет просачиваться рассол) и не затронуть артерию, через которую должен вводиться рассол.

Пользуясь этим способом, ветчину можно приготовить в точном соответствии с желаемой степенью солености. Рассол для шприцевания готовь из такого расчета: для малосоленной ветчины на 10 л рассола — 1,6 кг соли; для среднесоленной ветчины на 10 л рассола — 1,8 кг соли; для соленной ветчины на 10 л рассола — 2 кг соли. В рецептуру рассола (10 л) кроме воды и соли входят: 80 г селитры, 10 г аскорбиновой

кислоты, 50 г сахарного песка. Рассол готовь как обычно и обязательно на кипяченой воде. Хорошо охлажденный готовый рассол вводи шприцем в окорок из расчета 80 см³ на 1 кг окорока, вставив его в артерию и поддерживая ее левой рукой на шприце, а правой приводи в движение его поршень. После введения рассола натри окорока солью, уложи их в бочку и через сутки залей рассолом, оставшимся от шприцевания окороков, таким образом, чтобы они были полностью покрыты рассолом.

Кстати, таким же способом можно приготовить ветчину и из лопаток.

Обрати внимание! При введении рассола через кровеносную систему достигается более быстрое и равномерное растворение соли в окороке. Однако вкус и аромат (так называемая ветчинность) продукта зависят от созревания окорока в процессе посола. Поэтому, хотя окорок при посоле и может быть готов уже через 3 суток, лучшее качество (большую степень ветчинности) он все-таки приобретает лишь через 2 недели выдержки.

Обрати внимание! Окорока, приготовленные ускоренным способом, коптить или хранить длительное время не рекомендуется. Лучше всего использовать их после посола в виде вареной ветчины. Отваривать такой окорок можно по желанию на 3—5-й день после посола, но лучше через 10—15 суток.

КАК СОЛИТЬ ГОВЯДИНУ

Посол говядины является одним из самых простых, доступных и надежных способов сохранения мяса

в домашних условиях в течение длительного времени. В то же время в результате происходящих в мясе сложных физико-химических процессов правильно посоленное мясо приобретает более нежную консистенцию, специфический приятный вкус и запах, аромат ветчинности и обретает статус деликатесного продукта. Впрочем, посол говядины имеет и другое значение — это необходимый этап при изготовлении колбасных изделий и различных видов копченостей. Короче говоря, солить говядину мы можем по трем причинам: для большей сохранности, для того чтобы приготовить мясные деликатесы и для того чтобы подготовить мясо к дальнейшей обработке — копчению или добавлению в колбасный фарш. От того, какую судьбу мы с тобой уготовим нашей говядине, зависит и способ, каким мы ее будем засаливать. Однако независимо от вида посола важно следить за тем, чтобы мясо равномерно просаливалось, поэтому при изготовлении солонины большое значение имеет правильность надрубки костей, тщательная обработка надразов в мышечной ткани мяса посолочной смесью и соблюдение других рекомендаций.

Посол говядины на солонину

Посол говядины для хранения

Для посолочной смеси на 1 кг мякоти говядины (для слабого посола): 75—85 соли, 0,5—1 г аскорбиновой кислоты в порошке, измельченные пряности (18 горошин черного перца, 4—5 лавровых листов, 3 ягоды можжевельника)

Для посолочной смеси на 10 кг мякоти говядины (для продолжительного хранения): 1 кг соли, 3 г аскорбиновой кислоты в порошке, 15 г мелкого сахара

Этот вид солонины можно использовать для приготовления колбас, в качестве добавки к свежему мясу, а также для приготовления отдельных мясных блюд.

Для посола используй свежую охлажденную мякоть говядины, зачищенную от сухожилий. Покромку отрежь, сверни рулетом и перевяжи шпагатом. Куски мяса как можно тщательнее натри солью, смешанной с измельченной аскорбиновой кислотой. Обращай внимание на зарезы и карманы — набивай их посолочной смесью. Расход посолочной смеси должен составить 1/10 часть от массы мяса. Итак, небольшим количеством посолочной смеси посыпь дно посуды для посола, плотно уложи на нее куски мяса, посыпь их посолочной смесью. Затем уложи следующий слой мяса, снова посыпь его смесью. Так поступай до тех пор, пока тара не будет заполнена. Посыпав посолочной смесью верхний слой мяса, положи на него хорошо промытый ошпаренный деревянный кружок, сверху — легкий гнет и оставь в холодном месте (погреб, подвал) при температуре 4—6 °С. Через 2—3 суток залей мясо рассолом. Крепость рассола зависит от того, насколько длительно предполагается хранить солонину. Если солонина предназначена для продолжительного хранения, приготовь более крепкий рассол: на 10 л воды — 2 кг соли, 25 г селитры или 15 г аскорбиновой кислоты и 100 г сахара. Для слабого посола количество соли уменьши до 1,5 кг. После растворения

компонентов рассола профильтруй его через сложенную в четыре слоя марлю и охлади до температуры 2—4 °С. Охлажденным рассолом залей мясо так, чтобы оно было им покрыто. На мясо положи кружок и тяжелый гнет. Бочку с посоленным мясом храни при температуре от 0 до 3 °С. Процесс просаливания мяса продолжается 25—30 суток. За это время надо несколько раз переместить верхние куски мяса вниз, а нижние — вверх. И еще постоянно следи за уровнем рассола (его надо периодически доливать), контролируя качество и просаливаемость мяса.

Скажу тебе по секрету, пряности в посолочную смесь для посола говядины ты можешь не добавлять. Но опытные солильщики все же предпочитают делать это для того, чтобы солонина получилась более нежной.

Обрати внимание! Если ты солишь мясо в бочке или бочонке, проследи за тем, чтобы тара была целой: при вытекании рассола через щели засоленное мясо очень быстро портится.

Посол говядины на деликатесную солонину

Для посолочной смеси: 175 г соли, 2 г аскорбиновой кислоты в порошке, 65 г мелкого сахара

Для получения деликатесной солонины используй спинную часть туши (толстый и тонкий края) и грудинки. Сначала осторожно отдели мякоть от костей и охлади ее. Затем охлажденную мякоть натри посолочной смесью из расчета 1 стакан вместимостью 250 см³ смеси на 5 кг мяса. Чтобы приготовить стакан посолочной смеси, смешай все указанные выше

компоненты. Можешь добавить в смесь несколько измельченных лавровых листов и немного дробленого черного перца и гвоздики. Натертые смесью тонкие куски говядины сверни рулетами и обвяжи шпагатом, а затем уложи полученные рулеты и толстые куски слоями (не более 3—4 слоев) в подготовленную посуду, дно которой посыпано посолочной смесью и пряностями. Накрой последний слой мяса хорошо промытым и ошпаренным деревянным кружком, а на него поставь легкий гнет. В таком виде мясо выдержи в помещении при температуре 1—3 °С в течение 2 недель, после чего деликатесная солонина будет готова к использованию.

Обрати внимание! Перед тем как ты станешь готовить из солонины какие-либо блюда (то есть подвергать ее тепловой обработке), мясо надо вымочить. Крупные куски перед вымачиванием разрежь на 2—4 части. Затем залей солонину холодной водой (2 л воды на 1 кг солонины) и вымачивай в течение 24 часов со сменой воды до 5 раз: первый раз через час после замачивания, а затем с промежутками в 2, 3, 6 и 12 часов. Температура воды для вымачивания не должна быть выше 15 °С. Содержание соли при вымачивании удастся снизить до 2 %. Деликатесную солонину вымачивают не так долго — от 18 до 20 часов. Мелкие куски солонины (50—60 г) можешь не вымачивать, а сразу варить в пятикратном объеме воды.

Посол говядины на костях

Если ты собираешься засолить крупные куски мяса в таре большой вместимости, например в бочке, не-

обходимо разрубить говяжьи полутуши на крупные части: лопатку, грудинку и т. д. При посоле в более мелкой таре разруби отрубы еще на 3—4 части. Перед посолом кости следует надрубить. Реберные кости надруби поперек, позвонковые — косыми надрубками по позвонкам, трубчатые кости надруби поперек, а кости суставов — крест-накрест. В толстых мышцах (задние конечности, лопатка, бедро) сделай ножом 2—3 надреза (карманы) глубиной до 10 см, шириной около 5 см. Дальнейший процесс обработки мяса такой же, как и при приготовлении мякотной солонины. Старайся только особенно тщательно обрабатывать места надрубов и разрубки костей, как можно больше и плотнее набивая их посолочной смесью. И учти, что натертые посолочной смесью куски мяса надо укладывать в тару костями кверху. Продолжительность посола солонины на костях составляет 40—45 суток.

Посол мясных рулетов

Для приготовления рулета бери куски мяса, отделенные от костей. Более тонкие куски (филейная, грудная, шейная части) либо распластай на полосы, либо сделай на них несколько надрезов примерно через 5 см. Подготовленные куски мяса натри посолочной смесью (состав смеси бери из рецепта «Посол говядины на солонину»), после этого сверни их в виде рулетов. Свернутые рулеты перевяжи шпагатом, сначала накладывая петли примерно через 10 см, затем переверни рулеты другим концом к себе и вновь наложи петли шпагата в промежутках уже сделанных

петель; при этом узлы вторичных петель накладывай с противоположной стороны. Поверхность перевязанных рулетов натри солью, затем плотно уложи рулеты в бочку, дно которой посыпано солью. Дальше поступай, как при приготовлении солонины.

Кстати, рулеты можно солить как отдельно, так и вместе с мясом, предназначенным для приготовления солонины.

Посол языков

Обрати внимание! Все языки, как говяжьи, так и свиные или бараньи, солят без горловины.

Посол говяжьих языков в рассоле

Для рассола: на 5 л воды — 900 г соли, 17 г селитры или 5 г аскорбиновой кислоты в порошке, 25 г сахара, немного гвоздики, черного перца и лаврового листа

Говяжьи языки примерно одинакового веса тщательно очисти от остатков слизи и крови и хорошенько промой. Затем каждый язык в толстой его части проколи деревянной иглой в двух-трех местах — это нужно для быстрого и равномерного просаливания. Уложи языки в подготовленную посуду и залей охлажденным кипяченым рассолом, приготовленным из расчета 1 л рассола на 1 кг языков. Накрой посуду крышкой и поставь в прохладное помещение с температурой не выше 5 °С. Через 2—3 дня рассол вылей, так как в нем накопится слизь (вслед-

ствие выделения слюны остатками слюнных желез), языки переложить в другую тару и залить свежим рассолом того же состава. Срок посола языков колеблется от 10 до 12 суток в зависимости от их веса.

Посол говяжьих языков по-польски

Для посолочной смеси на 1 говяжий язык: 2/3 ст. л. соли, 5 г селитры, 1 ч. л. сахара, по несколько горошин черного и душистого перца, 1 ч. л. молотых ягод можжевельника

Язык очисти, удали слюнные железы, тщательно промой и обсуши. Затем натри его посолочной смесью и измельченными пряностями. Положи язык в глиняную миску, плотно прикрой сверху другой миской и поставь в холодное место. Каждые 2 дня переворачивай его; через 8—10 дней язык будет готов.

Скажу тебе по секрету, я знаю, как польские хозяйки готовят просоленные этим способом языки. Итак, соленый язык тщательно промой, затем положи в кастрюлю с кипящим отваром, приготовленным из овощей (морковь, сельдерей) и лука. Вари язык до мягкости, а затем сними с него кожу, нарежь наискось ломтиками и подай на стол на блюде, залив соусом из хрена.

КАК СУШИТЬ И ВЯЛИТЬ МЯСО

Все, что мы с тобой засаливали до сих пор, большей частью было ничем иным, как полуфабрикатом —

промежуточным продуктом подготовки мяса к копчению — либо просто продуктом длительного хранения. Но ведь из соленого мяса можно приготовить и настоящие деликатесы. Для этого их надо всего лишь засолить особым способом, а затем подсушить или провялить.

Скажу тебе по секрету, вяленое мясо можно приготовить из обычной солонины. Возможно, примерно так свое знаменитое вяленое мясо готовяли индейцы. Если тебе захочется поиграть в индейцев, поступай так. Разумеется, бизонье мясо тебе достать будет сложновато, но говядина, баранина или козлятина с успехом исправят положение. Для этого говядину нарежь длинными полосками вместе с жиром, а туши мелкого рогатого скота — овец и коз — сначала разруби на две половины, затем отдели лопатки и окорока и разрежь их в нескольких местах, чтобы соль лучше проникла в мясо. Если ты хочешь приготовить вяленое мясо на ребрышках, перед посолом переруби их в нескольких местах. Подготовленные куски мяса натри солью и уложи в кадку, обильно пересыпая солью. Затем накрой мясо кружком с гнетом, прикрой крышкой и поставь в прохладное место. Там мясо должно стоять в течение 15 дней; после этого вынь его, хорошенько промой в холодной воде и развесь просухать. За время сушки периодически снимай куски мяса и укладывай их под гнет для прессования. Когда мясо достаточно высохнет, храни его в холодном сухом месте. В таких условиях вяленое мясо сохраняется в течение 6—8 месяцев.

Вяленая бастурма из говядины или свинины

Приготовь свиную или говяжью вырезку и, если необходимо, разрежь ее на куски, как описано выше. Затем насыпь на дно эмалированной кастрюли крупную соль слоем 2—3 см и уложи на нее куски мяса. Сверху засыпь мясо солью слоем 3—5 см. Оставь мясо на сутки при комнатной температуре, затем еще 2 суток поддержи его в прохладном месте. Через 3 дня вынь мясо из образовавшегося рассола и оботри его чистой салфеткой. Затем начни натирать мясо молотым красным перцем и делай это около 1 часа, втирая перец как можно тщательнее. После этого повесь мясо в холодном сухом месте.

Сушеная конина (говядина)

Мякоть нежирной конины или говядины нарежь одинаковыми продолговатыми кусками, положи в кастрюлю, залей горячей водой и свари до готовности. Затем вынь мясо из кастрюли и горячим натри его смесью соли с черным молотым перцем и готовой горчицей. После этого положи мясо на смазанную жиром сковороду и поставь на сутки в вытопленную печь или на 5—6 часов в духовку с температурой 110—120 °С. Готовое высушенное мясо остуди и храни в прохладном месте. Подавай его как деликатесную закуску, нарезав тонкими ломтиками.

РЕЦЕПТЫ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Вареная ветчина

Вареную ветчину готовят из просоленного окорока (рецепты ищи выше в разделе «Посол окороков»). После того как окорок просолится, вымочи его в холодной воде в течение 1—2 часов (может потребоваться и больше времени — в зависимости от размера окорока, а также крепости и продолжительности посола). После вымачивания, дав стечь воде, помести окорок в глубокую просторную кастрюлю или чан с холодной водой, в которую для улучшения вкуса добавлены лук, морковь, петрушка, лавровый лист, тимьян (чабрец), гвоздика. Можно добавить и другие пряности, а еще лучше влить в кастрюлю 1—2 бутылки белого столового вина, как это делают во Франции. Окорок должен быть расположен в кастрюле костью вверх — в этом положении лучше сохраняется подкожное сало. Для того чтобы окорок оставался в таком положении, его надо привязать к палке и дальше поступать так, как описано в следующей главе (раздел «Как коптить сало и мясо», рецепт «Копчено-вареный окорок»). Как только вода закипит, сними пену и уменьши огонь так, чтобы вода кипела едва заметно — при сильном кипении ветчина получается жесткой и малосочной. Продолжай варку от 3 до 5 часов в зависимости от величины окорока и от того, от молодой или старой свиньи он был взят. Ветчина готова, если вилка, шпиговальная игла или заостренная деревянная палочка легко проникает в мякоть до самой кости, а мясо, прилегающее

к кости, становится мягким на ощупь. По окончании варки окорок или сразу же вынь из бульона, или же, переложив в другую посуду, залей тем же еще горячим бульоном и дай им остыть. При остывании в бульоне мясо окорока, как уверяют специалисты, получается более нежным. Но держать окорок в бульоне лучше не до полного охлаждения, а вынуть его из бульона, пока он еще теплый, иначе он станет излишне влажным.

Кстати, из просоленного окорока можно приготовить вареную ветчину в форме. Для этого освободи мясо просоленного окорока от кости (можешь сразу посолить окорок без кости, как описано выше), уложи его в специальную металлическую форму, придави прессом и вари, как и окорок. Когда ветчина будет готова, дай ей остыть и вынь из формы. После этого можешь слегка подкоптить спрессованный кусок ветчины, как это делают во Франции. В результате он приобретет лучший вкус и способность к более длительному хранению. Храни ветчину в прохладном месте обернутой в парафинированную бумагу.

Запеченный окорок

Просоленный окорок можно запечь, причем как с костью, так и без нее. И делают это двумя способами: в целлофане или фольге и в тесте.

Способ 1

Этот способ попроще. Итак, выбери просоленный окорок с небольшим слоем жира, залей его холодной водой и вымачивай в течение 2—4 часов. После

этого хорошенько промой окорок в большом количестве чистой холодной воды, обсуши его полотенцем и плотно оберни целлофаном (не полипропиленовой пленкой, а именно целлофаном!) или пищевой фольгой в 2—3 слоя и запекай до готовности в духовке или печи. Готовность окорока легко определить заостренной деревянной палочкой (шпажкой для шашлыка) — она должна свободно входить в мякоть до кости. Точнее время запекания можно высчитать, исходя из расчета примерно 1 час на каждый килограмм окорока.

Способ 2

Теперь тебе придется немного попотеть: надо замесить крутое пресное или хлебное тесто из ржаной или пшеничной муки. Замесив тесто, накрой его полотенцем и дай дозреть. Окорок подготовь так, как описано выше. Чтобы обернуть окорок тестом, раздели тесто пополам, раскатай каждую часть в пласт толщиной в 2—3 см. На один пласт положи окорок, а оставшиеся свободными края теста смажь водой. Затем накрой окорок вторым пластом и, обмакнув руку в воду, соедини оба пласта теста. После этого смоченными в воде руками прижми тесто к поверхности окорока. Подготовленный окорок уложи на противень и поставь в разогретую духовку или печь. Запекай окорок при температуре 160—170 °С не менее 3—4 часов до готовности (определяй с помощью деревянной палочки). Когда вынутый из печи окорок вполне остынет, на что требуется около 8—10 часов, удали образовавшуюся на нем хлебную корку. Впрочем, можешь подать его в таком виде на празд-

ничный стол, как это делают в Латвии. Лично мне больше нравится последний вариант. В такой упаковке из теста твой окорок получится более сочным и не потеряет в весе, как это обычно бывает при запекании, к тому же тесто предохраняет мясо от подгорания. Особенно хорош этот способ приготовления для жестких окороков от старых свиней. Кроме того, запеченный окорок хранится лучше, чем вареный.

Вяленая бастурма из говядины

На 10 кг мякоти говядины: 1 кг соли, 600 г чеснока, 50 г тмина, молотый красный перец по вкусу

Говяжью вырезку (толстый и тонкий края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги) помой и разрежь на куски длиной 30 см, шириной 12 и толщиной 6 см. Куски подготовленного мяса, пересыпая солью, уложи слоями в эмалированную кастрюлю или пластмассовый ящик, накрой и оставь в прохладном месте. Через 2 суток поменяй местами верхний и нижний слой мяса и снова выдержи 2 суток. После этого слегка промой мясо холодной водой и обсуши. Куски мяса уложи рядами на столе, покрытом редкой тканью. Затем края ткани туго стяни, сверху положи доску, а на нее — гнет (груз). Прессуй мясо в течение 5 часов, затем поменяй ткань и прессуй мясо еще 12 часов. По окончании прессования куски мяса крепко обвяжи шпагатом и вывеси в тени на 12 часов для обсушивания. Конец просушивания мяса обычно определяют на ощупь — оно должно быть сухим.

Когда мясо высохнет, приготовь смесь для натирания. Семена тмина промой и растолки, а чеснок мелко нарежь. Соедини тмин, чеснок и красный молотый перец. Затем, постоянно перемешивая, понемногу добавь кипяченую воду так, чтобы смесь приобрела жидкую сметанообразную консистенцию. Куски высушенного мяса натри приготовленной смесью, уложи рядами в посуду и выдерживай 4 дня. После этого вынь мясо, вновь натри его смесью и выдерживай еще 3—4 дня. Так повторяй 3—4 раза. Общая продолжительность выдерживания мяса в смеси 10—12 дней. Когда этот процесс завершится, развесь куски мяса в тени и суши их в течение 10 суток.

Секреты посола, сушки и вяления домашней птицы и кроликов

Не удивлюсь, если этот раздел привлек твое внимание в обход предыдущего. Что ж, многие начинающие солильщики и коптильщики предпочитают оттачивать свое мастерство на малых формах — сале, птице, кроликах или рыбе. Некоторые из них так и остаются своего рода миниатюристами, совершенствуя и продвигая технологии этого вкусного жанра. С другой стороны, не все мы можем позволить себе приобрести свиную полутушу, а купить целую курицу, утку или кролика — запросто. А некоторые даже на гуся или индейку способны замахнуться. Как говорится, легко! Вот и хотелось бы, чтобы с такой же легкостью все мы сумели выбрать самую свежую и доброкачественную тушку птицы или кролика

и смогли должным образом подготовить ее к посолу или копчению.

КАК ВЫБРАТЬ САМЫЕ СВЕЖИЕ ТУШКИ И ПОДГОТОВИТЬ ИХ К ПОСОЛУ

В науке определения доброкачественности битой домашней птицы имеются свои нюансы, о которых тебе будет необходимо помнить, выбирая кандидатку на роль своей первой копченой курочки (напомним, что птицу солят чаще всего перед копчением). Что касается кроликов, которые, как известно, «не только ценный мех, но и 3—4 кг легкоусвояемого диетического мяса», определяя их доброкачественность, ты вполне можешь полагаться на знание признаков качества битой домашней птицы.

Основные признаки, по которым можно отличить свежую и доброкачественную битую домашнюю птицу от несвежей и испорченной:

- У свежих тушек домашней птицы клюв глянцевый, сухой, упругий, без запаха; слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, незначительно увлажненная; заполняющее всю орбиту глазное яблоко.
- Цвет кожи свежих тушек беловато-желтоватый или бледно-желтый, местами с розовым оттенком, а у нежирной птицы — с красноватым оттенком.
- Поверхность кожи должна быть сухой, подкожный и внутренний жир — белым, слегка желтоватым.
- Мышечная ткань должна быть плотной и упругой. У кур и индеек — светло-розового цвета, а грудные

мышцы белые с розоватым оттенком; у гусей и уток — красного цвета. Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая, запах — специфический для каждого вида птицы.

- Свежие, правильно замороженные тушки птицы покрыты инеем и при постукивании издают ясный звук.
- У тушек сомнительной свежести клюв тусклый, слизистая оболочка ротовой полости тусклая, розовато-серого цвета, с незначительным ослизнением или плесенью и незначительным затхлым запахом. Мышечная ткань такой птицы недостаточно плотная, на разрезе более темная, влажная и слегка липкая с кисловато-затхлым запахом.

Обрати внимание! Жир птицы легко подвергается окислению и гидролизу, его изменения существенно влияют на качество тушек. У мороженных тушек кур после 10-месячного хранения жир приобретает слегка прогорклый запах и вкус, а через 12 месяцев хранения при температуре — 10 °С жир имеет еще более резкие запах и вкус.

Разделка тушек домашней птицы. Непотрошенные ощипанные тушки домашней птицы разделывай в следующем порядке. Сначала отрежь ноги до первого сустава и отруби голову на уровне второго шейного позвонка. Затем отруби шейку по последний шейный позвонок, но вначале на спинке тушки у основания шейки прорежь кожу. И только после этого отруби шею, частично освободив ее от кожи (ее оставляют для того, чтобы при заправке закрыть зобную часть и место отруба). У кур и цыплят кожу отрежь примерно с половины шейки, а у уток, гусей и индеек — с двух

третей. Крылья у птицы, за исключением цыплят, отруби по локтевой сустав, а ножки — по пяточный сустав (у цыплят крылья оставляют при тушке). Гортань и зоб ты можешь удалить через разрез на шее, но можешь сделать это во время потрошения тушки. Для этого разрежь брюшко посередине от конца грудной кости до анального отверстия и через разрез удали зоб вместе с пищеводом. Затем осторожно удали внутренности: пищевод, желудок, кишечник, легкие, сердце, почки, печень, селезенку, яичник, яйцевод и семенники, а также жир (сальник). С особенной осторожностью отделяй печень от кишок, стараясь при этом не разрезать желчный пузырь. Желудок тоже отдели от кишок, разрежь и удали внутреннюю твердую кожу. При потрошении обращай внимание на то, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом, так как от этого оно может преждевременно начать портиться. Выпотрошенную тушку тщательно промой в холодной воде, меняя ее 2—3 раза.

Обрати внимание! Если перед потрошением тебе необходимо ощипать птицу, это будет намного легче сделать, если предварительно погрузить ее на 2—3 минуты в горячую воду (65—75 °C).

Обрати внимание! Непотрошенная птица хранится дольше, чем выпотрошенная.

Обрати внимание! Если ты хочешь засолить, а после этого, возможно, и закоптить птицу в целом виде, внутренности можно осторожно удалить через разрез под крылом.

При разделке потрошенной птицы с части шеи тушки срежь кожу, а шею отруби так же, как у непотрошенной. Затем удали оставшиеся внутренности: легкие,

горловину, пищевод и жир (сальник). После разделки промой тушку в холодной проточной воде.

Для посола птицы обычно используют два вида разделки тушки: на половинки и на пласт. На половинки разделявают чаще всего крупные тушки птиц. Сначала подготовленную потрошеную тушку разрубь вдоль на две равные части. Для разделки положи птицу на чистую доску спинкой вниз, наставь изнутри тушки большой нож на середину спинной части и, ударяя по ножу деревянным молотком или скалкой, последовательно разрубь кости спины. Таким же образом, перевернув тушку, ровно разрубь и грудную кость, а затем удали остатки внутренностей в образовавшихся половинках. При разделке на пласт разрубают только грудную кость, получая распластанную тушку. После разделки удали остатки внутренностей и тщательно отмой тушку холодной водой от сгустков крови.

Разделка тушек кроликов. Разделять тушки кролика начинай с того, что, слегка оттянув брюшную стенку, надрежь ее, после чего в образовавшееся отверстие введи два пальца левой руки и с их помощью, поддерживая и раздвигая брюшину, осторожно разрежь ее до тазовых костей и грудореберной перегородки. Затем перережь лонное сращение тазовой кости и удали кишечник и желудок. При этой операции соблюдай осторожность, чтобы не повредить кишки и не запачкать их содержимым тушку. Для этого отдели прямую кишку и мочеполовые органы кролика, левой рукой осторожно опусти их ниже головы тушки и только после этого вынимай из брюшной полости кишечник и желудок. Чтобы полностью удалить кишечник с желудком, отрежь пищевод у грудобрюшной

перегородки. Затем удали печень, предварительно освободив ее от желчного пузыря. Для этого захвати его двумя пальцами за узкую часть и вырви. Следующая операция по разделке тушки кролика — удаление головы. Отрежь ее у первого шейного позвонка, затем рассеки грудобрюшную перегородку и извлеки дыхательное горло, пищевод, сердце и легкие. Парные кроличьи тушки перед посолом должны быть охлаждены. Для этого их подвешивают за задние ноги и выдерживают так в течение примерно 6—10 часов при температуре от 0 до 6 °С. Остывшие тушки хранят при температуре 0—4 °С либо сразу солят, а затем коптят.

Обрати внимание! Не стоит пытаться сохранить кроличье мясо посолом, подобно тому как это делают с говяжьим мясом. Кроличье мясо в результате посола резко ухудшается, теряя свои кулинарные качества и пищевую ценность. Кроликов лучше вялить или коптить.

КАК СОЛИТЬ И ВЯЛИТЬ ПТИЦУ И КРОЛИКОВ

Мелкую домашнюю живность обычно солят для увеличения сроков хранения, а также для последующего копчения или вяления.

Посол домашней птицы (универсальный рецепт)

Для посолочной смеси (на 10 кг подготовленной птицы): 700 г соли, 5 г аскорбиновой кислоты в порошке, 15 г мелкого сахара

Для рассола: 10 л холодной кипяченой воды, 1,9 кг соли, 50 г сахара, 25 г селитры или 5 г аскорбиновой кислоты в порошке

Подготовленные к посолу как описано выше, полутушки птицы засаливай так. Сначала тщательно натри их посолочной смесью с обеих сторон, затем уложи рядами в крепкую не протекающую тару, дно которой посыпано солью. Полутушки клади как можно плотнее и обязательно кожей вниз. На последний ряд положи кружок с гнетом и поставь посуду с птицей в холодное место. В таком виде выдерживай полутушки в течение 2 суток. Поскольку образующегося рассола будет недостаточно для покрытия всех посоленных полутушек, добавь в тару рассол. Это обеспечит более равномерное просаливание птицы. В рассоле выдерживай полутушки 8—10 суток в зависимости от их размера. К примеру, продолжительность выдерживания уток меньше, а гусей — больше.

Скажу тебе по секрету, для придания соленой птицепряного аромата в посолочную смесь можно добавить душистый молотый перец, а лавровый лист положить при укладке каждого ряда полутушек.

Гусь вяленый

Подготовленную тушку гуся изнутри и снаружи хорошенько натри солью, затем заверни ее в пергаментную бумагу или целлофан. Крепко перевяжи сверток бечевкой, чтобы не было доступа воздуха, и повесь его в защищенном от ветра месте (на чердаке или в сарае). Через 3—4 месяца гусь будет готов.

Мясо гуся должно быть упругим и выделять жир. Вяленый гусь может храниться в темном прохладном помещении до 3 лет.

Кролик вяленый

Приготовь необходимое количество рассола из расчета 150—200 г соли на 1 л воды. Раствори соль в воде и доведи рассол до кипения. Подготовленные тушки кроликов опусти на 1—2 минуты в кипящий рассол. Благодаря этому на мясе образуется солевая пленка, которая препятствует проникновению микроорганизмов. После этой обработки подвесь тушки в проветриваемом помещении и выдержи при температуре около 10 °С в течение 15—20 суток. Вяленых кроликов храни в сухом, хорошо проветриваемом и затемненном помещении при температуре не выше 10 °С не более 3 месяцев.

Скажу тебе по секрету, перед тем как готовить блюда из мяса вяленого кролика, его надо залить холодной водой и выдерживать в ней, пока мясо не станет мягким.

Секреты посола, сушки и вяления рыбы

КАК ПОДГОТОВИТЬ РЫБУ К ПОСОЛУ

Ну что ж, рыбку мы с тобой выбрали самую свежую, неповрежденную, с плотным мясом, прозрачными глазками и красными или светло-бордовыми жабрами. И пока она не утратила своей свежести, предла-

гаю перейти к следующему этапу и подготовить ее к посолу. И поскольку, как я уже говорила, все, что касается обработки рыбы, не является моим любимым занятием, опыта у меня в этом вопросе маловато. Поэтому я поднапряглась и постаралась изучить данный предмет, воспользовавшись опытом компетентных людей и материалами не менее компетентных источников. Всем, что мне удалось узнать, я с радостью поделюсь с тобой. И для начала есть у меня для тебя целых две хороших новости.

Во-первых, рыбу (за исключением сигов) вовсе не обязательно и даже нежелательно очищать от чешуи, особенно если она достаточно прочна и красива на вид, поскольку чешуя защищает мясо рыбы от грязи и копоти, если рыбу затем будут коптить. В отдельных случаях — например, если чешуя повреждена при ловле рыбы сетью, — ее можно очистить.

Во-вторых, мелкую рыбу не надо ни чистить, ни потрошить — ее солят, а затем и коптят целиком. Среднего размера рыбу весом от 1 до 3 кг при желании также можно не потрошить.

А теперь о грустном: потрошителем тебе побыть все-таки придется! Но прежде чем ты приступишь к этому мокрому делу, советую обзавестись качественными режущими инструментами: хорошо заточенным остроконечным ножом и кухонными ножницами или секатором для комнатных растений.

Изучая секреты искусства потрошительства, я выяснила, что потрошить рыбу можно двумя способами: сделать разрез по спине вдоль хребта (для крупной рыбы) или продольно разрезать брюшко (для небольшой рыбы). И в том и в другом случае целью

потрошения рыбы является удаление внутренностей, включая молоки или икру. Эта процедура должна проводиться с максимальной осторожностью: без повреждения внутренностей, особенно желудочно-кишечного тракта. Повредить, к примеру, желчный пузырь значит испортить рыбу, поскольку разлившаяся желчь сделает мясо горьким и несъедобным. И хотя отдельные специалисты считают, что эту оплошность можно исправить, сразу же промыв брюшную полость рыбы под струей воды, лично у меня это еще ни разу не получилось. Миссия по спасению испорченных мною рыбин ни разу не дала положительных результатов. Желчь штука крайне вѣдливая и, судя по моему, хоть и не богатому, опыту, поддается только удалению острым ножом вместе с куском поврежденного мяса, что для посола, а тем более копчения нежелательно. Впрочем, нежелательным считается любое лишнее повреждение. Именно о том, как избежать повреждений при потрошении рыбы, мне бы хотелось рассказать тебе подробнее.

Обрати внимание! Если ты потрошишь рыбу среднего размера, разрезая ее по брюшку от анального отверстия, как это обычно делают хозяйки, концом ножа ты можешь проколоть кишечник. В результате высвобождается содержимое кишечника и загрязняет брюшную полость рыбы. В отличие от разлившейся желчи, это бедствие можно ликвидировать, промыв под струей воды, но это ни тебе, ни рыбе на пользу не пойдет. По мнению опытных солистов-копильщиков, мыть рыбу перед посолом лучше вообще не стоит — ее следует обтереть чистой тряпкой.

А если уж возникла необходимость в мытье, то сделать это надо до потрошения, а не после. Поэтому при потрошении рыбы со стороны брюшка лучше делать разрез, начиная от низа головы, между грудными плавниками и до заднего прохода — так тебе удастся избежать повреждения желудка и кишечника. Сделав разрез по брюшку, перережь пищеварительный тракт в самом начале — в том месте, где кончается голова, затем осторожно извлеки его вместе со всеми внутренностями, включая икру или молоки; удаляй в направлении хвоста. Операцию можно считать удачной, если кишка оборвется изнутри у анального отверстия и ее всю можно будет вытянуть. При этом в теле рыбы остается почка (она располагается вдоль позвоночника) — ее можно удалить с помощью ложки.

Обрати внимание! При потрошении утря обрати особое внимание на то, чтобы была удалена последняя часть почки, которая находится за анальным отверстием на брюшке.

Обрати внимание! Брюшко таких рыб, как форель, сиг, хариус, имеет мягкую поверхность, поэтому их легко потрошить с помощью острозаточенного ножа. А у карпов и линей брюшко жесткое — им лучше вскрывать брюшную полость кухонными ножницами или секатором, предварительно сделав маленький надрез острием ножа.

Обрати внимание! Если ты потрошишь крупную рыбу, разрез делай через спину вдоль хребта, отсекая ребра от позвоночника с одной стороны. Это делается для того, чтобы не затронуть брюшную полость и не повредить тонкую пленку, прикрывающую

слой жира на брюшке. Именно этот жирок и ценится большинством любителей покусать копченую рыбку. Вот пишу и вижу, как держу в руках лоснящийся аппетитнейший кусочек, а жирок с него стекает по пальцам, пробирается ароматной струйкой по запястью... Пожалуй, надо остановиться, а то слюна, подчиняясь моему бурному воображению, может залить клавиатуру... Что же касается рыбы с разрезанной спиной, внутренности из нее надо вынуть точно так же, как при потрошении со стороны брюшка, а при должной сноровке можно удалить и кости позвоночника. Впрочем, крупную рыбу, предназначенную для копчения, а не только для посола, ты можешь разделать на поперечные куски либо на два продольных филе. Для этого тебе тоже потребуются сноровка и длинный узкий хорошо заточенный нож, который так и называется — филейный.

И напоследок я оставила то, что обычно делают в самом начале или не делают вовсе. Речь пойдет о жабрах, тех самых красивых ярко-красных жабрах, которые помогли нам определиться с доброкачественностью рыбы. Как я поняла, консенсус по вопросу удалять или не удалять жабры среди специалистов по засолке и копчению достигнут не был. С одной стороны, рыбаки, засаливающие и закапчивающие свой улов, предпочитают не вырезать жабры. (Зачем портить такую красоту!) Те, кто придерживается такого мнения, поступают следующим образом. После того как рыба уснула, точнее, ее усыпили ударом чего-либо тяжелого по голове (извини за такого рода подробности), рыбу ополаскивают водой (или обтирают тряпкой), промывают ей жабры

и под жаберные крышки с обеих сторон всыпают по 1 ч. л. крупной соли. С другой стороны, специалисты по копчению рыбы в более крупных масштабах считают, что при потрошении всех видов рыбы обязательно вырезать жабры, причем вместе с плечевым поясом костей. По их мнению, благодаря этому удастся избежать кровяных подтеков, которые через некоторое время проступают на коже копченой рыбы и ухудшают ее внешний вид. По тем же соображениям они рекомендуют при потрошении стремиться к полному обескровливанию рыбы. На мой не слишком просвещенный взгляд, суть этого противостояния сводится к тому, что крутые спецы коптильного производства прежде всего заботятся о внешнем виде копченого продукта и улучшении его потребительских качеств. Для тех же, кто и ловит, и коптит лишь для себя, любимых, и своих близких, понятие «через некоторое время» не столь важно: такую вкусную рыбку съедают быстрее, чем на ней проявятся кровоподтеки и она успеет потерять свой товарный вид. Тут главное, чтобы вкусно и, уж извини за занудство, не опасно для здоровья. Делать так, чтобы было вкусно, думаю, мы с тобой научимся. А вот чтобы не опасно, достаточно соблюдать *элементарные правила безопасности при подготовке рыбы к посолу*:

- Покупай только свежую, а еще лучше живую рыбу, выловленную в экологически чистых водоемах.
- Все операции по подготовке рыбы к посолу по возможности проводи в чистом прохладном месте.
- В процессе подготовки защищай подготовленную рыбу от мух и прочих насекомых, способных занести на мясо рыбы болезнетворные микроорганизмы.

низмы и личинки паразитов. Это можно сделать, накрыв обработанную рыбу чистой марлей, сложенной в 2—3 слоя.

КАК СОЛИТЬ РЫБУ

В отличие от мяса, которое большей частью солят лишь для того, чтобы потом закоптить, рыбу принято солить и просто так, как говорится, ради искусства. И это не просто слова. Ведь правильный посол рыбы — это действительно искусство. Разумеется, кто хочет, тот просоленную рыбу коптит, а кто не хочет, тот сушит, вялит или хранит до поры до времени. А кое-кто и просто так ест, причем с а-а-а-громным удовольствием. Ведь под действием соли происходит свертывание белков, специфические вкус и запах сырой рыбы теряются, а мясо ее уплотняется и становится пригодным к употреблению без кулинарной обработки.

Скажу тебе по секрету, солить и вялить лучше всего рыбу зимнего и весеннего улова. До начала икрометания мясо рыбы содержит больше жира, поэтому в вяленом виде такая рыбка будет самой вкусной. Плюс — сам процесс вяления приходится на время, когда еще мало мух и проще защитить развешенную для провяливания рыбу от их личинок.

Теперь давай разберемся, какую рыбу мы будем солить. Разумеется, для посола подходит не всякая рыба. Если рыбка хороша в ухе, в жареном или тушеном виде, это еще не значит, что она будет так же вкусна после посола. Для этого рыбе нужен особый

талант — умение созреть. Такими талантами обладают лососевые (горбуша, лосось, кета, чавыча, ряпушка, сиг, форель), сельдевые и анчоусовые (сельдь, салака, тюлька, хамса, килька), скумбриевые, а также вобла, тарань, плотва, лещ, чехонь, жерех и т. д.

Если ты думаешь, что солить можно только свежесловленную рыбу, ты ошибаешься. Можно солить и доброкачественную мороженую — естественно, предварительно разморозив ее. Главное, чтобы эта рыба была заморожена свежей и хранилась в надлежащих условиях — без оттаивания и повторного замораживания. Впрочем, солить мороженую рыбу сложнее, чем свежую: трудно уловить «момент истины». Это когда рыба уже успела засолиться, но еще не пересолена. Так происходит потому, что при оттаивании нарушается структура тканей мяса рыбы, в результате чего в процессе посола оно забирает слишком много соли. Правда, жирная рыба такой неумеренностью не страдает — лишней соли не возьмет. Так что, выбирая для посола мороженую рыбу, отдавай предпочтение той, что жирнее. С ней хлопот поменьше, к тому же ее можно некоторое время хранить в рассоле.

В зависимости от вида и жирности рыбы используют разные способы посола. Это известные тебе сухой, смешанный и мокрый посолы, а также их специфические разновидности — провесной, тузлучный, пряный и ускоренный.

Использование каких-либо пряностей при посоле рыбы основывается на традициях национальных кухонь тех мест, где была выловлена рыба, и личных предпочтениях солильщиков, причем последние, как

правило, предпочитают хранить это в строжайшем секрете. Это может быть как одна-единственная пряная травка, к примеру тимьян (его обычно добавляют в анчоусы), так и какая-нибудь сложная смесь типа индийской карри (она удачно сочетается с жирной рыбой). Впрочем, добавление пряностей нередко дело привычки. И если ты имеешь такую привычку, учти, что пряности надо добавлять в посолочную смесь или в рассол или укладывать непосредственно в посуду.

Обрати внимание! Хотелось бы напомнить, что для посола надо использовать крупную соль, поскольку главное ее назначение состоит в том, чтобы удалить из рыбы влагу, а не только в том, чтобы придать ей соленый вкус или оказать консервирующее воздействие. Крупная соль при низкой температуре растворяется медленно и ей требуется влага, которую она как раз и вытягивает из рыбы. С мелкой солью такого эффекта не получается, она быстро превращается в плотную корку, которая моментально просаливает верхний слой мяса рыбы, но не обезвоживает его, что приводит к быстрой порче продукта.

Обрати внимание! И еще напомним: крупную рыбу перед посолом надо выпотрошить, среднюю рыбу весом от 1 до 1,5 кг потрошат либо нет — по желанию, а мелкую вообще не потрошат.

Сухой посол свежей рыбы

Рыбу весом от 1 до 3 кг можно солить целиком. В этом случае для того, чтобы ускорить процесс просолки и одновременно с этим приостановить развитие процесса порчи в ее брюшной полости, в нее вводят

насыщенный соляной раствор. Сделать это можно через анальное отверстие с помощью медицинского шприца без иглы или небольшой клизмы с тонким наконечником. Затем рыбу натирают солью, в рот и под жаберные крышки также насыпают соль. После этого рыбу укладывают в подготовленную емкость. Сигналом к тому, что рыба готова, может служить прекращение выделения сока, а подтвердить это можно по двум главным признакам: «дублению» спинки рыбы (она становится твердой и плохо сгибается) и бледно-красному цвету глаз. Перед употреблением соленую рыбу отмачивают в течение 2—3 часов в чистой холодной воде, после чего подвешивают в подвешенном состоянии в течение суток либо подают на стол в таком виде.

Обрати внимание! Если ты собираешься оставить соленую рыбу для более длительного хранения, достань ее из засолочной тары, удали мокрую соль с поверхности и из брюшка, промыв рыбины в свежем рассоле. Затем уложи рыбу в прочную (без щелей) чистую бочку. Укладывай рыбины немного внахлест одну на другую, располагая слои крест-накрест и слегка трамбуя их руками или каким-нибудь тяжелым предметом. Для трамбовки воспользуйся плоской тарелкой или деревянным кружком, чтобы не повредить нежные рыбные тушки. Плотную уложенную в бочку соленую рыбу закрой крышкой и поставь в прохладное или очень холодное место на хранение. Так соленую рыбу можно хранить по нескольку месяцев.

Скажу тебе по секрету, есть один старинный способ избавиться от специфического рыбного запаха,

издаваемого бочкой с соленой рыбой. Просто, укладывая рыбу в бочку, перекладывай ее слои свежей, хорошо промытой крапивой.

*Сухой посол свежей рыбы
(универсальный рецепт)*

На 10 кг рыбы — 1,5—1,7 кг соли (для слабого посола), 2 кг соли (для умеренного посола), 2—3 кг соли (для крепкого посола)

Для этого посола пригодны вобла, густера, тарань, лещ, карп, окунь, судак, сазан, жерех, красноперка, плотва, подлещик, рыбец, чехонь, хамса, килька, сардины, ставрида и т. д. Но особенно он хорош для посола речной рыбы среднего размера весом от 250 до 500 граммов.

Перед посолом, если это необходимо, помой рыбу и обсуши, если нет — оботри ее чистой тряпкой. Хамсу, кильку и сардины соли без потрошения, у ставриды удали жабры и внутренности, не разрезая брюшка. У рыб весом более 1—1,5 кг кроме удаления жабр и внутренностей разрежь брюшко или сделай разрез вдоль спинки и удали внутренности, а затем осторожно протри брюшную полость сухой чистой хлопчатобумажной тряпкой. На дно подготовленной посуды для посола (прочной бочки, эмалированной кастрюли или ведра, бака из нержавеющей стали) насыпь слой соли. Потрошеную рыбу щедро посыпь солью снаружи и внутри и уложи в посуду для посола вверх брюшком. Подготовленную непотрошеную рыбу обваляй в соли и также уложи в посуду брюшком кверху. Укладывая рыбу слоями, причем если в первом слое рыба будет

уложена в одном направлении, то в следующем клади ее в противоположном, то есть головы на хвосты, а хвосты — на головы. Учти, что вниз надо класть более крупную рыбу, а на нее мелкую. Уложенную в посуду рыбу засыпь слоем соли, на соль положи деревянный дырчатый кружок, а на него поставь гнет (чистый камень или банку с водой), причем чем больше будет рыбы, тем тяжелее должен быть гнет. Посуду с засоленной рыбой накрой крышкой и вынеси в холодный погреб. Через 2 дня проверь, достаточно ли образовалось рассола, чтобы покрыть всю рыбу. Если достаточно, следи за его состоянием, пока рыба созревает. Если недостаточно, добавь немного свежего рассола, приготовленного из расчета 200 г соли на 1 л воды.

Обычно через 3—7 дней, в зависимости от размера, рыба полностью просаливается. Вынь ее из рассола, промой в проточной воде, обсуши на воздухе и сложи в деревянный ящик или корзину на хранение.

Обрати внимание! Оставшийся рассол повторно использовать нельзя! Остатки крови и слизи в нем делают его непригодным для еще одного посола.

Скажу тебе по секрету, если ты добавишь к соли примерно 1 ст. л. сахара, твоя рыбка получится еще вкуснее.

Специальный посол свежей рыбы

На 10 кг рыбы — 2 кг соли

Большое количество рыбы можно засолить в деревянном некрепко сколоченном ящике, то есть ящике со щелями. Итак, уложи посыпанную солью рыбу

в ящик, используя описанные выше принципы укладки. Затем посыпь рыбу солью, сверху на нее положи дырчатый кружок с гнетом, ящик поставь в яму, выкопанную в прохладном месте, сверху накрой его полиэтиленом. Сок, который будет выделяться из рыбы, постепенно будет вытекать из ящика и уходить в землю, рыба же под воздействием соли и гнета будет уплотняться. Гнет надо подбирать с таким расчетом, чтобы он был в состоянии продавить своим весом всю толщу рыбы и максимально вытеснить из нее воздух.

Небольшое количество мелкой рыбы можно засолить по тому же принципу, но немного иначе. Для этого тебе понадобятся две доски (подойдет и фанера) и большой кусок ткани. Впрочем, вместо одной доски можешь воспользоваться столом, желательно деревянным некрепко сколоченным и стоящим на открытом воздухе. Засаливать рыбу этим способом на кухонном столе я бы тебе не советовала. Почему? Объясню позже, если не догадаешься самостоятельно. Итак, уложи ткань на доску так, чтобы ее края свисали, на ткань выложи непотрошенных рыбок, посыпанных солью. Укладывай их слоями так, чтобы спинка одной ложилась на брюшко другой. Уложив рыбу, посыпь ее солью, подними края ткани и заверни рыбу. На этот сверток положи доску, а на нее — гнет. Сок, выделяющийся из рыбы, будет просачиваться через ткань и вытекать, и лучше всего, если твое соляное сооружение будет лежать на земле, в которую и уйдет этот сок.

Обычно засоленная этим способом рыба просаливается в такие сроки: мелкая рыбка (весом до 300 г) — за 3 дня, средняя (до 1 кг) — за 5 дней, а крупная — за 10 дней и дольше.

Посол карпов и другой крупной речной рыбы

Этим способом солят крупных карпов и другие виды речной рыбы — усача, сома, судака и тому подобных.

Карпа, предназначенного для засолки, обмой в большом количестве воды, удали внутренности и жабры. Очень крупные тушки разрежь на 2 части. Каждую тушку или часть натри со всех сторон солью (175—200 г соли на 1 кг рыбы), уложи в засолочную посуду и сверху засыпь толстым слоем соли. Сверху на соль положи плоскую тарелку с гнетом. Посоленный таким способом карп выделяет часть сока, в результате чего образуется рассол, в котором его можно хранить долгое время. Перед употреблением вымочи рыбу в воде комнатной температуры в течение 2—3 суток, меняя ее несколько раз. После этого карпа можно готовить, как и свежую рыбу.

Сельдь соленая

Так чаще всего солят свежую черноморскую сельдь. Чтобы приготовить сельдь к посолу, разрежь брюшко рыбы и удали все внутренности. Ножом с острым концом разрежь кровеносные сосуды, которые находятся в глубине грудной полости, удаляя из них кровь. Разделанную сельдь 2—3 раза промой холодной водой, чтобы как можно лучше удалить кровь. После этого обсуши рыбу, обсыпь со всех сторон солью (количество соли бери как обычно — 200 г на 1 кг рыбы), наполни ею брюшко и жаберные полости. Затем уложи рыбу в эмалированную или деревянную посуду,

посыпъ солью и храни в холодном и темном месте. Перед употреблением вымочи соленую сельдь в воде.

Обрати внимание! Соленая сельдь плохо хранится в домашних условиях: на поверхности рыбы появляется желтый налет (ржавчина), образующийся в результате окисления жира. Для предупреждения ржавления можно хранить сельдь в закрытой посуде в растворе соли, приготовленном из расчета 200 г соли на 1 л воды. Посуда с сельдью должна находиться в темном холодном помещении или в холодильнике. Срок хранения соленой сельди в рассоле в холодильнике — 20—30 дней, в погребе — 10 дней.

Рыбец, засоленный с пряностями

Так солят рыбу в литовских селах. Рыбца не очищай от чешуи, а только выпотроши и хорошо промой. Затем уложи рыбу в эмалированную посуду, обильно посыпъ солью, смешанной с перцем, лавровым листом, ягодами можжевельника и зернами кардамона. На следующий день рассол слей, а на рыбу положи кружок с тяжелым гнетом. Посуду с рыбцом поставь в холодное место. Перед употреблением вымочи рыбца в холодной воде и используй для приготовления рыбных блюд.

Смешанный посол свежей рыбы

Крепкий посол рыбы для хранения

На 1 кг рыбы — 200 г соли

Для рассола: на 1 л воды — 200 г соли

Свежую скумбрию, чирус, кефаль помой в холодной воде, затем удали жабры и внутренности, сделав разрез по спине и не разрезая брюшка. Подготовленную таким образом рыбу тщательно промой в слабо подсоленной воде (2 ст. л. соли на 1 л воды) до полного удаления крови и дай воде стечь. После этого засыпь соль внутрь брюшной полости каждой рыбы, уложи их брюшком кверху в эмалированную посуду, пересыпая солью, накрой чистой тарелкой или кружком, установи гнет и вынеси в холодный погреб. На 2-й день слей образовавшийся красноватый сок и замени его свежеприготовленным охлажденным рассолом. Повтори смену рассола еще 2 раза — на 4-й и 6-й день. Процесс созревания рыбы, засоленной этим способом, в холодном помещении длится 10 суток, а в неохлажденном — 6—7 суток. После созревания разложи соленую рыбу в трехлитровые банки (делай укладку как можно плотнее), залей ее новым рассолом, накрой крышками и храни в холодном темном помещении.

Обрати внимание! Учти, что при замене старого рассола новым количество вливаемого рассола должно быть равно количеству слитого.

Обрати внимание! Перед употреблением в пищу крепкосоленую рыбу вымачивают в холодной воде. После этого ее можно сразу есть, жарить, варить, тушить. Итак, сначала промой рыбу холодной проточной водой. Если мясо рыбы очень плотное, то ее надо вымачивать 5—10 часов, меняя воду 2—3 раза. Опытные солильщики считают, что рыбу надо вымачивать столько часов, сколько дней ее солили. Они же определили, что сигналом к окончанию вымачивания служит мо-

мент, когда соленая рыба начинает всплывать. Количество соли, остающееся в мясе рыбы после вымачивания, должно быть в пределах 5—7 %. Некоторые виды рыб (сельдь, скумбрию, ставриду) можно вымачивать не только в воде, но и в слегка разбавленном водой холодном молоке или в холодном крепко заваренном черном чае. Для этого достаточно 3—4 часов.

Малосольный посол рыбы для повседневного употребления

Засоли рыбу способом, описанным в предыдущем рецепте. На 2-й день слей образовавшийся красноватый сок, замени его свежеприготовленным охлажденным рассолом и выдерживай рыбу в течение 2—3 дней. После этого вынь рыбу, промой ее в слабосоленой воде (2 ст. л. соли на 1 л воды) и дай воде стечь. Оберни обсохшую рыбу чистой ветошью и положи в холодное место. Через 3 дня малосольная рыба будет готова. Срок хранения малосольной рыбы на холоде — 5—7 дней.

Мокрый посол свежей рыбы

Этот способ имеет существенное преимущество перед другими посолами: из рассола соль лучше проникает в тушку рыбы, и она просаливается более равномерно. Но для того чтобы получить желаемый результат, необходимо рассчитывать концентрацию раствора соли. Впрочем, как показывает практика, оптимальным является 5—8 % раствор поваренной пищевой соли, то есть при его приготовлении на

1 л воды надо взять 50—80 г соли. Помимо этого, чтобы избежать скученности рыбы в рассоле, надо соблюдать и соотношение рыбы и рассола. Оно должно быть равным 1:1,5. Лишь в этом случае можно будет добиться равномерного проникновения соли в тушки рыбы. В этом рассоле рыбу оставляют при комнатной температуре на 12 часов. Можно уменьшить время посола, приготовив более концентрированный рассол (как правило, 27—33 % в зависимости от температуры). В этом случае время посола сокращается до 2 часов. И в том и в другом случае в качестве посуды для посола лучше использовать неглубокую посуду с широким дном — так нижние слои рыбы будут в меньшей степени сдавливаться верхними.

Обрати внимание! Рассол можно использовать только один раз: остатки крови и слизи в нем делают его непригодным для еще одного посола.

Мокрый провесной посол свежей рыбы

Этот очень щадящий способ посола хорош для жирной морской рыбы: скумбрии, кефали, сардины, пеламиды и других, — а также для рыбы с очень нежным мясом, такой как лососевые и хариусовые. Рыбу для провесного посола выбирай некрупную, поскольку она будет солиться непотрошенной. Рассол готовь такой концентрации, чтобы в нем плавало опущенное туда яйцо или сырая картофелина (подробнее читай выше в разделе «Способы посола»). Подготовленные тушки подвесь к прутьям, уложенным сверху на емкость с рассолом, причем тушки должны быть полностью погружены в рассол и расположены так, чтобы

не давить на находящиеся рядом. Через 5—7 дней (в зависимости от размера) рыба будет готова. Вынь рыбу из рассола, обсуши или подвесь для подвяливания. Оставшийся рассол вылей.

Обрати внимание! В жаркую погоду солить рыбу этим способом нельзя.

Мокрый посол свежей рыбы в тузлуке

Тузлук — это насыщенный водный раствор соли, а проще говоря — крепкий рассол. Этот способ хорош для посола мелкой рыбы, причем чаще всего в тузлуке солят рыбу перед вялением. Примерный расход соли при этом способе посола — 120—130 г соли на 1 кг рыбы. Итак, приготовь крепкий рассол из расчета 350—400 г соли на 1 л кипяченой воды. Можешь добавить в рассол немного сахара — 1 ч. л. на 1 л рассола будет достаточно. Свежепойманную рыбу не мой, а лишь протри чистой тряпочкой. Если же рыба была куплена на рынке, лучше будет ее помыть. Подготовленную рыбу с помощью толстой иглы нанижи через глазницы на шпагат по 5—10 штук (в зависимости от размера). Опусти связки рыбы в посолочную емкость с рассолом так, чтобы он полностью покрывал рыбу. Тушки укладывай не очень плотно, располагая их брюшком вверх. Сверху на рыбу положи дырчатый кружок с гнетом. После этого вынеси посуду с рыбой в холодное место для созревания. Поскольку в процессе засолки из рыбы выделяется сок, объем рассола увеличится и, соответственно, уменьшится его концентрация. Поэтому за состоянием рассола надо внимательно следить и, как только он

помутнеет, заменить свежим. Заменяя рассол, помни, что объем нового рассола должен быть равен объему слитого. Как показывает практика, замену рассола надо делать на 3-й и на 6-й день после начала посола.

Мелкая рыба, засоленная в тузлуке, обычно просаливается за 2—3 суток, рыба средних размеров (весом до 1 кг) — за 5—8 суток. Просоленную рыбу вынь из посолочной посуды, промой в большом количестве холодной воды, не снимая со шпагата. Делай это тщательно и не менее 20—30 минут. После этого дай воде стечь, а затем подвесь связки рыбы для просушки и подвяливания.

Что надо делать, чтобы посол получился качественным

Надеюсь, ты помнишь, что даже качественный посол не является гарантией обезвреживания микрофлоры, опасной для человеческого организма. Заметь, речь не идет о посоле, проведенном без должного соблюдения сроков и правил. Это в нашем деле вообще должно быть исключено! Так что же надо делать, чтобы соленая рыба получилась доброкачественной? Прежде всего, надо тщательнейшим образом соблюдать все правила и условия посола, а еще надо на протяжении всего процесса посола тщательно выполнять все положенные операции. Ведь порча засоленной рыбы может произойти из-за какого-нибудь пустякового недосмотра; особенно это важно в самом начале посола. *Вот несколько важных моментов, которые могут стать причиной порчи рыбы во время посола:*

- Рыба в посуду уложена неравномерно, и в получившихся пустотах остался воздух, оказавшийся источником расшавившихся микроорганизмов.
- Рыба уложена правильно, а вес гнета не рассчитали — маловатым оказался груз для такого количества рыбы. С таким гнетом давление на рыбу оказывается недостаточное, лишний воздух не вытесняется и микроорганизмы снова торжествуют.
- Все правильно сложили и вес гнета на калькуляторе просчитали, а за самим гнетом не уследили — точно в центр кружка не поставили. Сполз гнет — и опять та же история, ведущая к неминуемой порче.

Теперь ты понимаешь, насколько важна любая мелочь? Да, собственно говоря, в нашем деле мелочей не бывает. Ведь от того, насколько ответственно ты относишься к процессу посола, зависит, насколько качественным он у тебя получится. Поэтому так важно не только научиться определять, готова ли посоленная тобой рыба, но и насколько эта рыба доброкачественна, а значит, и безопасна. Правильно посоленная рыба может храниться сравнительно долго, поскольку, насыщаясь солью, сок рыбы приобретает такую концентрацию, при которой жизнедеятельность гнилостной микрофлоры практически прекращается.

Основные признаки, по которым можно отличить правильно посоленную рыбу от испорченной и опасной для здоровья:

- Хорошо просоленная рыба издает приятный специфический запах.
- У правильно просоленной рыбы спинка становится твердой и плохо сгибается. По этому при-

знаку чаще всего и определяют готовность соленой рыбы.

- Хорошо просоленная рыба должна быть твердой везде, в том числе и в области брюшка. Это можно проверить, нажав на него пальцами.
- Глаза у правильно просоленной рыбы западают и становятся светлее, плавники и чешуя приобретают белесый оттенок, мясо становится темно-серым, а икра — желтовато-красной.
- Если по окончании посола рыба мягкая и при легком растягивании внутри потрескивает, это значит, что она была несвежей или испортилась во время посола.
- Если рассол, в котором солится рыба, стал мутным и вспенился, рыба, скорее всего, также окажется испорченной.
- Если по окончании посола при нажатии на брюшко соленой рыбы слышатся хлюпающие звуки от движения воздуха, а затем ощущается неприятный запах, такую рыбу есть нельзя: она испорчена.

КАК СУШИТЬ И ВЯЛИТЬ РЫБУ

Рассказывая тебе о посолах, я, честно говоря, не могла дожждаться, когда же, наконец, покончу с ними и перейду к более захватывающей теме. Ведь вяленую рыбку любят не только представители сильного пола, но и мы, дамы. Когда-то давным-давно, в ту незабываемую пору, когда я только-только начала превращаться из прыщавой куколки в бабочку, среди молодежи было модно ходить в пивбары. Там мы с юным претен-

дентом на звание моего первого супруга и нашими шумными друзьями-студентами приобщались ко взрослой жизни, смело пробуя ее на вкус. Ах, этот вкус разбавленного водой пивка, которое пилось литровыми кружками! Взрослые дядьки посыпали их по краю крупной солью и пили, касаясь губами в том месте, где прилипла соль. Голь на выдумку хитра! Ведь соли тогда было много. В отличие от воблы. Счастливые владельцы этого ароматного, истекающего жирком лакомства чувствовали себя королями. Да что там вобла — любая самая заваливающая сушеная-пресушенная таранка в мире пивных страстей почиталась за деликатес. Хотя, если честно, сушеные таранки обычно доставались не мне. Во времена моей юности модно было не только ходить в пивбары — в моде было джентльменство. По праву единственной дамы я получала все самые вкусные кусочки, причем не только из рук своего суженого, но и в качестве жертвоприношений всех остальных не менее галантных кавалеров нашей веселой компании. Что касается сушеных таранок, их джентльмены, конечно, употребляли — за неимением лучшего. Но особо не ценили ни в качестве закуски к пиву, ни в виде худосочных барышень, выступавших в той же номинации, но имевших еще меньший успех, чем их тезки-рыбешки. Однако к чему это я? Да к тому, что вяленая рыбка и сушеная, несмотря на кажущуюся похожесть, — это все-таки, как давно говорят уже не только в Одессе, две большие разницы. Сушеная рыба — это вещь в хозяйстве полезная. И главная ее функция — накормить. К тому же сплошная экономия: засушил, в холодочке положил до поры до времени, а понадобилась — размочил, и опять она

почти что свежая (заметь, ключевое слово здесь — «почти»). Вяленая рыбка — это отнюдь не почти, это нечто. Она не для пользы, она — для удовольствия. Вот на этом месте мне бы и хотелось остановиться и рассказать тебе и о той, и о другой поподробнее.

Сушеная рыба. Для сушки обычно выбирают скумбрию, пеламиду, осетра, сома и тарань. Рыба, которую собираются сушить, должна быть свежей, без повреждений и ранений. Отобранную рыбу моют и сортируют по величине, а после этого солят сухим или мокрым способом. При сухой засолке расходуют 9—15 % соли от веса рыбы в зависимости от величины рыбы и внешней температуры. При засолке мокрым способом рыбу опускают в рассол, который содержит 22 % соли. Рыба считается засоленной, если ее мясо впитало от 3 до 6 % соли в зависимости от внешней температуры. Просоленную рыбу сушат двумя способами: в специальных сушильнях или печах при определенной температуре подогрева либо на открытом воздухе. Сушеную рыбу упаковывают в деревянные ящики, имеющие отверстия для проветривания. С этой же целью между тушками прокладывают тонкие сухие прутья. Хранят сушеную рыбу в сухом проветриваемом месте. Срок хранения — около 1 года.

Чирозь (сушеная скумбрия)

Для рассола: на 1 л воды — 25 г соли

Этот способ сушения скумбрии популярен в Болгарии. Весной, как только скумбрия отнерестилась, освободилась от икры и стала более постной, ее глав-

ным образом используют для приготовления чирози. Предназначенную для сушения рыбу выпотроши, удаляя внутренности через жаберные крышки, а не разрезая брюшко. Выпотрошенные тушки промой и свяжи вместе по 2 штуки ниткой или тонким шпагатом, пропуская его через хвост. Затем опусти рыбу в охлажденный рассол. Через 8 часов вынь рыбу из рассола, промой ее в холодной воде и развесь на жердях, поднятых на подставки, или подвесь другим способом. Суши скумбрию от 5—6 дней до 2 недель (в зависимости от внешней температуры). Сушеную рыбу свяжи в пучки, уложи их в мешки и храни в сухом и проветриваемом помещении.

Кстати, так же сушат ставриду.

Карюшка сушеная

Так сушат рыбу в Литве. Рыбу выпотроши и протри полотняной тряпкой. Приготовь посолочную смесь из большого количества соли и предварительно измельченных пряностей: черного и душистого перца, лаврового листа, ягод можжевельника, зерен кардамона. Затем хорошенько натри подготовленную рыбу посолочной смесью и уложи ее в эмалированную посуду, пересыпая солью с пряностями. Накрой рыбу кружком с гнетом и выдерживай 1—2 суток, затем слей образовавшийся рассол, а рыбу обсуши, нанижи на продетую через глазницы бечевку или проволоку и повесь сушиться под крышей на солнечной стороне в хорошо проветриваемом месте или разложи в негорячей печи на соломе.

Кстати, так же сушат и другую мелкую рыбу.

Вяленая рыба. Для вяления подходит практически любая рыба — от мелких снетков до крупных осетров, из которых делают вяленый балык. Но лучше всего использовать воблу, леща и тарань. Впрочем, подойдут и другие виды рыбы: скумбрия, чирус, кефаль, мойва, рыбец, шемай, судак, лещ, сазан, жерех, плотва, густера, подлещик, чехонь, окунь, уклейка, красноперка, язь, щука, карп.

Свежепойманную рыбу сразу же обрабатывать для вяления нельзя. Сначала ее выдерживают несколько часов, уложив в кучки, а затем уже готовят к посолу. Рыбу длиной до 25—30 см солят целой, а более крупную обрабатывают как обычно для посола. Перед посолом рыбу моют в чистой воде. У рыбца, скумбрии, чируса, шемаи, тарани, воблы удаляют жабры и внутренности, причем внутренности удаляют через жаберные отверстия. У других видов помимо этого делают продольный разрез на спинке. Если тушки некрупные, то вялить их предпочтительнее или целиком, или в виде пластов, нарезанных вдоль позвоночника, или кусками весом примерно по 200 г, нарезанными поперек. Всю крупную рыбу потрошат, разрезая не со стороны брюха, а со спины. После потрошения рыбу обваливают в соли (на 1 кг рыбы — 200 г соли), укладывают соль в брюшную полость, а также втирают ее в продольный разрез.

Обрати внимание! Не стоит вялить непотрошеную рыбу летом, так как большей частью рыба в этот период питается зеленью, которая быстро разлагается в брюшной полости и придает мясу горький привкус и неприятный запах.

Обрати внимание! Потрошить рыбу или нет — личное дело каждого сознательного гражданина. Но необходимо помнить, что рыба, которая живет в реках, почти вся заражена паразитами. А обезопасить себя от них — наша наиглавнейшая задача. Иначе придется делиться с ними вяленой рыбкой.

Рыбу для вяления можно солить разными способами.

При посоле сухим способом рыбу готовят, втирая соль против чешуи, затем тушки плотно укладывают в деревянный ящик или какую-либо другую емкость, каждый ряд пересыпают слоем соли, придают гнетом и ставят в холодное место, например в подвал или погреб. За 5—7 дней рыба хорошо просаливается.

При мокром способе сначала при помощи иглы на шпагат нанизывают по несколько рыбин, после чего связки рыбы укладывают в тару (бочку или эмалированную посуду), заливают рассолом (2,5 кг соли на 10 л прокипяченной и охлажденной воды), накрывают кружком с гнетом, выносят в холодный погреб и выдерживают в течение 2—3 суток в зависимости от размера рыбы и погоды. Но чаще всего перед вялением рыбу засаливают в тузлуке — насыщенном водном растворе соли (способ посола описан выше в рецепте «Мокрый посол свежей рыбы в тузлуке»). После выдержки в рассоле рыбу вынимают из тары и тщательно промывают чистой холодной водой. Иногда, чтобы удалить излишек соли, рыбу приходится вымачивать. Если мясо очень плотное, то вымачивать рыбу в холодной воде приходится от 5 до 10 часов, меняя воду 2—3 раза.

Обрати внимание! Момент нормализации содержания соли в мясе рыбы определить несложно: когда рыба достаточно вымокла, она начинает всплывать. Это происходит потому, что удельный вес пересоленной тушки больше, чем пресной воды, в результате чего она тонет. Всплытие же свидетельствует о том, что содержание соли в ней уже в норме. Норма соли — это 5—7 % от веса рыбы.

Вымоченные тушки, пласты или куски раскладывают на бумаге и дают им обсохнуть. Затем рыбу нанизывают на шпагат, оставляя расстояние между тушками не менее 1 см. Вялят рыбу на открытом воздухе в умеренно теплые дни, но не на солнце, а в тени, лучше под навесом, в хорошо проветриваемом месте. Но лучше всего вялить рыбу весной в прохладную сухую погоду. В это время рыба не только равномернее провялится, но и не будет подвергаться нападению насекомых-агрессоров.

Обрати внимание! Злейшие враги вяленой рыбы — мухи и осы, которые постоянно атакуют подвешенные для подвяливания тушки. Осы выедают мякоть, а мухи пристраивают под жаберы и в другие укромные уголки кладки яиц, из которых вскоре появится множество личинок опарышей. Немного подпорченную рыбу еще можно спасти, снова погрузив ее на несколько часов в соляной раствор. Но справиться в колонией уже вылупившихся прожорливых опарышей можно только одним весьма и весьма оригинальным способом. Дай им сожрать несчастную рыбу, а затем осторожно собери с ее останков отъевшихся паразитов, хорошенько промой их холодной

водой и обдай подсоленным кипяточком. Что с ними делать дальше, я тебе сейчас расскажу.

Скажу тебе по секрету, из опарышей можно приготовить... вкусный плов. Поверь, это не злая шутка. Как я слышала, такой плов готовят где-то в Средней Азии и делают это исключительно для самых дорогих и почитаемых гостей. Кого пригласить на чудо-плов, надеюсь, ты сообразишь, а рассказывать им, из чего он приготовлен, думаю, необязательно. Впрочем, подобные неприятности происходят только со свежесушеной рыбой, а тушкам, подвяленным в течение 2—3 дней, мухи и их потомство не опасны. Чтобы хоть как-то защитить только что сушеную рыбу от мух, после вымачивания ее смачивают уксусом: его запах какое-то время их отпугивает. Но лучшим средством от мух и ос традиционно считают марлевый полог, которым с обеих сторон закрывают рамки, не оставляя ни малейшей щели. Однако и это средство, прямо скажу, не слишком надежное, но при строгом контроле и непосредственном участии с твоей стороны относительную безопасность рыбе гарантирует. Есть, правда, еще один способ вялить рыбу без риска: делай это ранней весной и поздней осенью, когда еще не открыт либо уже закрыт сезон этих доставучих насекомых.

Обрати внимание! Некоторые специалисты в области вяления рыбы предпочитают подвешивать тушки, продевая шпагат в отверстие возле хвоста, другие же, наоборот, протягивают его через глазницы. В результате рыба оказывается подвешенной либо за хвост, либо за голову. И у тех и у других имеются весомые аргументы поступать так, а не иначе. Если

тебя интересует, кто же из них прав, скажу сразу: не знаю. Поэтому предлагаю поступать так. Первые 2—3 дня будем подвешивать рыбу за хвост, то есть головой вниз, чтобы влага и содержимое желудка вытекали через рот. А в оставшиеся дни подвесим за глазницы, то есть перевернем вниз хвостом — так весь жир из рыбы будет впитываться в ее же мясо, а не стекать на землю. По-моему, вполне разумно: не за этот ли жирок мы так ценим вяленую рыбку?!

Для подвешивания рыбы удобно использовать большие рамы, сколоченные из реек и брусьев, на которые натягивают прочную бечевку или проволоку и рядами развешивают тушки. Продолжительность вяления мелкой рыбы — 2 недели, крупной — 4—5 недель.

Обрати внимание! Вяленая рыба после сушки на воздухе еще непригодна в пищу: она должна дозреть. На это обычно уходит от 3 недель до 1 месяца. Готовность вяленой рыбы определить легко — она становится почти прозрачной. И учти, что на поверхности правильно провяленной рыбы не должна поблескивать соль, а мясо у нее должно быть не сухое, а жестковато-упругое.

Скумбрия вяленая

Свежую скумбрию помой в холодной воде, удали внутренности и жабры через жаберные отверстия, не разрезая брюшка. Затем острым ножом разрежь тушки со стороны спинки вдоль позвоночника, тщательно промой и дай стечь воде. После этого распластай рыбу и посоли ее внутреннюю часть сухой солью из рас-

чета 1 ч. л. соли и 2 г сахара на 1 рыбу. Распластанные посоленные тушки выложи в один ряд спинкой на сложенную вчетверо чистую бумагу, после чего перенеси на лист фанеры, тарелку или блюдо и помести в холодильник для просолки и созревания. Через 2 дня промой рыбу холодной водой и дай ей стечь. Затем снова выложи тушки в один ряд спинкой на сложенную вчетверо чистую бумагу и выдерживай еще 1—2 дня в холодильнике для подсушки и созревания. Срок хранения вяленой скумбрии в холодильнике — 5 дней.

Кстати, для удлинения срока хранения очисти вяленую рыбу от кожицы, отрежь головы, удали позвоночники, если хочешь, нарежь кусками. После этого плотно наполни полутушками или кусочками подготовленные сухие банки на 1,5 см ниже верха горлышка. Затем залей банки оливковым или рафинированным подсолнечным маслом на 0,5 см ниже верха горлышка банки и оставь на 1 час. Затем, если необходимо, долей масло. Банки с рыбой накрой подготовленными крышками, закатай, проверь качество укупорки и храни в холодном месте.

РЕЦЕПТЫ РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Филе скумбрии, засоленное с пряностями

1 кг скумбрии, 1 стакан соли, 2,5 ст. л. сахара, несколько лавровых листиков, черный перец горошком

Скумбрию разделай на филе, нарежь кусочками и натри их смесью соли с сахаром. Возьми эмалиро-

ванную посуду и посыпь ее дно солью. Куски скумбрии уложи в посуду слоями, укладывая между ними лавровый лист и горошины черного перца. Сверху прижми рыбу гнетом, накрой посуду крышкой и оставь на 2 дня в холодном месте.

Лососина ускоренного посола

*На 1 кг свежемороженой или свежей рыбы —
3 ст. л. соли среднего помола, 2 ст. л. сахара*

Это рецепт, по которому раньше солили рыбу в Одессе, а теперь, благодаря щедрым одесситам, везде и всюду. Для этого посола подойдет и свежая, и размороженная рыба из вида лососевых — горбуша, лосось, форель, семга, а также сельдь и скумбрия. Любая из них получается замечательно вкусной.

Мороженую рыбу разморозь при комнатной температуре без воды и подогрева. Размороженную или свежую рыбу выпотроши, промой, разрежь на отдельные куски и каждый кусок обсуши бумажным полотенцем. После этого осторожно удали плавники и крупные кости. Если хочешь, срежь филе с костей, кожу можешь оставить. Приготовь посолочную смесь, смешав соль с сахаром. Затем натри этой смесью куски рыбы со всех сторон, уложи их в эмалированную или фаянсовую посуду, сверху положи плоскую тарелку и придави ее небольшим грузом. Поставь посуду с рыбой в прохладное место (можно на нижнюю полку холодильника). Через 1—1,5 суток готовую рыбу вынь из рассола, разложи на бумажных полотенцах и дай просохнуть в течение нескольких часов.

После этого соленую рыбу можно есть. Можешь не-
долгое время хранить эту рыбу в холодильнике, уло-
жив ее в кастрюлю или контейнер с крышкой.

Кстати, можешь добавить в посолочную смесь из-
мельченные пряности по своему вкусу или воспользо-
ваться готовой смесью для рыбных блюд. Но и без
пряностей эта рыба имеет божественный вкус.

Скажу тебе по секрету, некоторые хозяйки пред-
почитают, перед тем как укладывать натертые солью
куски рыбы в посолочную посуду, заворачивать их
в марлю — каждый кусочек отдельно. В этом случае
рыба просаливается за 1,5—2 суток (в зависимости
от размера кусков).

Лососина ускоренного посола с укропом

*На 1 кг свежемороженой или свежей рыбы —
5—6 ст. ложек соли среднего помола, 5—6 ст.
ложек сахара, 200 г свежей зелени укропа*

Подготовь рыбу, как описано в предыдущем рецеп-
те. Смешай соль с сахаром и хорошенько натри этой
смесью куски рыбы. Промытый укроп обсуши на по-
лотенце. На дно посуды для посола уложи треть ве-
точек укропа, на них выложи шкуркой вниз полови-
ну кусков рыбы. Накрой рыбу второй третью укропа,
а на него снова положи рыбу (теперь уже шкуркой
вверх) и прикрой ее оставшимся укропом. На укроп
ложи плоскую тарелку с гнетом, прикрой посуду
крышкой и оставь при комнатной температуре. Через
8 часов убери посуду с рыбой в холодильник. Через
2 суток рыба будет готова.

Балык из карпа или другой крупной рыбы

Так можно приготовить балык из карпа и другой крупной рыбы: осетра, белуги, сома и тому подобных рыб. Для приготовления балыка возьми свежего карпа весом свыше 5 кг. Рыбу очисти от чешуи, разрежь ей брюшко, удали внутренности, тщательно протри брюшную полость, отрежь голову и хвост. Подготовленную таким образом тушку попластуй, отделив позвоночник и большие кости. Полученные полтушки нарежь кусками толщиной 3—4 см, промой водой, натри солью, уложи в эмалированную посуду шкуркой вниз и засоли сухим способом. Сверху на рыбу положи гнет, накрой крышкой и поставь в холодное место. Выдерживай посоленную рыбу от 3 до 5 суток. После засолки вымочи рыбу в воде для снижения содержания соли, как описано выше. Когда рыба вымокнет, дай воде стечь, обвяжи куски шпагатом и подвесь в холодном, хорошо вентилируемом месте. Чтобы кусочки были гладкими и блестящими, их надо прессовать. Для этого через несколько дней после начала подвяливания уложи их под гнет, а затем снова подвесь. Через 1—2 недели балык будет готов.

Кстати, для улучшения вкуса балыка, перед тем как натирать куски солью, посыпь их сахаром или подмешай немного сахара к соли. Слои уложенной в посуду рыбы пересыпай солью без сахара.

Коптим

Проверенные способы и основные правила копчения

Копчение — это обработка поверхности продуктов веществами, содержащимися в коптильном дыме. В состав этого дыма в различных соотношениях входят свыше ста продуктов неполного сгорания древесины, обладающих бактерицидным (противомикробным) действием. Кроме того, в коптильном дыме находятся так называемые антиокислители (антиоксиданты), задерживающие процесс окисления, который при длительном хранении копченостей приводит к прогорканию жиров. При обработке продуктов дымом антиоксиданты осаждаются на их поверхности и с течением времени постепенно проникают вглубь продуктов, предохраняя их от порчи. Очевидно, что чем выше будет проницаемость предназначенных для копчения продуктов, тем легче будет коптильному дыму проникнуть в толщу мяса, сала или рыбы. Улучшить проницаемость можно с помощью посола. Вот почему коптят только предварительно просоленные продукты. В результате все продукты обретают нежную консистенцию, своеобразный, ни с чем не сравнимый аромат и деликатесный вкус, а их поверхность окрашивается в аппетитный золотисто-коричневый цвет. Помимо этого обработка

дымом повышает срок хранения таких скоропортящихся продуктов, как мясо и рыба, в условиях положительных температур, разумеется, в зависимости от способа копчения. Как правило, для приготовления копченостей используют два основных способа копчения: холодное и горячее, причем последний способ в домашних условиях применяют наиболее часто. Реже используют разновидности горячего копчения — полугорячее копчение и запекание в дыму. Все эти способы разнятся температурными режимами и временем обработки продуктов — чем меньше температура дыма, тем дольше длится процесс копчения и, соответственно, большим будет срок хранения копченостей.

ЧТО НАДО ЗНАТЬ НАЧИНАЮЩЕМУ КОПТИЛЬЩИКУ

Как ты думаешь, что необходимо для успешного копчения? Конечно же, тщательная подготовка! О том, что все продукты, которые мы будем коптить, надо заранее посолить, ты, конечно, помнишь. А пока твои сало, мясо или рыба просаливаются, у тебя будет время заняться двумя очень важными вещами — коптильней и топливом. Не пугайся, строить коптильный завод и валить лес тебе не придется. Все намного проще, чем кажется. Ведь для коптильного устройства можно приспособить что угодно. Например, ведро. Согласись, назвать его коптильней — это слишком громко сказано, но, тем не менее, оно может ею стать. И не только оно! Впрочем, и о ведрах, и о других коптильных приспособах ты скоро будешь

знать все. Этой теме я посвятила целый раздел — он называется «Самодельные устройства для копчения». Там ты узнаешь, как и из чего можно соорудить коптильню. Разумеется, можно заглянуть туда прямо сейчас, но мне кажется, что у нас с тобой есть дела поважнее. Поверь мне, чем коптить намного важнее того, в чем коптить. Ведь основная действующая сила копчения — это дым. То есть для того чтобы наше копчение было успешным, нам нужен правильный дым, дым, который сделает наши продукты вкусными и ароматными, а не загубит их. А для такого дыма нам нужно правильное топливо.

Правильное топливо для копчения — это древесина, ветки, стружки и опилки лиственных деревьев: ольхи, бука, граба, клена, дуба, ясеня, осины, каштана, ивы, тополя, рябины и т. д. Это объясняется тем, что при нагреве они выделяют минимальное количество смол, негативно влияющих на копченые продукты. Многие коптильщики любят добавлять к этим дровам ветки высушенных плодовых деревьев — вишни, сливы, груши, яблони, абрикоса: считается, что дым, полученный от их сгорания, добавляет особо изысканные нотки во вкус и аромат готовых копченостей. Однако особым почетом у опытных коптильщиков пользуются ольха и можжевельник, поскольку их древесина (в особенности это касается можжевельника) в большей степени, чем древесина всех вышеперечисленных деревьев, обладает бактерицидными свойствами и копчености, приготовленные в их дыму, получают не только более вкусными и ароматными, но и лучше хранятся. Как видишь, выбор правильного топлива огромный, и каждый

коптильщик, уже руководствуясь собственными опытом и вкусом, может подобрать себе дрова для копчения. Впрочем, если особого выбора нет, используй то топливо, которое сможешь найти, за исключением древесины хвойных пород.

Обрати внимание! Древесина хвойных деревьев, в частности кедра, сосны и ели, для копчения непригодна по причине большого содержания смол. Приготовленные в их дыму копчености приобретают противный смолистый или скипидарный запах и такой же вкус, а также темный цвет и грязный вид от большого количества сажи, которое образуется при их сгорании. Старайся не использовать и березу: в ее древесине содержится большое количество дегтя. В случае если кроме березы ничего нет под рукой, как можно тщательнее удали с веток кору. Впрочем, некоторым коптильщикам, наоборот, по вкусу легкий дегтярный привкус приготовленных в ее дыму копченостей. Возможно, и ты со временем окажешься в их числе.

Скажу тебе по секрету, в процессе копчения исключительно для улучшения вкуса и аромата готовых копченостей можно в небольших количествах добавлять сухие ветки ежевики, малины, черной смородины и даже эвкалипта. Добавленная в очаг сухая виноградная лоза придаст им особый пряный аромат, а ветки можжевельника вместе с ягодами — не только специфический аромат, но и красивый коричневый оттенок. Хороши в роли таких пряных добавок сосновые шишки и хвоя (в малых количествах!), разнообразные пахучие травы (шалфей, мята, чабрец, полынь и тому подобные), а также пряности: лавровый лист, семена кориандра, тмина, укропа. Имея под

рукой сухие ветки различных пород деревьев и кустарников, травы и пряности, ты можешь экспериментировать, сочетая их между собой в различных вариантах. И когда-нибудь, подобно тому как настоящие повара составляют пряные смеси для своих коронных блюд, ты подберешь свою фирменную смесь дров для копчения того или иного продукта.

Обрати внимание! Если в качестве топлива ты собираешься использовать сухие ветки, учти, что предпочтительнее использовать тонкие короткие веточки, причем чем тоньше и короче будут ветки, тем вкуснее получится продукт. Со всех собранных веток обязательно удали листья, так как пепел от сгоревших листьев будет оседать на копченостях, делая их непривлекательными, а значит, и неаппетитными на вид. Не забудь удалить кору: ее присутствие в топливе портит вкус и аромат копченостей, поскольку именно под корой находится максимальное количество смолистых веществ. Крупные ветки и поленья распили или разруби на маленькие чурочки и щепки длиной не более 5—6 см. Оставшиеся мелкие щепочки и опилки подсуши и, перед тем как добавлять их в костер или очаг, хорошенько спрессуй, чтобы в промежутках между ними осталось как можно меньше воздуха. В результате они будут гореть медленнее, а не сгорать мгновенно ярким пламенем.

Обрати внимание! При копчении не только можно, но и нужно использовать опилки или стружки: они нужны для дымообразования.

Обрати внимание! Что касается состояния и качества дров и опилок, они должны быть в меру сухими. Слишком сухие дрова начнут быстро гореть

ярким пламенем, не образуя дыма, при этом сильный нагрев приведет к излишнему вытапливанию жира из продуктов и процесс копчения будет нарушен. Поэтому сухие дрова лучше слегка увлажнить. Однако дрова не должны быть и сырыми: они не будут устойчиво гореть и даже могут перестать дымить в самый неподходящий момент. Кроме того, очень важно, чтобы дрова и опилки были без следов плесени и поражения грибком. И категорически непригодны для копчения окрашенные, клееные, покрытые лаком или полимерными смолами доски, а также плиты ДСП и фанера.

Собственно говоря, топливо (для нас, коптильщиков!) — это наше ВСЁ. Именно подбором дров и опилок, а также их влажностью регулируются наиважнейшие для правильного процесса копчения количество, температура и состав дыма. Словом, подобрать хорошие дрова и опилки очень важно, так как от этого напрямую зависит качество будущих копченостей.

СПОСОБЫ КОПЧЕНИЯ

Теперь, когда мы наконец-то разобрались, что является самым важным для успешного копчения, неплохо было бы определиться, какие способы копчения мы с тобой можем использовать.

Холодное копчение. Этим способом продукты коптят в негустом дыму с температурой 20—25 °С в течение 2—4 и больше суток (в зависимости от величины продуктов или их кусков) — к примеру, для копчения крупных частей мясных туш может понадобиться до

7 суток. Обычно коптят непрерывно — круглосуточно, хотя можно коптить и только днем, но тогда общее время копчения должно быть не меньше чем положенные 2—4 суток. При холодном копчении очаг для дымообразования надо постараться устроить так, чтобы в нем не было заметного пламени, а древесина расходовалась преимущественно для получения дыма. Лучшее для этой цели использовать одни опилки или опилки с небольшим количеством дров, щепы или стружек. Если опилки достаточно сухие, то их укладывают на пол коптильни кучкой и поджигают с одного конца с помощью небольшого костра из щепок либо кладут в середину или с краю немного горящих углей. Менее сухие опилки располагают толстым слоем поверх дров, щепок или стружек. В процессе холодного копчения из продуктов постепенно удаляется влага, их поверхность подсыхает, а коптильные вещества из дыма постепенно проникают внутрь продукта. Вследствие этого продукты холодного копчения могут храниться длительное время — от 1 до 3 месяцев (в зависимости от температуры хранения). Кроме того, способ копчения при столь низких температурах хорош для жирных продуктов: жир в процессе копчения не вытапливается и не теряется, вследствие чего поверхность копченостей становится сухой и лишь слегка жирной. В то же время, если продукты, подвергаемые обработке в холодном дыму, содержали мало жира или были взяты от старых животных, копчености могут получиться жесткими.

Горячее копчение обычно производят при температуре дыма 40—60 °С и выше, и длится оно от 1 до 12—48 часов в зависимости от величины продуктов

или их кусков. При горячем копчении большое значение имеет не только действие дыма, но и тепловая обработка продукта. Поэтому очаг делают таким, чтобы он давал и тепло, и дым. Температура дыма при этом может быть различной в зависимости от вида продукта. Если копчености предполагают в дальнейшем варить, то копчение проводят дымом с температурой 40—60 °С (окорока, грудинка, полукопченые колбасы). Если продукты доводят до готовности в процессе копчения, то используют дым с температурой 80—100 °С и выше (птица и рыба горячего копчения, окорока). При такой температуре горячее копчение заканчивается запеканием в дыму. Основным преимуществом горячего копчения, без сомнения, является быстрота приготовления и, соответственно, меньшая трудоемкость операций. Однако главное преимущество данного способа копчения одновременно является и причиной его главного недостатка. Поскольку продукты при горячем копчении доводятся до готовности быстро, они теряют небольшое количество влаги и сравнительно слабо пропитываются составными частями дыма. В результате копчености имеют относительно небольшой срок хранения. Так, мясные копчености можно хранить от 1 до 3 недель (в зависимости от температуры хранения), а рыба горячего копчения практически не подлежит хранению: максимальный срок, за который ее нужно съесть, — это 2—3 суток. Впрочем, именно благодаря тому, что приготовленные горячим способом продукты теряют в процессе копчения мало влаги и одновременно с этим хорошо пропитываются жиром, полученные копчености имеют великолепный вкус, аппетитный запах, мягкую сочную консистен-

цию и небольшое содержание соли, что является еще одним преимуществом способа горячего копчения. Все это, вместе взятое, объясняет необыкновенную популярность этого способа среди любителей домашнего копчения. А что касается ограниченных сроков хранения, для отдельных мяскопченостей их можно увеличить до 1—2 месяцев с помощью просушивания (подвяливания) по окончании копчения. В этом случае становится особенно важным строжайшее соблюдение условий и правил на всех этапах начиная с выбора и обработки сырья и заканчивая температурой и влажностью воздуха во время окончательной просушки и последующего за ней хранения.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО КОПЧЕНИЯ

Ну что? Начало изучению коптильных премудростей положено: теперь ты знаешь, как и чем можно коптить. И это замечательно, ведь знание теории еще никогда и никому не мешало. Само собой, все эти познания ничто без практики, которая поможет тебе отточить необходимые мастеру навыки и позволит обрести собственный бесценный опыт. Ох уж этот опыт, «сын ошибок трудных» и отец всех самых болезненных шишек! А ведь так хочется если совсем не избежать, то хотя бы уменьшить их количество. По этому поводу снова не могу отказать себе в удовольствии обратиться к классике. И, каюсь, слегка переврав, скажу: коптить надо так, чтобы потом не было ни мучительно (за безвозвратно испорченные продукты), ни больно.

А больно, как ты помнишь, в нашем случае может быть только по причине отравления некачественными копченостями. По этому поводу, как говорится, не откладывая в долгий ящик, а может, не отходя от кассы, предлагаю тебе прочесть и запомнить *правила безопасного и качественного копчения*:

- Самое главное, что нужно помнить, выбирая продукты для копчения: они должны быть свежими, доброкачественными и взятыми от молодых и здоровых животных.
- Посол сала, мяса и рыбы перед копчением должен проводиться со строгим соблюдением рецептуры, а также всех норм и условий, предотвращающих порчу продуктов.
- В качестве топлива для копчения надо брать стружки, опилки или ветки подходящих пород деревьев, причем для достаточного образования дыма топливо должно не гореть пламенем, а только тлеть. Для этого, а также для получения густого дыма сначала в очаг укладывают дрова, а сверху на них насыпают толстый слой опилок и щепок.
- Сравнительно более яркий огонь допускается только в пасмурную сырую погоду с целью уменьшения влажности, которая очень вредит результатам, ухудшая цвет и вкус продуктов копчения. По этой же причине топливо непременно должно быть сухим.
- Коптильня должна быть по возможности герметичной, поскольку попадающий в нее воздух может вызвать возгорание дров, а это не только снижает вкусовые качества продукта, но и подвергает опасности копильщика.

- Коптильня должна быть глубокой, чтобы развешенные в ней изделия не соприкасались с дном и тлеющими дровами, иначе они будут либо вариться, либо гореть, а не коптиться. Расстояние от очага до подвешенных продуктов не должно быть менее 1 м.
- Не стоит в маленькую коптильню загружать сразу много мяса или рыбы: чем больше продуктов, тем большим будет выделение влаги, которая превратится в пар — в результате процесс копчения превратится в процесс варки на пару.
- По густоте и цвету дыма можно легко контролировать процесс копчения. На первом этапе копчения дым идет густой, поскольку испаряется лишняя влага, затем он становится не таким обильным и приобретает белесый оттенок. Это характерно для нормального течения процесса копчения. Ближе к концу копчения очень важно, чтобы дым не стал желтым. Если это произошло, значит, продукты в коптильне подгорают.
- Во время копчения надо обязательно следить за тем, чтобы с продуктов не капал жир. Если это происходит, надо быстро уменьшить огонь, засыпав очаг влажными опилками, либо удалить часть горящих углей.
- Приступая к копчению, надо позаботиться о том, чтобы под рукой был песок на случай возникновения пожара. Тушить огонь водой нельзя, так как под действием образующегося водяного пара можно получить тяжелые ожоги.
- Готовность копченостей определяют по внешнему виду: поверхность должна быть хорошо просушена и иметь характерную золотистую красновато-

коричневую окраску. Темно-коричневый цвет продукта получается при чрезмерно длительном копчении. До такого состояния продукт доводить не стоит.

Разумеется, это далеко не все, что тебе предстоит изучить и запомнить, чтобы твой первый опыт копчения был успешным. Но мне почему-то кажется, что все это ты сможешь постепенно постичь непосредственно в процессе копчения. Так что пора переходить к практическим занятиям. А для этого нам с тобой надо обзавестись коптильней.

Самодельные устройства для копчения

Как ты думаешь, где, точнее, в чем мы с тобой будем учиться коптить мясные и рыбные продукты? Обычно это делают в специально оборудованных коптильнях. Но не обязательно! Копчение, несмотря на огромное количество правил и ограничений в отношении самого процесса, по сути своей беспримерно демократично и многовариантно. Мало того что заниматься копчением можно практически везде, в качестве коптильных устройств можно использовать хоть металлическое ведро или большую кастрюлю, хоть деревянную бочку или даже старый улей. Разумеется, ты можешь оборудовать местечко для копчения в хозяйственных помещениях своего дома или построить автономную постоянно действующую коптильню на своем приусадебном участке. Если он у тебя есть! А если нет, можешь соорудить переносную коптиленку из подручных средств на берегу речки или порта-

тивную коптильню, которая не стеснит тебя и твою семью даже в пятиметровой кухне вашей «хрущевки». Вариантов множество. Выбирай!

КАК УСТРОИТЬ КОПТИЛЬНЮ В ЧАСТНОМ ДОМЕ И НА ПРИУСАДЕБНОМ УЧАСТКЕ

Проще всего оборудовать коптильню на чердаке в дымоходной трубе. Так поступал мой дядя, проживающий в Омской области. В трубе он ухитрился коптить не только сало, но и окорока, и даже целых гусей. Выходило замечательно вкусно — особенно мне нравилась гусятина. В моем детстве копченая гусятина была не просто деликатесом, а редким деликатесом. Помню, что хранились все эти копчености очень долго. Дядя присылал их нам в посылках — не знаю, помнишь ли ты, в каких условиях и сколько дней доставляли посылки в советские времена, тем более из Сибири в Украину. Но ведь и мы не спешили сразу съедать дядины подарки — ели понемножку, смакуя и наслаждаясь каждым кусочком. Итак, чтобы приспособить трубу для копчения, в ней всего лишь устраивают вешала для продуктов и заслонки для регулирования концентрации дыма. И разумеется, во время копчения топят печку только особыми, пригодными для копчения дровами.

Но лучше соорудить на чердаке специальную коптильню (рис. 6) — она намного производительнее печной трубы. Коптильню делают размером 1 × 1 м из кирпича или досок, обитых железом, в виде шкафа с дверью высотой около 2 м. Коптильня должна

примыкать непосредственно к дымоходной трубе и соединяться с ней отверстиями вверху и внизу. Через нижнее отверстие дым из перекрытой заслонкой трубы входит в коптильню, а через верхнее — выходит. В такой коптильне удобно размещать продукты и заслонками легко регулировать условия копчения.

Для копчения можно приспособить печку (рис. 7). Делается это следующим образом: немного ниже шибера (задвижки) выбивают кирпичи и устанавливают вместо них печную дверцу, а в стены дымохода вставляют прут для подвешивания продуктов. После того как продукты будут подвешены, дверцу закрывают. На колосники в топке кладут кирпичи, чтобы дым, проходя сквозь них из поддувала, где поджигают

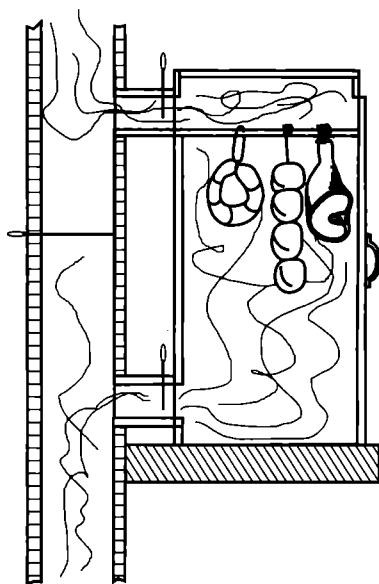


Рис. 6. Коптильня на чердаке

ют дрова, остывал. Тягу регулируют шибером. В течение 1—2 суток продукты (в зависимости от их веса) будут готовы.

На приусадебном участке с отдельно стоящим погребом можно соорудить простейшую коптильню

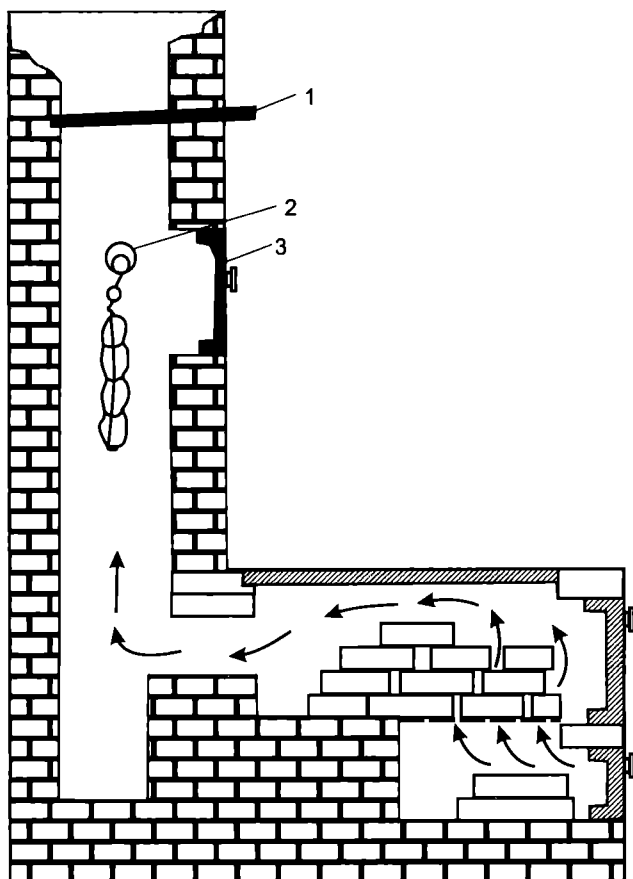


Рис. 7. Коптильня в печке:

1 — шибер; 2 — прут для подвешивания мясопродуктов;
3 — дверца коптильни

для холодного копчения продуктов небольшого размера. Устройство этой коптильни показано на рис. 8. Оптимальная длина наклонного дымохода в виде канавки должна быть не менее 7—10 м. Прокладывают эту канавку размером 10 × 10 или 15 × 15 см по склону позади погреба (если погреба нет, можно сделать искусственную насыпь). Сверху ее прикрывают досками и дерном. Наверху устанавливают металлический или деревянный ящик для копчения, а внизу роют ямку для костра.

Готовым помещением для коптильни может послужить обыкновенная деревенская баня. Для этого под потолком бани надо прикрепить специальные металлические крюки или пруты, к которым можно будет подвешивать подготовленные продукты. В качестве очага можно использовать металлическую жаровню на ножках с мелкими отверстиями по всему дну, стоящую на поддоне из листового железа. Это оборудование не мешает использовать баню по ее прямому назначению. В случае если перестрой-

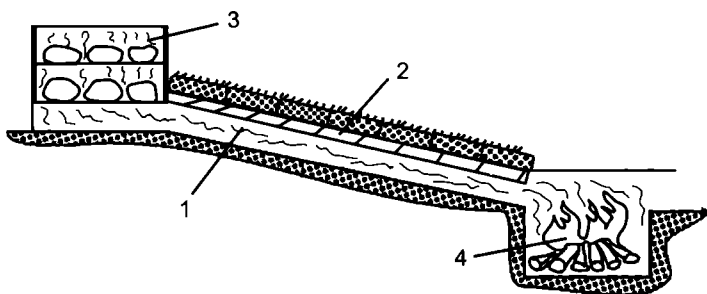


Рис. 8. Простейшая холодная коптильня:

- 1 — канавка-дымоход; 2 — доска и дерн; 3 — ящик для копчения;
4 — ямка для костра (топка)

ка бани в коптильню запланирована окончательно и бесповоротно, можно снять деревянный пол и разводить огонь прямо на земле или подсоединить внизу сбоку коптильни небольшую печку (как показано на рис. 9). В таком помещении можно заниматься холодным копчением — коптить в дыму (без пламени) при температуре 18—22 °С в течение 4—7 суток. Важно, чтобы двери и окна во время копчения были плотно закрыты, а дым равномерно обволакивал продукты, не выходя наружу. В первые 2 дня после начала копчения помещение надо проветривать каждые 3—4 часа, а в последние довести температуру до 35—37 °С и коптить днем и ночью.

На приусадебном участке можно построить специальную небольшую, но более совершенную и удобную для работы постоянно действующую коптильню (рис. 9), используя любой имеющийся материал — камень, горбыль, кирпич, тростник и тому подобное. Для большей огнестойкости стенки коптильни нужно обмазать глиной, а еще лучше оштукатурить. В любом случае надо стремиться к тому, чтобы стенки не пропускали дыма. Для процесса горячего копчения, особенно в зимнее время, стенки коптильни желательно утеплить, тогда в коптильне легче будет поддерживать необходимый режим копчения, от которого зависит качество готовых продуктов. Длину и ширину коптильни можешь выбрать произвольно — в соответствии с наличием материала для ее постройки и предполагаемого объема копченой продукции (из расчета, что на 1 м² помещается одновременно около 50 кг колбасных изделий при развешивании в один ярус). Высоту коптильни выбирай с учетом

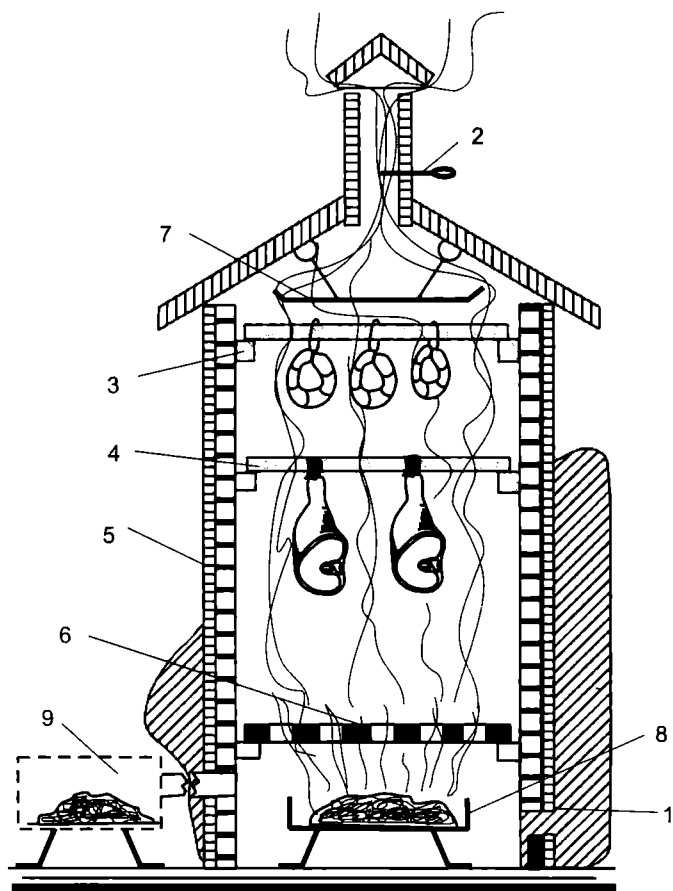


Рис. 9. Отдельно стоящая коптильня:

- 1, 2 — задвижки для регулирования доступа воздуха и выхода дыма;
 3 — поперечные перекладины для укрепления на них вешал; 4 — вешала;
 5 — изоляция стенок (штукатурка, глина с резаной соломой и т. п.);
 6 — железный лист с отверстиями; 7 — отражатель дыма (ложный потолок);
 8 — жаровня с опилками; 9 — печка (ставится вместо жаровни)

расстояния от очага до продуктов (не менее 1,25—1,5 м) и расстояний между ярусами (50—70 см). Учти, что между последним ярусом и крышей коптильни

расстояние должно быть около 25—35 см. В нижней части камеры в непосредственной близости от очага укрепи лист железа с большим количеством отверстий (0,5—1 см в диаметре) для равномерного распределения дыма по всей камере. Для этой же цели сделай ложный потолок в верхней части камеры, прикрепив туда сплошной листа железа. Чтобы твоя коптильня была полностью оборудована, по краям ложного потолка устрой желобки с выходом наружу для стока конденсирующейся влаги, которая будет стекать из дымоходной трубы при резком перепаде температур воздуха, находящегося внутри камеры и снаружи. Не забудь также предусмотреть отверстие для термометра в стенке камеры, с помощью которого можно будет следить за температурой дыма, что особенно важно при горячем копчении. В процессе копчения количество дыма и степень горения дров ты сможешь регулировать с помощью заслонок, увеличивая или уменьшая доступ воздуха. Для того чтобы поддерживать во время работы в коптильне относительную влажность воздуха на уровне положенных 40—50 %, поставь на пол камеры миски или широкие кастрюли, наполненные водой.

ИЗ ЧЕГО МОЖНО СООРУДИТЬ ПРОСТЕЙШУЮ КОПТИЛЬНЮ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ

Переносное коптильное устройство из ведра

Простейшую экспресс-коптильню для копчения рыбы горячим способом можно оборудовать в оцин-

кованном ведре с крышкой (рис. 10) и использовать в походных условиях, на рыбалке. Если ведро, которым ты собираешься воспользоваться, старое, перед началом копчения хорошенько прокали его на огне. Крышку подбирай так, чтобы она плотно входила внутрь ведра, или просто вырежи круг из обычного листового железа. Кроме ведра и крышки тебе понадобится круглая решетка из отожженной стальной проволоки. Диаметр проволоки несущей конструкции — 4—6 мм, сетки — до 1,5 мм. Размер решетки должен быть таким, чтобы ее можно было установить внутрь ведра на расстоянии 10 см от его верхней кромки. При желании можно использовать еще одну решетку немного большего диаметра, поскольку ее надо будет устанавливать на 5 см выше первой.

Соорудить такое коптильное устройство по силам любому, да и освоить его несложно. Выглядит оно,

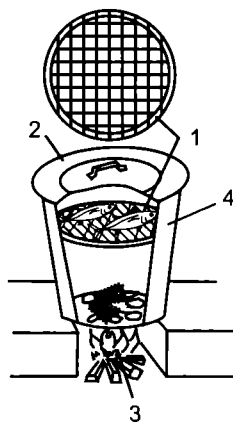


Рис. 10. Устройство для горячего копчения, сделанное из ведра:

1 — сетка; 2 — крышка; 3 — ямка для костра; 4 — ведро

правда, неэстетично, зато надежно и практично, как сказал бы известный персонаж комедии Гайдая «Бриллиантовая рука». Несмотря на то что традиционно в ведре принято коптить рыбу, никто не запрещает заменить ее колбасками, сосисками или куриными окорочками, а то и небольшой курочкой. Можно даже попробовать закоптить нарезанных колечками кальмаров или грибы — говорят, их тоже коптят. Единственным недостатком этого замечательного устройства является то, что использовать его можно только на открытом воздухе — установленное на газовую плиту, ведро-коптильня закоптит тебе не только рыбу, но и всю кухню. Впрочем, для копчения на газовой плите можно изготовить специальное устройство (ищи ниже «Устройство для горячего копчения на кухонной газовой плите»).

Скажу тебе по секрету, устройство для горячего копчения на открытом воздухе можно соорудить не только из ведра, но и из любой ненужной в хозяйстве металлической емкости, например из бака, из старой водогрейной колонки, из трубы, которая может располагаться как вертикально, так и горизонтально. Кроме того, можно специально изготовить коптильное устройство в виде металлического ящика с крышкой, сваренного из листового металла. В любой из этих емкостей нижняя решетка должна крепиться примерно на уровне трети высоты, а верхняя — на уровне двух третей коптильной емкости. Но учти, что работать такая коптильня должна не более 1 часа. Как изготовить такую коптильню из металлической бочки, читай дальше.

Коптильное устройство из металлической бочки

Это устройство предназначено преимущественно для горячего копчения некрупной рыбы прямо на месте ловли или у себя на даче. Итак, на этот раз понадобится металлическая бочка, которую надо тщательно прокалить, и несколько вставных решеток круглой формы, на которые кладется рыба. Как и в предыдущем варианте, решетки должны быть изготовлены из отожженной стальной проволоки диаметром 4—6 мм. Обязательное условие — они должны быть хорошо подогнаны к внутреннему диаметру бочки. Таких решеток может быть 3 или 4. Как пользоваться этим устройством, ясно из рис. 11. Впрочем, к копчению рыбы в такой бочке я еще вернусь в разделе «Как коптить рыбу» («Рыба, копченая в коптильном устройстве, сделанном из ведра или металлической бочки»).

Коптильные устройства из деревянных бочек

Деревянные бочки из-под пищевых продуктов, так же как и металлические, а может, и чаще, используют в качестве коптилен. Имеется много вариантов коптильных устройств и даже почти настоящих коптилен из больших бочек диаметром около 1 м и высотой около 1,5 м. Причем бочка эта должна быть без дна и крышки.

Вариант 1 (для горячего копчения). Бочку устанавливают на 7—8 рядов кирпичей (рис. 12). Очаг для дров и опилок делают из листового железа, изогнутого в виде короба и снабженного дверцей для

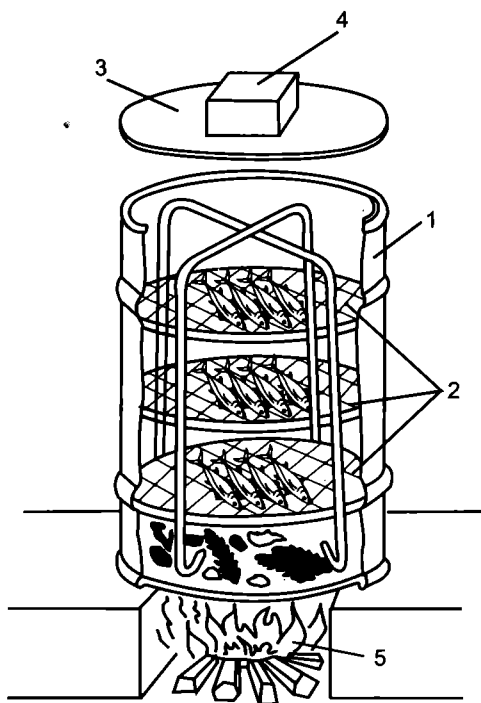


Рис. 11. Устройство для горячего копчения из металлической бочки:

1 — бочка; 2 — сетки; 3 — крышка; 4 — груз; 5 — очаг

регулирования горения, и устанавливают его под бочкой. Чтобы создать хорошую тягу дыма, места сопряжения бочки с кирпичом, кирпичную кладку и очаг тщательно обмазывают глиной. Подготовленные куски мяса, сала или тушки рыбы перевязывают шпагатом и подвешивают на крючках на переброшенные над отверстием бочки металлические прутья. Саму бочку накрывают мешковиной. Под подвешенными продуктами на всякий случай жела-

тельно заранее прикрепить металлическую сетку, чтобы при копчении продукты не свалились вниз в очаг. После этого бочку накрывают мешковиной и закрепляют ее при помощи шпагата. Внизу под бочкой разжигают небольшой очаг из мелких дров и щепок, присыпанных опилками, периодически подкладывая топливо для поддержания дымообразования.

Вариант 2 (для холодного копчения). В этом случае от очага к бочке прорывают канаву длиной около 2 м (рис. 13). Сверху канаву прикрывают досками, старым железом, шифером или другим материалом, а по-

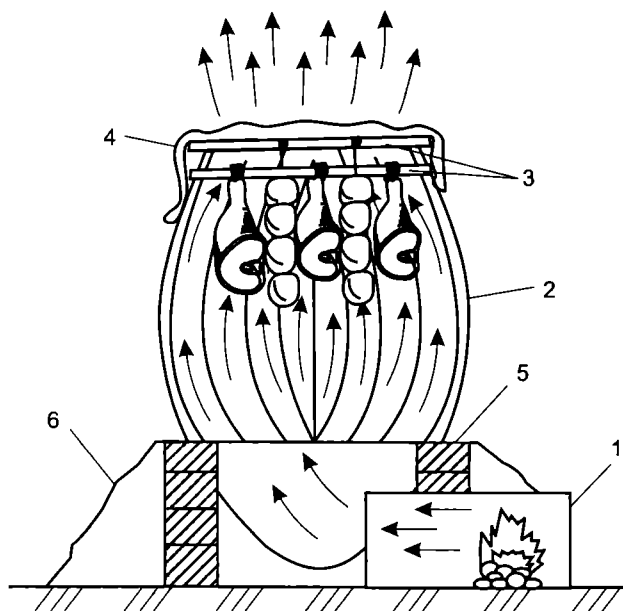


Рис. 12. Устройство для горячего копчения из деревянной бочки:

- 1 — топка (стрелками показано направление движения дыма); 2 — корпус бочки без дна и крышки; 3 — вешала с продуктами; 4 — мешковина; 5 — кирпичи; 6 — земля

верх них насыпают землю. Боковые стенки канавы можно укрепить от осыпания земли камнями или жердочками. Бочка устанавливается на железный лист с отверстиями, пробитыми для прохода дыма. Проходя через дымоход, дым охлаждается, в результате чего можно коптить продукты при невысоких температурах (20—30 °С). Подготовленные продукты перевязывают шпагатом и подвешивают на крючках на переброшенные над отверстием бочки металлические прутья. Прикрывается бочка листом железа или мешковиной, как в первом варианте.

Кстати, вместо деревянной бочки можно использовать металлическую, или деревянный короб-ящик высотой 1,5 м, или поставить один на другой два улья без дна.

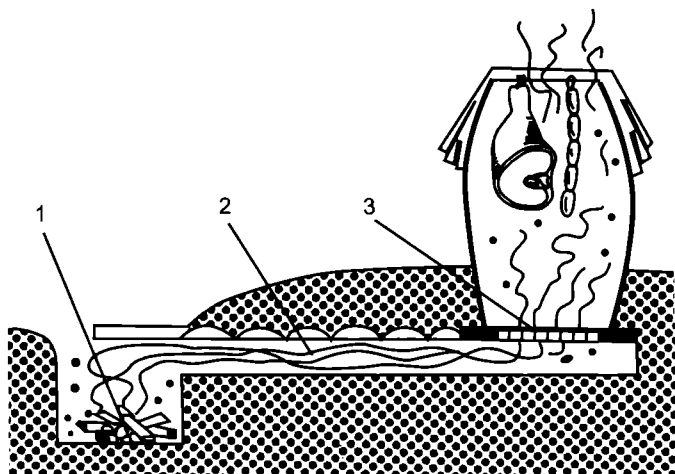


Рис. 13. Устройство для холодного копчения из деревянной бочки:

1 — ямка для костра (топка); 2 — дымоход; 3 — железный лист с отверстиями

Коптильные устройства с использованием печек

Для копчения на приусадебном участке можно использовать металлическую печь-буржуйку (рис. 14) или обыкновенную летнюю печурку, какие часто устанавливают в деревенских дворах, чтобы для приготовления обеда не топить печку в доме (рис. 15).

Печь-буржуйку можно использовать для приготовления рыбы полу горячего копчения. Как видно на рис. 14, сделать такую коптильню совсем просто — достаточно добавить пару дополнительных колен к трубе.

Летняя печь используется для горячего копчения рыбы, мяса и сала. Как видно из рис. 15, это обычная печь, сложенная из кирпича и имеющая обычную для печей дверцу и плиту с конфоркой. Разница состоит в том, что вместо трубы на выходе стоит вмазанная в печь старая металлическая бочка емкостью 200 л. В ее верхней части изнутри на расстоянии 10—15 см от края параллельно дну и друг другу приварены 2 метал-

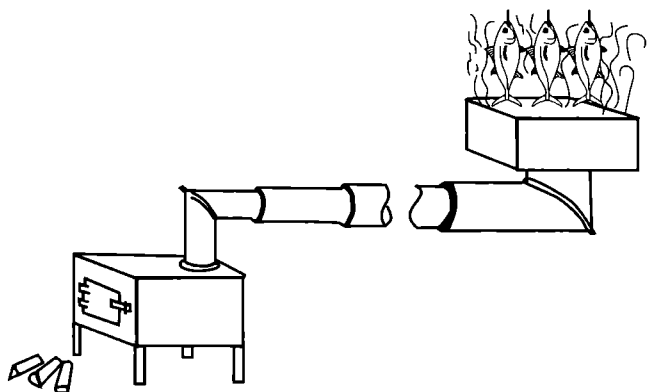


Рис. 14. Коптильня из печи-буржуйки
для полу горячего копчения рыбы

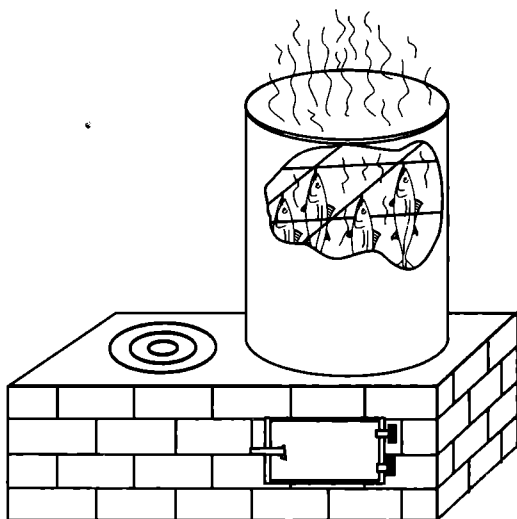


Рис. 15. Коптильня из летней печи для горячего копчения

лических уголка. На них укладываются шампуры с наанизанной рыбой. Вот и вся конструкция. Ее удобство заключается том, что она при необходимости может служить как плитой для приготовления обеда, так и использоваться для копчения рыбы и других продуктов.

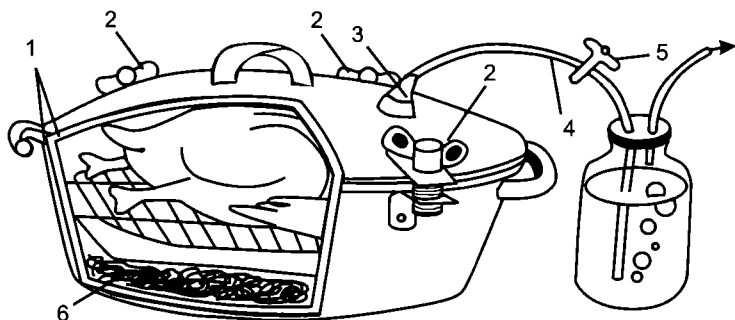
КАК СДЕЛАТЬ КОПТИЛЬНЮ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ В УСЛОВИЯХ ГОРОДСКОЙ КВАРТИРЫ

Устройство для горячего копчения на кухонной газовой плите

Это устройство предназначено для приготовления рыбы и мяса горячего копчения. Но теперь уже не в походных условиях и даже не на приусадебном

участке, а в условиях малогабаритной городской квартиры — на кухонной газовой плите. Сделать такую коптильню сложнее, чем приспособить для копчения ведро, но вполне возможно. В качестве коптильной камеры здесь используется готовая жаровня-гусятница. Как устроена эта мини-коптильня, видно на рис. 16.

Чтобы устройство в процессе работы не коптило, крышку гусятницы надо уплотнить, снабдив ее ленточным уплотнителем из термостойкой резины и прижав зажимами-струбцинами. А образующаяся внутри копоть отводится через штуцерное отверстие в крышке (3) по резиновой трубке (4), надетой на штуцер, в стеклянную трехлитровую банку, наполненную водой, а затем уже по другой трубке либо в форточку, либо в воздуховод. На отводящей копоть резиновой трубке имеется клапан-зажим для регу-



**Рис. 16. Устройство для горячего копчения
на кухонной газовой плите:**

- 1 — гусятница; 2 — зажимы; 3 — штуцерное отверстие в крышке;
4 — дымоотводная резиновая трубка; 5 — клапан-зажим для регулирования давления в коптильне; 6 — опилки

лирования давления воздуха внутри коптильни. В такой коптильне можно коптить рыбу, а также небольшие куски мяса и птицы. Главным достоинством этой коптильни (помимо отсутствия копоти), как и главным ее недостатком, является ее небольшой размер. С одной стороны, устройство компактно и не будет загромождать кухню. С другой стороны, оно непроизводительно: одновременно в него помещается слишком мало продуктов. Впрочем, имея желание, а также умелые руки или знакомого с такими руками, можно соорудить нечто побольше, посложнее и попроизводительнее.

Установка для холодного копчения на кухонной газовой плите

Описание этого устройства я нашла в старом журнале «Сделай сам», № 3 за 1991 год. Возможно, с тех пор это устройство начали выпускать и его можно купить в любом хозяйственном магазине, а может, оно так и осталось в одном экземпляре и его создатель А. Т. Данилов до сих пор коптит рыбку на своей маленькой кухне. Как бы там ни было, надеюсь, ты оценишь его старания и, возможно, даже попробуешь копченую рыбу, приготовленную в придуманной им и сделанной тобой коптильной установке под названием «Синец» (синец — это почти исчезнувшая в наше время речная рыба).

Эта установка предназначена для холодного копчения рыбы в условиях городской квартиры. Продолжительность копчения в установке составляет от 4 до 10 часов и зависит от размера рыбы, ее состояния

(пересушена она или влажная), а также от вида дымообразующей древесины. Время окончания копчения устанавливается визуально через прозрачную стенку камеры. Максимальная разовая загрузка камеры составляет 25—30 рыбин размером до 40 см и весом до 500 г каждая. Всего для обработки одной закладки рыбы требуется 0,5—2,5 кг топлива. Кроме того, установка эта компактна, причем при необходимости легко разбирается и хранится в кладовой. Изготовление этой установки в домашних условиях не составляет большого труда, конечно, при наличии соответствующих инструментов (дрели, паяльника, тисков, ножниц по металлу) и материалов (жести от консервных банок, листового оргстекла, дюралюминия, пластика, металлических и резиновых трубок). Как устроена коптильная установка, видно из чертежа на рис. 17, а.

Состоит она из подставки-стола, который устанавливается возле газовой плиты; коптильной камеры, стоящей на подставке; выходящей из камеры трубы с натрубником, снабженным заслонкой, которые отводят дым и копоть в вентиляционное отверстие; дымовода с охладителем, подающего дым в камеру, и печки, стоящей на горячей конфорке плиты. Принцип работы установки такой: коптильный дым, который образуется в результате тления древесных щепок в печке, нагреваемой горелкой газовой плиты, проходит через охладитель и в охлажденном виде поступает в камеру, где подвешена рыба. Дым коптит рыбу, а затем выводится из камеры через трубу, соединенную с помощью натрубника с вентиляционным отверстием кухни (рис. 17, б). А теперь

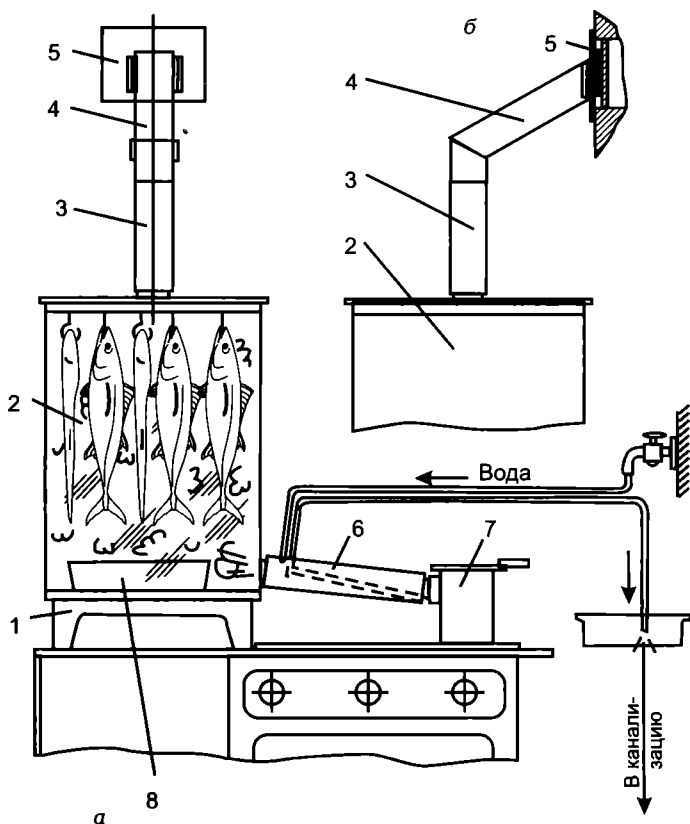


Рис. 17. Установка для холодного копчения на кухонной газовой плите (а — общий вид; б — вид отводящей копоть трубы сбоку):

1 — подставка-стол; 2 — коптильная камера; 3 — труба; 4 — натрубник; 5 — заслонка; 6 — дымовод с охладителем; 7 — печка; 8 — миска с водой

давай разберемся, как и из чего эту установку можно сделать.

Коптильная камера. Для камеры пригодна любая готовая емкость подходящих размеров, например бак от старой стиральной машины. Если такой нет,

ее можно изготовить из листового металла (дюралюминия, железа и т. д.) или даже целиком из оргстекла. Форма камеры может быть любой — цилиндрической, прямоугольной. Сверху камера должна закрываться плотно прилегающей крышкой с ручкой, чтобы ее было удобно открывать. Для соединения деталей камеры можно применить и пайку, и сварку, и клепку, и склейку. Сам автор сделал камеру с крышкой из дюралевых листов и уголков на заклепках, причем одна стенка камеры прозрачная — из оргстекла. В камере предусмотрены планки с отверстиями, куда вставляются перекладки, на которые подвешивается рыба. В копильной камере и ведется копчение рыбы холодным дымом, поступающим из печки через дымоход с охладителем. На дно камеры для увлажнения воздуха ставится миска с водой. Это делается для того, чтобы рыба во время копчения сильно не усыхала. Под рыбой помещается поддон с ручками для стекания жира.

Печка. Для печки (рис. 17, а) подойдет любая металлическая банка из-под краски, консервов, кофе и тому подобного (автор использовал коробку от старого противогАЗа).

Подбирая емкость для печки, надо учитывать, что у нее быстрее всего прогорает дно. Поэтому дно у печки должно быть потолще. Лучше всего использовать для него нержавейку толщиной не менее 1 мм: она прогорает не так быстро. В дне печки надо просверлить вразброс 5 отверстий диаметром 2 мм (во время работы печки по мере засорения золой надо прочищать эти отверстия постукиванием по печке или с помощью куска толстой проволоки, который можно использо-

вать вместо кочерги). Для крышки печки подойдет керамическая плитка. Крышка необходима, чтобы регулировать подачу воздуха в печь, обеспечивая только тление древесины. Такую регулировку можно производить, изменяя зазоры между краем крышки и стенкой печки, причем для разной древесины зазор должен быть разным. Он определяется в процессе копчения опытным путем. Крышка должна быть ровной и плотно прилегать к верхнему ободу печи, чтобы при отсутствии зазора процесс тления затухал.

Дымовод с охладителем. Один из самых ответственных элементов установки — это приспособление для подачи дыма в камеру с одновременным его охлаждением (рис. 18). Дым, образующийся в маленькой печке, имеет невысокую температуру при условии, что процесс проходит нормально: в печь не попадает вода и не происходит возгорания чурок.

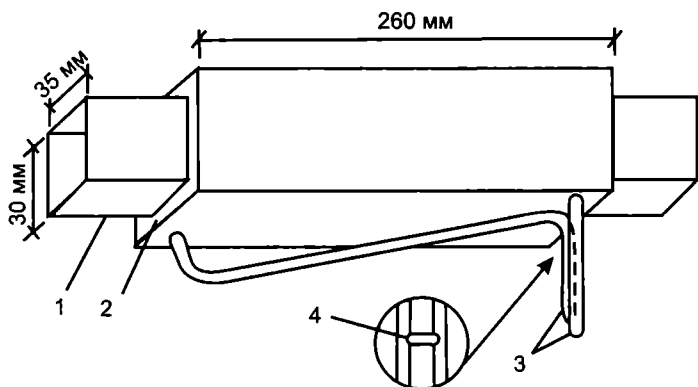


Рис. 18. Устройство дымовода с охладителем:

- 1 — внутренний короб; 2 — наружный короб; 3 — резиновые трубки (подающая воду из водопровода и отводящая ее в канализацию);
4 — перемычка для жесткости

И при значительном расстоянии от печки до камеры (более 1 м) дым охлаждать не надо. Но такой длинный участок дымохода часто трудно расположить в условиях небольшой кухни. Сделать дымоход изогнутым можно, но не нужно, так как закоулки в таком дымоходе трудно чистить. Если не охлаждать дымоход, при возгорании в печи чурок в камеру проникает горячий дым, поджаривая рыбу. Можно, конечно, обматывать дымоход тряпкой и периодически поливать ее водой, как это поначалу делал автор установки. Но в этом случае ему приходилось неотрывно находиться возле нее, что при копчении в течение 4—10 часов весьма утомительно. Но после того как появился охладитель, неусыпный контроль над процессом копчения и собственно установкой стало возможным ослабить. Как видно из чертежа, это полезное устройство представляет собой конструкцию, состоящую из двух металлических коробов — внутреннего, через который дым поступает в камеру, и наружного, в котором циркулирует холодная вода, а также подводящих и отводящих воду резиновых трубок с перемычкой для жесткости. При изготовлении дымохода с охладителем желательно использовать листовую латунь или нержавеющей сталь. Однако намного легче изготовить его из двух подходящих по диаметру труб. Стыки и швы охладителя надо тщательно пропаять, чтобы исключить попадание воды в печь, так как там вода мгновенно превращается в перегретый пар, который быстро сварит рыбу в камере.

Труба и натрубник. Дым из коптильной камеры направляется в вентиляционное отверстие через

трубу и натрубник (рис. 17, б), образующие разъемную конструкцию (для удобства хранения). На натрубнике предусмотрена заслонка, с помощью которой регулируется тяга в коптильне. Изготовить трубу с натрубником можно как из металла, так и из пластика, поскольку подающийся в вентиляцию дым имеет небольшую температуру.

Надеюсь, тебе нетрудно будет собрать подобное устройство, а как автор установки коптит в ней рыбу, я расскажу тебе в разделе «Как коптить рыбу» («Толстолобик холодного копчения, копченный в коптильной установке на газовой плите»).

Скажу тебе по секрету, мне очень понравилась эта установка: она бы прекрасно разместилась в моей малюсенькой кухне. К тому же есть у меня подозрение, что коптить в ней можно не только рыбу, но и птицу, сало и прочие продукты небольшого размера.

Секреты копчения мяса и мясопродуктов

Итак, пора приступать к тому, ради чего мы с тобой все это затеяли — к копчению. И начнем мы с мяса и мясопродуктов. Традиционно чаще всего коптят свинину (сало, окорока, корейки, грудинки и лопатки), немного реже — говядину и баранину (в основном филеи и языки), а также кроликов и нутрий и повсеместно коптят домашнюю птицу. Не будем нарушать эти аппетитные традиции и сразу же приступим к делу. Копчение сала и мяса начинается задолго до самого процесса копчения. Сначала все подлежащие копчению продукты принято просаливать,

причем от того, насколько правильно они просолены, зависит длительность хранения будущих копченостей. Надеюсь, я не открываю для тебя Америку, ведь ты и так все это знаешь. Однако повторение, как известно, мать учения. Скажу больше, оно же и его отец, поскольку кем он был на самом деле, никто не знает. Впрочем, бог с ними со всеми и их родословной! Для нас это не важно. Важно то, чтобы копчености у нас получились что надо. А надо нам для этого выбрать самое лучшее сырье (сало, мясо, крольчатину или птицу), тщательно обработать его, правильно засолить и подсушить. Обо всем этом ты уже знаешь из предыдущей главы этой книги. Кстати, можешь вернуться назад и заново перечитать ее — она называется «Солим, сушим и вялим». Хотя, думаю, ты и так все помнишь и замечательнейшим образом справишься с этим довольно продолжительным, но, в сущности, не таким уж сложным подготовительным этапом. То, что тебе предстоит, — намного сложнее. Ведь на последнем этапе самое главное — не испортить с любовью и тщанием подготовленные продукты. Придется вспомнить все, что ты знаешь о правильном и безопасном копчении. Я же, со своей стороны, считаю своим долгом дать тебе *несколько подсказок, которые помогут тебе постичь секреты копчения:*

- Чем дольше предполагается хранить копчености, тем меньшего размера должны быть куски мяса, подготовленные для копчения. Кроме того, для длительного хранения предпочтительнее коптить мясо без костей.
- Для того чтобы мясопродукты во время копчения не пачкала сажа и чтобы потом они имели краси-

вый цвет, куски свинины, окорока, колбасы подвешивают в коптильне обернутыми в холст, мешковину, бумагу, сено или солому. Для этой же цели их предварительно покрывают слоем просеянной гороховой муки или же натирают пшеничными отрубями.

- Более крупные продукты, например окорока, подвешивают в коптильне ниже, то есть ближе к очагу, а более мелкие — выше; самые мелкие — колбасы, языки и тому подобное — обыкновенно в самом верху. Ближе к очагу помещают также те продукты, которые желательно прокоптить быстрее.
- Чтобы придать дыму аромат, в процессе копчения мясопродуктов в очаг можно подбрасывать хвою, можжевеловые ягоды, лавровый лист, аирный корень, зерна кофе, сухие сливы, палочки корицы, бутоны гвоздики, стебли и листья тимьяна, розмарины, майорана, шалфея, мяты, полыни или других пряных трав. Кроме того, можно придать аромату определенный пряный оттенок, посыпав тлеющие опилки семенами кориандра, тмина, укропа. В особенности хороши для этой цели можжевеловые ветки с ягодами, из которых при медленном горении образуются летучие масла, придающие мясу более темный (коричневый) цвет и очень приятные вкус и аромат.
- Чтобы дрова не разгорались и образовывали густой дым, их покрывают опилками. Печь растапливают до тех пор, пока мясо не прогреется, а после этого огонь уменьшают.
- Продолжительность копчения мясопродуктов различна и зависит от самого продукта, способа коп-

чения и устройства коптильни. Она может составлять от 1—3 дней до нескольких недель. Копчение можно считать законченным, когда мясо (сало) приобретет характерный желтоватый цвет и свойственный копченым продуктам вкус и запах.

- После копчения продукты развешиваются для просушки и выветривания в сухом прохладном и достаточно вентилируемом помещении.

КАК КОПТИТЬ САЛО И МЯСО

Итак, пора переходить к делу и на практике проверить, насколько сложен или, наоборот, прост труд коптильщика. И если, как я предполагаю, коптильня и топливо к ней у тебя уже готовы к работе, пора выводить на сцену главное действующее лицо — то самое, что ты собираешься коптить. Будь то кусок шпика, грудинки, корейки или даже целый окорок — все их надо сначала правильно выбрать (подробнее об этом читай выше в разделе «Мясо» в главе «Выбираем и обрабатываем сырье для приготовления домашних копченостей, колбас и прочих мясных и рыбных деликатесов» и в разделе «Секреты посола сала» в главе «Солим, сушим и вялим»), а затем не менее правильно подготовить к копчению. Ведь наша с тобой задача — получить высококачественный и вкусный копченый продукт.

Скажу тебе по секрету, чтобы определить, сколько копченого окорока или филея ты получишь из того или иного количества мяса, запомни, что вес готового копченого продукта будет равен примерно 70 % от веса подготовленного к посолу сырого мяса.

Особенности подготовки сала и мяса к копчению

Перед тем как ты начнешь подготовку сала и мяса к копчению, хотелось бы вкратце напомнить тебе *основные моменты подготовительного процесса*:

- Перед копчением сало, мясо и субпродукты обязательно засаливают.
- Помещение, в котором ты собираешься засаливать сало и мясо перед копчением, должно быть чистым, темным и прохладным (6—7 °С). В более холодном помещении мясопродукты долго не просаливаются, а в более теплом — прокисают.
- Посуду для посола — деревянные корыта, кадки, бочонки, эмалированные кастрюли и т. д. — перед посолом надо хорошенько очистить и ошпарить кипящей водой с содой, а затем ополоснуть холодной водой и просушить.
- Для засолки сала, как правило, используют сухой посол, а для окороков, лопаток, корейки и грудинки — и сухой, и мокрый.
- Для посола мяса и сала иногда используют пряный посол. Для этого на дно подготовленной для засолки посуды, внутри нее и сверху уложенного мяса (сала) надо уложить лавровый лист, душистый или черный перец горошком, спелые ягоды можжевельника, кориандр, тмин и очищенные зубки чеснока.
- Мясо просаливается быстрее, чем сало. Небольшие куски мяса и сала одного размера просолятся в разные сроки: мясо просаливается от 3 до 10 дней, а сало — 2—3 недели.

- Не бойся пересолить сало: оно не возьмет лишней соли, а за просаливанием мяса надо следить — оно может пересолиться.
- Перед копчением мяса и сала лишнюю соль с них смывают холодной водой, а некоторые мясопродукты еще и вымачивают.

Как правильно посолить сало, мясо и прочие мясопродукты, ты можешь во всех подробностях узнать из главы «Солим, сушим и вялим» (разделы «Как солить сало», «Как солить свинину», «Как солить говядину»), а сейчас я расскажу тебе, что надо делать с ними по окончании посола.

Вымачивание. Часто смывания излишков соли бывает недостаточно, поскольку обычно в процессе посола распределение соли в продукте получается неравномерным — верхний слой содержит соли в 2—3 раза больше, чем центральная часть. Особенно это характерно для крупных кусков мяса, таких как окорока. Поэтому после посола все виды засоленных мясопродуктов, исключая беконные половинки свиных туш, шпик и солонину, вымачивают. Вымачивание проводят в воде при температуре 20—30 °С.

Обрати внимание! Продолжительность вымачивания рассчитывается следующим образом: для продуктов мокрого и смешанного посола — 3 минуты за каждые сутки посола (с учетом веса кусков выходит от 40 минут до 2 часов), для продуктов сухого посола — 6—10 минут за каждые сутки посола (примерно от 2 до 4 часов).

После вымачивания продукты промывают теплой проточной водой (30—40 °С). В процессе вымачивания наряду с потерей части соли продукт поглощает

некоторое количество воды, вследствие чего повышается его влажность. Поэтому вымоченные куски мяса необходимо подсушить в подвешенном состоянии. Чтобы это стало возможным, куски подпетливают — привязывают к ним веревку, за которую потом и подвешивают их во время подсушивания (подвяливания) и в процессе копчения.

Подпетливание. Для подпетливания лучше всего воспользоваться тонкой пеньковой веревкой или шпагатом, который надо складывать в 5—6 сложений для подвешивания более тяжелых кусков и в 2—3 сложения — для более легких. Нельзя использовать для подвешивания бумажный шпагат, а также тесьму или проволоку. Бумажный шпагат размокает, а тесьма от искры или высокой температуры может перетлеть. Проволока в процессе копчения постепенно прорезывает подвешенный кусок, и он может в самый неподходящий момент упасть. Как подпетливать окорока, хорошо видно на рис. 19.

Для этого сделай разрез в ножке окорока между сухожилиями возле сустава, продень в разрез сложенную вдвое веревку (или шпагат в 5—6 сложений), а петлю накинь на ножку (рис. 19, а). Затем натяни концы

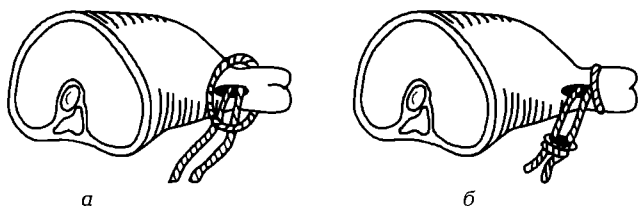


Рис. 19. Подпетливание окороков:

а — начальное положение шпагата; б — окорок, готовый к подвешиванию

веревки так, чтобы петля зафиксировалась на ножке, и свяжи их узлом (рис. 19, б). Подпетливание корейки и грудинки делают несколько иначе, чем окорока: для более надежного крепления шпагат в корейки и грудинки продевают, захватывая ребрышко (рис. 20, а и б), а шпик подвешивают на двух петлях (рис. 20, в).

Скажу тебе по секрету, некоторые коптильщики предпочитают большие куски грудинки и корейки перевязывать шпагатом вдоль и поперек (квадратами) так, как обычно перевязывают свертки, причем вверху куска они обязательно делают крепкую петлю, за которую его потом и подвешивают.

Подсушивание. Подпетленные куски мяса и сала подсушивают в прохладном, лучше в проветриваемом помещении, так как в продукты, имеющие влажную поверхность, плохо проникают ароматические вещества коптильного дыма, в результате продукт хуже окрашивается и требует больше времени для коп-

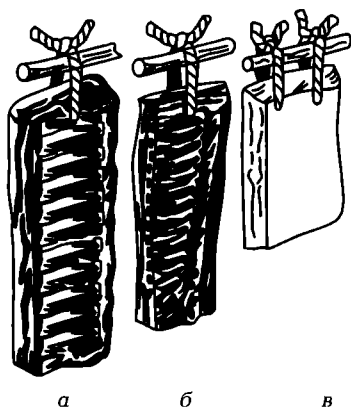


Рис. 20. Подпетливание и подвешивание мясопродуктов для копчения:

а — корейка; б — грудинка; в — шпик

чения. В прохладную, но не дождливую погоду можно подсушивать мясо и сало и на открытом воздухе от 2—3 часов (при температуре воздуха около 10 °С) до 1 суток (в более холодную погоду). После подсушивания мясопродукты коптят. Как это делать, ты узнаешь из соответствующих рецептов.

Обрати внимание! По окончании копчения мясопродукты быстро охлаждают и сушат при 10—12 °С и относительной влажности воздуха 75 % в течение 3—10 суток в зависимости от вида продукта.

Обрати внимание! Сырокопченые окорока охлаждают и подвешивают так же, как и другие копчености, только их выдерживают от 3 до 5 недель. В это время для предохранения окороков от быстрого высыхания их обертывают чистой плотной бумагой, например крафтом.

Копчение сала

Сало коптят холодным способом, поскольку при более высоких температурах из него вытапливается жир. Для получения особо стойкого при хранении копченого сала (шпика), отличающегося хорошим вкусом, копчение в холодном дыму должно продолжаться до 7 суток. Такое сало лучше сохраняется и долго не прогоркает.

Сало холодного копчения

На 10 кг сала — 1 кг соли

Для копчения лучше всего использовать сало с прослойкой мяса, но это может быть и шпик со спинной

части туши. Свежее сало очисти от нагара на обожженной коже, нарежь кусками 10—12 см шириной и 25—30 см длиной и натри солью со всех сторон. Затем уложи куски сала в кадку (или кастрюлю), дно которой засыпано слоем соли. Укладывай их плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд посыпай солью так, чтобы сало было полностью покрыто ею. После этого накрой посуду с салом пергаментной бумагой и оставь для просаливания. За это время сало надо часто переворачивать, поливать выделившимся рассолом для равномерного просаливания и во избежание образования желтых пятен. Через 20 суток вынь куски сала, счисти с них соль, промой в тепловатой воде, а затем подпетли куски и подвесь на 24 часа для того, чтобы вода стекла, а сало подсохло. После этого подвесь сало в копильне так, чтобы отдельные куски не касались друг друга. Температура в копильне должна быть невысокой — около 25—35 °С. Копти сало в течение 24—30 часов до тех пор, пока его поверхность не приобретет краснокоричневый оттенок, а само сало — приятный аромат копчености. После копчения охлади сало.

Кстати, перед копчением просоленное сало можно натереть измельченным чесноком. Такое сало коптят при температуре 18—22 °С в течение 6—12 часов.

Скажу тебе по секрету, отдельные копильщики — любители копченого сала лично для себя предпочитают коптить его горячим способом и делают это так. Свежее сало очищают (скребут ножом), режут кусками, натирают, посыпают их солью и укладывают в кастрюлю или миску. Посуду с салом накрывают крышкой или тарелкой и ставят в холодильник на сутки.

Затем соль смывают холодной водой, а сало обвязывают бечевкой, дают ему немного обсохнуть и коптят в горячем дыму при температуре 70—85 °С. Время копчения — от 1 до 3 часов, причем чем оно больше, тем сало мягче. После того как сало прокоптится, коптильню выключают и оставляют там сало примерно на 7—8 часов. После того как сало проветрится, его кладут в морозилку, где и хранят до надобности.

Слоенный копченый шник

На 1 кг сала — 100 г соли, 50 г чеснока, 10 г молотого красного жгучего перца

Возьми сало с 1—2 прослойками мяса толщиной в тонкой части (без учета толщины шкурки) не менее 5 см. Посоли его, как описано выше. После посола удали с кусков лишнюю соль, промой их в воде, обсуши и нарежь пластинами толщиной 2—2,5 см. Затем натри каждую пластину со всех сторон измельченным чесноком и красным молотым перцем. После этого сложи пластины в 4—5 слоев, сверни рулетом и перевяжи через каждые 3—4 см, сделав петлю для подвешивания. Подвесь рулеты в коптильне и копти при температуре 80 °С в течение 6 часов.

Венгерский копченый шник

Возьми сало с 1—2 прослойками мяса толщиной в тонкой части (без учета толщины шкурки) не менее 3 см. Посоли его, как описано выше. После посола удали с кусков лишнюю соль, промой их в воде и обсуши.

Затем погрузи куски сала в горячую воду, а через 1—2 минуты вынь и обсыпь красным молотым перцем. Или погрузи их на 1—2 мин в раствор желатина с красным перцем (9 г желатина и 200 г красного перца на 10 кг сала); температура раствора должна быть 63—65 °С. Вынь сало из раствора и дай ему стечь. После этого подпетли куски сала и подвесь в коптильне. Копти венгерский шпик при температуре 18—22 °С в течение 6—12 часов, а после копчения охлади.

Холодное копчение окороков, лопаток, грудинок и кореек

Холодное копчение окороков, лопаток, грудинок и кореек применяют, когда необходимо получить продукт длительного хранения. Эти мяскопчености называют сырокопчеными.

Сырокопченный окорок

Для копчения отбери окорок с тонким салом и хорошо обожженной кожей (после разделки свиньи окорока надо охлаждать не менее 24 часов). Приготовление копченых окороков предусматривает три этапа: соление, обсушивание (вяление) и копчение. Солить окорока можно двумя способами: сухим и мокрым. Оба способа описаны в предыдущей главе в разделе «Как солить свинину» (рецепты «Сухой посол окорока на кости» и «Посол окорока на кости в рассоле»). В зависимости от того, какой способ посола ты выберешь, твой окорок просолится через 4—5 недель (при сухом посоле) или через 3—4 недели (при мокром посоле).

Когда время просаливания истечет, вынь окорок из рассола, оботри его тряпкой и обсуши. После этого окорок надо вымочить. Даже если тебе кажется, что он не пересолен, во избежание выделения на поверхности окорока соли опытные коптильщики советуют перед копчением выдержать его 3—4 часа в холодной воде, меняя воду 2—3 раза, затем ненадолго погрузить окорок в кипящую воду. Вынув окорок из кипятка, дай ему немного остыть, оботри его тряпкой и, если в этом есть необходимость, с помощью ножа придай верхней части окорока округлую форму. После этого подвесь окорок просушиться в течение нескольких дней. Для того чтобы подвесить окорок для подсушивания, а затем и копчения, его необходимо подпетлить с помощью веревки или шпагата, как показано на рис. 19. После этого подвесь окорок в помещении на сквозняке или на открытом воздухе в тени, но на ночь заноси в помещение, чтобы он не отсырел. Перед копчением натри окорок смесью молотых пряностей по своему вкусу, а ямки и места надрезов около кости, которые быстрее портятся, обильно натри молотым черным перцем. Затем общей окорок марлей в 3 слоя или старой холстинкой в 1 слой, помести в коптильню, сделанную из деревянной бочки (ищи выше «Коптильные устройства из деревянных бочек») и копти в течение 3—4 дней при температуре 25—30 °С до приобретения им красно-коричневой окраски. Во время копчения по мере подсыхания поверхности окорока периодически смачивай его рассолом. Чтобы проверить готовность мяса, время от времени прокалывай куски проволочной шпилькой: если она легко входит

в мясо, значит, оно готово. По окончании копчения окорок подвесь в сухом прохладном помещении, сними обшивку и выдержи в течение минимум 15—30 дней, а лучше 3—5 недель.

Обрати внимание! Учти, что при слишком длительном посоле в рассоле поверхностный слой окорока становится водянистым, а при последующем копчении — сухим и темным.

Скажу тебе по секрету, наиболее опытные копильщики делают на окороках надрезы и заполняют их кусочками сала (1 × 1 см), разрезанными вдоль зубками чеснока и спелыми (темно-синего цвета) ягодами можжевельника.

Обрати внимание! Для придания копченым окорокам особого аромата к дровам можно добавлять буковые опилки и сушеные виноградные листья.

Обрати внимание! Перед окончанием копчения можно прибавить в топку ветки можжевельника с ягодами. Помимо признанных всеми свойств ароматизировать копчености можжевельовый дым обладает сильными противомикробными свойствами, благодаря чему копченое мясо будет дольше храниться и не заплесневает.

Сырокопченые корейки и грудинки

Корейку и грудинку подготовь и засоли, как описано в предыдущей главе в разделе «Как солить свинину» (рецепты «Сухой посол лопатки, корейки, грудинки и шейной части вместе с окороками», «Посол корейки и шейной части»). После посола вымочи мясо, подпетли, подсуши и копти в холодном дыму при темпе-

ратуре дыма около продукта примерно 20 °С в течение 2—3 суток. У хорошо прокопченных продуктов поверхность сухая и равномерно окрашена в желтовато-коричневый цвет, они приятно пахнут копченостями.

Обрати внимание! Если ты будешь коптить корейки и грудинки вместе с окороками, учти, что готовность кореек и грудинок наступает раньше, чем окороков.

Скажу тебе по секрету, грудинку можно подготовить к копчению и более интересным способом. Посыпь вымоченную и подсушенную грудинку молотым черным или красным перцем и туто сверни рулетом. Затем заверни рулет в брюшину или марлю и перевяжи шпагатом. Уложи перевязанный рулет под гнет и выдерживай так 2 дня, а затем копти как обычно.

Сырокопченые окорока и лопатки по-болларски

Для рассола: на 10 л охлажденной кипяченой воды — 2 кг соли

Сырые окорока или лопатки подвесь в сухом, холодном, проветриваемом помещении на 2—3 дня. Затемними их, уложи в засолочную посуду и выдерживай в рассоле в течение 4 суток. Когда время посола истечет, вынь окорока (лопатки) из рассола, вновь подвесь в сухом, прохладном, проветриваемом помещении для подсушивания на 5—6 часов. После этого обрезную поверхность окороков посыпь отрубями или ржаной мукой. Затем подвесь окорока (лопатки) в коптильне так, чтобы они не соприкасались между собой и равномерно обволакивались дымом.

Копти их в холодном дыму от горения дубовых или вязовых сучков. Копчение продолжай до образования на поверхности мяса корочки коричнево-красного цвета. Копченые окорока (лопатки) подвесь в прохладном проветриваемом месте, где они могут храниться в зимнее время и до поздней весны.

Кстати, этим способом можно коптить шпик и грудинку.

Обрати внимание! После копчения сырокопченые окорока и прочие копчености сразу есть нельзя: им надо дать созреть. Для этого по окончании копчения мясопродукты небольшого размера быстро охлаждают и сушат при температуре 10—12 °С и относительной влажности воздуха 75 % в течение 3—10 суток в зависимости от вида продукта. Сырокопченые окорока охлаждают и подвешивают так же, как и другие копчености, только их выдерживают от 3 до 5 недель. За это время они подсохнут и окончательно созреют, после чего их можно употреблять в пищу.

Скажу тебе по секрету, в Германии небольшие окорока коптят очень интересным образом. После удаления костей и всей кожи, а также обрезки лишнего сала окорокам придают форму яйца и солят их в рассоле. Затем, свернув мясо рулетом, вкладывают его в бычий пузырь, крепко завязывают его, обвязывают шпагатом, как обыкновенный мясной рулет, и коптят в холодном дыму.

Горячее копчение окороков, корейки и грудинки

Мясокопчености, приготовленные способом горячего копчения в дыму с температурой 80—100 °С, получа-

ются копчено-запеченными. Если же копчение проводят в дыму с меньшей температурой (40—50 °С), то такие копчености по окончании копчения отваривают. По этой причине их и называют варено-копчеными.

Копчено-вареные корейки и грудинки

Корейку и грудинку выбирай попостнее — они должны быть менее жирными, чем для копчения холодным способом. Посоли их и подготовь к копчению так же, как и для приготовления этих мясопродуктов холодным способом (читай выше рецепт «Сырокопченые корейки и грудинки»). Копти корейки и грудинки при температуре 40—45 °С в течение 12 часов. После копчения корейку и грудинку отвари таким же образом, как было описано для окорока.

Окорока, корейки и грудинки копчено-запеченные

Копчено-запеченные окорока, корейки и грудинки, как, собственно, и все копчености горячего копчения, имеют сравнительно небольшой срок хранения. Перед копчением окорока, грудинки и корейки подготавливают и просаливают как обычно (читай в главе «Солим, сушим и вялим» в разделе «Как солить свинину»). После того как мясо просолится, вынь его из рассола, оботри тряпкой и вымочи в холодной воде в течение 10—12 часов, несколько раз меняя воду. Копти мясо в горячем дыму при температуре 80—100 °С в течение 4—6 часов.

Скажу тебе по секрету, готовность корейки и грудинки наступает раньше, чем окорока, поэтому тебе надо внимательно следить за ними и вовремя убрать из коптильни.

Обрати внимание! При копчении обязательно следи за тем, чтобы с продуктов во время копчения не капал жир. Если это происходит, быстро уменьши огонь, засыпав очаг влажными опилками, либо удали часть горящих углей.

Копчено-вареный окорок

Соленые окорока после вымачивания в течение 2—3 часов подпетли веревкой или шпагатом и повесь подсушиться. Затем перенеси окорока в коптильню, подвесь, не допуская соприкосновения, и копти при температуре 40—50 °С в течение 10—24 часов. После копчения окорок надо сварить. Для этого возьми достаточно просторную и высокую кастрюлю, в которой окорок поместился бы вертикально — ножкой вверх. Наполни кастрюлю водой, доведи ее до кипения и опусти в нее окорок. Первые 30—40 минут надо приподнимать ножку окорока так, чтобы ее тонкая часть была над поверхностью воды. Для этого привяжи кость бечевкой к середине деревянной палки и положи ее на края кастрюли. Если ножку не приподнять, то подбедерок и голяшка, на которых слой мяса потоньше, переварятся — в результате мясо будет отставать или даже отвалится. В таком положении вари окорок примерно 1,5 часа, а потом отвяжи от палки и опусти в кастрюлю целиком. При варке поддерживай температуру воды 80—85 °С — на глаз это опре-

деляется как едва заметное вздрагивание поверхности воды. Продолжительность варки зависит от величины окорока: на каждый килограмм окорока требуется около 40—50 минут. Таким образом, окорок весом 5 кг надо будет варить 3,5—4 часа, а большой окорок (10 кг) — до 8 часов. Готовность окорока можно определить, проткнув его в самом толстом месте поварской иглой: если она свободно проникает до кости, окорок считается готовым. Более точно готовность окорока ты можешь определить специальным мясным термометром с тонкой длинной ножкой. Для этого введи термометр в отверстие, образовавшееся после прокола мякоти ножом. Если температура внутри окорока достигла 70 °С, варку можешь прекращать.

Обрати внимание! Бульон, в котором варились первые окорока, может послужить для варки последующих окороков. Варка в готовом бульоне даже предпочтительнее, поскольку при этом из мяса извлекается меньше соков, чем при варке в воде. Но бульон обязательно должен быть свежим.

РЕЦЕПТЫ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Копчено-запеченный рулет по-белорусски

Посоленную мякоть свиной лопатки вымочи в воде (температура не выше 20 °С) в течение 1,5—4 часов, после чего промой водой (20—25 °С) и хорошо обсуши. Затем сверни мясо в виде рулета шкуркой наружу (если она есть), перевяжи шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно

с петель для подвешивания. Копти рулет при температуре 85—90 °С в течение 11—12 часов.

Пастрома

Для рассола: на 10 л охлажденной кипяченой воды — 2 кг соли

Мякоть шеи (без шпика) свинины нарежь прямоугольными пластинами толщиной 2—3 см, уложи их в кастрюлю и залей рассолом. Выдерживай мясо в рассоле в течение 2—3 суток. Затем вынь мясо, промой водой (20—25 °С) и хорошо обсуши. После этого натри пластины мяса измельченным чесноком, взятым из расчета 100 г чеснока на 10 кг мяса. Уложи натертое чесноком мясо в эмалированную кастрюлю и выдерживай 12—14 часов, после чего подпетли пластины шпагатом. Копти свинину при температуре 85—95 °С в течение 2 часов.

Шинка по-белорусски

Посоленную тазобедренную часть (окорок) свинины с толщиной подкожного слоя шпика не более 1,5 см вымочи в воде с температурой не выше 20 °С в течение 3 часов. После этого промой мясо в чуть теплой воде (20—25 °С), тщательно очисти шкуру и подвесь на 12—24 часа для стекания воды и сушки. Когда окорок подсохнет, удали с него 2/3 шкуры, излишки жира и голяшку, оставляя при окороке нижний мускул. После этого удали бедренную кость с коленной чашечкой и в местах удаления костей тщательно сними жировую

ткань. Мускульную ткань окорока разрежь вдоль волокон на две равные части, натри их смесью черного молотого перца и тонко измельченного чеснока (на каждый килограмм мякоти бери 3—4 зубка чеснока, а перец — по вкусу). Затем каждую часть в отдельности сверни рулетом и перевяжи 2—4 раза вдоль и через каждые 1,5 см поперек с петлей для подвешивания. Копти рулеты при температуре 80—100 °С в течение 3—4 часов или при температуре 30—50 °С 10—12 часов. Копченые рулеты вари сначала при сильном кипении воды в течение 15 минут, а после этого при едва заметном кипении еще 1,5—2 часа. Храни шинку, завернув в пергамент.

Копченая бастурма из свинины

Для посолочной смеси: на 1 кг соли — 15 г селитры, 1 ст. л. сахара, 6—7 горошин черного перца, 2 лавровых листа

На 1 кг мяса: 75 г посолочной смеси, чеснок и молотый красный жгучий перец по вкусу

Возьми нежирный свиной окорок, срежь мясо с кости, удали жир, пленки и сухожилия, а оставшуюся мякоть нарежь длинными узкими кусками толщиной примерно 3 см. Натри мясо посолочной смесью и плотно уложи слоями в засолочную посуду, посыпая слои мяса горошинами перца и мелко нарезанным лавровым листом. На мясо положи деревянный кружок или плоскую тарелку, сверху придави гнетом и выдерживай в прохладном месте в течение 10—12 дней. Когда время посола истечет, вынь мясо

из посуды, удали с него лишнюю соль, оботри, а затем вымочи в течение нескольких часов в холодной воде. Вымоченное мясо обсуши полотенцем, обвяжи куски шпагатом и повесь подсушиться. Копти мясо в холодном дыму. Копченую бастурму положи между двумя досками, придави гнетом и выдержи в течение суток. После этого смажь куски смесью толченого чеснока и красного жгучего перца и подвесь в прохладном сухом месте.

Копченый балык из говядины

Кусок говяжьей вырезки продолговатой прямоугольной формы натри со всех сторон посолочной смесью, приготовленной из 150 г соли, 1 г селитры и 20 г сахара. Затем положи мясо в эмалированную кастрюлю, накрой крышкой и поставь в холодное место на сутки. Тем временем приготовь рассол из 1 л воды, 150 г соли, 30 г сахара (можно и без сахара) и 2 г селитры. Залей вырезку охлажденным рассолом, придави нетяжелым гнетом и оставь на 3 дня. Через 3 дня вынь мясо из рассола, обмой, обсуши и копти в течение 6—8 часов, а затем подвесь в прохладном помещении на 2 суток.

Языки горячего копчения

Говяжьи или свиные языки очисти, промой, натри солью со смесью измельченных пряностей и пряных овощей (измельченный чеснок, лавровый лист, черный перец, петрушка, лук, морковь, сельдерей) и оставь в закрытой миске на 1—2 суток (при большем времени просаливания пряных овощей не добавляй). Затем

вынь языки из миски вместе со всеми приправами, положи в кастрюлю с кипящей водой и вари около 1,5—2 часов, а после варки охлади.

Коптить языки ты можешь в описанных выше устройствах, сделанных из ведра или бочки, в которых копчение проводится на костре. Но еще лучше изготовить специальный коптильный ящик с открывающейся крышкой в верхней части, сделанный из толстой жести (30 × 40 × 25 см). Такой ящик можно устанавливать на костре, но лучше в качестве очага использовать плиту, стоящую на открытом воздухе. На дно ящика насыпь опилки, над ними установи металлическую решетку, а на ней разложи языки. Ящик закрой и поставь на работающую плиту. При нагревании под действием жара опилки начнут тлеть, выделяя горячий дым, в котором языки прокапчиваются в течение 1 часа.

Обрати внимание! Если ты захочешь коптить языки на газовой плите, установленной на кухне городской квартиры, воспользуйся одним из устройств, описанных выше в разделе «Как сделать коптильню для копчения в условиях городской квартиры». Или хотя бы снабди крышку коптильного ящика трубкой для отведения дыма и копоти в вентиляционный воздуховод или форточку.

Говяжьи языки холодного копчения

5 кг говяжьих языков, 500 г соли, 1/2 ст. л. сахара, 8—10 зубков чеснока, 1 ст. л. семян укропа, 1/2 ст. л. семян тмина, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 2 луковицы, несколько лавровых листов

Языки очисти, удали слюнные железы, тщательно промой и обсуши. Приготовь смесь из соли, сахара, толченого чеснока, мелко нарезанного лука, измельченной зелени петрушки, нарезанного полосками лаврового листа, семян тмина и укропа. Подготовленные языки натри этой смесью, уложи их в эмалированную кастрюлю, сверху положи гнет, накрой крышкой и поставь в холодное место на 8 дней. Все это время переворачивай и перемещай языки, перекладывая их снизу вверх и поливая рассолом. Когда время посола истечет, вынь языки, обмой их, если надо, вымочи, а затем подсуши и копти в холодном дыму.

КАК КОПТИТЬ ПТИЦУ И КРОЛИКОВ

Особенности подготовки тушек к копчению

Домашняя птица, взятая для копчения, должна быть молодой и нежирной. Сначала тушки разделяют, разрезав по грудной клетке (подробно разделка птицы описана в главе «Солим, сушим и вялим», раздел «Как выбрать самые свежие тушки и подготовить их к посолу»). После этого мясо птицы солят, преимущественно сухим способом. Для сухого посола на 10 кг подготовленных тушек берут 0,7—1 кг соли, 15—20 г сахарного песка и молотый черный перец по вкусу. Обычно продолжительность сухого посола некрупной птицы 3—4, крупной — до 6 суток. Окончание посола устанавливают, надавливая пальцем на грудку птицы. Если мясо просолилось, в нем останется ямка. Посоленные тушки (полутушки)

промывают водой, подпетливают за шейку и подвешивают для просушивания в прохладном месте (под навесом, на чердаке). В сухую погоду подсушивают мясо птицы в течение 5—10 часов, а в пасмурную (при повышенной влажности воздуха) — до 2—3 суток. Подсушенные и слегка провяленные тушки (полутушки) коптят. Мясо птицы можно коптить и мелкими частями: четвертинками или окорочками. В последнем случае от полутушки отрезают по суставу окорочок, затем подвешивают его и коптят отдельно. Для лучшего проникновения дыма в подготовленные части птицы вставляют распорки из деревянных палочек (их можно вставить и для равномерного подсушивания).

Кроликов для копчения отбирают молодых и не очень упитанных. Кроличьи тушки перед копчением, как и тушки птицы, разделяют и солят, за исключением парных тушек, которые перед посолом охлаждают. Для этого их подвешивают в прохладном месте (при температуре от 0 до 6 °С) за задние ноги и выдерживают в течение 6—10 часов. Когда тушки остынут, их разделяют, поскольку лучше всего коптить кроличьи полутушки или четвертинки. Для этого охлажденную тушку, отделив ребра, разрубает вдоль позвоночника, получая полутушки, а затем каждую из половинок разрубает поперек еще на две примерно равные части (четвертинки): две лопатные и две задние (подробно разделка кроликов описана в главе «Солим, сушим и вялим», раздел «Как выбрать самые свежие тушки и подготовить их к посолу»). После этого четвертинки подвешивают на сквозняке и выдерживают в течение

2—4 суток при температуре 10 °С. Если температура несколько выше, то время выдержки надо сократить. Выдержанные куски крольчатины сразу же солят, а затем коптят.

Копчение птицы

Коптят птицу, как и все остальное мясо, в коптильнях или коптильных устройствах либо холодным (для длительного хранения), либо горячим способом. Лучше коптить мясо птицы холодным способом (температура дыма около продукта должна быть 18—20 °С). Продолжительность холодного копчения 1—3 суток.

Однако в домашних условиях птицу, в особенности это касается кур, коптят горячим способом. Горячее копчение проводят в такой последовательности: первый час коптят при более высокой температуре (около 80 °С), остальное время — при температуре 38—40 °С. Продолжительность копчения: уток — 3,5—4 часов, гусей — 4,5—5 часов. В процессе горячего копчения тушки попеременно подвешивают то вверх, то вниз ногами и так 3—4 раза меняют их положение. Некрупные тушки, полутушки, четвертинки, окорочка можно коптить горячим способом либо в портативной коптильне, либо в самодельном устройстве — металлическом ведре или баке (описание ищи выше в разделе «Самодельные устройства для копчения»).

Обрати внимание! Если в процессе копчения на тушках появилась копоть или нагар, их снимают сразу после копчения и обтирают загрязненную поверхность бумагой или очищают тупой стороной ножа.

Холодное копчение домашней птицы (универсальный рецепт)

Подготовленную и разделанную тушку домашней птицы (курицы, утки, индейки, гуся) разрежь пополам. Подвесь полутушки на сквозняке и выдерживай 2—4 суток при температуре 10 °С. Если температура несколько выше, то время выдержки сократи. Приготовь рассол из расчета 1/2 ст. л. соли, 1 ч. л. сахарного песка, 3 ст. л. 30 %-го уксуса, 2—3 лавровых листа, несколько горошин черного перца, 5 зрелых ягод можжевельника на 1 тушку. Для этого добавь в теплую кипяченую воду соль, сахар, уксус и пряности. Воды для рассола возьми столько, чтобы он полностью покрывал мясо. Выдержанные полутушки опусти в рассол и выдерживай там, периодически перемещая куски снизу вверх и наоборот. Через 2 суток вынь полутушки из рассола, уложи их на разделочную доску, сверху накрой другой доской и хорошенько побей по ней обухом топора. Делается это для того, чтобы разбить большие суставы и кости и сделать полутушки плоскими. Копти птицу, подвесив в коптильне, сделанной из деревянной бочки (устройство описано выше в разделе «Коптильные устройства из деревянных бочек») при температуре 25—30 °С примерно 2 суток до приобретения красно-коричневой окраски. Но учти, что для копчения птицы нужно меньше дыма, поэтому верх бочки можно плотно не накрывать, достаточно накинуть марлю в 1 слой. Или копти полутушки в любой другой коптильне в холодном дыму.

Обрати внимание! Учти, что полутушки гусей коптят дольше, чем другую птицу, поскольку из них нужно вытопить лишний жир.

Гусь холодного копчения по-литовски

На 10 кг гусяного мяса: 300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты (желательно, но не обязательно), 1 ч. л. измельченных пряностей (молотый душистый или черный перец и кориандр)

Возьми грудную и бедренную (окорочка) части 3—4 гусиных тушек и тщательно натри их посолочной смесью. Уложи мясо в кастрюлю, сверху положи деревянный кружок и гнет и оставь вначале на 2 дня при температуре 16—18 °С, а затем перенеси в холодное помещение. Выдерживай там мясо в течение 20 дней, перекладывая куски каждые 2—3 дня. Когда время посола истечет, вынь куски гусятины, отдели с них мякоть и обсуши ее досуха чистым полотенцем. После этого заверни каждый кусок гусятины в бумагу и перевяжи шпагатом, сначала накладывая петли примерно через 10 см, а затем переверни другим концом к себе и вновь наложи петли шпагата в промежутках уже сделанных петель; при этом узлы вторичных петель накладывай с противоположной стороны. Подвесь мясо в проветриваемом помещении или на сквозняке для подсушивания на сутки, а затем копти холодным способом при температуре дыма 25—30 °С в течение суток. Приготовленное этим способом гусяное мясо можно хранить в сухом прохладном месте до 1 года.

Курица холодного копчения

На 1 курицу: 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахара, 1/4 ч. л. измельченной аскорбиновой кислоты, 100 г чеснока, по 1/2 ч. л. молотого душистого и молотого черного перца, 3 зрелые ягоды можжевельника

Возьми молодую мясистую курицу, разделай ее, как описано в главе «Солим, сушим и вялим» («Как выбрать самые свежие тушки и подготовить их к посолу»). Приготовь смесь: смешай соль, сахар и кислоту с пряностями и чесноком, измельченным чесночным прессом. Разрежь тушку по грудке и хорошенько смажь ее снаружи и внутри этой смесью. Смазанную тушку уложи в миску или кастрюлю, придави тарелкой с гнетом и поставь в прохладное место. Через 2 дня вынь тушку, хорошо промой и тщательно обсуши. Копти птицу в холодном дыму от тления ольховых веток при температуре 20 °С в течение 2 суток.

Копченый рулет из гусятин

Из полутушек гуся аккуратно, не касаясь кожного покрова, удали все кости. Смесью соли и грубо размолотых пряностей, взятых примерно в таком же соотношении, как и для гуся, копченного по-литовски, тщательно натри гусяное мясо. После возьми просторную эмалированную посуду, на дно которой насыпь часть посолочной смеси слоем около 2 см и уложи половинку гуся кожей вниз, на нее положи вторую кожей вверх и так далее, вплоть до последней половинки кожей вверх. Сверху помести деревянный

кружок, а на него — гнет. Соли гусятину 8 дней, каждый день перекладывая куски: верхние вниз, а нижние — наверх. По окончании посола половинки гусяного мяса обсуши чистым полотенцем и сверни рулетами кожей наружу. Края рулетов перевяжи шпагатом и на несколько часов подвесь рулеты на сквозняке для подсушивания. После подсушивания копти рулеты холодным способом при температуре дыма 25—30 °С в течение 6—7 суток. Храни рулеты из гусятин в прохладном сухом помещении около 6 месяцев.

Кстати, таким же способом ты можешь приготовить копченые рулеты из уток с той лишь разницей, что продолжительность посола утиной должна составлять 6 суток.

Копченый рулет из утиной

Для копчения больше всего подходит нежирная птица мясной породы. У ошипанной и очищенной тушки отрежь крылышки до первого сустава и шейку. Разрезав вдоль спинки, отдели мясо от позвоночника и грудной кости, удали кости крылышек и бедрышек. Разложив на столе, посыпь мясо солью (на 1 кг — 30 г), пряностями и щепоткой селитры. После выдерживания в течение 3—4 дней туто сверни мясо рулетом кожей наружу. После этого натри рулет солью с пряностями, оберни марлей, перевяжи шпагатом, оставляя у одного конца рулета петлю для подвешивания. Еще 2—3 дня выдерживай рулет в холодном помещении для равномерной просолки. Затем копти рулет холодным дымом в течение 2—3 суток.

Индейка горячего копчения по-литовски

Индейку очисти, опали и промой, затем отрежь голову, укороти кости ножек и разрежь тушку вдоль пополам. После этого натри полутушки смесью из соли, измельченного чеснока и мелко порубленного лаврового листа (на 1 кг индейки — 20—25 г соли) и выдержи в холодном месте в закрытой посуде. Через 1—2 суток вскипяти в большой кастрюле подсоленную воду с добавлением большого количества пряностей и пряных овощей (репчатого лука, лука-порея, петрушки, сельдерея, перца, моркови). В кипящую воду опусти полутушки индейки и под крышкой нагревай на медленном огне, не допуская кипения. Через 1,5—2 часа вынь обваренное мясо и обсуши. После этого подвесь индейку в коптильне и копти горячим дымом около 3 часов. Подавай индейку на стол, нарезав порционными кусками, с брусничным вареньем.

Кстати, подобным способом можешь коптить также кур и уток, только их не разрезай пополам, а копти целиком.

Обрати внимание! Для этого вида копчения птица может быть сваренной, а не переваренной. Но лучше всего, чтобы она была лишь обваренной.

Копчение кроликов

Кроликов коптят и холодным, и горячим способами точно так же, как и птицу.

Кролик холодного копчения

Для копчения кроликов холодным способом ты можешь воспользоваться универсальным рецептом «Холодное копчение домашней птицы», помещенным выше. Рассол для посола кроликов готовят такой же, как и для посола птицы, но технология их посола немного отличается. Итак, подготовленные и выдержанные, как описано выше, куски крольчатины опусти в приготовленный заранее рассол. Для рассола добавь в теплую кипяченую воду соль, сахар, уксус и пряности (воды для него возьми столько, чтобы она полностью покрывала мясо). Выдерживай мясо в рассоле, периодически перемещая куски снизу вверх и наоборот. Через 2 суток, вынув мясо из рассола, кончиком ножа сделай в каждом куске 5—6 надрезов и вложи в них тонкие ломтики чеснока (из расчета 2 зубка чеснока на 1 тушку) и сала. Мясо благодаря такому шпигованию станет мягче и ароматнее. После этого уложи четвертинки кроля на разделочную доску, сверху накрой другой доской и побей по ней обухом топора. Делается это для того, чтобы разбить большие суставы и кости и сделать куски тушек плоскими. Теперь можешь приступать к копчению, как описано выше в универсальном рецепте «Холодное копчение домашней птицы» или другим удобным тебе способом.

Кролик горячего копчения

2—4 разделанные охлажденные тушки кроликов опусти в эмалированную кастрюлю емкостью 25 л, наполненную на 2/3 объема холодной кипяченой во-

дой с растворенной в ней солью (500—600 г). Поставь кастрюлю с тушками в прохладном месте и выдержи их в рассоле 12—15 часов. Когда время истечет, вынь тушки из рассола, дай ему стечь, а затем повесь тушки на 1—2 часа для просушивания. Когда тушки обсохнут, натри их снаружи и внутри черным или красным молотым перцем, смешанным с толченым чесноком и измельченными лавровым листом и другими пряностями, взятыми по вкусу. Кроме этого каждую тушку с внутренней стороны можно нашпиговать чесноком. Для этого кончиком ножа сделай глубокие надрезы в тканях тушки и воткни кусочки чеснока. Подготовленные таким образом тушки повесь в копильне или копильном устройстве и копти в горячем дыму 2—2,5 часа.

Кролик варено-копченый

Для рассола: на 1 л кипяченой воды — 80 г соли, 1/2 ч. л. горошин душистого перца, 2—4 лавровых листа

Тушку кролика разделай и раздели на половинки или четвертинки, как в предыдущем рецепте. Приготовь рассол, опусти в него подготовленные половинки или четвертинки кролика (объем рассола должен быть таким, чтобы он полностью покрывал мясо), сверху придави их деревянным кружком или тарелкой с гнетом и оставь на 3—4 суток при температуре не выше 5—6 °С. Когда время посола истечет, вынь мясо из рассола, обмой его теплой водой, подсуши и копти холодным дымом в течение 5—7 часов. После этого уложи

куски кролика в кастрюлю, залей кипящей водой и вари 30—35 минут с момента закипания воды. Затем вынь мясо, подсуши, подвесив на сквозняке, и вновь копти его холодным дымом в течение 2—3 часов.

Секреты копчения рыбы

Когда я стала изучать тему копчения, у меня сложилось впечатление, что уж что-что, а рыбу у нас умеет коптить чуть ли не каждый второй мужик. Ну, может, и не второй, а, скажем, десятый! Но то, что бóльшая часть любителей посидеть с удочкой на природе рано или поздно пытается приготовить себе на закуску к пивку или законным ста граммам копчушку из собственноручного улова — это факт. И как-то само собой, может, из уважения к этим предприимчивым рыбакам, а может, просто потому, что сама очень люблю копченую рыбку, захотелось мне уделить этому вопросу как можно больше внимания. Ведь и мужик, и рыба — продукты нежные и отношения к себе требуют особого. А с умом и лаской приготовленные, они получаются просто сказочными. Вот и расскажу я тебе о них сказку, сказку о рыбаках и рыбках, но рыбках не простых, а истинно золотых — копченых.

КАКУЮ РЫБУ ВЫБРАТЬ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И КАК ЕЕ ПОДГОТОВИТЬ

Подготовка рыбы к копчению — это, собственно говоря, практически все, что мы делали с ней, роди-

мой, в предыдущей главе. Впрочем, поскольку я обещала оказать рыбе особое внимание, давай-ка на всякий случай повторим пройденное. Возможно, ты и так все помнишь, хотя лучше будет, если ты откроешь раздел «Секреты посола, сушки и вяления рыбы» (он находится в конце главы «Солим, сушим и вялим») и перечитаешь его. Но в любом случае я считаю своим долгом напомнить тебе *основные правила подготовки рыбы к копчению*:

- Самое главное, что нужно помнить, выбирая рыбу для копчения: она должна быть свежей и, как говорят рыбаки, снулой. Можно коптить и замороженную рыбу, но с условием, что она была заморожена свежей, сделано это было быстро и до этого рыба ни разу не оттаивала. Учти, что речь идет не о мороженой рыбе, которую продают в магазинах и на рынках. Качество этой рыбы зачастую сомнительно и несовместимо с правилами безопасного копчения (какую рыбу можно замораживать и как это делать, читай выше в разделе «Как сделать так, чтобы рыба дольше оставалась свежей» в главе «Выбираем и обрабатываем сырье для приготовления домашних копченостей, колбас и прочих мясных и рыбных деликатесов»).
- Для копчения используют как большую, так и мелкую рыбу, отдавая предпочтение наиболее жирной. Желательно, чтобы рыба была по возможности одинакового размера и одного вида, тогда она и просолится, и прокоптится более равномерно.
- Мелкую рыбу весом 300—400 г не потрошат — ее солят, а затем и коптят целиком. Карпов и лещей, которые весят не более 750 г, также коптят целиком.

Среднюю рыбу весом от 1 до 3 кг при желании также можно не потрошить. Но если рыба предназначена для горячего копчения, ее лучше выпотрошить, не очищая от чешуи и оставляя голову.

- Рыбу очень больших размеров всегда потрошат и пластуют. Крупную рыбу целесообразно разделять пополам вдоль таким образом, чтобы на каждую половинку тушки приходилось полголовы и полхвоста. Для этого рыбу разделяют пополам вдоль спины таким образом, чтобы обе половинки соединялись на брюшной стороне. Позвоночник и хвостовой плавник при этом не удаляют. Вполне пригодны для копчения одинаковые по размеру куски рыбы, нарезанные поперек — вертикально по отношению к позвоночнику.
- Если рыбу коптят целиком, то очищать ее от чешуи необязательно и даже нежелательно, особенно если чешуя достаточно прочна и красива на вид, поскольку она защищает мясо рыбы от грязи и копоти во время копчения. Исключение составляют сиги — их чистить обязательно. В отдельных случаях — например, если чешуя повреждена при ловле рыбы сетью, — ее можно очистить.

Обрати внимание! Если рыба хранилась в замороженном виде, размораживание ее перед копчением должно быть максимально быстрым. Наилучший способ размораживания — в холодной воде, не уступающей по качеству питьевой (для размораживания 25 кг мороженой рыбы при 10 °С потребуется около 12 часов). И учти, что после размораживания надо сразу же приступать к посолу.

Особенности посола рыбы перед копчением

Перед копчением рыбу, как и мясопродукты, обязательно солят; поскольку благодаря предварительному посолу усиливается проникновение коптильного дыма в рыбные тушки и тем самым ускоряется процесс копчения. Поэтому позволь тебе напомнить *основные правила посола рыбы перед копчением*:

- Подготовленные к копчению рыбные тушки и куски филе солят сухим способом или в концентрированном рассоле (тузлуке). Селитру при посоле рыбы перед копчением обычно не используют.
- Перед посолом мелкую рыбу, например плотву, нанизывают через глазницы по 4—10 штук на шпагат длиной 0,5—1 м, а концы шпагата связывают, образуя кольцо. Крупную рыбу, такую как сазан, связывают шпагатом длиной 0,5 м попарно за хвосты или делают прокол возле хвоста, продевают в него шпагат (это называется прошивать) и завязывают его концы простым узлом. Большие куски рыбного филе, а также потрошенные тушки обвязывают шпагатом (рис. 21).
- Для сухого посола рыбу укладывают рядами на слой соли в посолочную емкость. При этом рыбу первого ряда кладут в одном направлении, а рыбу следующего — в противоположном так, чтобы головы одного ряда соприкасались с хвостами другого. При укладке каждый слой, особенно если рыба толстая, равномерно посыпают солью. Используемое количество соли не зависит от массы рыбы: у жирной рыбы бóльшим количеством соли

посыпают тонкие брюшные стороны, а меньшим — толстые части спины.

- Посол жирной рыбы лучше делать иначе. Каждую рыбину или пласт натирают крупной солью и заворачивают в пергамент или кухонную бумагу для запекания, чтобы не окислялись жиры. Затем рыбу послойно укладывают в эмалированную посуду, лучше в лотки с крышкой. Сверху все накрывают пергаментом, а края его подгибают. Желательно уложить рыбу небольшой горкой, а затем придавить крышкой, зафиксировав ее веревкой или проволокой.
- Если нет времени на длительный сухой посол, тщательно вотри соль в подготовленные рыбные тушки (соль бери из расчета 1 ст. л. соли на 1 кг рыбы), положи ее под жаберные крышки, в брюшко и в надрез по хребту (у крупных экземпляров). Затем оставь рыбу просолиться на 2—3 часа. Рыбу, посоленную таким способом, перед копчением не промывай, а излишки соли удали, протерев тушку чистой сухой тряпкой. Но учти, что такой способ посола можно использовать в крайнем случае: просоленная в экстренном порядке рыба в копченном виде получается отнюдь не лучшего качества.
- При мокром посоле подготовленную рыбу опускают в тузлук (концентрированный раствор соли), приготовленный с таким количеством соли, чтобы в нем плавали яйцо или картофелина. В этом случае время посола сокращается и составляет примерно 2 часа.
- Время посола рыбы перед копчением зависит от ее веса и способа предстоящего ей копчения — время посола для приготовления рыбы горячего коп-

чения обычно меньше, чем для холодного. Так, для горячего копчения мелкую рыбу солят 3—4 часа, крупную — 10—12 часов, после этого ее промывают, выдерживают на холоде 1—4 часа и коптят. Для холодного копчения рыбу солят дольше. Продолжительность посола зависит от величины тушки: для посола рыбы весом 3 кг требуется около 14 часов, для рыбы весом 6 кг — около 24 часов.

- Некоторые коптильщики предпочитают засаливать рыбу для холодного копчения на еще большие сроки — от 5 до 8 суток (а размороженную солят вдвое дольше).

Обрати внимание! Пряности при посоле рыбы перед копчением использовать необязательно. Однако есть такие виды рыб, которые обладают чрезмерно выраженными специфическими привкусом и ароматом. Это хариус, сиг, форель, щука, угорь, карп и некоторые другие рыбы семейства карповых. Перед посолом такой рыбы лучше всего добавить в раствор соли пряности или готовые смеси пряностей для рыбных блюд, причем пряности можно использовать как в твердом, так и в жидком виде. Но перед тем как добавлять пряности, специалисты рекомендуют обдать их кипятком для лучшего экстрагирования.

Скажу тебе по секрету, рекомендовать в данном случае какие-либо конкретные пряности — вопрос не из легких. Разумеется, есть определенные каноны — к примеру, пресловутый укроп, который частенько называют одной из самых подходящих пряностей для рыбы. Но все же лучше полагаться на собственный вкус. В своих изысканиях можешь ориентироваться на следующий список пряностей,

традиционно используемых в рыбной кулинарии: чабер садовый, паприка, карри, тмин (эти виды пряностей лучше всего подходят для приготовления жирной рыбы), фенхель, каперсы, мускатный орех, шалфей, кориандр, базилик.

Обрати внимание! После засолки рыба должна стать твердой и упругой. Если она мягкая и при легком растягивании внутри потрескивает, это значит, что рыба была несвежей или испортилась во время посола. Такую рыбу коптить нельзя.

Особенности подготовки посоленной рыбы к копчению

Посолив рыбу, ты, конечно, можешь считать непосредственную подготовку к копчению законченной, но на самом деле это не так. Тебе еще предстоит несколько важных операций. В зависимости от предстоящего рыбе способа копчения и крепости посола ее надо либо вымочить, либо промыть, либо обтереть сухой тряпочкой. В любом случае, эта процедура представляет собой удаление излишков соли. Всем этим мы с тобой сейчас и займемся.

Мойка, вымачивание (отмочка) посоленной рыбы. Перед горячим копчением рыбу солят не настолько долго и сильно, чтобы после посола ее пришлось длительно вымачивать. Обычно перед копчением такую рыбу подвешивают для провяливания примерно на 1 час (подробнее этот процесс описан ниже в разделе «Горячее копчение рыбы»). За это время с тушек стекает рассол (тузлук) и они приобретают необходимую соленость. После этого рыбные тушки протирают су-

хой тряпкой и, если они все же оказываются пересолёнными, промывают в чистой холодной воде и снова протирают. Другое дело, если рыба подготавливается к холодному копчению и ей предстоит более длительный и крепкий посол. Независимо от того, сухой это посол или мокрый, он может быть неравномерным. В отдельных случаях метод сухого посола не позволяет равномерно нанести соль, кроме того, из-за разницы в содержании влаги в тушках соль в некоторых местах может кристаллизоваться при любом посоле. В результате отдельные рыбины или части их тушек будут иметь различную крепость посола. Нам это надо? Конечно нет! Именно поэтому для всех видов рыб сухого или мокрого посола обязательна тщательная мойка. В зависимости от того, сколько рыбы было засолено и в чем, мыть ее можно разными способами. Если рыбы было засолено много, а посол ее был не слишком длительным, наибольшего эффекта можно достичь, вначале обдав соленую рыбу, находящуюся в посолочной емкости, струей воды из шланга под большим напором, а затем многократно промыв ее. Если количество засоленной рыбы небольшое, ее промывают в чистой воде, несколько раз сменяя воду. Во время мойки надо тщательно удалять остатки соли из внутренних частей тушек — брюшной полости и особенно из жаберных отверстий. Кроме того, нужно следить за сохранностью чешуи. Продолжительность промывания зависит от желаемой крепости посола. Например, рыбу весом 3 кг после посола достаточно промывать в течение 3 часов в 20 л воды.

Обрати внимание! Крепость посола легко определить, попробовав кусочек рыбы.

В случае если перед холодным копчением рыбу засаливают на более длительное время — от 5 до 8 суток, — отмочка должна быть более длительной. После засолки рыбу тщательно промывают, как описано выше, затем укладывают в большую посуду и заливают чистой холодной водой. Отмочка продолжается от 4—6 до 30 часов (в зависимости от продолжительности посола и размера тушек), при этом воду меняют несколько раз и каждый раз обязательно промывают жабры.

Обрати внимание! Установить конечный срок отмочки можно, попробовав воду, в которой вымачивается рыба: какую соленость имеет последняя вода отмочки, такую соленость будет иметь и сама рыба. В случае если рыба слишком вымокла, это можно исправить, добавив в воду соль и доведя ее до необходимого уровня солености, который также определяется на вкус.

Обрати внимание! Филейные куски после промывания рекомендуется тщательно промокнуть бумажным полотенцем.

Рыбу, предназначенную для холодного копчения, после мойки и вымачивания подвешивают на открытом воздухе для провяливания. Некоторые коптильщики еще перед посолом нанизывают мелких рыбешек на шпагат, обвязывают крупные тушки или привязывают к ним куски шпагата, завязывая их концы в виде петли. Можно сделать это и после просаливания, главное, чтобы шпагат был крепким и аккуратно привязанным, ведь совершенно очевидно, что в процессе копчения рыба может легко сорваться, и ее крепление должно быть надежным. Именно

для этого и придуманы различные способы обвязки и подвешивания рыбных тушек и филе.

Обрати внимание! Очень важно во время подвяливания рыбы предохранять ее от посягательств мух и ос. Используй для этого полог из марли в несколько сложенных, смоченной уксусом (подробнее об этом читай выше в разделе «Как сушить и вялить рыбу» в главе «Солим, сушим и вялим»).

Обвязка и подвешивание рыбы перед горячим копчением. Перед горячим копчением посоленную рыбу обвязывают шпагатом или бечевкой из натуральных волокон (синтетические шнуры применять нельзя!). Это делается не только для того, чтобы рыбу можно было повесить в коптильне, а чтобы тушки и куски не развалились в процессе копчения. На рис. 21 хорошо видно, как это делается.

В зависимости от размера и вида рыбы возможны варианты:

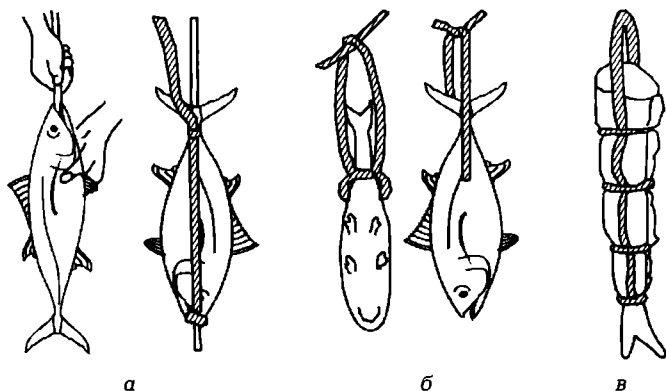


Рис. 21. Способы подвешивания рыбы для горячего копчения:

а — подвешивание рыбы со вставной шпонкой; б — прошивка;
в — обвязка

а — тушку рыбы небольшого размера протыкают вдоль деревянной палочкой (шпонкой) и к ней уже привязывают шпагат;

б — небольшую рыбу прошивают шпагатом возле хвоста;

в — потрошеную тушку большой рыбы с головой или без нее обвязывают шпагатом (так же поступают с отдельными кусками филе и рулетами, свернутыми из филе).

Подвешивание рыбы перед холодным копчением.

В настоящее время известно много различных способов подвешивания рыбы в коптильне или коптильной печи. Собственно говоря, у каждого коптильщика имеются на этот счет свои предпочтения. Одни считают самым быстрым и надежным такой способ подвешивания: с помощью шпагата или бечевки диаметром 1—1,5 мм они завязывают крепкий узел на конце хвоста рыбы, перед самым хвостовым плавником. Таким способом можно подвешивать все виды рыб, жабры которых не были удалены (кроме угрей). У этого способа имеется два существенных преимущества: во-первых, на тушке не образуется кровоподтеков, так как рыба висит головой вниз; во-вторых, отпадает необходимость в долгой чистке металлических крючков (о крючках подробнее читай ниже).

Обрати внимание! Использовать шпагат можно только единожды.

Другие утверждают, что самый простой и быстрый способ подвешивания — это нанизывание рыб целиком на прутья из нержавеющей стали, причем прутья должны быть диаметром не более 8 мм и заострены с обоих концов. Рыбу на них на-

низывают в подголовной области в направлении от брюшка к спинке.

Обрати внимание! Не стоит нанизывать тушки на металлические прутья через глазные отверстия — так они могут упасть.

Обрати внимание! При нанизывании важно, чтобы рыбы находились на определенном расстоянии друг от друга, тогда дым сможет распространяться равномерно. Если это условие не выполнять, то в местах соприкосновения рыб образуются белые пятна.

Третьи предпочитают использовать для подвешивания рыбы и шпагат, и прутья. Этот способ выглядит следующим образом. Подготовленные для копчения тушки надо так разложить на столе, чтобы они соприкасались хвостами и головами. Связывание производится одним куском шпагата, поэтому для ускорения работы надо подвесить моток шпагата над столом и по мере необходимости отпускать нить нужной длины. Соблюдая равное расстояние между рыбами (15—20 см в зависимости от величины рыбы), конец хвоста продевают в завязанную на нити петлю («лассо») и затягивают (рис. 22).

После того как на одном шнуре будет закреплено достаточное количество рыб, его надо перерезать посередине между рыбами. Оба образовавшихся конца соединяются узлом, который называют верхним. Образуются петли длиной 8—10 см, через которые продевается металлический или деревянный прут. На пруте лучше всего сделать насечки, которые обеспечат при копчении определенное расстояние между рыбами и будут препятствовать тем самым соприкосновению и прилипанию тушек друг

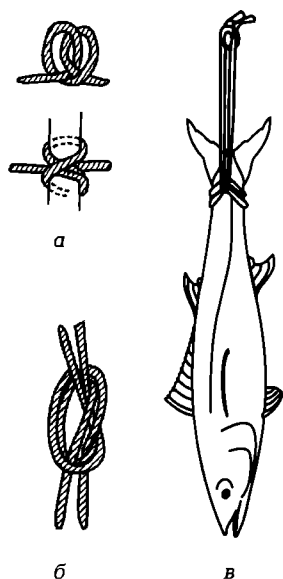


Рис. 22. Подвешивание рыбы для холодного копчения:

а — последовательность завязывания петли «лассо»; *б* — верхний узел;
в — подвешенная рыбная тушка

к другу. Если таких насечек нет, то перед началом копчения рыбу необходимо раздвинуть на определенное расстояние.

Четвертые любят подвешивать рыбу с использованием крючков, надетых на рамы, которые затем вставляют в коптильные печи, либо поперечные стержни или жерди из нержавеющей стали различной конфигурации, которые крепятся под потолком коптилен. Наиболее известен крючок S-образной формы. Его вонзают в тушку рыбы над головой в направлении спины таким образом, чтобы голова рыбы оказалась на крючке.

Обрати внимание! Подвешивая рыбу на крючок, следи, чтобы ее голова не склонялась в противоположную сторону, иначе в процессе копчения она может оторваться и рыба упадет с крючка.

Более сложные, но очень интересны крючки, разработанные баварским фореелеводом Рётцером — они позволяют легко и аккуратно подвешивать рыбу в коптильных печах. Как видно из рис. 23, это две металлические полосы шириной 4 см и длиной, соответствующей ширине печи, которые прочно скрепляются винтами на расстоянии, позволяющем перемещать между ними крючки, насаживая с обеих сторон полосок тушки.

Рыбу насаживают в области подголовья со стороны вскрытого брюшка на оба шипа. Позвоночник

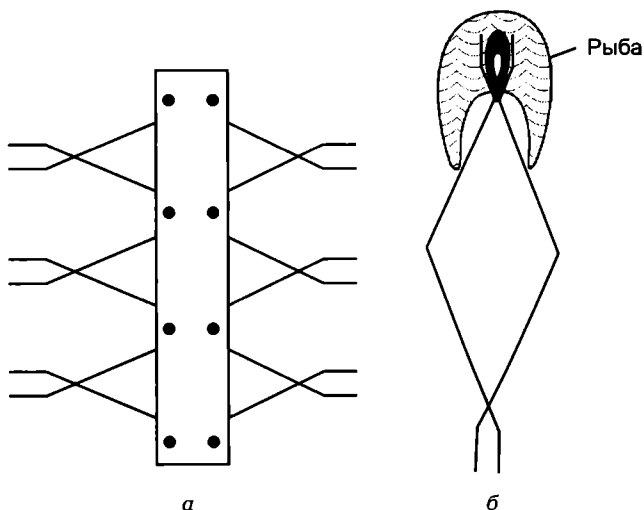


Рис. 23. Крючок Рётцера:

а — общий вид крючков, скрепленных для подвешивания в коптильне;
б — способ насаживания рыбной тушки на крючок Рётцера

оказывается при этом между обоими шипами. Эти шипы слегка загнуты вверх, и поэтому рыба не может с них соскользнуть. V-образное расширение к середине стержня раскрывает брюшко рыбы, препятствует соединению брюшины, обеспечивая тем самым равномерное окрашивание внутренних полостей и вертикальное положение рыбы.

Не менее надежны и так называемые двойные крючки из нержавеющей стали. Они бывают двух видов: двойные и трахейные (рис. 24).

В обоих случаях на самом крючке, имеющем закругления сверху, на расстоянии нескольких сантиметров друг под другом прикреплены два шипа для подвешивания рыбы. В одном варианте эти шипы

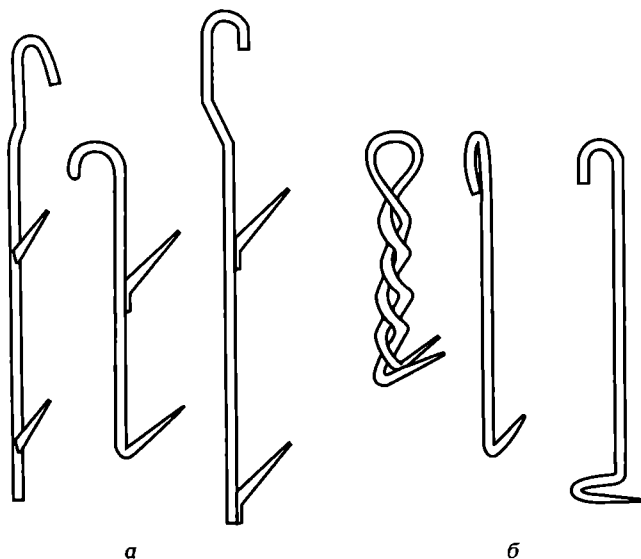


Рис. 24. Крючки для подвешивания рыбы в холодной копильне:

а — двойные; *б* — трахейные

укреплены в том же направлении, что и верхнее закругление, предназначенное для навешивания крючка. В другом случае оба шипа образуют прямой угол по направлению к закруглению крючка. Это позволяет подвешивать рыбу со стороны брюшка или с боковой стороны тушки. Оба шипа надо вонзить в позвоночник рыбы со стороны брюшка. Двойной крючок с шипами на уровне верхнего закругления для подвешивания обычно используется с изгибом по профилю крючка. Этот изгиб находится под подвесной дугой и сверху шипов. Изгиб должен максимально способствовать вертикальной позиции подвешенных рыб. Формы крючков, как видно на рисунке, многообразны. Четвертый в ряду представляет собой дважды скрученную проволоку, нижние концы которой расходятся под углом 50° . Концы проволоки заострены и вонзаются в тело рыбы под головой слева и справа в области позвоночника. Изображенный последним в ряду трахейный крючок очень удобен в употреблении при копчении небольших форелей. Его вставляют сверху или снизу через рот и продавливают вокруг позвоночника.

Обрати внимание! Для подвешивания легких рыб небольшого размера можно использовать простую нержавеющую проволоку, загнутую на нижнем конце так, что она образует простой заостренный шип. Верхний конец для подвески можно согнуть по форме бруска рамы для подвешивания рыбы в печи.

Часть тех же крючков пригодна и для подвешивания продольных половинок тушек, на которые нередко разделявают крупную рыбу с широкой спинкой, такую как лещ и карп. Такие куски можно

нанизать и на стержни, но целесообразнее пользоваться крючками. Часто для подвешивания разделенных пополам рыб применяется не S-образный крючок, а двойной, поскольку с одинарных крючков половинки тушек падают чаще.

Обрати внимание! Для подвешивания балычков крупных карпов, лещей, форелей или щук шириной около 5 см можно нанизывать их на прутья со стороны спины.

Обрати внимание! При копчении кусков во всех случаях лучше всего подвешивать их в печи, не снимая кожи, иначе рыба может упасть. Для подвешивания кусков с неснятой кожей можно использовать трахейные крючки. При использовании двойных крючков с рыбы можно снять кожу. Однако в этом случае ширина куска не должна быть намного больше длины каждого отдельно взятого шипа.

Есть еще один любопытный способ подвешивания рыбы для копчения. Он заключается в подвешивании кусков, завернутых в рыболовную сеть или обвязанных лыком. Этот способ достаточно трудоемкий и, надо заметить, спорный. С одной стороны, он гарантирует, что рыба не упадет, к тому же по окончании копчения на кусках рыбы, завернутых в сеть или лыко, остается красивый отпечаток. Но, с другой стороны, это означает, что коптильный дым не смог равномерно проникнуть во все участки рыбных кусков, а это, в свою очередь, делает этот способ небезопасным: на участках, куда не попал дым, могли остаться вредоносные микроорганизмы или личинки паразитов.

Обрати внимание! Перед подвешиванием в печи рыбу необходимо еще раз обмыть водой.

Решетки, на которые укладывают рыбу в некоторых коптильных устройствах или печах малых размеров, где рыбу коптят не в висячем, а в лежащем положении (на спинке или на боку), делают из отожженной стальной проволоки. О решетках, которые применяют в коптильных устройствах, сделанных из ведра или бочки, читай выше в разделе «Самодельные устройства для копчения» («Переносное коптильное устройство из ведра»). Для решеток, которые используют в печах, диаметр проволоки не должен превышать 1 мм во избежание ухудшения внешнего вида рыбы: на копченых тушках и рыбном филе будет заметна сетка из отпечатавшихся квадратов, которая придаст рыбе еще более аппетитный вид. Эти решетки должны быть изготовлены таким образом, чтобы рыба, уложенная на них, располагалась на спинке. Для этого проволоку изгибают V- или U-образно (это удерживает рыбу в нужном положении) и располагают в виде ячеек размером 10 × 10 мм. Величина решеток зависит от внутренних размеров печи, по боковым направляющим которой они в нее вставляются. Расстояние между решетками по высоте не должно быть меньше 10 см. Рыба, копченая целиком на такой решетке, сохраняет свою сочность.

Обрати внимание! Перед тем как уложить на решетку филейные куски, слегка смажь ее каким-либо жиром.

КАК КОПТИТЬ РЫБУ

Как ты думаешь, с чего начинается процесс копчения рыбы? С подвешивания тушек или раскладывания их

на решетках? И да, и нет. Потому что правильное копчение начинается с выбора правильного топлива. Ведь мы с тобой так долго готовились: потрошили, солили, подвешивали и подвяливали нашу замечательную рыбку. И вот, наконец, она полностью готова к копчению и с нетерпением ждет его начала. Надеюсь, теперь ты понимаешь, насколько важно оправдать ее ожидания и не испортить настроение ни ей, ни себе?

Топливо для копчения рыбы как горячим, так и холодным способом, пригодно далеко не всякое. Как и всегда при копчении, недопустимо использование хвойных пород, которые при горении дают сильную копоть: от их дыма на стенках коптильни и на копченостях образуется слой сажи. В результате рыба будет иметь горький неприятный вкус, смолистый привкус и грязный вид. Лучшим же топливом для копчения рыбы считается сухая древесина ольхи и ветки можжевельника. К слову, последний в настоящее время стал редкостью и нуждается в охране, поэтому при его заготовке надо аккуратно обламывать сухие веточки. Достаточно лишь нескольких веточек этого замечательного растения, чтобы придать рыбе и золотистый цвет, и неповторимый аромат. Если нет ольхи, вполне подойдут бук, дуб, клен, осина, можно использовать древесину каштана, тополя, орешника, ясеня, ивы, а также фруктовых деревьев: яблони, груши, вишни и сливы. Для придания копченой рыбе особого аромата к дровам рекомендуется подкладывать сушняк вереска, краснотала и высохшую виноградную лозу. Отличные результаты копчения с точки зрения вкуса и цвета можно получить, используя

древесину и стружки граба. Хороший вкус имеет рыба, закопченная в дыму от тлеющей ржаной соломы. Если же коптить рыбу в дыму тлеющего свежего сена, ее аромат обогатится сотнями оттенков луговых трав. Можно подбрасывать в очаг и ароматические травы: полынь, шалфей, базилик, тимьян.

Скажу тебе по секрету, для настоящего коптильщика дым — это как букет гарни для искусного повара. Ведь каким бы ни был традиционный состав пряных травок для этой знаменитой пряной суповой смеси, у каждого повара всегда есть своя секретная добавка, что-то вроде клейма мастера, которая делает его суп единственным в своем роде. Так и ты можешь подобрать свой авторский букет для коптильного дыма, составив его из древесины определенных пород, пряных трав, хвои и шишек, пряностей (лавровый лист, семена тмина и кориандра). Делай это, используя советы более опытных коптильщиков и изучая национальные традиции копчения. Так, к примеру, в Англии, где копченую рыбу почитают и едят больше чем где бы то ни было, принято коптить ее в дыму от тлеющего торфа. Возьми это на заметку и попробуй приготовить копченую рыбу по-английски (рецепты ищи в конце этой главы).

Горячее копчение рыбы

Приготовление рыбы способом горячего копчения осуществляется дымом при температуре от 60 до 100—140 °С. Для горячего копчения подходят карповые породы (жерех, лещ, сазан, чехонь), осетровые (севрюга, осетр, стерлядь), тресковые (треска, пикша,

налим), лососевые (кета, горбуша), а также угорь, сиг, минога, сельдь, корюшка, палтус, салака, сом и т. д. При горячем копчении умеренно посоленную рыбу выдерживают в коптильном устройстве при вышеуказанной температуре от 1 до 3 часов. В результате рыба сразу становится и копченой, и печеной. После этого рыбу горячего копчения можно употреблять в пищу.

Обрати внимание! Рыба горячего копчения — скоропортящийся продукт, который можно хранить в холодном месте не более 2—3 суток, сокращая этот срок в теплое время.

Рыба, копченая в коптильном устройстве, сделанном из ведра или металлической бочки

Этот способ копчения имеет множество преимуществ. Он быстрый, надежный, простой — и рыба сразу готова к употреблению, и сложных коптильных сооружений не требуется. Есть металлическая бочка — прекрасно, нет — можно обойтись старым ведром, только их надо тщательно прокалить. Обязательное условие — хорошо подогнанные крышки. Как подготовить и использовать эти емкости, подробно описано выше («Переносное коптильное устройство из ведра» и «Коптильное устройство из металлической бочки» в разделе «Самодельные устройства для копчения»). А теперь пришло время научиться коптить в них рыбу.

Перед посолом мелкую рыбу не разделявай, среднюю потроши, а крупную разделай на пласт или боковник — так называется разделка вдоль позвоночни-

ка на два филе. Разделанную рыбу промой и посоли сухим способом. Для этого тебе понадобятся доска или кусок фанеры и соль помола № 1 или № 2. Посыпав солью доску и рыбу, втирай соль в тушку, передвигая ее по столу с небольшим нажимом. Внутреннюю поверхность брюшка натри солью вручную. Если рыба с толстой спинкой, сделай в ней разрез вдоль хребта и вотри в него соль. Если ты засаливаешь жирную рыбу (мойва, скумбрия, палтус, ставрида, зубатка, камбала, толстолобик, сом, налим), натри крупной солью каждую рыбину или пласт, затем заверни их в пергаментную бумагу или бумагу для запекания, уложи слоями в эмалированный лоток, образуя горку. Сверху укрой все такой же бумагой, а края ее подогни. После этого придави рыбу крышкой и зафиксируй ее веревкой или проволокой. Сроки просаливания рыбы рассчитывай, исходя из ее веса.

Обрати внимание! Свежую рыбу весом 1,5—3 кг соли от 8 до 14 часов, мелкую рыбу весом 300—500 г — от 2 до 6 часов. Засолка размороженной в холодной воде рыбы длится несколько дольше, чем свежей, — от 4—6 часов до суток.

После засолки рыбу надо проявить в течение 40—60 минут. За это время ее соленость достигнет требуемых 1,5—2 % и рыба частично обезводится, так как с нее стечет тузлук — раствор соли. Для этого обвяжи тушки шпагатом или бечевкой и развесь под навесом на открытом воздухе, на вешалах, прикрыв от мух марлевым пологом, либо уложи рыбу в полиэтиленовые мешки и поддержи в прохладном месте, например в холодильнике или погребе. В этом случае перед закладкой рыбы в копильню, вынув ее из меш-

ков, тщательно протри от тузлука сухой тряпкой. Пересоленную рыбу в любом случае сначала хорошенько промой чистой водой, а потом протри. Крупные тушки обвяжи шпагатом, чтобы они не развалились в процессе копчения или после него (см. рис. 21, в). Теперь можно коптить рыбу.

Обрати внимание! Древесину надо обязательно измельчить на небольшие чурочки или щепки длиной 4—6 см. Чурочки, ветки и опилки насыпают на дно коптильной емкости ровным слоем. Они начнут тлеть и выделять дым, как только ее днище прокалится от костра, разведенного внизу. Что касается самого костра, он должен быть небольшим, но давать много жару. Поддерживать костер, горящий ровно длительное время, — искусство, которое приобретается только на собственном опыте. Но от него зависит качество приготовленной копченой рыбы.

Сначала на дно ведра или бочки уложи смесь ольховых или других чурочек с добавлением веточек можжевельника. Если чурочек нет, используй стружки, опилки или мелко наструтанные палочки, уложенные слоем 1,5—2 см (лучше, если это все же будут ольха с можжевельником). После этого установи решетку из металлической проволоки и уложи на нее подготовленную рыбу (в ведре, возможно, поместится только одна решетка, а в бочке — 2 или даже 3). Рыбу укладывай неплотно в один слой, чтобы тушки не касались друг друга и не спекались при копчении. Укладывая рыбу на решетки, более крупную размещай внизу, а мелкую — сверху. Обвязку с тушек не снимай — без нее рыба после копчения может развалиться. После этого разведи под емкостью костер и по возмож-

ности плотно закрой ее крышкой или металлическим листом. Чем сильнее будет огонь, тем быстрее начнет тлеть топливо и появится требуемый для копчения ароматный дым. Первую четверть времени копчения занимает процесс подсушки рыбы. В этот период температура дыма внутри бочки должна быть около 80 °С. Непосредственное копчение рыбы будет происходить при температуре дыма 100 °С. Проверить температуру во время копчения очень легко — достаточно плеснуть на крышку воды. Если она не кипит, а просто испаряется, — режим копчения выдерживается правильно. В зависимости от размера рыбы и самой коптильной емкости дым из-под крышки станет сухим и приобретет характерный аромат через 30—60 минут. Это сигнал к окончанию копчения. Готова ли рыба, ты можешь определить по ее внешним признакам — золотисто-чайному цвету и сухой поверхности шкурки — и, естественно, по ни с чем не сравнимому запаху.

Обрати внимание! В процессе копчения крышку открывать нельзя. В конце копчения, проверяя готовность рыбы, открывай коптильную лишь на очень короткое время, чтобы чурочки не воспламенились из-за попавшего в нее воздуха.

Обрати внимание! Рыба горячего копчения должна быть пропечена насквозь — мясо ее должно легко отделяться от позвоночника и по цвету, плотности и консистенции походить на мясо жареной или вареной рыбы.

Скажу тебе по секрету, приготовить рыбу горячего копчения можно и без ведра или бочки. Это можно сделать и в расщелине между большими камнями

или валунами, а также на костре. В этих случаях рыба нанизывается на длинную хворостину или палочку и устанавливается около костра с подветренной стороны. Когда рыба будет подвешена, разожги в костре сушняк ольхи или осины, а затем понемногу подкладывая сырые ветки, ржаную солому и полынь. Как определить готовность рыбы, ты уже знаешь.

Рыба, копченая в коптильной печи

Такое копчение называют горяче-сухим. Этим способом хорошо коптить рыб семейства карповых, форель, сига, но можно использовать его и для копчения морской рыбы. Подготовленную рыбу посоли мокрым способом, используя 10 %-й раствор соли. Продолжительность посола зависит от величины, жирности и вида разделки рыбы (тушка, порционные куски или филе) и может достигать до 1 часа. В результате содержание соли в рыбе должно составить все те же положенные 1,5—2 %.

Посоленную рыбу промой в большой емкости, не меняя воду и не торопясь, в течение 30—40 минут, затем обвяжи шпагатом, как описано выше (см. рис. 21, в), и подвесь в печи для копчения. Или уложи посоленную рыбу в полиэтиленовые пакеты и в зависимости от ее размера выдержи до копчения на холоде (в холодильнике или погребе) от 1 до 4 часов. Перед закладкой в коптильню слегка ополосни рыбу холодной водой и насухо протри чистой тряпкой.

При горяче-сухом копчении рыбу подвешивают на подвесном устройстве в еще холодную печь. При открытой печной дверце и вытяжной задвижке, а так-

же в ходе постепенного прогревания печи рыба сначала высыхает. Продолжительность просушивания зависит от типа печи, погодных условий и печной тяги. Она может составлять до 30 минут. Просушивание можно считать законченным, когда рыба станет слегка жестковатой, а плавники начнут бледнеть. После этого надо повысить температуру в печи до 60—70 °С. Слишком быстрое нагревание печи может привести к образованию водяного пара — в результате рыба размягчится и может свалиться с подвесных устройств. По окончании просушивания дверцу и вытяжную задвижку закрой и начни прогрев печи.

Обрати внимание! Если ты используешь для дымообразования древесину, учти, что поленья не должны быть слишком большими. Кроме того, не клади в печь сразу много дров, чтобы температура воздуха в печи не поднималась слишком быстро, иначе будет сильно вытапливаться жир.

Обрати внимание! Желательно прогреть рыбу не более чем до 110 °С и удерживать эту температуру не менее 15 минут. В этом случае болезнетворные микробы, сальмонеллы и прочие микроорганизмы погибнут. Затем можешь медленно снижать температуру до 60 °С.

Обрати внимание! Если тебе предстоит прокоптить рыбу различной величины и веса (менее 150 г и более 400 г) в одной печи одновременно, то тушки надо рассортировать и подвесить на прутках «по росту». В этом случае прутки с мелкой рыбой помещай впереди, неподалеку от дверцы, поскольку они прокопятся быстрее и вынимать их из печи придется раньше.

Продолжительность копчения зависит от вида рыбы, ее размеров и количества. Как правило, время

с момента окончания просушивания до окончания копчения рыбы составляет около 45 минут. Для порционной рыбы массой 250—300 г (форель, сиг) обычно достаточно 15—20 минут. Необходимо периодически проверять готовность рыбы. Для этого у форели или сига извлекают спинной плавник. При этом мясо у основания плавников должно быть белым, а не стекловидным. При копчении рыбы большей массы можешь контролировать готовность чистой тонкой деревянной палочкой, вонзая ее в спину в области позвоночника.

После того как рыба будет готова, начинается процесс придания ей красивого цвета (температуру надо уменьшить до 40—60 °С во избежание пересыхания мяса). В процессе копчения рыба приобретает более или менее светло-желтую окраску, и для того чтобы она перешла в нужную нам золотистую, проделай следующее: присыпь золой почти сгоревшую древесину, а для более сильного дымообразования дополнительно насыпь опилки. При этом температура в печи медленно понизится и до получения желаемой окраски пройдет еще примерно 45 минут.

Обрати внимание! Окончательную готовность можно определить пробой, разломив одну рыбешку пополам. Отсутствие крови вокруг хребта, легкое отставание кожи от мяса, наличие небольшого количества сока между кожей и мясом — все это свидетельствует о том, что рыба дошла до кондиции.

Суммарное время копчения рыбы зависит от ее величины и занимает от 1 до 2—3 часов. Причем период просушивания и копчения удлиняется по мере заполнения печи. Время копчения рыбы увеличивается

и в том случае, если тушка весит 400 г и более (в этом случае в печь можно поместить не более 200 тушек). Время копчения рыбы весом менее 150 г может составить всего 1,5 часа.

Обрати внимание! Ни в коем случае не передерживай рыбу в печи, поскольку там она начинает высыхать. Это не только приводит к потере рыбы в весе, но и затрудняет снятие кожи и удаление костей при ее разделке перед подачей на стол.

Полугорячее копчение рыбы

Эта технология в настоящее время широкого распространения не получила, но интересна своей простотой и большими возможностями для экспериментирования. Для этого вида копчения подходит рыба со сроком засолки более суток, причем отмочку можно проводить на глазок. В качестве коптильни ты можешь использовать обычную железную печку-буржуйку с парой дополнительных колен на трубе. Устройство такой коптильни описано выше в разделе «Самодельные устройства для копчения» («Коптильные устройства с использованием печек»). Как видно из рисунка, рыба развешивается на некотором удалении от среза трубы в зоне смешивания дыма с воздухом. Для обеспечения тления дров в топке прикрывается поддувало. Температура дыма при таком копчении должна быть примерно 50—60 °С. Продолжительность копчения равна одному световому дню. Вкус копченной этим способом рыбы несколько необычный, а внешний вид и аромат ближе к рыбе горячего копчения.

Холодное копчение рыбы

При холодном копчении рыба теряет значительную часть влаги и пропитывается, как бы консервируется дымом от костра, поэтому срок хранения готового продукта увеличивается до 3—4 месяцев. Этот вид копчения подходит для рыб карповых пород (вобла, тарань, лещ, рыбец, чехонь, красноперка, линь), для осетровых (белуга, осетр), лососевых (кета), тресковых (треска, пикша, сайда), сельдевых и других (кефаль, морской окунь, скумбрия, судак, хариус), а также для балычных изделий из осетровых и лососевых рыб. Как известно, холодное копчение более трудоемко, чем горячее. Надо сооружать специальную коптильню, дольше просаливать рыбу — в некоторых случаях свежую рыбу солят в течение 5 и более суток, а размороженную — вдвое дольше. Отмочка также длится долго — 4—6 и более часов. После этого рыбу обвязывают и провяливают примерно в течение суток так, чтобы чешуя у нее была почти сухая. Подвяленную рыбу подвешивают на специальных приспособлениях (жердочках, прутках) в коптильне либо с помощью крючков крепят к раме или укладывают на специальные решетки и помешают в печь. Если у тебя нет специально оборудованной коптильни или коптильной печи, ты можешь соорудить холодную коптильню своими руками. Об устройстве небольшой холодной коптильни на участке или берегу реки, сделанной из ящика или бочки, я уже рассказывала выше в разделе «Самодельные устройства для копчения». Импровизированную холодную коптильню бóльшего размера можно устроить в любом

дощатом сарайчике высотой 1,8—2 м, в старой палатке, в баньке, где топят по-черному, в землянке и даже в шалаше. В таких помещениях под потолком как можно выше укрепляют жердочки для подвешивания соленой рыбы.

Обрати внимание! Обвязку с рыбы перед копчением не снимают, а рыбу с нежным мясом перед подвешиванием обертывают в плотную бумагу или холст.

Внизу под рыбой ставят старое железное ведро или таз, корыто или какую-либо другую емкость и в ней разводят дымокур: разжигают маленький костерок, который по мере нагорания углей засыпают мелкими гнилушками или опилками.

Обрати внимание! Начало копчения — самый ответственный момент, и к нему надо тщательно подготовиться. И прежде всего необходимо запастись достаточным количеством топлива для поддержания постоянного дыма на первые 6—8 часов.

При холодном копчении из рыбы выветривается и испаряется только влага, потому как обрабатывается она в холодном дыму. Таким образом, она сразу и вялится, и коптится, но не доводится до твердости сушеной рыбы — процесс копчения останавливается где-то на середине, когда из рыбы испарится только половина влаги. Поэтому в коптильне очень важно поддерживать постоянную температуру коптильного дыма. Чтобы предохранить коптящуюся рыбу от потери жира и пересушивания, он не должен превышать 25—35 °С.

Обрати внимание! Перед тем как подвешивать рыбу, надо развести огонь и «отрегулировать» температуру дыма. И учти, чем больше соли осталось

в рыбе, тем ниже должна быть температура коптильного дыма.

В среднем копчение продолжается 3—4 дня в зависимости от влажности воздуха и величины рыбы. Мелкая рыба весом 300—500 г обычно готова к концу вторых суток, наиболее крупную приходится коптить до 6 дней. Например, потрошенные сельди коптятся в течение суток, а неразделанную сельдь с головой коптят в течение 2—3 дней; для форели, карпа, сига, угря достаточно 4 дней копчения, для щуки иногда требуется 2 недели, а для некоторых лососевых — 3.

Обрати внимание! На завершающей стадии коптильного процесса желательно добавить в топливо сырые можжевеловые ветки вместе с ягодами: их дым обладает сильными бактерицидными свойствами — в результате копченая рыба дольше не плесневеет и лучше сохраняется.

Обрати внимание! Очень важно соблюдать меры противопожарной безопасности. Например, чтобы в ведре, установленном в твоей импровизированной коптильне, не вспыхнуло пламя, его надо прикрывать металлической крышкой или листом железа. Подобное возгорание не только представляет опасность для коптильщика, но и способно превратить холодное копчение в горячее.

Обрати внимание! Копчение можно считать оконченным, когда рыба приобретет золотистый оттенок. Поверхность готовой рыбы холодного копчения должна быть сухой, а мясо упругим и хорошо прилегать к костям.

Скажу тебе по секрету, на стадии готовности не все виды рыб имеют одинаковый цвет: лосось и озерная

форель приобретают красновато-желтую окраску, а палтус, скумбрия и сельдь становятся золотисто-желтыми. Бывает и так, что копченая рыба уже готова, но имеет тусклый закопченный вид или на нее налипла летящая зола. Это можно исправить, протерев тушку тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром или подсолнечным маслом.

При копчении рыбы в печах по окончании процесса копчения ее охлаждают. Делают это на открытом воздухе, строго соблюдая правила гигиены и предохраняя рыбу от попадания внутрь тушек микробов. Такая опасность возникает в связи с понижением температуры внутри и на поверхности рыбы до уровня комнатной. Для ускорения охлаждения иногда применяют вентиляторы. Как правило, рыбу вынимают вместе с рамой сразу по окончании копчения и охлаждают у коптильной печи. Можно открыть окно, если есть гарантия, что в потоке сквозного воздуха не будет пыли. Но, с другой стороны, копченая рыба при быстром понижении температуры теряет свойственный ей аромат копчения. По этой причине иногда, после того как полностью прекратится образование дыма, рыбу оставляют на короткое время подвешенной на крючках в коптильной печи при открытых дверцах и открытой вытяжной задвижке, а затем ее окончательно охлаждают на открытом воздухе.

Обрати внимание! Если рыбу надо немедленно снять, чтобы освободить раму для последующего использования, не стоит укладывать тушки друг на друга, так как в этом случае охлаждение происходит замедленно и неравномерно, а в местах соприкосновения образуются пятна, портящие внешний вид рыбы.

Обрати внимание! После того как рыба будет готова, ее полезно оставить повисеть еще на 2—3 дня — в результате она немного подвялится и станет значительно вкуснее. К тому же подвяливание (даже в течение суток) увеличивает срок хранения рыбы холодного копчения. Но пересушивать ее все-таки не следует!

Лосось холодного копчения

Способ 1

Возьми не слишком жирную тушку лосося, разрежь ее вдоль спины, удали внутренности, а затем осторожно отдели голову. После этого тушку промой, обсуши, уложи на доску в развернутом виде и натри солью с обеих сторон. Чтобы лососина приобрела ароматный вкус, можешь добавить к соли молотые пряности по своему вкусу (подробнее о пряностях читай выше в «Какую рыбу выбрать для копчения и как ее приготовить»). Затем уложи посоленную рыбу в емкость и оставь на 2 суток в прохладном месте. Во время посола несколько раз переверни тушку. Когда лосось просолится, обвяжи его шпагатом, повесь за хвост в копильне и копти в холодном дыму от 5 до 12 дней (на свое усмотрение).

Способ 2

Подготовленную как описано выше тушку лосося выдержи в течение 12 часов в 20 %-м растворе соли. Затем вынь рыбу из рассола, оботри, разрежь вдоль на две половинки и после промывки и сушки копти в холодном дыму от 50 до 90 часов в зависимости от размера рыбы.

Кстати, этим способом можно коптить морскую форель и большие гольцы, которые в результате такой обработки приобретают более нежную консистенцию.

*Толстолобик холодного копчения,
копченный в коптильной установке
на газовой плите*

Этот способ холодного копчения рыбы был опробован и описан автором коптильной установки «Синец», с устройством которой я ознакомила тебя выше в разделе «Самодельные устройства для копчения» («Установка для холодного копчения на кухонной газовой плите»). Предположим, что коптильная установка уже сделана тобой и подготовлена к работе. Что касается топлива, для этой установки тебе надо заготовить сухие древесные щепки. Для этого сначала распили приготовленные ветки (палки) на чурбачки длиной не более 5 см, потом эти чурбачки поруби на щепочки сечением не более 10 × 10 мм.

Теперь необходимо заняться посолом рыбы. Итак, возьми 10—15 кг свежего толстолобика весом 400—800 г и размером 30—40 см каждый (максимальная разовая загрузка камеры составляет 25—30 рыбин размером до 40 см и весом до 500 г каждая). Желательно, чтобы преобладал один вес и один размер. Рыба должна быть снулой — для этого живых рыбин усыпи легким ударом молотка по голове. Рыбу весом до 600 г после этого ополосни, промой ей жабры и в поджаберные крышки с обеих сторон всыпь по 1 ч. л. соли. Рыбу весом 600—800 г перед этим разрежь вдоль хребта, удали внутренности и промой.

Если температура воздуха на улице выше 10 °С, рыбу придется солить в посуде, которую можно поставить в холодильник, если ниже (оптимально 4—5 °С), посол можно проводить в большой кастрюле и держать ее на балконе. На дно подготовленной посуды насыпь слой соли толщиной 0,5 см. Посыпанную солью рыбу плотными рядами уложи в посуду, пересыпая их солью. Обычно у голов образуются пустоты — их также заполни солью. Так чередуй ряд за рядом слои рыбы и соли до уровня на 2—3 см ниже края посуды. Засыпав последний ряд рыбы солью, уложи на нее деревянный кружок или плоскую тарелку с гнетом, накрой крышкой или плотной тканью и поставь в холодильник или на балкон. На 2-й или 3-й день — в зависимости от температуры — образовавшийся рассол покроет кружок (тарелку). Как только это произойдет, гнет убери. Посол рыбы весом 800 г при температуре не более 4—5 °С должен продолжаться не менее 8 суток. За это время несколько раз поменяй местами верхние и нижние ряды рыбы.

После засолки начинается процесс отмочки. Для этого вынь рыбу из рассола и тщательно промой под проточной водой, удаляя соль из брюшной полости и жаберных отверстий. Промытую рыбу сложи в посуду большого размера и залей холодной водой. Воду меняй несколько раз и каждый раз обязательно промывай жабры. Отмочка продолжается от 24 до 30 часов. Конец отмочки можно определить, попробовав воду на вкус — какую соленость имеет последняя вода, такую соленость будет иметь и рыба.

Отмоченную рыбу при помощи крючка, пропущенного через глазницы, подвесь на веревке над ванной,

наполненной водой, чтобы соленая вода с жиром, вытекающие через анальное отверстие рыбы, капали в воду и не загрязняли ванну. Если занимать ванну столько времени не получается, можно проявлять рыбу и на балконе, но после отмочки она становится слабосоленой и еще более, чем обычно, привлекательной для мух, которые с радостью отложат в нее свои яйца. В этом случае постарайся предохранить рыбу от их посягательств марлевым пологом, смоченным в уксусе. Подвяливание рыбы должно продолжаться 2—3 суток в зависимости от погоды и размера рыбы. Но процесс надо контролировать: нельзя дать рыбе пересохнуть. Если это произойдет, помести рыбу в полиэтиленовый пакет, влей в него 2—3 ст. л. воды, завяжи и положи в холодильник на 5—6 часов. За это время рыба наберет необходимую влажность. Если же рыба только слегка пересохла, достаточно будет перед загрузкой в коптильную камеру окунуть ее в воду на 1—2 минуты и дать воде впитаться.

Обрати внимание! Для того чтобы ускорить процесс холодного копчения рыбы, перед самой загрузкой в камеру тщательно промажь тушки с помощью кисти или тампона рыбьим жиром или любым растительным маслом. На смазанной маслом поверхности рыбы быстрее оседает дым, что и ускоряет процесс, а это немаловажно при копчении в условиях городской квартиры.

Коптильную установку разместить на кухне, как показано на рис. 17. Печку поставь на газовую конфорку, а камеру — на стол-подставку, помещенный рядом с плитой, на одном с ней уровне. Между ними установи дымоход с охладителем. Рыбу подвесь в камере

на специальных перекладинах, сделанных из полосок металла. Но перед тем как загрузить рыбу, поставь в камеру миску с водой для увлажнения воздуха (налей в нее не менее 2 стаканов воды). Это делается для того, чтобы рыба во время копчения не усыхала. Перед началом работы камеру с подвешенной внутри нее рыбой накрой крышкой и с помощью трубы с на-трубником соедини с вентиляционным отверстием. Печку загрузи щепками на 2/3 высоты и тоже накрой крышкой. После этого дымоход с охладителем подсоеди-ни подающей воду резиновой трубкой к водопро-водному крану. Кран открывай совсем немного, от-регулировав таким образом, чтобы струя воды из отводящей трубки выходила без напора. После того как из отводящей трубки, опущенной в раковину, пойдет вода, зажги газовую горелку под печкой.

Обрати внимание! В процессе копчения воздушная тяга создает в камере пониженное давление, в резуль-тате чего происходит подсос воздуха в камеру через щели между крышкой и камерой, а также в стыках стенок камеры и других местах. Все эти мелкие воз-душные потоки активно перемешивают дым, посту-пающий в камеру. Перемешиванию дыма помогает и посуда с водой, о которую разбивается поток дыма из печи. Все это способствует лучшей обволакивае-мости рыбы дымом и получению более равномерно-го цвета (загара) на ее поверхности — движение ды-ма и качество загара хорошо видны через прозрачную стенку камеры. Если камера оказалась герметичной и подсоса воздуха по причине отсутствия щелей не происходит, то есть в камере отсутствует переме-шивающий дым сквозняк, его можно создать искус-

ственно, просверлив несколько отверстий диаметром 1,5—2 мм в стенках камеры на разной высоте.

По мере сгорания добавляй в печку щепки, при-
трамбовывая и поворачивая их кочергой, сделанной
из куска проволоки, чтобы тление шло более интен-
сивно. При этом крышку во избежание попадания
дыма в кухню полностью убирать не надо: чтобы про-
толкнуть щепку в печь, достаточно небольшой щели.

Обрати внимание! Может случиться так, что щеп-
ки загорятся. Возгорание щепок при работающем
охладителе не повредит копчению, так как он сни-
зит температуру горячего дыма, но допускать этого
все-таки не следует. Если же щепки уже загорелись,
их можно потушить, плотно закрыв крышку. Одна-
ко если крышка неровная или плохо прилегает к печ-
ке, погасить пламя крышкой не получится. Для тако-
го случая надо держать под рукой сырую тряпку,
которой можно будет накрыть всю печку.

Приблизительно через 1 час после начала копче-
ния в печке скапливается уголь, уже не дающий ды-
ма. В это время выключи газовую горелку, набрось
на печку мокрую тряпку, отсоедини ее от дымохода
с охладителем и выброси уголь. После этого очисти
печку от пригара, промой ее горячей водой, высуши
над горелкой, снова присоедини к дымоводу, загрузи
щепками и возобнови процесс копчения.

Когда рыба примет цвет поджаренной хлебной ко-
рочки, копчение можно считать законченным. Мо-
жешь выключить горелку и дать проветриться каме-
ре. Для этого осторожно вынь рыбу и уложи ее на
столе. В это время от рыбы будет исходить неприят-
ный резкий запах гари. Но за ночь этот запах исчезнет

и рыбка начнет благоухать тем самым желанным неповторимым ароматом, ради которого все это делается. После завершения копчения все элементы установки разбери, промой, протри и убри на хранение. Камеру можешь промыть раствором соды со стиральным порошком, а прозрачную стенку из оргстекла после промывки дополнительно протри тряпочкой, смоченной ацетоном.

РЕЦЕПТЫ РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Лосось жарящего копчения по-шведски

Копченый лосось считается деликатесом особого рода. У шведов есть особый способ приготовления лосося. Они используют специальные ингредиенты и осуществляют кулинарную обработку рыбы необычным способом, который, однако, гарантирует незабываемый вкус. Итак, возьми живого крупного жирного лосося, оглуши его, выпотроши (удали внутренности) и хорошенько натри рыбу солью, чтобы удалить слизь. После этого отдели от тушки голову и хвост. Голову старайся отделять вдоль калтычка (кости плечевого пояса) — тогда у тебя останется максимум съедобного мяса, а тушка не потеряет своей формы. Затем разрежь тушку вдоль и удали позвоночник и ребра. После этого одну половинку положи кожей вниз и посыпь тонким слоем соли, молотого черного перца и сахара, а сверху еще и мелко порубленным свежим или растертым между ладонями сухим укропом. Другую половинку положи внутренней сторо-

ной на первую. Приправленную таким образом рыбу помести в продолговатую эмалированную или стеклянную емкость, придави по всей поверхности дощечкой или керамической плиткой с тяжелым гнетом. Под влиянием такой нагрузки мясо рыбы станет плотным и его легче будет резать на куски. Придавленную гнетом рыбу оставь на 24 часа в прохладном месте (не в холодильнике!). Когда время посола истечет, вынь половинки лосося, уложи их кожей на решетку и копти в плотном дыму в течение 2 часов при максимальной температуре 60 °С. Перед подачей на стол нарежь рыбу наискось тонкими ломтиками и подай с гренками и сливочным маслом. При температуре 4—6 °С копченая по-шведски лососина сохраняется относительно долго.

Кстати, так можно коптить и похожих по вкусу радужных форелей, обитающих в прудах. Но для копчения рыбины должны быть более крупными и жирными, чем обычно.

Рулет горячего копчения из горбуши и скумбрии

Горбушу разделай на 2 филе, удалив голову, хребет и все кости. Скумбрию разделай так же, как и горбушу. Полученные филе обсуши, натри смесью соли и сахара, взятых в пропорции 2:1, уложи в эмалированный лоток, придави грузом, накрой крышкой и выдержи в течение 4—6 часов в холодном месте. После выдержки вынь просоленное филе, удали с него лишнюю соль (если надо, промой в холодной воде) и дай обсохнуть. Затем уложи филе скумбрии

на филе горбуши и сверни рулетом. Обвяжи рулеты бечевкой и копти в течение 50 минут. После этого выключи огонь и оставь коптильню, не открывая крышки. Через несколько часов вынь остывшие рулеты.

Палтус холодного копчения

Палтус холодного копчения считается деликатесом особого рода. Палтус весом около 3 кг разделай на филейные куски примерно одинакового размера, тщательно посоли и посыпь небольшим количеством крупно молотого черного перца. Уложи филе в посолочную посуду и оставь для просаливания на 12 часов. Когда время посола истечет, слегка промой филе в воде, а затем залей чистой водой и вымачивай в течение 3 часов, часто меняя воду, или все это время осторожно промывай рыбу в проточной воде. После вымачивания ополосни филе, осторожно удаляя перец, а затем положи на сито и дай немного обсохнуть. Обсохшее филе положи на решетку или подвесь в коптильне и копти в холодном дыму. Через 4 часа после начала копчения промокни филе салфеткой, смоченной водкой, снова посыпь небольшим количеством молотого черного или белого перца и копти еще 18 часов.

Скумбрия холодного копчения

Крупную скумбрию выпотроши и разделай на 2 половинки. Промытые и обсушенные половинки скумбрии посыпь солью и оставь в прохладном месте просолиться. Через 12 часов вынь рыбу из посолочной

посуды, промой в воде, затем залей чистой водой и вымачивай в течение 2—2,5 часов, часто меняя воду, или все это время осторожно промывай рыбу в проточной воде. После этого положи половинки скумбрии на сито и дай им немного обсохнуть. Обсохшую рыбу положи на решетку или подвесь в копильне и копти в холодном дыму около 24 часов.

Балык из осетра

Осетровый балык по праву считается лучшим балыком, причем чем он толще и жирнее, тем ценнее. От разделанной и попластованной для посола тушки с помощью острого ножа отдели толстые части спинки от кожи и, если надо, нарежь их одинаковыми кусками. Натри куски рыбы смесью соли с селитрой (на 1 кг соли — 12,5 г селитры), уложи их в посолочную посуду, пересыпая солью и селитрой, накрой кружком с гнетом, прикрой крышкой и поставь в холодное место. Через 3 дня проверь, достаточно ли выделилось сока, а затем перемести нижние куски наверх, а верхние — вниз. Делая это, втирай в рыбу образовавшийся рассол. Когда рыба просолится (примерно через 4—5 дней), вынь куски из посуды, обвяжи их шпагатом и подвесь для провяливания. Когда балык немного провялится, копти его в холодном дыму.

Обрати внимание! Считается, что для усиления запаха копильного дыма перед непосредственным употреблением в пищу копченую рыбу необходимо подогревать. Кроме того, после подогрева мясо рыбы намного легче отделяется от кожи, а подкожный жир становится более вкусным. Интересно, что

именно таким образом едят копченую рыбу в Англии. В отличие от нас, славян, употребляющих копченую рыбу редко и прежде всего как закуску, англичане, как истинные островитяне, едят ее практически ежедневно, причем чаще всего в горячем виде и на завтрак.

Пикша, копченая по-английски

Рыбу помой, отрежь голову, затем сделай надрез по спине вдоль позвоночника и удали хребтовую кость. Осторожно удали внутренности, стараясь не повредить брюшную часть тушки. Затем натри рыбу солью снаружи и внутри и оставь на 2—3 часа. После этого удали лишнюю соль, обмой тушку и подвесь ее на свежем воздухе подвялиться в течение 3 часов. Копти пикшу в густом дыму от тлеющего торфа или опилок (от деревьев твердых пород) до золотистого цвета примерно 12 часов. Готовую пикшу желательно употребить в пищу в течение суток после копчения или приготовить из нее горячее рыбное блюдо. На завтрак англичане готовят копченую пикшу тремя способами: подогревают на решетке в духовке, нагретой до 180 °С (по 5 минут с каждой стороны), предварительно смазав растопленным маслом; или ставят в духовку в сковороде, залив водой и обложив колечками лука, на 20—30 минут; или укладывают в неглубокую кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют лавровый лист, несколько горошин перца, доводят до кипения и готовят на слабом огне под крышкой еще 3 минуты. Подают копченую пикшу с яйцами, или омлетом и гренками, или с маслом.

Кипперсы

Кипперсы — копченая сельдь по-английски. Чтобы приготовить кипперсы, свежие сельди, не отрезая голов, выпотроши, промой и обсуши бумажным полотенцем. После этого погрузи тушки в посуду с заранее заваренным и охлажденным черным чаем с солью (соль добавляй по вкусу). Подержи сельди в соленом чае 20—30 минут, затем вынь, дай чаю стечь и обсуши рыбу на воздухе. Копти сельди над тлеющими дубовыми стружками около 8 часов.

Кипперсы, как и копченую пикшу, англичане предпочитают слегка поджаривать на решетке в духовке или просто на сковороде с обеих сторон по 3 минуты каждую. В обоих случаях у кипперсов предварительно удаляют головы и плавники, а тушки смазывают небольшим количеством растопленного масла. Чтобы избавить кипперсы от специфического селедочного запаха, их готовят так. Смазанные маслом тушки без голов и плавников нанизывают на шампур, протыкая их возле хвостов, затем устанавливают шампур на высокой кастрюле с кипятком так, чтобы рыбешки свисали в кастрюлю, и бланшируют их при слабом кипении в течение 5 минут. После этого кипперсы обсушивают бумажным полотенцем, снимают с шампура и подают с поджаренным хлебом и маслом.

Лосось, копченный по-английски

Лосося разделай на 2 филе, удалив хребет и крупные кости. Замочи филе в рассоле средней концентрации на сутки. Затем вынь филе из рассола и дай ему

стечь. Подвесь филе на воздухе для подсушивания примерно на 6 часов. После этого смажь рыбу оливковым маслом и оставь еще на 6 часов в прохладном месте. Затем обсуши филе и вытри тканевой салфеткой. Смажь филе со всех сторон остывшим густым сиропом, приготовленным из коричневого сахара Демерара, и опусти в свежеприготовленный рассол. Через сутки вынь рыбу из рассола, снова просуши, натри оливковым маслом и оставь в прохладном месте. Через 6 часов вытри рыбу салфеткой, положи на решетку и копти в дыму от тлеющего торфа. Такой длительный процесс подготовки рыбы к копчению позволяет довести лососину до такой степени готовности, что ее последующее копчение уже не является способом приготовления, оно всего лишь придает рыбе нежный аромат дымка, который не перебивает оригинальный вкус самой лососины.

Делаем домашние колбасы

Секреты вкусных домашних колбас

Трудно сказать, когда в мире впервые появилась колбаса. Легче объяснить, по какой причине произошло это знаменательное событие. Как и все более или менее гениальное, это предельно просто: приготовление колбас было для наших предков одним из немногих способов сохранить мясо забитого домашнего скота про запас. Это сейчас колбасы занимают в питании нашего народа очень просторную нишу — от дорогостоящих мясных деликатесов до колбаски типа «Собачья радость», сделанной непонятно из чего и непонятно для кого. Известна даже некая теория о том, что уровень развития общества можно измерить количеством сортов колбасы на прилавках магазинов. Если это действительно так, то мне бы хотелось сделать небольшую поправочку и добавить перед словом «колбасы» одно-единственное слово — «качественной». Хорошо было нашим предкам: им не надо было делать такое огромное количество колбасы, чтобы доказать всему миру, что они достигли определенного уровня. Колбаса для них была чем-то вроде мясных консервов, этакой «тушенкой» в натуральной таре. И, что интересно, придуманный ими способ приготовления и последующего хранения колбас был настолько совершенен, что до наших

дней сохранился почти в том же виде. Но, ко всеобщему сожалению, пользуются этими рецептами единицы. Это прежде всего кустари-одиночки, как и их прародители, испытывающие нужду в сохранении мяса убиенных ими домашних животных, да небольшое количество гурманствующих фанатов этого замечательного продукта, из поколения в поколение передающих рецепты и навыки приготовления домашних колбас. Пришло время и нам с тобой присоединиться к их числу. Изготовление домашних колбас, без сомнения, дело хлопотное, требующее не только в некоем роде специфических продуктов, но и особых навыков, а главное — большого терпения. Особенно это относится к нам, горожанам. Впрочем, достаточно одного-единственного, но очень большого желания порадовать близких, собравшихся за праздничным рождественским или пасхальным столом: по народным христианским традициям, именно на Рождество и Пасху принято подавать на стол домашнюю колбаску. Естественно, никто не запрещает тебе кушать ее более двух раз в году, однако делать из нее пищевой культ по меньшей мере неразумно. Ведь традиционные ограничения употребления той или иной пищи — не просто дань каким-то замшелым традициям. Наши мудрые предки не стали бы вводить их без веской на то причины. Они осознавали, что колбасы вкусны, но, мягко говоря, не слишком полезны для человеческого организма. Вот и вводили табу на излишества, используя в качестве аргумента более понятные простому народу понятия — в данном случае грех чревоутодия. Мы-то с тобой знаем, что колбаса, особенно жареная, дает большую

нагрузку на наши печень и поджелудочную, и нас не надо пугать смертными грехами для того, чтобы мы не злоупотребляли этой вредной пищей. Ведь свою родную печень мы с тобой любим гораздо больше, чем свиную и прочую колбасу? Разумеется, здоровому человеку отказывать себе в удовольствии время от времени покушать домашней колбаски особого смысла нет, есть смысл научиться делать ее собственными руками. Это в огромной степени снизит риск, поддавшись очередному гастрономическому соблазну, оказаться на больничной койке.

ЧТО НАДО ЗНАТЬ НАЧИНАЮЩЕМУ КОЛБАСНИКУ

Судя по изобилию колбас, заполняющих прилавки-холодильники всевозможнейших точек продажи съестного, колбасу в наше время делают из чего угодно. А ведь так быть не должно! На самом деле для приготовления колбасы необходимо брать только самые лучшие и свежие мясопродукты. Особенно это важно при изготовлении колбас, предназначенных для продолжительного хранения. Итак, правильные колбасы изготавливают из свежего доброкачественного мяса взрослых свиней и крупного рогатого скота. Кроме свинины, говядины и телятины для приготовления таких колбас используют и другие виды мяса: баранину, конину, оленину, крольчатину, мясо домашней и дикой птицы, нутрии, дикой козы, медведя и т. д. Вообще, для колбасного производства может быть пригодно всякого рода свежее или свежемороженное мясо (для колбас длительного хранения

мороженое мясо лучше не использовать!), а также свиное сало. Идут в дело и субпродукты: легкие, сердце, печень, кишки. Помимо этого используются свиная кожа (шкура), свиная головизна, щековина быка и телянка, свежая кровь.

Мясо для колбас непременно должно быть охлажденным и созревшим, взятым от здоровых, лучше не очень молодых животных, поскольку молодое мясо содержит много влаги.

Обрати внимание! Мясо молодых животных перед изготовлением колбасы нужно хорошо обсушить или, нарезав кусочками и посыпав $\frac{1}{3}$ предназначенного для колбасы количества соли, выдержать в холодном месте около суток. Таким образом излишек жидкости извлечется солью.

Сало для колбас должно быть упругим, но не замороженным. Лучше всего подходит сало шейной или спинной части (шпик), которое предварительно выдерживают 2—3 суток в прохладном помещении.

Кишки для приготовления колбасы лучше брать сразу после убоя скота, но можно купить свежие кишки и на рынке. Обычно используют говяжьи, свиные или бараньи кишки — разумеется, хорошо вымытые и вычищенные. Перед тем как покупать кишки на рынке, *определись, какую колбасу ты собираешься делать:*

- Говежьи кишки идут на изготовление практически всех видов колбас, но особенно они хороши для колбас, предназначенных для длительного хранения, поскольку толще и прочнее свиных.
- Свиные кишки обычно используют для приготовления домашних колбас с различными начинка-

ми: из говядины и свинины, из одной свинины, из курятины, из мяса кролика и нутрии; а также со всевозможными наполнителями: ливером, кровью, кашами и т. д.

- Бараньи кишки лучше всего применять для приготовления сосисок или тонких колбасок типа охотничьих сосисок.

Обрати внимание! Из всего комплекта говяжьих кишок (рис. 25) для приготовления колбас можно использовать тонкие кишки, так называемые говяжьи черева, слепую кишку (синюгу), толстую ободочную кишку (крута) и мочевой пузырь. Свиные кишки используют все, включая желудок, тонкие кишки, кудрявку, прямую кишку и мочевой пузырь. Из бараньих кишок для набивки колбасного фарша берут только черева и слепую кишку.

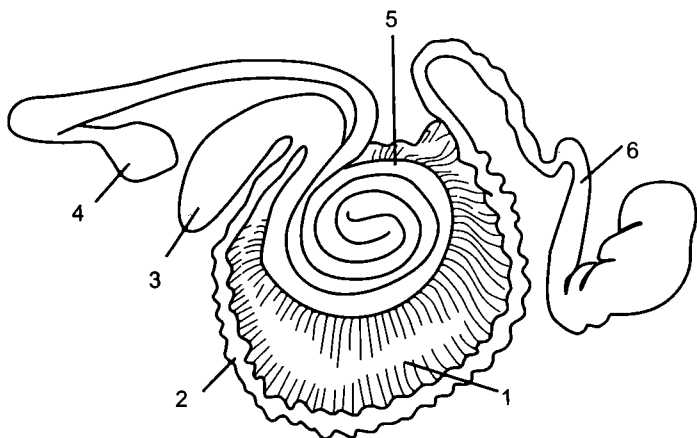


Рис. 25. Комплект говяжьих кишок:

- 1 — брыжейка; 2 — тонкие кишки (черева); 3 — слепая кишка (синюга);
4 — мочевой пузырь; 5 — толстые кишки (крута); 6 — желудок

Специи и приправы, помимо основных ингредиентов (мясо, сало, субпродукты), обязательно добавляют в колбасный фарш. Это прежде всего соль, которая используется как для предварительного посола мяса, так и в виде специи при изготовлении различных колбас. Иногда в фарш в небольшом количестве добавляют пищевую селитру. (Все о соли и селитре читай выше в главе «Солим, сушим и вялим», раздел «Что надо знать начинающему солильщику»). Помимо соли и селитры колбасный фарш приправляют сахаром. Он должен быть в виде мелкого песка или пудры, поскольку чем мельче сахар, тем скорее он связывается с мясом.

Обрати внимание! Не стоит использовать плохо очищенный сахар низкого качества и коричневый сахар: они способствуют быстрому брожению (закисанию) колбасного фарша.

Из пряностей для колбас чаще всего используют черный и белый перец (горошком, дробленый, толченый или молотый), а также другие виды перца: стручковый, гвоздичный и душистый. Помимо перца добавляют корицу, гвоздику, лавровый лист, кардамон, мускатный орех и цвет, семена кориандра, чеснок, лук и сухие растертые пряные травы.

Обрати внимание! При добавлении чеснока его надо очень мелко нарезать и растереть с солью.

Скажу тебе по секрету, некоторые колбасники, следуя семейным традициям или повинувшись собственной кулинарной интуиции, используют на первый взгляд несколько неожиданные добавки, информацию о которых зачастую держат в секрете. В списке таких секретных добавок — самые различные продукты: от банального сливочного масла до

экзотических для нас трюфелей. Но чаще всего они используют измельченные орехи, например фисташки, и алкогольные напитки: коньяк, мадеру, портвейн, малагу и другие вина.

Примерная рецептура использования специй и приправ при изготовлении домашних колбас: на 10 кг молотого мяса берут 280—320 г сухой мелкой соли, 20 г мелкого сахара, 4 г пищевой селитры (необязательно), немного молотого черного и душистого перца, гвоздики, мускатного ореха и кардамона.

Инструменты и приспособления для приготовления колбас в домашних условиях имеются на любой кухне. Это прежде всего кухонные ножи и мясорубка, которая должна быть снабжена острыми ножами, чтобы они в процессе измельчения мяса разрезали мышечные волокна, а не раздавливали их. Некоторые модели бытовых мясорубок имеют в комплекте специальные насадки-воронки для набивки колбас.

Обрати внимание! Для измельчения свинины в мясорубку вставляется сетка с ячейками диаметром 13 мм, а для говядины — 4—5 мм.

ЧТО НАДО УМЕТЬ НАЧИНАЮЩЕМУ КОЛБАСНИКУ

Обработка кишок, желудков и мочевых пузырей после убоя скота

Чтобы научиться делать домашнюю колбасу, тебе придется узнать много нового, и прежде всего научиться обрабатывать кишки — главный ингредиент домашней колбасы. Обработку кишок желательно

начинать сразу же после убоя скота. Как только животное убито и внутренности из него вынуты, спускающийся от желудка и покрывающий кишки сальник отдирают пальцами, затем перевязывают тонкие кишки у желудка и у слепой кишки и отрезают их от того и другого. Дальнейшая обработка заключается в разделении кишечного тракта на части и удалении с них кишечного жира. В обработке кишок разных животных имеются различия.

Говяжьи кишки. Для разделения кишок на части весь комплект помещают в широкую просторную посуду, например в большой таз, и сначала отделяют мочевой пузырь вместе с шейкой и отжимают из него содержимое. После этого в пузырь через воронку вливают воду и вновь отжимают. Этот прием повторяют 2—3 раза, для того чтобы полностью избавиться от специфического запаха мочевого пузыря.

После этого приступают к отделению тонких кишок (черев) от брыжейки (кишечного жира, который в дальнейшем может быть использован для вытопки пищевого жира). Отделение начинают с участка, ближайшего к желудку, расположив кишки так, чтобы часть брыжейки свисала через край таза. Отделяют черева следующим приемом: левой рукой оттягивают кишку, а правой осторожно, не затрагивая оболочки кишки, ножом срезают брыжейку, стараясь как можно тщательнее снять жир. По мере освобождения кишку опускают в поставленную на пол чистую посуду. Действия повторяют, пока все черева не будут отделены от брыжейки. Затем отделенную кишку (длина ее будет равняться примерно 30—40 м) разрезают на 2 приблизительно равные по длине части. Каждую

часть складывают вдвое и начинают отжимать содержимое — вначале от середины к открытым концам, а затем от открытых концов к середине. После этого середину кишки надрезают ножом и через образовавшиеся отверстия выпускают наружу остаток содержимого. Через тот же надрез в середине кишки вливают чистую теплую воду и затем отжимают ее из кишок в направлении от середины к открытым концам. Промывку кишок водой удобнее и легче делать вдвоем: один раздвигает пальцами надрез в середине кишки, в результате чего образуются два входа в кишку, а другой начинает лить воду сначала в одно отверстие, промывая одну часть кишки, а затем и во второе.

После снятия с тонких кишок брыжейки отделяют синюгу (слепую кишку) на участке наибольшего сужения кишки. Это место во избежание загрязнения кишок их содержимым перевязывают два раза шпагатом и только после этого синюгу отделяют, делая разрез между этими двумя перевязками. Вслед за тем из синюги отжимают содержимое и тщательно промывают водой.

После удаления слепой кишки разделяют толстые кишки — круга. Разделение кругов делают следующим образом: правой рукой берут один конец кишки и отделяют ее часть за частью, придерживая и поворачивая левой рукой сплетение кишок. По окончании разделения кругов из них отжимают содержимое, промывают водой и отжимают. Если круга предполагается использовать для приготовления колбас, то после отделения необходимо аккуратно, не подрезая оболочки кишок, удалить ножом оставшийся жир. Делать это безопаснее тупой стороной ножа. Соскабли-

вая жир, надрезают продольные перепонки, стягивающие толстые кишки. При использовании кишок в кулинарных целях удалять жир необязательно.

Обрати внимание! Промывают толстые и тонкие кишки теплой водой, обильную струю которой пропускают сквозь них до тех пор, пока не будут полностью удалены содержащиеся внутри них пищевые и каловые массы. После этого толстые и тонкие кишки обычно выворачивают внутренней стороной наружу.

Чтобы вывернуть тонкие кишки (черева), один человек вставляет пальцы левой руки в разрез на кишке, как показано на рис. 26.

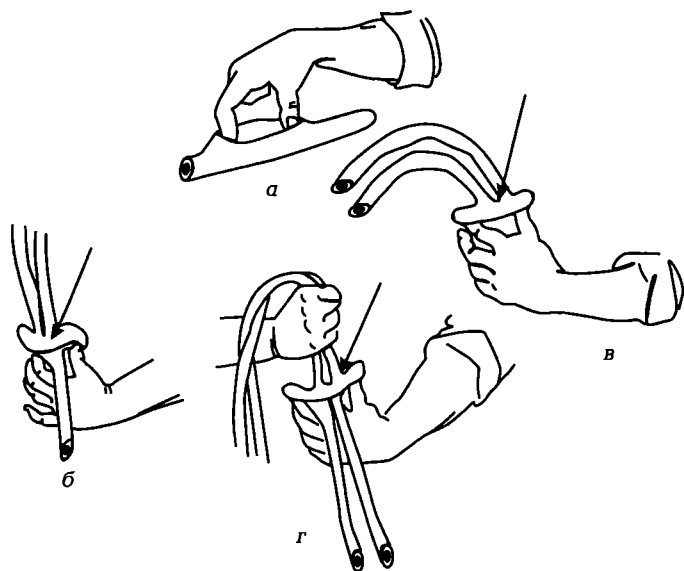


Рис. 26. Выворачивание тонких кишок:

а — первоначальное положение пальцев левой руки; *б* — положение, в котором начинают лить воду (стрелками указано место, куда помощник должен лить воду); *в* — начало выворачивания кишки; *г* — положение рук в процессе выворачивания кишки

Можно выворачивать тонкие кишки иначе — при помощи тонкой гладкой палки около 0,7 м длиной. Для этого нижний конец палки держат между ногами, а на верхний ее конец надевают один из концов кишки и, придерживая его, выворачивают кишки наизнанку, собирая их складками на палке. Когда на палку наберется достаточно кишок, их обрезают и проделывают ту же операцию с остальными кишками. Так удобно выворачивать кишки без разрезов.

Чтобы вывернуть толстые кишки (крута), их сначала разрезают на куски по 0,7—1 м длиной, а затем выворачивают руками или при помощи палки.

Обрати внимание! Кишки, купленные на рынке, уложи в кастрюлю с подогретой до 40—50 °С водой и выдержи в течение 4 часов. Затем кишки надо тщательно вычистить и вымыть снаружи и изнутри. Чтобы обработать внутренний слизистый слой, при помощи круглой палки выверни кишки наизнанку и снова замочи их на 1 час: тонкие — в подогретой до 50 °С воде, а толстые — при температуре воды 85—90 °С.

Вывернутые кишки очищают от слизистой оболочки (шляма) или тупой стороной ножа, или специальным приспособлением — шлямовкой. После удаления шляма кишки снова тщательно промывают сначала в теплой воде, а потом в холодной и оставляют их в ней на 24 часа. Вынув из воды, кишки промывают: толстые — в горячей воде, а тонкие — в теплой, причем промывают не только снаружи, но и пропускают воду сквозь кишки.

Скажу тебе по секрету, некоторые опытные колбасники добавляют в воду для промывки кишок

немного пищевой соды, а другие слегка подкисляют ее уксусом.

Вывернутые кишки выворачивают на лицевую сторону, после чего проверяют целостность кишок. Для этого их надувают воздухом, используя соломинку, или наполняют водой. Таким образом можно легко определить места порезов, проколов и, отбраковав поврежденные кишки, сразу же их использовать. Если изготовление колбас планируется в скором времени, промытые кишки заливают холодной водой и держат в таком виде до употребления. Перед наполнением фаршем кишки вынимают из воды и дают ей стечь, а сами кишки немного просушивают. Как хранить кишки более длительное время, читай ниже.

Бараньи кишки, из которых используют только черева и слепую кишку, подготавливают так же, как и говяжьи кишки.

Свиные кишки. В отличие от бараньих и говяжьих кишок, свиные черева отделяют рукой без помощи ножа. Делают это, как показано на рис. 27.

Дальнейшую обработку свиных черев ведут так же, как и говяжьих кишок. Но кудрявку обрабатывают несколько иначе, поскольку эти кишки имеют складчатую форму, затрудняющую промывку обычным путем. Поэтому кудрявку предварительно разрезают на куски длиной около 0,5 м каждый и по очереди промывают их водой. При этом один человек держит кудрявку двумя руками за верхний край над ведром, а другой льет воду внутрь кишки. После промывания кудрявку выворачивают. Для этого надо пальцами левой руки расширить отверстие кишки, вывернув ее края наружу, и в образовавшееся углу-

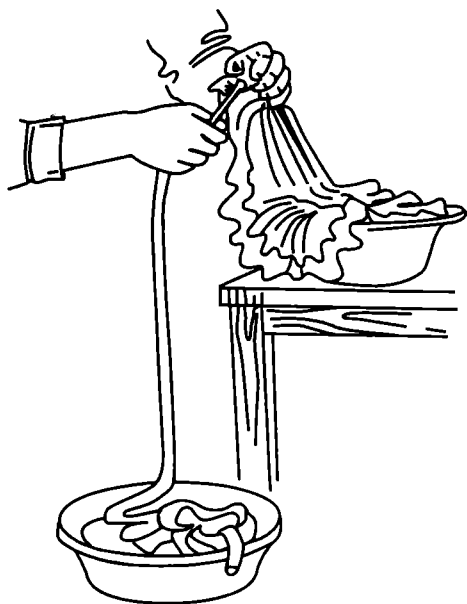


Рис. 27. Отделение свиных черев

бление влить большое количество воды, под давлением которой кишка выворачивается сама (рис. 28).

Лучше, если воду будет лить помощник, делая это левой рукой, а правой рукой будет помогать, подавая оставшуюся часть кишки. Вывернутые кишки снаружи отмывают водой от остатков содержимого, а затем осторожно соскабливают слизистую оболочку тупой стороной ножа. Таким образом, кишки получаются чистыми и снаружи, и внутри.

Скажу тебе по секрету, кишки, полученные от одной свиньи, вмещают примерно 15—16 кг колбасного фарша.

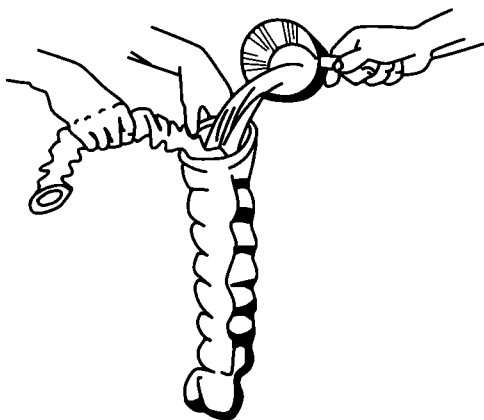


Рис. 28. Выворачивание кудрявки

Обрати внимание! Хорошо вычищенные кишки прозрачны, как лист пергамента, — именно эта прозрачность должна быть эталоном их чистоты.

Свиные желудки, которые часто используют при изготовлении колбас, вскрывают в самом выпуклом месте и выворачивают, затем тщательно промывают сначала теплой, а потом холодной водой. Если желудки сразу не используют, их солят так же, как и кишки.

Мочевые пузыри после выдавливания из них мочи несколько раз промывают теплой, а затем холодной водой, стараясь избавиться от специфического запаха. После промывания пузыри надувают через соломинку воздухом и высушивают. Для хранения из сухих пузырей выдавливают воздух, затем складывают их один на другой по десять штук и перевязывают шпагатом.

Способы сохранения кишок до момента изготовления колбас

Если кишки предполагается использовать не сразу после чистки, их либо засаливают, либо высушивают, а затем хранят. В первом случае вычищенные и промытые, но не вывернутые на лицевую сторону кишки связывают в пучки, тщательно обсыпают со всех сторон мелкой солью и оставляют в ней на наклонном столе или в корзинах, чтобы образующийся рассол постепенно стекал и не размачивал кишки: вымоченные в рассоле, они становятся рыхлыми и приобретают неприятный запах. Через 8—10 часов, когда рассол стечет, кишки укладывают в посуду, плотно закрывают и хранят при температуре от -2 до -10 °С. Если кишок немного, их пересыпают большим количеством соли (соли должно быть столько, чтобы она не растворялась), укладывают в стеклянную банку, плотно закрывают и хранят в холодильнике на верхней полке, используя их по мере необходимости. Перед употреблением соленые кишки вымачивают в теплой воде, иногда слегка подкисленной уксусом, в течение 2—3 часов. Затем их еще раз промывают холодной водой и выворачивают в нормальное положение.

Обрати внимание! Вымоченные соленые кишки должны быть прочными, светло-розового цвета и со специфическим запахом, характерным для свежепросоленного мяса.

Если кишки не солят, то их сушат (вместе с ними сушат и мочевые пузыри). Для этого после обработки кишки (пузыри) надувают воздухом, пользуясь соломинкой или трубочкой, крепко завязывают

шпагатом и развешивают на веревках для высушивания. Конец сушки определяют по внешнему виду: кишки становятся прозрачными и шуршат при ощупывании. Высушенные кишки освобождают от воздуха, сматывают клубком и хранят, оберегая от моли. Перед употреблением кишки и пузыри снова размачивают в холодной воде в течение нескольких часов до полного размягчения.

Скажу тебе по секрету, если есть возможность выбора, лучше кишки засолить, чем засушить: сушеные кишки менее прочны, а фарш, набитый в них, быстро высыхает.

Особенности подготовки и обработки мяса перед изготовлением колбас и колбасного фарша

Подготовка и обработка мяса к изготовлению колбас начинается с разделки мясных туш. Затем мякоть отделяют от костей (на языке мясников это называется обвалка), после этого удаляют грубые сухожилия и пленки, особенно такие как плотная и жесткая становая (шейная) жила и другие (это называется выжиливанием). А теперь я расскажу тебе обо всем этом немного подробнее.

Говядина. Перед тем как снять мясо с костей, тушу быка или коровы разделяют на две части: переднюю — до последнего ребра и заднюю. После этого от передней части отделяют передние ноги с лопатками, с которых при помощи острых ножей полностью срезают мясо. Мясо с ребер, спины и шеи срезают (обваливают) сначала с поверхности костей,

а затем приступают к снятию мяса между ребрами и между позвонками и соскабливают остатки его с костей. В результате грудная клетка с реберными, шейными и спинными позвонками должна представлять чистый скелет. Заднюю часть отделяют по таз, затем сначала срезают мясо с поясницы, после этого — с таза и отдельно с каждой из задних конечностей.

Обрати внимание! Все мясо задней половины говяжьей туши, за исключением голяшек, — это лучшее первосортное мясо для приготовления колбас. Мясо передней части ценится меньше и идет на колбасы более низких сортов или смешивается в фарше с другими видами мяса.

Обрати внимание! Мороженое мясо, прежде чем его обваливать, необходимо предварительно и постепенно оттаять, но не доводить до полного размягчения.

Свинина. Разделка свиней производится следующим образом: свиную тушу разрубают вдоль спинных позвонков на 2 половины, затем вырезают задние окорока, а если есть необходимость, то и передние. После этого от нежирных полутуш отрезают бочки и грудинку, с жирных сдирают кожу вместе с наружным слоем жирного шпика, который обхватывает всю полутушу, за исключением задних окороков и головы.

Обрати внимание! Снятый с полутуши жирный шпик отличается по качеству. Лучшим считается хребтовый, или спинной, шпик, хуже качество бокового, брюшного и грудного.

После разделки с боков лопатки и грудины срезают мясо шейных мышц, затем срезают мясо вдоль всей спины. Свиные головы разрубают пополам и солят, а после готовят из них зельц. Иногда — исключи-

тельно у крупных свиных туш — вырезают языки, которые засаливают отдельно от мяса и голов (как солить языки, читай выше в главе «Солим, сушим и вялим», раздел «Посол языков»).

Обрати внимание! Последнюю филейку, срезанную со спины, солят целиком — из нее потом готовят полендвицу (филейную колбасу). Мясо свиньи хорошей выкормки с шейной части также солится целиком и идет на изготовление ветчинной колбасы (шейки). Из мяса, снятого с лопаток, грудинки и бочков, делают самую лучшую первосортную колбасу, а межреберное мясо и бочки идет в колбасу более низкого сорта. В случае если свинина маложирная, все части ее туши идут исключительно на приготовление колбасного фарша.

После отделения мяса от костей его разбирают по сортам и выжиливают — с помощью ножей удаляют сухожилия, перепонки, крупные сосуды, клетчатку и т. д. — словом, все те части, присутствие которых снижает качество колбасы и при варке которых образуется студень или клей. Чем тщательнее очищено мясо от этих частей, тем нежнее, вкуснее, питательнее и удобоваримее получается мясной фарш и тем качественнее будет приготовленная из него колбаса. При разделке очень жирных туш (кроме свиных) мясо желательно как можно тщательнее отделить от проросшего в мышцы жира. При обработке свиного мяса после удаления шпика отделяют лишь грубые сухожилия.

Скажу тебе по секрету, отдельные недобросовестные производители колбас изготавливают свою продукцию из мало или же совсем невыжиленного мяса, а не-

которые из них умудряются готовить колбасный фарш преимущественно из жилок и обрезков мяса. Этим и объясняется тот удивительный факт, что колбасы нередко стоят дешевле говядины второго сорта.

После выжиливания отобранные куски чистой мякоти нарезают на куски по 100—200 г, тщательно перемешивают с солью, в которую предварительно добавляют селитру или измельченную в порошок аскорбиновую кислоту, и выдерживают 1—3 дня при температуре от 3 до 8 °С.

КАК СВОИМИ РУКАМИ СДЕЛАТЬ НАСТОЯЩУЮ КОЛБАСУ

Последовательность изготовления колбасного батона (круга)

Приготовление фарша. Подготовленное и выдержанное мясо измельчают в мясорубке или при помощи ножа. После этого подготавливают сало (шпик): кусок шпика нарезают пластами толщиной примерно 0,5 см, пласты складывают друг на друга и нарезают поперек полосками шириной примерно 0,5 см, получая брусочки прямоугольного сечения. Их складывают по длине вместе и нарезают на равные кубики (крошку). Сало для так называемых домашних колбас, предназначенных для жарки, нарезают острым ножом маленькими кусочками шириной и длиной по 1 см и толщиной 0,5 см. Затем в измельченное мясо добавляют соль, пряности (согласно рецептуре), мелко нарезанное сало и все перемешивают. Колбасники называют эту

операцию проделкой или проделыванием. Делать это можно как вручную, так и в специальных месилках. И чем тщательнее перемешан фарш, тем вкуснее будет полученная из него колбаса.

Обрати внимание! Проделывая фарш, важно не переусердствовать, особенно при перемешивании вручную. Надо помнить, что фарш не месится, а перемешивается. В противном случае кусочки шпика раздавливаются и слишком замасливают мясо.

В процессе перемешивания фарша, идущего для приготовления вареных колбас, в него согласно рецептуре добавляют определенное количество картофельного крахмала, разбавленного водой.

Скажу тебе по секрету, славящиеся своими колбасами немецкие колбасники перед добавлением в фарш картофельной муки и воды (традиционно в фарш добавляют именно муку, а не крахмал) выдерживают его на холоде. Для этого готовый проделанный фарш кладется в особые металлические цилиндры или ящики и ставится на лед, причем внутрь цилиндра (ящика) в самую середину фарша помещается набитая кусочками льда цилиндрическая формочка из белой жести. Фарш должен сильно «озябнуть», опущенная в фарш рука едва коченеет от холода, но ни в коем случае не должна замерзнуть. Обычно для этого достаточно продержать фарш на холоде в течение ночи — за это время он под влиянием холода и соли должен достигнуть наибольшей степени липкости. Передерживать фарш на холоде тоже не стоит. О достаточном воздействии холода колбасник судит по взятому в руку комочку фарша. После этого остуженный фарш смешивается с кар-

тофельной мукой и водой и набивается в кишки как можно быстрее — пока он еще холодный. Благодаря этому получается продукт более высокого качества, поскольку охлаждение до известной степени предупреждает поступление внутрь колбасы испорченного фарша. Кроме того, этот способ позволяет не пересаливать мясо и в результате получать мало-сольную и более приятную на вкус колбасу.

Если крахмал, как правило, добавляют в фарш варенки, то воду подливают в колбасный фарш и для вареных, и для полукопченых, и для копченых колбас. Вода для добавления в фарш должна быть прокипяченной, комнатной температуры. Количество прибавляемой в фарш воды обуславливается качеством мяса: чем суше и чем большей липкостью обладает мясо само по себе, тем больше оно поглощает воды, тем вязче и лучше получаемый фарш, и наоборот. Прибавляют все нужное количество воды обычно не сразу, а небольшими порциями и после каждого прибавления фарш тщательно перемешивают — проделывают. По мере прибавления воды фарш должен становиться все вязче, липче и плотнее. Продолжать прибавлять воду и проделывать фарш надо до тех пор, пока его плотность и вязкость от прибавления воды не перестанет увеличиваться. Если после прибавления последней порции воды и 5-минутного проделывания плотность и вязкость фарша остаются неизменными (не увеличиваются), прибавление воды нужно прекратить. Если мясо взято хорошего качества, воды прибавлено в меру и фарш проделан с ней достаточно, то в результате получается вязкая и эластичная как тесто масса,

которая хорошо липнет к рукам, но достаточно легко с них стряхивается.

О том, что воды прибавлено в меру и фарш перемешан с ней так, как надо, знатоки судят по виду фарша: если фарш держать против света, на частицах его не должно быть видно и признака водяного блеска. Менее опытные колбасники производят такую пробу: бросают в крутой кипяток набитый фаршем небольшой кусок кишки и судят о качестве фарша по виду сваренного куска. Если недолить в фарш воды, то он получится слишком густым и рассыпчатым — его будет трудно набить в кишку, а после варки он легко вывалится из нее при разрезе. Если воды добавлено слишком много, при варке лишняя вода может «отскочить», то есть отделиться от фарша. А это не только испортит качество колбасы, но и ускорит ее порчу, особенно в теплое летнее время. Словом, воды должно быть прибавлено именно в меру.

Операция соединения фарша с водой при ручном перемешивании производится таким образом. Фарш сгребают в кучу, делают посередине его лунку (как в муке при изготовлении теста), в которую постепенно, порциями, вливают воду, и после каждого такого вливания тщательно мешают (проделывают) массу руками, продолжая так до готовности фарша.

Обрати внимание! После каждого прибавления воды проделывать фарш надо как можно тщательнее. В противном случае отдельные частицы воды, пусть даже в меру прибавленной, останутся не связанными с фаршем и при варке колбасы вследствие термического расширения могут стать причиной вздутия кишки, отчего она может и лопнуть.

Набивка кишок является следующим после приготовления фарша этапом изготовления любой колбасы. К этому моменту кишки уже должны быть обработаны, вычищены и промыты, как описано выше.

Обрати внимание! Какие бы кишки ни употреблялись (свежие, соленые или сушеные), прежде чем разрезать их на части, надо проверить целостность кишок. Для этого, погрузив исследуемую кишку в теплую воду, в нее через один из концов вдувают воздух. При этом все дырочки сразу же обнаруживаются появлением пузырьков. Именно в этих местах целесообразнее перерезать кишку. После проверки кишки разрезают на куски нужной длины и крепко завязывают их шпагатом с одной стороны.

Скажу тебе по секрету, чтобы кишки были светлыми и без запаха, перед тем как наполнять их фаршем, положи кишки на 15—20 минут в натертый на мелкой терке картофель.

Тщательно вымытые кишки еще раз промывают слабым раствором марганцовокислого калия. А перед наполнением фаршем кишку прижимают к столу круглой палочкой и с усилием вытягивают из-под нее, тем самым удаляя излишнюю влагу. При заполнении влажных кишок колбасы по краям приобретают сероватый цвет.

Самым простым, но довольно трудоемким способом является набивка кишок фаршем вручную. Фарш берут горстью правой руки, а пальцами левой руки расправляют края кишки. При набивке фарша левую руку с кишкой подводят к правой, которой выжимают фарш из горсти внутрь кишки, повторяя

этот прием до полного заполнения полости и образования колбасного батона.

Лучше для набивки кишок воспользоваться специальным приспособлением — шприцем. При шприцевании колбас один конец кишки завязывают шпагатом, а другой натягивают наподобие чулка на цевку шприца, наполненного фаршем. Заполняя шприц фаршем, нужно следить, чтобы в нем не образовались полости, заполненные воздухом. В противном случае и в колбасе окажутся пустоты, в которые во время варки или другой термической обработки будет собираться жидкость (бульон). Затем, прижимая левой рукой кишку, надетую на шприц, правой приводят в движение поршень шприца, вдавливая им фарш в кишку. Делать это надо осторожно. Сначала на поршень надавливают лишь слегка, но убедившись (после ощупывания пальцами левой руки), что фарш поступает нормально, давят более сильно.

Обрати внимание! Очень важно для получения хорошей колбасы, чтобы вдавливание фарша поршнем в кишку производилось непрерывно, без остановок.

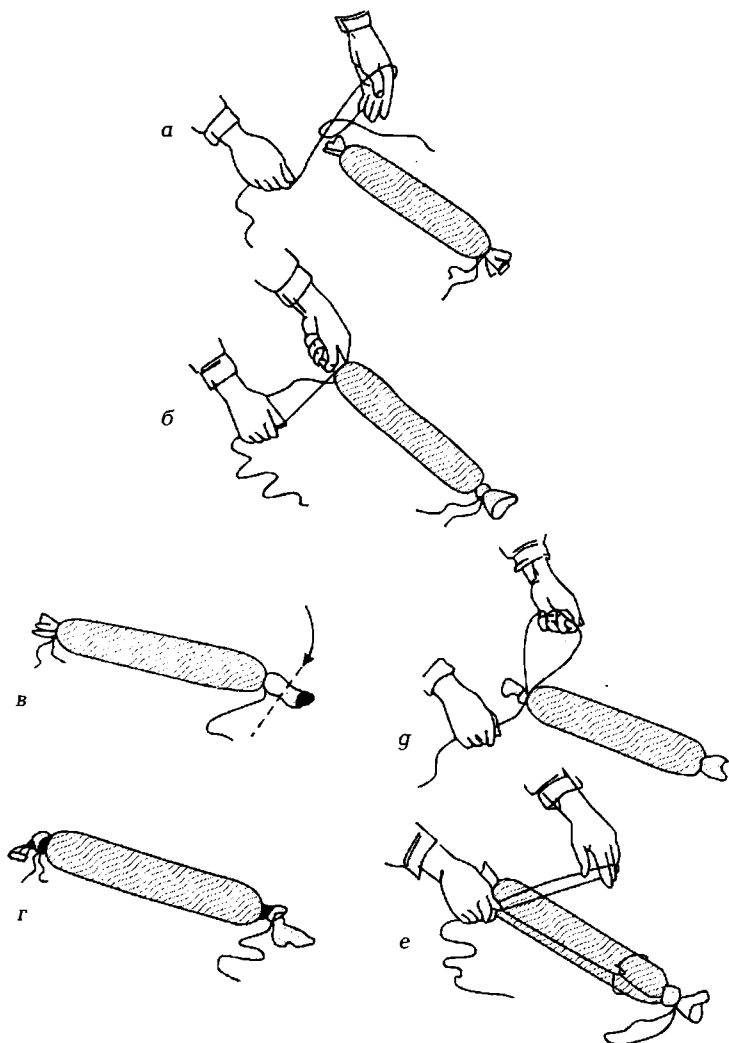
Наполнять кишки можно с помощью мясорубки. Для этого используют специальную жестяную насадку-цевку в виде рожка или воронки, которую можно как купить вместе с мясорубкой или отдельно от нее, так и изготовить самостоятельно. В последнем случае бортик насадки делают по размеру зажимного кольца мясорубки так, чтобы она была плотно притянута к корпусу мясорубки. Трубка воронки должна иметь диаметр 2—3 см. Перед набивкой фарша из мясорубки вынимают решетку и нож, прикручивают в ней воронку, на трубку которой

надевают свободный конец кишки. Затем, не увлажняя рук, из подготовленного фарша делают комки величиной с кулак (в соответствии с размером воронки), пропускают их через мясорубку и наполняют кишку. Кишку наполняют плотно, чтобы не осталось воздушных промежутков.

Обрати внимание! Вгонять фарш в кишку надо настолько туго, насколько этого требует рецепт приготовления данной колбасы. Наиболее плотно набивают колбасы для последующего копчения, в процессе которого их объем уменьшается. Колбасы, которые собираются варить или жарить, — сравнительно слабо, иначе вследствие расширения фарша кишка может не выдержать растяжения и лопнет.

Вязка колбас. По окончании набивки кишку после легкого проминания рукой перевязывают с другого конца шпагатом или бечевкой. При наполнении толстых кишок получают прямые батоны колбасы. Способы и последовательность приемов вязки прямых батонов показаны на рис. 29.

Из тонкого шпагата делают петлю, надевая ее на левую руку. Затем этой же рукой плотно поджимают фарш в кишке и, пуская петлю на кишку, правой рукой туго затягивают ее на конце кишки. Чтобы шпагат не соскочил со скользкой кишки, на небольшом расстоянии от первой затяжки делают вторую перевязку — петлю; в результате образуется пупок. Этот прием обеспечивает прочную вязку колбасы. После получения колбасного батона на нем делают петлю для подвешивания на палке. Для большей прочности на широких и прямых колбасных батонах по их длине делают еще 2—3 перевязки и петли.



**Рис. 29. Последовательность приемов вязки
прямых колбасных батонов:**

а, б — завязывание первой перевязки; *в, г* — завязывание второй перевязки и образование пупка; *д* — петля для подвешивания колбасного батона; *е* — дополнительные перевязки для толстых батонов

Если фаршем наполнили тонкие кишки (черева), то второй конец присоединяют к уже перевязанному, получая колбасу в виде кольца (рис. 30).

При этом вначале оба конца связывают вместе, затем на небольшом расстоянии делают вторую перевязку; петля для подвески выполняется приемами, показанными на рис. 29.

Обрати внимание! Для того чтобы в процессе термической обработки дать выход парам воздуха, оболочку колбасы накалывают в нескольких местах (штрикуют) тонким шилом или иглой. Делать это надо аккуратно, чтобы не нарушить целостности кишки, через которую может выдавиться фарш.

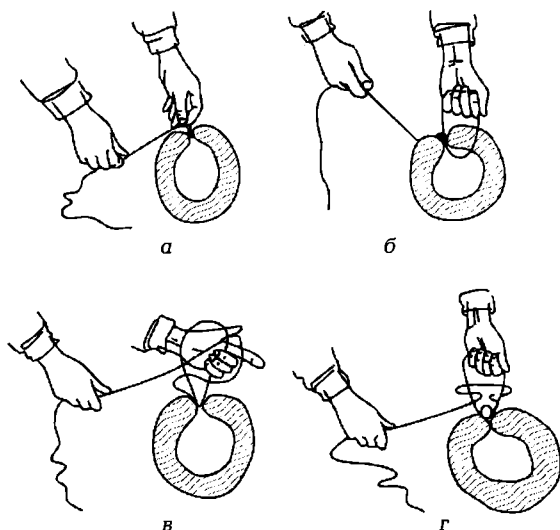


Рис. 30. Последовательность вязки колбас кольцами:

а — затяжка петель обоих концов колбасы; б, в, г — приемы образования петли для подвешивания колбас на палку для подвяливания и копчения

Осадка — это самоуплотнение содержимого батонов и кругов под действием собственного веса и упругости оболочки. После всех этих операций батоны и круги колбасы должны пройти осадку, для чего их на некоторое время подвешивают в прохладном помещении. Время выдержки зависит от вида колбасы. Вареные и жареные колбасы выдерживают 2—3 часа, полукопченые — до 6 суток, сырокопченые — 7—20 суток. Время осадки также зависит от толщины батонов: чем толще колбаса, тем оно продолжительнее. Осадка проводится в сухом, холодном (около 0 °С), хорошо проветриваемом помещении.

После осадки колбасы жарят, варят, коптят, сушат или слегка подкапчивают.

Подкапчивание колбас. Для того чтобы получить ароматную, красивого вида колбаску, колбасные батоны и круги навешивают на палки и подвешивают их в коптильне. Подкапчивают колбасу около 1 часа в горячем дыму (в производстве эту стадию приготовления колбас называют обжаркой). Можно обойтись и без подкапчивания, но в этом случае подготовленные для варки батоны обязательно подсушивают около 1 часа в сухом теплом месте (например, около печи, над ней или внутри печи, остывшей, но еще теплой).

Варка колбас. Перед варкой батоны желательно подкоптить при температуре 80—90 °С в течение 1—1,5 часов. Для выхода оставшегося воздуха кишечную оболочку накалывают иглой в нескольких местах. Варят колбасу в просторной посуде при температуре 80—85 °С, которую контролируют термометром. При отсутствии термометра температуру воды устанавливают на глаз, следя за тем, чтобы поверх-

ность воды в посуде время от времени лишь слегка подрагивала. Продолжительность варки зависит от величины (диаметра) колбас: более тонкие варят не менее 40—50 минут, толстые — до 90 минут, очень толстые (в синюгах) — до 3 часов. Готовность колбас определяют либо термометром (внутри батона он должен показывать температуру не менее 70 °С); либо поварской иглой, спицей, остро заточенной палочкой (так же, как и при определении готовности вареного окорока); либо пробой на вкус отрезанного кусочка колбасы. После варки готовую колбасу охлаждают, подвешивают и выдерживают 2—3 дня в прохладном сухом месте.

Полукопченые колбасы

Этот вид колбас, в отличие от вареных, дольше хранится в домашних условиях, потому что их дважды подкапчивают, в результате чего они содержат мало влаги. Фарш для полукопченых колбас, как правило, готовят из говядины и свинины (полужирной и жирной). Например, для приготовления колбасы типа краковской мясо берут в таком соотношении: на 10 кг фарша — 3 кг говядины, 4 кг полужирной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки. Мясо обрабатывают так же, как и для вареных колбас. Сначала кусочки мяса солят (на 10 кг мяса берут 300 г соли и 10 г измельченной аскорбиновой кислоты) в течение 3 суток. Затем посоленное мясо измельчают: говядину 1 раз пропускают через мясорубку; полужирную свинину либо пропускают через крупную решетку мясорубки, либо нарезают на мелкие кусочки (1—1,5 см);

грудинку нарезают кусочками в 2—3 раза крупнее, чем обычно нарезают шпик (о нарезке шпика см. выше). После этого измельченную говядину тщательно вымешивают, добавляя молотые пряности (по 1/3 ч. л. черного и душистого перцев), 1 ч. л. сахарного песка и измельченный чеснок (1—2 зубка). Затем добавляют измельченную свинину и вновь вымешивают фарш до получения однородной вязкой массы. После свинины добавляют измельченную грудинку и опять тщательно перемешивают фарш. Крахмал вводят в фарш из расчета 1 стакан на 10 кг мяса. Подготовленный фарш набивают в кишки и перевязывают их шпагатом, как описано выше.

Обрати внимание! Для набивки полукопченых колбас лучше всего использовать говяжьи черева, делая колбасные батоны в виде кругов (колец): колбаса в такой оболочке дольше хранится.

При использовании для набивки фаршем тонких свиных черев батоны вяжут либо кольцами, либо батончиками, перекручивая кишку, наполненную фаршем. В этом случае фарш в кишки надо набивать неплотно, чтобы при перекручивании не было разрывов оболочки. Необходимая плотность батонов достигается за счет многократного перекручивания кишечной оболочки на отдельные батончики длиной примерно 12—15 см. Перевязанные крути или батончики подвешивают на палках и выдерживают в прохладном месте в течение 4—5 часов. Затем выдержанную колбасу подкапчивают при 60—90 °С в течение 40 минут либо просушивают в сухом месте около 1 часа. После этого колбасу варят. В отличие от вареных колбас, варка полукопченой колбасы проводится при по-

ниженной температуре воды — 70—80 °С около 1 часа во избежание сильного выплавления жира из колбасных батонов. После варки колбасу снова развешивают на палках и помещают в прохладное место для охлаждения на 3—4 часа. Остывшие колбасы коптят при температуре дыма 35—45 °С в течение 12—24 часов. По окончании копчения готовые колбасы просушивают в течение 2—4 суток — за это время они обсыхают и созревают.

Можно приготовить полукопченую колбасу из одной говядины или свинины. Для говяжьей колбасы лучше использовать мясо животных средней упитанности и не старше 5 лет. После выжиливания мясо солят. Затем его разделяют на жирное и нежирное. Нежирное мясо дважды измельчают на мясорубке, используя мелкую решетку, и, добавив сахар, пряности и крахмал (нормы указаны выше), тщательно вымешивают. После этого добавляю́т оставшееся (жирное) мясо, мелко нарезанное ножом, и вновь хорошо перемешивают для равномерного распределения жира в фарше. Дальше колбасу готовят так, как описано выше.

Кстати, таким же образом можно изготовить полукопченые колбасы из мяса овец и коз (животные должны быть нестарыми).

Для приготовления 10 кг свиной колбасы берут: 4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг жирной грудинки или шпика. Эту колбасу готовят в основном так же, как и описанную выше колбасу типа краковской. Посоленную нежирную свинину 2 раза пропускают через мясорубку, хорошо перемешивают с пряностями и далее смешивают

с полужирной свиной, а затем и с измельченным шпиком или грудинкой. Дальше колбасу готовят так, как описано выше.

Скажу тебе по секрету, полукопченую свиную колбасу для еще более длительного хранения можно положить в эмалированную посуду и залить растопленным жиром. Хранить посуду с колбасой надо плотно закрытой в холодном месте.

Сырокопченые колбасы

Сырокопченые (твердокопченые) колбасы — это деликатесные, хорошо хранящиеся без применения холода мясные изделия. Но для того чтобы эти колбасы действительно получились такими, готовить их надо лишь в прохладное время года и очень тщательно подходить к выбору сырья.

Обрати внимание! Мясо для сырокопченых колбас надо брать от не очень старых (но и не от молодняка) нежирных животных; оно должно быть свежим, но хорошо созревшим — выдержанным еще до разделки не менее 2—3 суток. Кроме того, мясо должно быть хорошо выдержано в рассоле. Мороженое мясо, свинина от некастрированных самцов, а также посоленный обычным способом шпик непригодны.

Последовательность приготовления сырокопченых колбас следующая. Подготовленное мясо нарезают кусками по 200—300 г, солят (на 10 кг мяса берут 400 г соли) и выдерживают при температуре 3—4 °С в течение 4—5 дней. Шпик нарезают кубиками, получая крошку. Измельченный шпик пере-

сыпают солью (на 1 кг шпика берут 40 г соли) и выдерживают на холоде 3—5 суток. Посоленное мясо измельчают на мясорубке и перемешивают с измельченной аскорбиновой кислотой (на 10 кг говядины берут 10 г, на 10 кг свинины — 5 г кислоты), а также сахарным песком (1 ч. л.), черным молотым перцем (1/3 ч. л.). Под конец вымешивания добавляют шпик. Готовый фарш выдерживают в холодном месте 2—3 суток, распределив его в посуде слоем не более 10 см. Затем выдержанный фарш набивают в подготовленные кишки диаметром 4—5 см. Набивают его тщательно, сильно уплотняя в кишке и не допуская скопления воздуха под оболочкой.

Обрати внимание! При изготовлении сырокопченых и других колбас, предназначенных для длительного хранения, лучше всего использовать говяжьи кишки, поскольку они толще и прочнее, чем свиные.

Готовые колбасные батоны вяжут как можно туже, делая больше поперечных перевязок, — это способствует уплотнению фарша в оболочке. Толстые колбасы перед копчением в течение суток выдерживают под гнетом. После этого батоны подвешивают на палки и выдерживают в холодном месте (при температуре не выше 2—5 °С) в течение 5—7 суток (толстые колбасы — 6—10 суток), не допуская их соприкосновения. После осадки колбасы коптят холодным способом при температуре дыма 18—22 °С в течение 2—3 суток. Иногда копчение может продолжаться до 6—14 дней.

Обрати внимание! Чтобы копчение колбас прошло успешно, для дымообразования используют очаг с небольшим количеством сухих, очищенных от коры чурок, покрытых толстым слоем опилок. Процесс

копчения проводят при медленном тлении сжигаемого материала с малым доступом воздуха (при небольшой тяге). Для придания дыму особого аромата используют ветки можжевельника и кориандра.

В больших коптильнях колбасные батоны сначала подвешивают в нижнем ряду, затем ежедневно поднимают на ряд (около 1 м) выше для действия на них более холодного дыма. Некоторые колбасники коптят колбасы через день: в первый день они подвергают их действию дыма, а на следующий в коптильне нежарко топят печь — и колбасы обсыхают.

По окончании копчения колбасы снаружи должны быть желтовато-бурого цвета, а на разрезе — красивого темно-красного цвета с глянцем, который у колбас самого лучшего качества блестит как стекло. Поверхность колбасных батонов должна быть сухой и иметь хорошо выраженный аромат копчености.

Скажу тебе по секрету, проверить, готова ли колбаса, можно, сжав батон в кулаке, — колбаса должна подаваться лишь слегка. Если колбаса легко прожимается, это признак того, что она не вполне готова.

Обрати внимание! По окончании копчения колбаса еще непригодна в пищу, так как в середине она сырая и невкусная. Для того чтобы колбаса дошла до нужной кондиции, она должна обсохнуть и созреть. Для этого после копчения колбасу помещают в сухое, прохладное, но без сквозняков помещение.

Для этих целей используют проветриваемые помещения с температурой 10—15 °С (сырокопченые колбасы нельзя сушить на морозе!). Сушат сырокоп-

ченую колбасу в подвешенном состоянии в течение месяца. Во время сушки часть влаги из колбасы испаряется, и она приобретает характерные для данного продукта вкус, аромат и цвет на разрезе. После сушки колбасы приобретают твердость и способность к длительному хранению.

Обрати внимание! При недостаточном проветривании помещения на поверхности колбас, особенно в местах соприкосновения со шпагатом, может появиться плесень. Заплесневевшие места промывают соленой водой, подсушивают в сухом помещении и продолжают сушку.

Если тебе захотелось попробовать сырокопченой колбасы собственного приготовления, предлагаю тебе несколько вариантов рецептуры сырокопченых колбас (на 10 кг фарша):

- 1) 4,5 кг посоленной говядины, 2,5 кг посоленной нежирной свинины, 3 кг твердого хребтового шпика, 10 г молотого черного перца, 20 г сахара;
- 2) 9 кг посоленной говядины (баранины), 1 кг курдючного сала или говяжьего жира, 6—8 зубков чеснока, 10 г сахара, 10 г молотого черного или душистого перца;
- 3) 4 кг посоленной нежирной свинины, 3 кг посоленной свиной грудинки, 3 кг шпика, 3—4 зубка чеснока, 10 г молотого черного перца.

Скажу тебе по секрету, во все виды сырокопченых колбас воду не добавляют, но для улучшения вкуса и аромата можно добавлять виноградное вино (типа мадера) или коньяк — примерно 1 ст. л. на указанное в рецептах количество сырья.

Ливерные колбасы

Для приготовления ливерных колбас используют разнообразное сырье, непригодное для выработки вареной, полукопченой и копченой колбас (печень, легкие, рубец), а также сырье, получаемое при выжиливании мяса (жилки) и другие так называемые клейдающие: шкурки, губы, пяточки, калтыки и т. д., требующие длительной варки. В процессе варки жилок, шкурки и другого клейдающего сырья часть коллагена переходит в бульон, что делает его вязким — это является важным условием для получения хорошего фарша.

Обрати внимание! Сырье для ливерных колбас (особенно рубец, легкие и жилки) является благоприятной средой для развития различных микроорганизмов. Поэтому его необходимо варить в кипящей воде не менее 2—3 часов, а жилки и шкурку — от 4 до 6 часов. По этой же причине для получения доброкачественной ливерной колбасы ее изготовление должно вестись при строгом соблюдении температурных норм. В зависимости от способа приготовления ливерной колбасы (горячий и холодный) таких норм две: холодная — в пределах 0—10 °С и горячая — в пределах 50—60 °С и выше. Эти температуры препятствуют развитию бактерий, находящихся в сырье. Если нет возможности создать необходимые условия, то ливерную колбасу изготавливать нельзя!

Горячий способ заключается в том, что после варки мясопродукты измельчают, не охлаждая, в горячем виде. Их пропускают через мясорубку, добавляя уваренный горячий бульон (температура бульона —

85—90 °С). После этого фарш набивают в кишки, причем при измельчении и набивке он не должен охлаждаться ниже 45—50 °С. Если фарш остынет до 30—35 °С, то в нем быстро начнут развиваться бактерии. После набивки колбасу варят, а затем быстро охлаждают, так как тепло внутри нее также будет способствовать росту бактерий и может привести к закисанию. Охлаждают колбасу под проточной холодной водой либо погрузив в холодную воду со льдом на 25—30 минут. Более длительное пребывание в воде может вызвать набухание оболочки, поэтому охлаждение колбасы продолжают при температуре 0—2 °С в холодном помещении или холодильнике.

Холодный способ заключается в том, что мясопродукты охлаждают до 0—2 °С сразу же после варки, после чего из них готовят колбасу. При измельчении компонентов фарша в него также добавляют уваренный бульон, остуженный до 18—20 °С (фарш не должен нагреваться выше 10—15 °С).

Обрати внимание! Помимо основных ингредиентов на каждые 10 кг сырья добавляют 200 г соли, обжаренный репчатый лук (2—3 луковицы), по 1/4 ч. л. черного и душистого молотого перцев.

Сырье для ливерной колбасы подготавливают следующим образом. Свинину и щековину, очищенные от желез, кровоподтеков и сухожилий, нарезают ломтиками толщиной 8—10 мм. Печень освобождают от желчных протоков, поверхностной соединительнотканной пленки и также нарезают ломтиками. Затем подготовленные печень и свинину погружают в дуршлаг в кипящую воду и держат там в течение

15—20 минут до полного обесцвечивания. После этого обесцвеченное сырье охлаждают при температуре 0—2 °С. Жирную щековину также обесцвечивают путем погружения в кипящую воду на 5—10 минут. Репчатый лук мелко рубят и поджаривают на свином жире. Все мясопродукты после охлаждения и обесцвечивания пропускают через мелкую решетку мясорубки. При вторичном измельчении через мясорубку основного сырья к нему добавляют бульон и другие компоненты — соль, обжаренный лук, пряности — и хорошо вымешивают. Готовый фарш плотно набивают в подготовленные говяжьи или свиные черева (иногда для набивки ливерных колбас используют и толстые говяжьи кишки). После этого колбасу варят в воде при температуре 80—90 °С (температура в толще батонов должна быть около 75 °С). Варка ливерной колбасы обычно продолжается от 30 минут до 1 часа. После варки колбасу сразу же охлаждают под проточной водой до начала затвердения, а затем продолжают охлаждать в холодильнике или холодном помещении при температуре 0—2 °С.

Скажу тебе по секрету, ливерную колбасу можно коптить при температуре 20—22 °С, но не более 12 часов — в этом случае она будет называться ливерной копченой колбасой. Это помогает увеличить продолжительность ее хранения в холодильнике до 1 недели.

Кровяные колбасы

Для приготовления кровяных колбас обычно используют свежую свиную, телячью или бычью кровь, причем последняя предпочтительнее телячьей, по-

скольку та при варке плохо затвердевает. Свежую кровь, собранную при убое скота, чтобы она не свернулась, в горячем виде энергично перемешивают деревянной весёлкой (палкой), наматывая на нее нити белка фибрина (он способствует свертываемости крови). Лишенная фибрина кровь — она называется дефибринированной — лучше сохраняется. Такая кровь используется для приготовления кровяной колбасы.

Скажу тебе по секрету, посоленную кровь (соль в посуду с кровью добавляют перед взбиванием) можно некоторое время хранить в холодном месте в плотно закрытой посуде. Чтобы проверить, пригодна ли кровь для приготовления колбасы, ее надо хорошенько взболтать и процедить через сито, а после этого налить небольшое количество крови на ладонь. Если при движении ладони кровь легко растекается и равномерно окрашивает ладонь, она пригодна к употреблению. Если кровь не оставляет на ладони красного следа и как бы съеживается при ее движении — она испортилась.

Свежую дефибринированную кровь размешивают, солят (на 1 кг крови берут 1 ст. л. соли) и выносят в холодное место или ставят в холодильник на 1 час. Пока кровь остывает, готовят остальные ингредиенты фарша кровяной колбасы. Обычно для этого используют мясную обрезь с шеи и других частей, шпик и его шкурку, мягкие части головы и сухожилия. Обычно на 1 кг крови берут около 500 г обреза. Обрезь мяса мелко нарезают вместе с жиром, затем варят или обжаривают, пропускают через мясорубку и добавляют пряности. Часто фарш для кровяной колбасы готовят с кашей, как правило, с гречневой, но

это не обязательно. Каша может быть и другой: рисовой, перловой, пшеничной или ячневой (кровь, кашу и свинину берут примерно в равных частях). Кашу варят и чаще всего смешивают с пассерованным на жире репчатым луком. Иногда в фарш добавляют язык в солено-вареном виде, нарезанный тонкими полосками. Приготовленный фарш смешивают с кровью. Перед этим кровь процеживают через дуршлаг или сито, выложенные марлей. Если на сите остаются сгустки, их протирают через него или пропускают через мясорубку и тоже добавляют в фарш.

Полученной смесью неплотно наполняют толстые свиные или говяжьи кишки (для этой колбасы также можно использовать слепую кишку или мочевого пузыря) и завязывают концы шпагатом. Подготовленные батоны укладывают в казан, заливают водой и варят при слабом кипении воды 1—3 часа в зависимости от размера колбас. В процессе варки батоны в нескольких местах прокалывают иглой, чтобы они не лопнули. Готовность определяют следующим образом: колбасу вынимают и делают 2—3 прокола вглубь. Если при надавливании из прокола будет вытекать светлый прозрачный сок, колбаса готова, если сок будет кровянистым, варку надо продолжить. Сваренную колбасу извлекают из казана, укладывают на дуршлаг, а когда бульон стечет, охлаждают в подвешенном состоянии. Можно не варить кровяную колбасу, а запечь в духовке, уложив на смазанный жиром противень. Обычно кровяную колбасу едят холодной, но вкусна она и в поджаренном виде. Хранят кровяную колбасу недолго и обязательно в холодильнике.

Лучшие рецепты изготовления колбас в домашних условиях

КОЛБАСЫ ПО ОРИГИНАЛЬНЫМ РЕЦЕПТУРАМ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ

Украинская свиная колбаса с чесноком

1 кг свинины (мякоть), 400 г сала, 8 зубков чеснока, 8 горошин черного перца, 2—3 ч. л. соли, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо и половину сала нарежь мелкими кусочками, а оставшееся сало пропусти через мясорубку с крупной решеткой. Добавь в фарш измельченный чеснок, молотый черный перец, соль и все хорошо вымеси. Полученным фаршем начини кишки, а их концы туго перевяжи ниткой. Начиненные кишки на 5—6 часов положи в холодное место, чтобы мясо равномернее просолилось. После этого уложи колбасу в сковороду колечком (или спиралью) и проколи в нескольких местах вилкой (иглой), чтобы выпустить попавшие при набивке пузырьки воздуха, иначе при обжаривании кишки могут лопнуть. После этого обжарь колбасу на сале или смальце вместе с луком. Можно сварить колбасу. Для этого опусти колбасу в холодную подсоленную воду и вари в течение 30 минут, затем дай колбасе остыть. Отваренную колбасу можно также обжарить на смальце, но лучше это сделать в духовке.

Кстати, украинскую домашнюю колбасу можно коптить в холодном дыму, как описано выше, или вялить.

Скажу тебе по секрету, колбасу можно отваривать не только в воде, но и в овощном отваре, приготовленном на основе сельдерея, моркови и репчатого лука, — это придаст ей своеобразный привкус.

Украинская домашняя свиная колбаса с луком и пряностями

1 кг свинины, 2—3 луковицы, 1 зубок чеснока, соль, черный перец горошком, мускатный орех, лавровый лист, сушеный майоран по вкусу, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо вместе с репчатым луком пропусти через мясорубку с крупной решеткой, но лучше тщательно нарежь мелкими кусочками. Добавь к смеси мелко порубленный чеснок и измельченные в ступке или кофемолке пряности (мускатный орех лучше не молоть, а соскоблить острым ножом сколько нужно с целого ореха). Затем посоли фарш и тщательно перемешай. Наполни фаршем подготовленные свиные кишки, а их концы туго перевяжи ниткой. Уложи колбасу в сковороду колечком (или спиралью), наколи ее в нескольких местах вилкой (иглой), чтобы выпустить попавшие при набивке пузырьки воздуха, иначе при обжаривании могут быть разрывы оболочки. Затем поставь сковороду с колбасой в духовку и запеки ее с обеих сторон, периодически поливая выделяющимся соком. Если сока выделится мало, добавь немного воды, но лучше сухого вина.

Кстати, во время обжаривания колбасы в духовке можно сбрызнуть ее соком лимона или грана-

та — это улучшит вкус, аромат и даже внешний вид колбасы.

Скажу тебе по секрету, кроме соли и предложенных в этом рецепте пряностей можно добавить в свиной колбасный фарш молотую гвоздику или другие сухие пряные травы, например измельченные в ступке или кофемолке любисток и тимьян. Прекрасно покажет себя в компании со свиной и тмин. Только не забудь, перед тем как добавлять тмин к фаршу, прожарить его семена на сухой сковороде, а потом прокатать скалкой — так получится и вкуснее, и ароматнее. Помимо пряностей и приправ к мясу можно использовать и другие добавки. К примеру, для придания свиной колбасе необычного вкуса можно положить в фарш немного измельченных яблок, ошпаренных кипятком и смешанных с небольшим количеством меда. Ты можешь поэкспериментировать и с другими добавками, но не забывай о чувстве меры.

Украинская домашняя колбаса из свинины и говядины

1 кг свинины, 1 кг говядины, 3 луковицы, 2 дольки чеснока, соль, черный молотый перец, мускатный орех, сушеный майоран, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо вместе с луком пропусти через мясорубку с крупной решеткой или тщательно нарежь мелкими кусочками. Добавь в фарш измельченные чеснок и пряности, посоли и тщательно перемешай. Затем туго набей фаршем кишки, перевяжи концы ниткой

и проколи колбасу в нескольких местах иглой, чтобы выпустить оставшийся там воздух, иначе в духовке колбаса может лопнуть. Уложи колбасу на сковороду и запекай в духовке, изредка переворачивая и поливая ее выделившимся соком.

Обрати внимание! Запеченную, обжаренную или отваренную домашнюю колбасу подают на стол с пылу с жару и едят сразу же. Если ты планируешь растянуть удовольствие и припрятать колбаску до следующего праздника, поступай с ней так, как делали наши деды, прадеды и прапрадеды. Способ прост, но его эффективность, как ты понимаешь, проверена веками и лучшего, наверное, никто до сих пор не придумал. Итак, для длительного хранения уложи обжаренную или отваренную колбасу в эмалированную или керамическую посуду и залей растопленным смальцем. В таком виде домашнюю колбасу можно хранить в холодильнике сколько потребуется. Кроме этого после освобождения из смальцевого плена ее, как и свежеприготовленную колбасу, можно будет и вялить, и коптить.

Болгарская свиная наденица

На 1 кг свинины с салом: 20 г соли, по 1/2 ч. л. молотого черного перца и тмина, немного тонко растертого сушеного чабреца, подготовленные свиные кишки (черева)

Нежное свиное мясо вместе с салом (без шкурки) мелко поруби острым ножом или пропусти через мясорубку с крупной решеткой. Измельченное мясо

смешай с солью и пряностями, тщательно перемешай и поставь на сутки в холодильник. Затем набей охлажденным фаршем сухие тонкие свиные кишки и перевяжи их концы. Подвесь батоны в проветриваемом месте для высушивания. Каждые 2—3 дня снимай колбасу, прессуй батоны скалкой, а затем вновь подвешивай для сушки.

Болгарская луканка

1 кг свинины, 250 г шпика, 250 г телятины (можно заменить мякотью свинины от окорока), 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. сахара, 1—2 зубка чеснока, подготовленные свиные или говяжьи кишки (черева)

Мясо пропусти через мясорубку с мелкой решеткой, шпик нарежь маленькими кубиками. В измельченное мясо добавь соль, перец, сахар, толченый чеснок, все хорошо перемешай, затем добавь шпик и снова перемешай. Полученный фарш поставь на сутки в холодильник. Охлажденным фаршем быстро наполни сухие свиные или говяжьи тонкие кишки, делая колбасы в виде прямых батонов длиной около 30 см. Завяжи батоны с обоих концов и подвесь в проветриваемом помещении для высыхания. Во время сушки луканку несколько раз прессуй скалкой (каждые 2—4 дня), пока батоны не станут плоскими. Когда луканка хорошо высохнет, заверни каждый батон в бумагу, уложи на хранение, посыпав древесной золой или сухой стружкой. Эту колбасу можно хранить в прохладном сухом месте 6—8 месяцев.

Кстати, луканку можно готовить и из смеси свиного мяса с говядиной или телятиной, взятых в равных количествах. В этом случае помимо указанных в рецептуре пряностей и специй надо добавить в фарш 1 стакан белого виноградного вина.

Купаты

1 кг свинины или говядины (или их смесь: 700 г свинины и 300 г говядины), 100 г сала, 2 луковицы, чеснок, черный молотый перец, зерна граната или ягоды барбариса, соль по вкусу, подготовленные свиные или говяжьи кишки (черева)

Мясо нарежь небольшими кусочками, сало и лук пропусти через мясорубку. К измельченной массе добавь соль, перец, толченый чеснок и тщательно вымешивай рукой, подлив немного холодной воды или бульона. Затем положи в фарш зерна граната или ягоды барбариса и осторожно перемешивай, чтобы не помять их. Полученным фаршем наполни свиные или говяжьи кишки, делая батоны длиной 20—30 см. Концы батонов перевяжи шпагатом, а затем соедини, придавая купатам форму подковки. Готовые купаты надень на палку и на 1 минуту опусти в кипящую воду. Вынув из воды, охлади купаты и храни в прохладном месте не более 2 недель. Перед употреблением обжаривай купаты с обеих сторон на сковороде с разогретым жиром.

Кстати, купаты можно приготовить и без барбариса или зерен граната.

Болгарский охотничий суджук

На 1 кг подготовленного мяса (мякоть свинины и говядины или телятины, взятые в равных частях): 1 неполная ст. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. сахарного песка, 1 г пищевой селитры (необязательно), подготовленные свиные или говяжьи кишки (черева)

Нежирную свинину и говядину (телятину), взятые поровну, зачисти от сухожилий и пленок, пропусти через мясорубку или очень мелко поруби. Смешай измельченное мясо с пряностями и специями, хорошенько перемешай фарш, переложи его в широкую посуду слоем не более 10 см и поставь в холодильник. Через 10—12 часов вынь фарш из холодильника и быстро наполни им тонкие сухие кишки, перевязывая их шпагатом через каждые 10—15 см, а затем подвесь колбасу для сушки. Каждые 2 суток прессуй суджук скалкой. После полного высыхания суджук едят сырым.

Кстати, в процессе сушки суджук можно приготовить: испечь на открытом огне, как шашлык.

Литовская домашняя колбаса

5 кг полужирной свинины, 1 кг сала (хребтовый шпик), 150 г соли, по 1/2 ч. л. молотого душистого и черного перцев, 2 луковицы, около 1/2 стакана кипяченой воды комнатной температуры, подготовленные свиные кишки (черева)

Подготовленное мясо пропусти через мясорубку, сало нарежь кусочками размером $1 \times 0,5$ см. Лук очисти, мелко нарежь и спассеруй на свином жире. Измельченное мясо смешай с солью и пряностями, добавь сало и, осторожно перемешивая, понемногу добавь воду. Полученным фаршем набей подготовленные кишки, завяжи с концов. Для того чтобы кишки во время жаренья не лопнули, колбасы предварительно опусти на 2 минуты в кипящую воду, затем обсуши, обваляй в муке и жарь в духовке или в закрытой сковороде на плите.

Литовские домашние колбаски

*3 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины,
120 г соли, $1/4$ ч. л. молотого душистого перца,
 $1/5$ ч. л. натертого мускатного ореха, 2 стака-
на кипяченой воды комнатной температуры,
подготовленные свиные кишки (черева)*

Мясо дважды пропусти через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченное мясо тщательно вымешай, добавив соль и пряности и постепенно вливая воду. Полученный фарш набей в тонкие свиные кишки, делая небольшие колбаски (15—17 см длиной). Для того чтобы кишки во время жаренья не лопнули, опусти колбаски на 30 секунд в кипящую воду (для этого их удобно уложить в дуршлаг). Вынув из воды, слегка обсуши колбаски, обваляй их в муке и равномерно (со всех сторон) обжарь на сковороде.

Кстати, колбаски можно готовить и из одной нежирной свинины, но в этом случае придется доба-

вить шпик в количестве $1/4$ части от взятой свинины. Можно добавить в фарш и телятину или нежирную говядину, но не более $1/10$ части от взятой свинины.

КОЛБАСЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Ливерная колбаса из печени

2,5 кг свиной печени, 2,5 кг нутряного жира, 90 г соли, 20 г молотого черного перца, 1 мускатный орех, подготовленные говяжьи кишки (круга)

Подготовь печень: удали из нее желчные протоки, опусти в кипящую воду и отвари до полуготовности, а затем охлади. Остывшую печень вместе с нутряным жиром дважды пропусти через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу вымешивай руками, добавляя соль и пряности, до полной однородности. После этого набей фаршем толстые говяжьи кишки и завяжи их концы. Полученные батоны отвари в течение 30—40 минут в слабо кипящей воде, а затем сразу же охлади в посуде с холодной водой.

Ливерная колбаса с легкими

2 кг свиных легких, 1 кг свиной печени, 2 кг свиной грудинки, 100 г соли, 20 г молотого черного перца, 15 г молотой корицы, 1 луковица, подготовленные говяжьи кишки (черева)

Легкие и печень промой в холодной воде, удали сосуды и сгустки крови из легких и желчные протоки из печени. Подготовленные субпродукты опусти в слабо кипящую воду и вари в течение 20—30 минут (в конце варки положи в посуду очищенную луковицу). Затем легкие и печень охлади и вместе с луковицей и свиной грудинкой дважды пропусти через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченное сырье хорошо перемешай со специями и пряностями. Полученным фаршем набей тонкие говяжьи кишки, связывая их в виде кольца. Вари колбасу в течение 40 минут, а затем сразу же охлади в холодной воде.

Ливерная колбаса с изюмом и миндалем

500 г свиной печени, 2 кг телятины, 800 г шпика, 300 г белого хлеба, 200 г изюма, 200 г очищенного измельченного миндаля, 100 г соли, 30 г молотого черного перца, 12 г семян аниса, 20 г молотой корицы, подготовленные свиные кишки (черева)

Подготовленные печень и мясо отвари в кипящей воде до такого состояния, чтобы на разрезе они приобрели серый цвет. Хлеб замочи в воде, а затем отожми. Охлажденные печень и телятину вместе с размоченным хлебом и шпиком пропусти через мясорубку с мелкой решеткой. К полученному фаршу добавь промытый и обсушенный изюм, измельченный миндаль, пряности и хорошо вымешай всю массу. Набей фаршем тонкие свиные кишки, перевязывая их через небольшие равные промежутки. Набивать кишки нужно неплотно, поскольку изюм

при варке набухает и они могут лопнуть. Вари колбасу в течение 15—20 минут, а после этого охлади.

Скажу тебе по секрету, семена аниса можно добавить в фарш целыми, но лучше сначала слегка подсушить их на сухой сковороде, затем прокатать скалкой, а после этого уже добавить в фарш.

Ливерная колбаса деликатесная

1,5 кг свиной или телячьей печени, 2,5 кг свиной (пашины), 1 кг свиной лопатки, 2 яйца, 1 л молока, 100 г соли, 10 г молотого черного перца, 10 г молотого кардамона, 1 мускатный орех, 1 корень петрушки, подготовленные свиные кишки (черева)

Обработанную печень отвари до полуготовности, а свинину — до полной готовности (вари вместе с корнем петрушки). Охлажденное сырье вместе с петрушкой пропусти через мясорубку с мелкой решеткой. Затем добавь в фарш соль и пряности и хорошо перемешай его. Яйца взбей с молоком. После этого, продолжая вымешивание фарша, понемногу влей в него яично-молочную смесь. Продолжай вымешивать фарш до однородности, а после этого набей им тонкие свиные кишки. Завяжи концы кишок, затем опусти колбасу в воду, нагретую до температуры 80 °С, и выдержи при непрерывном подогреве около 1 часа, а затем вынь колбасу и охлади.

Скажу тебе по секрету, мускатный орех можно измельчить, смолов на кофемолке, или растолочь в ступке. И делать это надо непосредственно перед

добавлением пряностей в фарш, поскольку молотые мускатные орехи при хранении теряют часть своего аромата. Если же ты делаешь колбасу из меньшего количества сырья, поскреби орех острым ножом, держа его над посудой с фаршем.

Ливерная колбаса гусиная

1,25 кг гусиной грудинки, 750 г телячьей или свиной печени, 500 г гусиной печени, 50 г соли, 3 яйца, 1,2 л молока, 5 г молотого кардамона, 10 г сушеной зелени петрушки, 10 г чабреца, 1 мускатный орех, подготовленные толстые говяжьи кишки или глухие концы свиных слепых кишок

С гусиной грудинки сними кожу, опусти ее в кипящую воду и обвари в течение 15—20 минут. Телячью или свиную печень очисти от желчных протоков, нарежь ломтиками, залей холодной водой и выдержи в ней в течение нескольких часов для удаления крови. Когда кровь стечет, вынь печень, ополосни и опусти в кипящую воду. Бланшируй печень в течение 20—30 минут, затем охлади и пропусти через мясорубку. Гусиную печень также бланшируй в кипящей воде, но в течение 5—6 минут, а после этого охлади и нарежь тоненькими ломтиками. Подготовленное сырье вымешивай, добавив измельченные пряности и взбитые с молоком яйца. Делай это очень осторожно — так, чтобы кусочки гусиной печени не раскрошились. Полученным фаршем набей толстые говяжьи кишки или глухие концы свиных слепых кишок. Концы кишок завяжи, полученные ба-

тоны опусти в горячую воду и выдерживай в течение 70—80 минут сначала при температуре 75 °С, а затем 80 °С. После этого вынь колбасу и сразу же охлади в холодной воде.

Ливерная колбаса по-голландски

2 кг говяжьей или свиной печени, 1 кг нутряного жира, 1 кг мякоти из свиных голов, 1 кг говяжьих или свиных желудков, 100 г соли, 30 г молотого черного перца, 10 г семян кориандра, 1 мускатный орех, 5 г тонко растертого сушеного майорана, подготовленные толстые свиные кишки

Подготовленную печень отвари в кипящей воде в течение 20—30 минут, а мякоть свиных голов и желудки свари до готовности. После этого все сырье, не охлаждая, пропусти через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш хорошо перемешай с измельченными пряностями и набей в толстые свиные кишки. Перевязанные колбасы опусти в горячую воду и выдерживай в течение 45 минут при температуре не выше 80 °С, а после этого сразу же охлади.

Польская кровяная колбаса с гречневой кашей

1 кг мясoproдуктов (шкурка со шпика, обрезки мяса, сердце, легкие), 2 стакана свежей свиной крови, 1 кг гречневой крупы, 2 ст. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1/2 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого кардамона, подготовленные толстые свиные кишки

Мясопродукты отвари до готовности, затем откинь на дуршлаг и дай стечь жидкости. Полученным при варке бульоном залей перебранную крупу, взяв на 1 стакан крупы 2 стакана бульона, и свари кашу почти до готовности. Затем добавь в кашу подготовленную кровь, перемешай и довари до готовности. Остывшие отварные мясопродукты пропусти через мясорубку, смешай с кашей, добавь соль, пряности и тщательно перемешай или, что еще лучше, вновь пропусти смесь через мясорубку. Приготовленным фаршем набей кишки, завяжи их концы шпагатом и слегка проколи оболочку иглой. Вари колбасу в кипящей воде в течение 35—60 минут в зависимости от толщины колбасных батонов. Длительному хранению эта колбаса не подлежит.

Украинская кровяная колбаса с гречневой кашей

1,5 л свежей свиной крови, 500 г свежего сала, 300 г мяса, 300 г гречки, 1 яйцо, 10 толстых свиных кишок, 1,5 ст. л. соли, по 1—1,5 ч. л. молотого черного и душистого перцев, подготовленные свиные кишки (черева)

Вылей кровь в глубокую миску. Мясо и сало нарежь маленькими кусочками и обжарь, добавь заранее сваренную гречневую кашу, вбей сырое яйцо и перемешай все с кровью. Посоли смесь, поперчи и заполни подготовленные свиные кишки, а их концы туго перевяжи ниткой. Опусти колбасу в кипяток и отваривай в течение 10—15 минут. В процессе варки проколи

колбасу иглой в нескольких местах. Если кровь не вытекает, значит, колбаса готова. Сваренную колбасу вынь из отвара и охлади в подвешенном состоянии. Подают кровянку обычно холодной, но при желании перед подачей на стол можешь слегка обжарить ее на масле или смальце.

КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, КРОЛЬЧАТИНЫ И РЕДКО УПОТРЕБЛЯЕМЫХ ВИДОВ МЯСА

Колбаса из утятинны и свинины

6—7,5 кг гусиного мяса (бедренные части),
2,5—4 кг нежирной свинины, 1 кг шпика, молотые пряности по вкусу (черный перец, кардамон и пр.), подготовленные свиные кишки (черева)
Для посолочной смеси: 300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты (желательно, но не обязательно), 1 ч. л. измельченных пряностей (молотый душистый или черный перец и кориандр)

С бедренных частей гусиных тушек сними кожу, удали кости и грубые сухожилия, а мясо мелко поруби ножом или пропусти через мясорубку с крупной решеткой. Мякоть нежирной свинины также мелко поруби ножом или пропусти через мясорубку. Измельченное мясо обоих видов сначала смешай, а затем, продолжая вымешивание, соедини с посолочной смесью, предварительно составленной из соли, аскорбинки и пряностей. Полученный фарш

поставь в холодное место (с температурой не выше 4—6 °С) и выдерживай около 12 часов. После этого еще раз пропусти фарш через мясорубку и добавь в него измельченный шпик и немного молотых пряностей и хорошо перемешай. Готовым фаршем набей тонкие свиные кишки, перевязывая их в виде колец либо короткими батончиками. При этом кишки, наполненные фаршем, перекручивай. Фарш старайся набивать неплотно — так, чтобы при перекручивании не было разрывов оболочки. Необходимая плотность батонов достигается путем многократного перекручивания кишок на отдельные батончики длиной примерно 12—15 см. В таком виде подвесь батончики на палки и помести в холодное помещение с температурой не выше 5—7 °С для осадки. Через 5—7 суток выдержки перенеси колбасу в копильню и копти холодным дымом при температуре 20—22 °С в течение 3—4 суток. После копчения подвесь колбасу в прохладном помещении для подсушивания. Через 2—3 недели колбаса будет готова к употреблению.

Кроличья колбаса

Эту колбасу можно изготовить только из кроличьего мяса либо из смеси кроличьего мяса со свиной или курятиной. Хорошо остывшие тушки кролика нарежь кусками и вари до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Если колбаса готовится из разных видов мяса, то одновременно отвари такое же количество (по массе) свиного или куриного мяса. Отваренное мясо отдели от костей и пропусти

через мясорубку. Полученный фарш потуши, добавив жир (10 % от массы взятого мяса), мелко нарезанный репчатый лук, соль и молотый черный перец по вкусу. Полученной однородной массой плотно наполни подготовленные свиные кишки, концы которых перевяжи шпагатом. Подготовленную колбасу отвари-вай в просторной посуде 10—15 минут, затем охлад-ди и подвесь в сухом проветриваемом помещении при температуре около 10 °С. Через 2—3 суток пере-неси колбасу в коптильню и подкопти ее в холодном дыму. Храни кроличью колбасу в холодильнике.

Казы полукопченая (конская колбаса)

Обрати внимание! Разделка и обвалка конского мяса такая же, как и говядины. Для приготовления колбас используют тщательно жилованное мясо (помимо сухожилий и хрящей оно не должно содержать ста-новых жил и кровоподтеков).

На 10 кг фарша: 9,8 кг конского мяса (жирного или выше средней упитанности), 1 стакан крах-мала, 2 ч. л. сахарного песка, 1/3 ч. л. молотого черного или красного перца, 1/3 ч. л. молотого душистого перца или 1/4 ч. л. молотого кориан-дра, 3—4 зубка чеснока, подготовленные кишки (конские черева или бараньи синюги)

Наиболее жирные части мяса нарежь кубиками раз-мером 6 × 6 мм. Далее готовь колбасу так, как описа-но выше в разделе «Полукопченые колбасы».

Казахская конская копченая колбаса

На 10 кг фарша: 7,5 кг конского мяса средней упитанности, 2,5 кг бараньего курдючного сала (крошенного кубиками 4×4 мм), 1 ст. л. сахарного песка, 1/3 ч. л. молотого черного или красного перца, 1/4 ч. л. молотого душистого перца, подготовленные кишки (конские черева и говяжьи пищеводы)

Готовь так, как описано выше в разделе «Сырокопченые колбасы».

Колбаса из оленины полукопченая

Обрати внимание! Для приготовления колбасы берут доброкачественное оленьё мясо любой упитанности охлажденное, мороженое и соленое (оленину солят как говядину — подробнее читай выше в разделе «Как солить говядину»). Мясо для колбас обваливают обычным способом и тщательно выжиливают.

На 10 кг фарша: 7,9 кг оленьего мяса, 1,2 кг свинины или медвежатины, 700 г свиного шпика или бараньего курдючного сала, 1/2 стакана крахмала, 1/3 ч. л. молотого черного или красного перца, 6—8 зубков чеснока, подготовленные кишки (оленьи кишки, говяжьи черева или круга)

Готовь колбасу так, как описано выше в разделе «Полукопченые колбасы».

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ В КИШЕЧНОЙ ОБОЛОЧКЕ

Итальянская ветчинная колбаса

Эта колбаса иначе называется шейки, поскольку, как правило, готовится из шейной части свиной туши и лишь иногда — из задних окороков. Итак, раздели окорок пополам на 2 симметричные части. Каждую из них нарежь пластами длиной 25—30 см и шириной 12—18 см. Уложи пласты мяса в посуду, залей охлажденным рассолом и выдержи в нем 2—4 недели. Когда время посола истечет, вынь мясо из рассола, зачисти от пленок и сухожилий, сверни каждый пласт в длину плотным рулетом и вложи в подготовленную бычью кишку соответствующего диаметра. Затем крепко перевяжи кишку шпагатом сначала с концов, а после обвяжи по всей длине, сделав петлю для подвешивания. Оставшийся в кишке воздух выпусти, проколов кишку в нескольких местах иглой. Обвязанные батоны подвесь подсушиться, а после этого копти в холодном дыму в течение 7—8 дней.

Поленовица

Эта колбаса иначе называется филейной, поскольку изготавливается из свиной филейки, вырезанной из хребтовой части свиной полутуши вдоль всей спины от лопаток до таза. В результате из одной свиной туши получается 2 симметричные полосы мяса.

Полученные филе разрежь на куски длиной 50—60 см, очисти их от сухожилий, пленок и лишнего жира. Подготовленные куски филе уложи в посуду, залей охлажденным рассолом и выдержи в нем в течение 2—3 недель. Когда время посола истечет, вынь мясо из рассола и вложи каждый кусок в бычью синюгу (слепую кишку). Завяжи концы кишок шпагатом и обвяжи колбасы по всей длине, делая петлю для подвешивания. Дальше поступай так, как описано в предыдущем рецепте, только копти полендвицу чуть меньше — в течение 6—7 дней.

Старец

1 кг свинины, 1 свиной или овечий желудок, 1 ст. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1/3 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. тмина, 2 зубка чеснока

Желудок, отделенный от кишок, выверни наизнанку, вычисти содержимое, промой, а затем осторожно соскреби тупой стороной ножа внутреннюю оболочку. После этого снова промой желудок в слегка подкисленной уксусом воде, обсуши его и выверни в нормальное положение. Мясо нарежь ломтиками толщиной 2—3 см, добавь соль, пряности и толченый чеснок, хорошо перемешай и плотно уложи в подготовленный свиной или овечий желудок, периодически сдавливая с боков руками, чтобы внутри не осталось воздуха. Подготовленный старец перевяжи шпагатом, сделав петлю для подвешивания, проколи в нескольких местах иглой и подвесь в помеще-

нии на сутки. Затем вывеси старец на солнце высушить. В дальнейшем каждые 4 дня прессуй старец, укладывая его под гнет, чтобы он принял плоскую форму. Продолжительность высушивания старца — 20—24 дня. Когда старец высохнет, подвесь его в прохладном проветриваемом помещении — так он может храниться до года.

Послесловие

Чего только мы с тобой ни делали! Солили, сушили, вялили, коптили, колбаску вкусную готовили. А ведь тебе, наверное, хотелось бы узнать, что делать с теми продуктами, которые не удастся съесть сразу — ни добровольно с аппетитом, ни принудительно вприкуску с мезимом. Разумеется, все, что не съедено и не понадкусовано, можно какое-то время хранить в подходящем для этого месте. На первый взгляд, ничего в этом сложного нет. Все просто: поставил или положил в сухое прохладное место и, как говорилось в одной русской сказке, спи-отдыхай. Но не тут-то было! На самом деле правильно сохранить такие продукты — это самое сложное. За ними нужен глаз да глаз. Ведь чуть недоглядел — и считай все пропало. Испорченные мясо и рыба, даже соленные или сушеные, — это приговор, который обжалованию не подлежит. Тут либо ты их на помойку, либо они тебя на больничную койку или еще чего похуже. Впрочем, под твоим неусыпным контролем они могут быть просто пайньками. Для этого тебе придется изучить и неукоснительно соблюдать *правила хранения мясных и рыбных солений и копченостей, колбас и прочих деликатесов*:

- Солонину хранят в бочке с закрытой крышкой в прохладном (3—7 °С) проветриваемом помещении. При таких условиях солонина неплохо сохраняется в течение 6—8 месяцев, но в процессе хранения надо периодически проверять качество мяса и рассола.

- Есть один старинный способ сделать так, чтобы просоленная, то есть еще не копченая ветчина дольше сохранилась. Для этого вынутые из рассола окорока обсуши на сквозняке, обваляй в просеянной золе и повесь на хранение в сухом амбаре или сарае.
- Посуду с соленой рыбой хранят в прохладном, сухом и чистом, хорошо проветриваемом помещении при температуре 3—7 °С.
- Сушеная и вяленая рыба лучше всего хранится в подвешенном состоянии в сухом, прохладном и продуваемом помещении. Самый надежный способ ее хранения — в привязанном к стропилам холщовом мешке. Можно хранить такую рыбу и в бумажных мешках или плетеных корзинах в недоступном для солнечных лучей месте.
- Мясные копчености по окончании копчения подсушивают, а затем упаковывают в бумагу или ткань и хранят в подвешенном состоянии до 1 месяца при температурах, близких к 0 °С. За это время копчености подсохнут и окончательно созреют, после чего их можно употреблять в пищу.
- Копченое сало хранят в ящиках при температуре 8—10 °С до 6 месяцев.
- Сырокопченые колбасы по окончании копчения выдерживают в теплом, сухом и хорошо вентилируемом помещении, где они становятся более плотными и окончательно доходят. После этого колбасы можно хранить продолжительное время в подвешенном состоянии или помещенными вертикально в бочку.

- Копченые окорока, грудинку, корейку и колбасы хранят в подвешенном состоянии в сухом и холодном проветриваемом помещении при температуре 4—8 °С. Летом, чтобы уберечь копчености от мух, их обсыпают молотым черным горьким перцем и помещают в мешочек из ткани.
- Копченая птица по сравнению с мясокопченостями хранится намного хуже. Относительно долго можно хранить только мясо птицы холодного копчения при температуре 2—4 °С — в течение 4—6 месяцев; в этих же условиях мясо птицы горячего копчения хранят около недели. В летнее время копченую птицу долго хранить вообще нельзя.

Соблюдая все эти правила, ты долго сможешь наслаждаться приготовленными тобой вкусами, разумеется, с учетом ограниченности сроков хранения и строгим контролем их доброкачественности. А чтобы тебе было легче, предлагаю воспользоваться полезной информацией о хранении этих продуктов и возможных признаках их порчи.

Солонина. Перед употреблением солонину прежде всего необходимо проверить на доброкачественность. *Основные признаки доброкачественной солонины:* поверхность мяса чистая, без плесени и слизи; запах не кислый и не гнилостный; рассол красноватый, прозрачный, без пены; мясо плотной консистенции; на разрезе цвет мяса розоватый или светло-красный (при слабом посоле) и темно-красный (при крепком посоле). *Основные признаки недоброкачественной солонины:* рассол мутный или пенистый, с плесенью, имеет гнилостный запах; мясо мягкое, дряблое, серого или коричневого цвета, покрыто плесенью,

издает неприятный кислый запах. Солонина с такими признаками в пищу непригодна.

Соленая рыба. Даже правильно посоленная и хранящаяся в правильных условиях рыба может испортиться при несоблюдении правил гигиены. Собственно говоря, правил этих всего три. Во-первых, всегда доставай соленую рыбу из бочонка или кастрюли чистой вилкой или специальным крючком, чтобы не занести в рассол грязь. Во-вторых, чаще мой деревянный кружок, а затем насухо вытирай его, чтобы в рассол не попала сырая вода. В-третьих, ни в коем случае не ослабляй контроль над состоянием рассола и самой рыбы, чтобы не упустить появления признаков порчи. Так, доставая соленую рыбу из рассола, помни, что он не должен иметь неприятного кислого запаха, а запах рыбы должен быть приятным по всей толще мяса. Рыбные тушки должны быть чистыми, без каких бы то ни было загрязнений и не мятыми. Учти, что при неправильном хранении на соленой рыбе может появиться липкий налет молочно-белого или грязновато-белого цвета, а у жирной рыбы — ржавчина, пожелтение. Кроме того, соленую рыбу при неправильном хранении поражает прыгунок, или белый червь (личинка сырной мухи).

Сушеная и вяленая рыба. В процессе хранения сушеной и вяленой рыбы периодически проверяй ее состояние: тушки должны быть сухими, без следов плесени и затхлого запаха. Кроме того, помни, что сушеную или вяленую рыбу при неправильном хранении поражает вредитель шашель (личинка жука-кожееда).

Скажу тебе по секрету, что вяленая рыба долго не пересыхает, если положить ее в стеклянную банку с широкой горловиной и закрыть пластмассовой крышкой, которую надо обвязать двумя слоями полиэтиленовой пленки. Если же рыба все-таки пересохла от долгого хранения, поддержи ее перед употреблением 10—15 минут в кипящей воде. Или положи рыбу на среднюю полку духовки и включи плиту на полную мощность. Через 3—6 минут (в зависимости от величины рыбы) переверни ее и еще столько же поддержи в духовке. Есть реанимированную рыбу надо горячей, пока она не высохла и легко чистится.

Вяленые рыбные балыки, для приготовления которых использовались жирные и мясистые рыбы (преимущественно осетровые и лососевые) безукоризненной свежести, при соблюдении должных условий хранятся достаточно долго. При хранении в сухом прохладном месте качественный балык имеет приятный запах, нежное, несколько прозрачное мясо и слабосоленый вкус. В процессе хранения на поверхности балыка может появиться налет белой сухой плесени. Это нормально и не является показателем порчи. Малосоленные, нежные на вкус балыки часто покрыты этим безвредным налетом, который перед употреблением легко удаляется чистой тряпочкой, смоченной растительным маслом или обсыпанной солью. Если ты все же сомневаешься в доброкачественности такого балыка, можешь провести проверку. Для этого воткни в его толщу заостренную деревянную палочку, а затем вынь и понюхай кончик. Его запах не должен отличаться от

запаха целого балыка. Совсем другое дело, когда на поверхности балыка появляется влажный на ощупь грязно-серый, зеленоватый или черный налет. Это признак того, что балык испортился.

Мясокопчености и колбасы. Во время длительно-го хранения копчености и копченые колбасы могут испортиться. Признаками порчи считают наличие слизи, плесени и прогорклость жира, которые сопровождаются появлением кислого, затхлого и гнилостного запаха. Чтобы вовремя распознать признаки порчи, которые часто маскируются находящимися на поверхности веществами посола и копчения, достаточно воткнуть в толщу продукта нагретый нож, затем быстро вынуть его и понюхать. Этот прием хорош для определения запаха порчи, начавшейся в глубоких слоях копченого продукта. Особенно это важно для определения доброкачественности копченых окороков на кости, поскольку возле костей мясо начинает портиться в первую очередь. Копчености, на поверхности которых обнаружена слизь, при отсутствии других признаков промывают свежим рассолом, зачищают и коптят повторно.

Скажу тебе по секрету, есть множество подобных способов реанимировать начавшие портиться соленые или копченые продукты, но я их описывать не стану. Не хочу, чтобы у тебя появилось искушение нарушить какое-нибудь правило в надежде, что положение можно будет исправить. Дудки! И не проси! Не хочется напоминать тебе, но все же напомню, что испорченные мясо и рыба вне зависимости от предшествовавшей порче кулинарной обработки (посол, копчение и т. д.) таят в себе большую

опасность. И если ты берешь на себя ответственность за свою жизнь и жизнь своих близких, то, разумеется, можешь перекоптить испорченный окорок. Но я бы этого делать не стала. Согласись, намного разумнее солить, коптить и хранить все приготовленное правильно — тогда и рисковать никому не придется.

Вот и все, что я хотела и сумела тебе сказать напоследок. Храни приготовленные тобой солености, копчености и колбасы правильно и береги себя. А береженого, как известно, и Бог бережет!

Литература и источники

- Молоховець Е. Подарок молодым хозяйкам, или Средство къ уменьшению расходовъ в домашнемъ хозяйстве. — СПб., 1901.
- Домашнее консервирование. — К.: Государственное издательство технической литературы УССР, 1962.
- Кравцов И. Домашнее консервирование и хранение пищевых продуктов. — Одесса, 1974.
- Українська кухня. — К.: Техніка, 1970.
- Технологія домашнього консервування. — К.: Техніка, 1976.
- Похлебкин В. В. Тайны хорошей кухни. — М.: Молодая гвардия, 1985.
- Закарпатські народні страви. — Ужгород: Карпати, 1990.
- Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. — Репринтное издание: Киев — Львов, 1913. Киев: Час, 1991.
- Литовская кухня. — Минск: Ураджай, 1991.
- Санда Марин. Кулинарное искусство и румынская кухня. — Кишинев: «CONE-VELES», 1992.
- Девель Д. В. Приготовление колбас, солонины и ветчины. — М.: Всерос. центр. союзпотреб. обществ, 1923.
- Бруннек Н. И. Рачительным хозяевам. — М.: Издательский дом МСП, 1996.
- Киреевский И. Р. Субпродукты к столу. — Х.: Издательство «Харьков», 1995.
- Рыбные блюда. — М.: Пищевая промышленность, 1973.

Материалы журналов «Работница», «Крестьянка»,
«Наука и жизнь» прошлых лет.

www.ukrainianmeal.linkdealer.ru/index.html

www.galopom.com.ua/Info/Cooking/Country_54/

www.kulina.ru/articles/national/ukrainian/

culinary.org.ua/index.php?act=cat&id=2

www.ukrkitchen.com/

www.tourua.com/ru/world_dishs/62.html

ru.foodukraine.com/

ua-povar.com.ua/

www.cooking-book.ru/national/ukrain/

[www.smachnogo.tv/index.php?option=com_content
&task=view&id=33&Itemid=33](http://www.smachnogo.tv/index.php?option=com_content
&task=view&id=33&Itemid=33)

www.zdb.ru/kitchen/kitchen_europe_6.shtml

<http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-3091/>

Содержание

От автора.	5
-----------------	---

ВЫБИРАЕМ И ОБРАБАТЫВАЕМ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ КОПЧЕНОСТЕЙ, КОЛБАС И ПРОЧИХ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ.	9
--	----------

Мясо.	9
------------	---

<i>Как определить качество мяса.</i>	<i>9</i>
---	----------

Какое мясо можно покупать.	10
---------------------------------	----

Какое мясо покупать нельзя.	15
----------------------------------	----

<i>Как разделать мясные туши для посола.</i>	<i>17</i>
---	-----------

Разделка говяжьей полутуши.	19
----------------------------------	----

Разделка свиной полутуши со значительным отложением жира.	20
---	----

Разделка менее упитанных свиных полутуш.	22
---	----

Рыба.	24
------------	----

<i>Как определить качество и свежесть рыбы.</i>	<i>24</i>
--	-----------

Какую рыбу можно покупать.	25
---------------------------------	----

Какую рыбу покупать нельзя.	29
----------------------------------	----

<i>Как сделать так, чтобы рыба дольше оставалась свежей.</i>	<i>31</i>
---	-----------

СОЛИМ, СУШИМ И ВЯЛИМ.	35
-----------------------------------	-----------

Проверенные способы и основные правила посола.	35
---	----

<i>Что надо знать начинающему солильщику.</i>	<i>36</i>
--	-----------

Способы посола.	43
----------------------	----

Секреты посола сала	49
<i>Как выбрать правильное сало и приготовить его</i> <i>к посолу</i>	52
<i>Как солить сало</i>	55
Сухой посол сала	55
Мокрый посол сала	64
Смешанный посол сала	66
Секреты посола, сушки и вяления мяса	67
<i>Как солить свинину</i>	67
Посол окороков	68
Посол лопатки, корейки, грудинки и шейной части	72
Ускоренный посол окороков и лопаток	74
<i>Как солить говядину</i>	76
Посол говядины на солонину	77
Посол языков	82
<i>Как сушить и вялить мясо</i>	83
<i>Рецепты мясных деликатесов</i>	86
Секреты посола, сушки и вяления домашней птицы и кроликов	90
<i>Как выбрать самые свежие тушки</i> <i>и приготовить их к посолу</i>	91
<i>Как солить и вялить птицу и кроликов</i>	95
Секреты посола, сушки и вяления рыбы	97
<i>Как приготовить рыбу к посолу</i>	97
<i>Как солить рыбу</i>	103
Сухой посол свежей рыбы	105
Смешанный посол свежей рыбы	111
Мокрый посол свежей рыбы	113

Мокрый провесной посол свежей рыбы	114
Мокрый посол свежей рыбы в тузлуке	115
Что надо делать, чтобы посол получился качественным	116
Как сушить и вялить рыбу	118
Рецепты рыбных деликатесов.	127
КОПТИМ	131
Проверенные способы и основные правила копчения.	131
Что надо знать начинающему копильщику	132
Способы копчения	136
Правила безопасного и качественного копчения . .	139
Самодельные устройства для копчения.	142
Как устроить копильню в частном доме и на приусадебном участке	143
Из чего можно соорудить простейшую копильню на открытом воздухе	149
Переносное копильное устройство из ведра . . .	149
Копильное устройство из металлической бочки.	152
Копильные устройства из деревянных бочек. . .	152
Копильные устройства с использованием печек.	156
Как сделать копильню для копчения в условиях городской квартиры	157
Устройство для горячего копчения на кухонной газовой плите	157
Установка для холодного копчения на кухонной газовой плите	159

Секреты копчения мяса и мясопродуктов	165
<i>Как коптить сало и мясо</i>	168
Особенности подготовки сала и мяса к копчению.	169
Копчение сала	173
Холодное копчение окороков, лопаток, грудинок и кореек	176
Горячее копчение окороков, корейки и грудинки	180
<i>Рецепты мясных деликатесов</i>	183
<i>Как коптить птицу и кроликов</i>	188
Особенности подготовки тушек к копчению. .	188
Копчение птицы	190
Копчение кроликов	195
Секреты копчения рыбы	198
<i>Какую рыбу выбрать для копчения и как ее подготовить</i>	198
Особенности посола рыбы перед копчением. .	201
Особенности подготовки посоленной рыбы к копчению.	204
<i>Как коптить рыбу</i>	215
Горячее копчение рыбы	217
Полуторячее копчение рыбы	225
Холодное копчение рыбы	226
<i>Рецепты рыбных деликатесов</i>	236

ДЕЛАЕМ ДОМАШНИЕ КОЛБАСЫ

Секреты вкусных домашних колбас.	243
<i>Что надо знать начинающему колбаснику</i>	245

<i>Что надо уметь начинающему колбаснику</i>	249
Обработка кишок, желудков и мочевых пузырей после убоя скота	249
Способы сохранения кишок до момента изготовления колбас	257
Особенности подготовки и обработки мяса перед изготовлением колбас и колбасного фарша	258
<i>Как своими руками сделать настоящую колбасу</i> .	261
Последовательность изготовления колбасного батона (крута)	261
Полукопченые колбасы	271
Сырокопченые колбасы	274
Ливерные колбасы	278
Кровяные колбасы	280
<i>Лучшие рецепты изготовления колбас в домашних условиях</i>	283
<i>Колбасы по оригинальным рецептурам национальных кухонь</i>	283
<i>Колбасы из субпродуктов</i>	291
<i>Колбасы из мяса птицы, крольчатины и редко употребляемых видов мяса</i>	297
<i>Мясные деликатесы в кишечной оболочке</i>	301
Послесловие	304
Литература и источники	311

Издание для организации досуга

СОКОЛ Ирина Алексеевна
Колбасы, ветчина, солонина, окорока, сало
и другие копчености из мяса и рыбы.
Секреты домашнего копчения

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *Н. С. Дорохина*
Редактор *И. Г. Веремей*
Художественный редактор *Н. П. Роенко*
Технический редактор *А. Г. Вережкин*
Корректор *И. Г. Близнюкова*

Подписано в печать 21.07.2010. Формат 84х108/32.
Печать офсетная. Гарнитура «Baltica». Усл. печ. л. 20,16.
Доп. тираж 7000 экз. Зак. № 179.

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с оригинал-макета заказчика
в ГП «Издательство и типография «Таврида»
95000, Украина, АРК, г. Симферополь, ул. Ген. Васильева, 44

КОЛБАСА, ВЕТЧИНА, СОЛОНИНА, ОКОРОКА, САЛО и другие копчености из мяса и рыбы

Все технологические тонкости изготовления и лучшие рецепты соленых, копченых, сушеных и вяленых деликатесов — в одной книге!

Раскрыты секреты горячего и холодного копчения мяса, колбас и рыбы в специальных камерах, которые можно соорудить как дома, так и на даче или во время выезда на природу. Нежнейшее сало или вкуснейшая домашняя птица, копченые или засоленные — выбор за вами!

- ❖ Посол и копчение сала, окорока, корейки и грудинки
- ❖ Посол говядины на костях, мясных рулетов и языков
- ❖ Вяленая и копченая бастурма
- ❖ Сушеные конина и говядина
- ❖ Сухой и мокрый посол рыбы
- ❖ Посол, копчение и вяление домашней птицы
- ❖ Вареные колбасы и сардельки
- ❖ Сырокопченые и полукопченые колбасы
- ❖ Ливерная колбаса, кровянка

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-1271-3



9 785991 012713

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-0923-0



9 789661 409230

