

Готовим
быстро
и вкусно

КОПЧЕНИЕ СОЛЕНИЕ ВЯЛЕНИЕ



250

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

МУЛЬТИ★ПРЕСС

ББК 36.92
К92

Куприна Илона
К92 Копчение, соление, вяление. – Донецк: ООО «Агентство
Мультипресс», 2012. – 128 с.
ISBN 978-966-519-206-0

Рецептов копчения, соления, вяления продуктов довольно много. При этом приготовление каждого продукта имеет свои особенности, о которых вам расскажет наша книга.

Как приятно, пригласив друзей или родных на званый обед или ужин, подать на стол копченую семгу и горбушу, вяленое мясо и подкопченную курочку!

Воспользуйтесь рецептами из этой книги, удивите ваших близких!

ББК 36.92

Рецептів копчення, соління, в'ялення досить багато. При цьому приготування кожного продукту має свої особливості, про які вам розповість наша книжка.

Як приємно, запросивши друзів або рідних на званий обід чи вечерю, подати на стіл копчену сьомгу та горбушу, в'ялене м'ясо й підкопчену курочку!

Скористайтесь рецептами із цієї книжки, здивуйте ваших близьких!

КОПЧЕНИЕ, СОЛЕНИЕ, ВЯЛЕНИЕ — БЕЗ ПРОБЛЕМ!

Изначально копчением продлевали срок хранения мяса и рыбы, затем оценили непревзойденные вкус и аромат получаемых продуктов. Сегодня любое застолье редко обходится без различных копченостей.

Копченые окорока и рыбные балыки лежат на прилавках всех супермаркетов. Там же лежат яркие пакетики с копченой корюшкой. Но эти продукты, изготовленные промышленным путем, никогда не сравнятся с собственноручно закопченными мясом или рыбой ни по вкусовым качествам, ни по эффекту, оказанному на тех, кто стал свидетелем этого кулинарного искусства. Тем более что сегодня уже не нужно обходиться неудобными кастрюлями, бочками и самодельными дымоходами: в продаже достаточно удобных, максимально упрощающих процесс, специализированных коптилен для всех видов копчения.

Вяление в естественных условиях также способствует получению вкусного и ценного продукта — вяленой рыбы и балыка. Под воздействием солнечных лучей и теплого воздуха активизируются ферментативные процессы. Поэтому рыба при вялении на открытом воздухе созревает быстрее, чем в искусственных условиях (камерах) и приобретает янтарный цвет.

Соление мяса — один из самых распространенных способов сохранения его в условиях положительных температур, а также одна из технологических операций при изготовлении ветчины, колбасных изделий, окороков, копчений и т. д. Соленые

(ветчинные, копченые) продукты получают в основном из сви-
нины, реже — из говядины, баранины и других видов мяса.

Рецептов копчения, соления, вяления продуктов довольно
много. При этом приготовление каждого продукта имеет свои
особенности, о которых вам расскажет наша книга.

Как приятно, пригласив друзей или родных на званый обед
или ужин, подать на стол копченую семгу и горбушу, вяленое
мясо и подкопченную курочку...

Воспользуйтесь рецептами из этой книги, удивите ваших
близких!

КОПЧЕНИЕ



Копчение — обработка посоленных и заветренных мясных и рыбных продуктов дымом, образуемым при медленном, с недостатком кислорода сгорании дров и древесных опилок некоторых пород деревьев. Коптят части свиных, бараньих и говяжьих туш: грудинки, корейки, окорока, лопатки, ребра и др., а также колбасу и изделия из мяса с салом (рулеты), тушки птицы, рыбу и т. д. Консервирующее действие копчения обуславливается частичным обезвоживанием продукта и бактерицидным действием коптильного дыма.

Перед копчением разделанные продукты следует посолить. Соль имеет бактериостатическое, но не бактерицидное действие, то есть задерживает размножение бактерий, но не уничтожает их.

Лучше всего посол проводить при низкой температуре (2–4 °С). Посол изменяет структуру мышечной ткани, делая ее проницаемой для коптильного дыма, поэтому предварительно посоленные рыбу и мясопродукты подвергают копчению только в соленом виде.

Мясо, сало разделявают и промывают. Потрошенные тушки птицы опаливают, разрезают на две равные половинки вдоль киля грудной кости и позвоночника, затем промывают. Рыбу, весом более полукилограмма, разделявают с удалением головы и позвоночника, чистят и тщательно промывают. Очень хорошо сделать порезы с «мясной» стороны. При использовании сухого посола рыбу лучше не мыть и даже вообще не смачивать.

Посол осуществляют сухим, мокрым или комбинированным способами.

При сухом посоле мясо натирают сухой солью или посолочной смесью из соли, сахара, измельченного чеснока, черного перца в количестве 5% от массы сырья, в том числе 4% соли.

Мясо, тушки птицы кладут в тару — чан, бочку и т. д. — и выдерживают 2–3 дня. Образуется маточный рассол. При сухом посоле мясная ткань обезвоживается больше, чем при других способах. Соответственно возрастают потери массы.

При мокром способе подготовленные для копчения продукты выдерживают в рассоле. При подготовке рассола на каждые 10 л воды добавляют 400 г соли, 50 г сахара. При мокром посоле мясо и тушки птицы просаливаются быстрее и равномернее, чем при сухом. Посол может продолжаться до трех дней.

При комбинированном посоле мясо и полутушки натирают посолочной смесью, укладывают в тару до образования маточного рассола, затем заливают рассолом, сверху прижимая их, чтобы не всплыли. Этот способ обеспечивает лучшее хранение продуктов. Сахар следует добавлять в рассол только в том случае, если посол проводят при низкой температуре: ниже 8 °С. Иначе рассол может испортиться.

После окончания посола мясо животных и полутушки птицы вынимают, дают стечь рассолу, обмывают для удаления соли, обтирают и обсушивают. В случае применения влажного посола мясо натирают чесноком и черным перцем.

Сухой посол рыбы в походных условиях (и не только) можно проводить в обыкновенных чистых мешках (из-под сахара, картофеля, муки). Укладка производится так: сначала на дно мешка насыпается слой соли (обязательно крупной серой), потом слой рыбы (до укладки обсыпанной солью) мякотью вниз, потом слой рыбы мякотью вверх, затем опять слой соли и так далее. При укладке необходимо уплотнять слои, встряхивая мешок. Мешок не следует наполнять больше, чем наполовину. Уложив рыбу, надо достаточно сильно закрутить горловину, что создаст дополнительное давление на рыбу. Затем мешок закрывается в выкопанную яму на глубину по высоте мешка. Легче всего это делать в песчаной почве. Мешок засыпается песком, который необходимо хорошенько уплотнить. При засыпке лучше использовать влажный песок. Он лучше уплотняется и тяжелее. Но при засыпке сухим песком просол несколько ускорится. В таком положении рыба любых размеров просаливается за сутки. Щука и мелочь — за 12 часов.

Известны три способа копчения мяса (рыбы): холодный, горячий и копчение-запекание, или обжаривание в коптильном дыму.

При холодном копчении температура коптильного дыма составляет 18–29 °С, процесс длится 4–7 суток. Дым проникает в продукт свободнее и глубже, чем при других способах. Получается наиболее вкусный копченый продукт.

При горячем способе копчения продукты обрабатывают коптильным дымом при температуре 35–50 °С в течение 24–48 часов. При этом способе на поверхности образуется корочка из денатурированных белков, которая затрудняет проникновение газообразных веществ в нижележащие слои и препятствует удалению влаги из продукта.

При копчении-запекании продукты обрабатывают дымом (температура 90–120 °С) в течение 2–3 часов.

Дым получают от сжигания дров березы (без коры), ольхи, ивы, плодовых деревьев, опилок твердых лиственных пород: дуба, бука, ольхи, березы (без коры). Самый ароматный дым — можжевеловый и вишневый, поэтому вишневое поленье или несколько можжевеловых лапок подкладывают в самом конце копчения для аромата.

Нельзя использовать дрова и опилки хвойных пород. При сжигании они выделяют большое количество смолистых веществ, придающих копченым продуктам неприятный вкус.

Для получения коптильного дыма нельзя использовать сырые дрова и опилки лиственных пород деревьев, поскольку состав дыма изменяется в зависимости от влажности древесины. При большой его влажности дым получается с более высоким содержанием кислот, в том числе муравьиной и пропионовой. В связи с этим ухудшаются аромат и вкус копченых продуктов.

При копчении холодным способом решающее значение приобретает густота дыма. Нельзя помещать сырые ветки в коптильную камеру для равномерного распределения в ней дыма. Этого следует достигать путем прикрепления листа жести на расстоянии 8–10 см от верха коптильной камеры.

Наиболее распространенные недостатки технологий горячего и холодного копчения:

1. Коптильня негерметична. В коптильню попадает воздух, опилки или стружки сгорают, и вместо копченого продукт получается вареным в слабом дыму.

2. Коптильня мелкая. Расстояние от продукта до дна коптильни небольшое, и продукт варится или горит быстрее, чем коптится.

3. Коптильня не обладает достаточным объемом. При копчении продукт начинает парить и при малом внутреннем объеме коптильни мясо (рыба) начинает вариться в пару.

СОЛЕНИЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕД КОПЧЕНИЕМ

Существуют три способа посола: сухой, мокрый и смешанный.

Сухой посол рекомендуется применять для приготовления шпика и копченого бекона, мокрый — для окороков, смешанный — для окороков, лопаток, корейки, грудинки.

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

Вариант 1. Для *смешанного посола* окороков, лопаток, корейки и грудинки специалисты рекомендуют такой состав смеси: на 16 кг мяса — 1 кг соли помола № 1 или № 2, 50 г сахара, 25 г порошкообразной аскорбиновой кислоты. Смесь тщательно втирают в куски мяса, набивая ее в разрез на ножке окороков (между костью и сухожилием) по $\frac{2}{3}$ стакана. Делают и сквозное отверстие в ширину ножа в нижней части ножки у костей и тоже заполняют его посолочным составом.

На 5 кг мяса окороков расходуют 1 стакан смеси.

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

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

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

Для того чтобы окорока не всплывали, на них кладут тщательно вымытый деревянный круг с небольшим, чисто вымытым камнем.

Рассол наливают в посуду так, чтобы покрыть им мясо и кружок. После этого солонину выдерживают в тех же условиях еще 2–3 недели.

Задние окорока весом 8 кг выдерживают в рассоле в течение месяца. Таким образом, их посол в целом длится 1,5 месяца.

Затем окорока вынимают из рассола, вымачивают в холодной воде 2–3 часа (за каждые сутки посола — 5–6 минут отмачивания), за это время сменяя воду два–три раза.

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

Если обрабатывают смешанным способом разные части туши, то после натирки посолочной смесью вначале укладывают окорока, затем лопатки, корейку и грудинку.

Окорока присыпают посолочной смесью слоем 1 см, лопатки — несколько меньше, корейку — и того меньше, а грудинку обрабатывают лишь слегка.

Все части туши при смешанном посоле выдерживают в таре, обвязанной марлей, 12–15 суток, после чего сверху накрывают кружком, кладут гнет и заливают рассолом.

Окорока и лопатки просаливаются через полмесяца, остальное — через 5–6 суток.

Вариант 2. При смешанном посоле мясо сначала солят сухим способом: на 25 кг мяса берут 1 кг соли. Через два дня его заливают прокипяченным процеженным и охлажденным рассолом.

В расчете на 25 кг мяса в 10 л воды кладут 0,5 кг соли, 60 г сахара, 15 г кориандра, лавровый лист, перец, гвоздику — по вкусу. Рассол выливают в бочки с засоленным мясом и держат под шитом 3–4 недели, затем мясо коптят.

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

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

В погребе или холодильнике солонину можно держать несколько месяцев.

Если на подворье нет ни погреба, ни холодильника, соли берут больше — 100–120 г на 1 г мяса.

Если в рассоле появится пена, мясо вынимают и промывают, а рассол кипятят, добавляют соль, охлаждают и снова заливают им мясо. Солят 3–4 недели в зависимости от величины и толщины кусков.

Если нет необходимости в длительном хранении, мясо вынимают из рассола, подвешивают в темном прохладном месте и коптят.

КОПЧЕНИЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Мясо занимает одно из самых важных мест в нашем питании. Пищевая ценность этого полезного продукта определяется прежде всего тем, что он является носителем полноценного животного белка и жира.

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

В процессе копчения мясные продукты приобретают приятный, неповторимый аромат, деликатесный вкус, нежную консистенцию, золотистый или коричневый цвет и главное — способность к длительному хранению.

Для копчения обычно используют древесину ясеня, ольхи, осины, дуба, бука. Но наилучший вкус и аромат придает дым от вишневых, грушевых, яблоневых, абрикосовых и других плодовых деревьев. Красивый коричневый цвет и специфический аромат приобретают копчености при копчении в дыму, образуемом при горении можжевельника.

Не следует употреблять для копчения древесину хвойных деревьев (кроме вышеупомянутого можжевельника), березы и некоторых других, так как в этом случае копчености могут при-

обрести горьковатый привкус, запах скипидара, дегтя, грязный вид.

Дрова и опилки должны быть в меру сухие. Непригодны излишне сухие дрова — они начнут быстро гореть ярким пламенем, не образуя дыма, при этом сильный нагрев приведет к излишнему вытапливанию жира из объекта копчения. Поэтому сухие дрова следует несколько увлажнить. Однако не подходят и сырые дрова, которые не будут устойчиво гореть и даже могут перестать дымить в самый неподходящий момент. Словом, подобрать хорошие дрова и опилки очень важно, так как от этого напрямую зависит качество копченостей.

Количество, температуру и состав дыма регулируют подбором дров и опилок, их влажностью, доступом воздуха. В процессе подобной обработки коптильные вещества (фенолы, альдегиды) убивают микрофлору на поверхности продукта. Обладая к тому же антиокислительными свойствами, они препятствуют окислению и прогорканию жира при хранении продукта. Проникновение коптильных веществ дыма в продукт ускоряется при его предварительной посолке.

Наиболее широко используют в домашних условиях два способа копчения: холодный и горячий.

Холодное копчение характеризуется более длительной обработкой, при которой продукты нагреваются незначительно, так как находятся в атмосфере холодного (18–25 °С) дыма. Продолжительность непрерывного процесса копчения — 2–3 суток. При копчении крупных частей — до 7 суток.

В процессе холодного копчения из продуктов постепенно удаляется влага, подсыхает их поверхность, а коптильные вещества постепенно проникают внутрь продукта. В результате такого копчения мясо или сало хорошо обезвоживается, приобретает стойкий аромат, жир не вытапливается и не теряется, поверхность становится сухой, слегка жирной.

Продукты холодного копчения могут храниться достаточно длительное время. Но если продукты, подвергаемые обработке в холодном дыму, содержали мало жира или были от старых животных, копчености часто получаются грубыми.

Горячее копчение — более быстрый способ и применяется в домашних условиях чаще. Продолжительность его — от 12 до 48 часов, температура дыма — 35–50 °С. В этом случае влаги из продуктов удаляется сравнительно мало, но они хорошо про-

питываются жиром. Подобные копчености менее стойки в хранении, но имеют великолепный вкус, запах и мягкую, сочную консистенцию. Особенно хороши они в отваренном виде и при приготовлении первых и вторых блюд. Если после копчения продукты хорошо подсушить, то можно значительно увеличить срок их хранения без ухудшения качества.

Вначале домашнему «коптильнику» не всегда удастся точно выдержать температурные режимы, в результате чего могут получиться продукты промежуточного копчения. Навыки и уверенность придут со временем.

Порядок копчения таков: после того как тушу освежали, ее опаливают, затем делают длинный разрез вдоль по грудине, разворачивают, на задних фрагментах производят разрезы, сильно пересыпают солью и оставляют в прохладном помещении на двое суток, чтобы мясо как следует пропиталось солью. После этого тушу помещают над костром и коптят на протяжении месяца.

В случае с говядиной наиболее приемлемый способ, когда копчение происходит отдельными фрагментами: из мяса удаляют кости, нарезают задние части на куски толщиной 4 см; впоследствии их интенсивно солят и кладут в прохладное место на трое суток.

Перед тем как начать домашнее копчение мяса, рекомендуется окунуть его в кипяток. Данная непродолжительная процедура поможет избавить мясо от возможных микроскопических гнилостных процессов и придаст его окраске приятные оттенки. Подготовленное таким образом мясо следует положить на решетку либо аналогичное оборудование для копчения и поместить над пламенем, время от времени поворачивая. Этот процесс длится до десяти дней.

Подготовка мясных продуктов к копчению

- При любом способе копчения мясные продукты, подлежащие этой обработке, должны быть соответствующим образом посоленными и несколько заветренными (подсушены на сквозняке). Для этого, например, окорока следует выдержать натертыми посолочной смесью 10–12 суток, а затем переложить в бочку с рассолом. В рассол (на 1 кг окорока берется 130 г соли, растворенной в 1 л воды) нужно добавить 3 г сахара, 0,03 г се-

литры, по 0,2–0,3 г душистого перца и гвоздики, лавровый лист и другие пряности.

- Рассол необходимо 3–5 минут прокипятить. В рассоле окорок держат 15–20 суток, после чего его вынимают и подвешивают либо в сухом холодном помещении, либо, если позволяет погода, под навесом или в тени на ветерке на 3–5 суток. После этого окорок можно коптить, предварительно обернув его в 2–3 слоя марли.

- Если мясные продукты излишне крепкого посола, то их следует вымочить в чистой воде температурой 20–30 °С. При этом за каждые сутки излишнего посола придется держать продукт в воде 5–10 минут. Вымоченные куски мясoproductов необходимо подсушить, для чего их подвешивают в недождливую холодную погоду на сутки на улице (при температуре воздуха около 50 °С достаточно 2–3 часа сушки).

- Перед копчением в прорезь сухожилий окорока возле суставов вдевают шпагат в 3–5 слоев или пеньковую веревку и подвешивают его за петлю в коптильне. Не следует использовать шпагат из бумаги, полиэтилена, тряпок и т. п. Такая подвеска, скорее всего, перегорит, и сравнительно тяжелый окорок в самый неподходящий момент упадет на дрова.

- Непригодна для подвески и проволока, которая может разорвать мясную ткань. При копчении груденок и кореек их перевязывают шпагатом вдоль и поперек (квадратами), сверху делают крепкую петлю, за которую и подвешивают на вешала.

- Куски шпика перевязывают крест-накрест шпагатом, дополнительно в верхней их части прокалывают отверстия, через которые протягивают шпагат, скрученный вдвое, и делают петли. Колбасы связывают кольцами или восьмерками.

Все перечисленные выше продукты лучше коптить зашитыми в марлю.

Копчение окорока, грудинки и корейки

В домашних условиях коптят соленые, сырые и вареные окорока, грудинку и корейку.

Соленые окорока перед копчением вымачивают в воде для удаления излишней соли и сушат под навесом на сквозняке. Продолжительность вымачивания зависит от степени посола, размеров, жирности продукта, а также от температуры воды.

Если, например, температура воды 10–15 °С, окорок среднего размера выдерживают в ней 3–5 часа.

При копчении вареных окороков, рулетов и др. их после посола вымачивают 1,5–3 часа в холодной воде. Затем помещают в большую (например, 50-литровую) эмалированную кастрюлю с кипящей водой. Мелкие куски мяса, рулеты удобно подвешивать на палке. Температура воды при варке — 80–90 °С, продолжительность варки — из расчета 50–60 минут на каждый килограмм окорока. Меньшие по размерам куски мяса вынимают из воды через 1–1,5 часа.

Температура к концу варки внутри окорока должна быть не ниже 75 °С, готовое мясо деревянная острая палочка (нож, вилка) должна протыкать легко, без особого усилия. Поскольку при варке из мяса уходит часть растворимых веществ, то целесообразно варить последовательно все мясные продукты в одной воде (после первой варки вода станет бульоном), что уменьшит потерю их массы и улучшит вкусовые достоинства.

После варки окорока, рулеты и другие вареные полуфабрикаты без промедления подвешивают в холодном проветриваемом помещении и охлаждают до 5–10 °С. Этот процесс можно вести и на подносах, уложив полуфабрикаты на него вверх кожей.

Просушенный окорок обвязывают шпагатом, делая из последнего сетку с ячейкой 20×20 см, сверху связывают из шпагата петлю для подвески. Окорок при копчении не должен касаться других окороков, стенок или каких-либо предметов в копильне.

Температура дыма — около 20–25 °С, продолжительность копчения — 2–4 суток. Обязательна выдержка окороков в холодном, сухом, проветриваемом помещении.

Копчение нутрии и крольчатины

Тушки нутрий и кроликов после снятия шкурки и потрошения промывают в слегка розовом холодном растворе марганцовки. Затем тушки разрубают по хребту, каждую половинку делят поперек на четыре части и солят.

Для посолки необходимо приготовить посолочную смесь: на 10 кг мяса берут 1 кг соли, 150 г сахара, очищенную головку чеснока средней величины, растертую с солью, добавляют немного молотого слабжгучего красного перца (паприки), хме-

ли-сунели. Этой смесью натирают куски мяса, складывают в эмалированную посуду, пересыпают остатками смеси и накрывают крышкой, наложив гнет массой 3–5 кг.

Мясо оставляют в прохладном помещении и развешивают для обсушки и проветривания на улице под навесом на сквозняке или в холодном помещении на сутки. Затем мясо коптят двое-трое суток.

Готовое мясо посыпают слабозжучим порошком паприки (для любителей), в результате чего сохранность продукта улучшается.

Вкус и аромат копченого мяса нутрии и кроликов изумительные!

Копченая гусятина (старинные рецепты)

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

Грудинка

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

Домашняя копченая колбаса

Осень и зима — подходящее время для приготовления домашних мясных копченостей, так как в это время они дольше хранятся.

В равных долях берут свинину и твердый шпик с области хребта (примерно 3 кг) и чуть больше мяса говядины (4 кг). Массу засыпают смесью: 0,4 кг соли, 1 ст. ложка сахара, по 5 г молотого черного и душистого перца, 1 дес. ложка селитры (5 г).

Мясо отделяют от жира, пленок и сухожилий, солят и оставляют на холоде примерно на четверо или пятеро суток. За-

тем измельчают, добавляют сахар, селитру и пряности, хорошо вымешивают. В почти готовую массу кладут маленький кусочек шпика. Укладывают фарш в посуду небольшим, не толще 10 см, слоем и оставляют в холоде на трое суток.

Потом берут подготовленные кишки и плотно, стараясь не допустить пузырей, набивают в них фарш. Места, где пузыри все же образовались, прокалывают иголкой.

Готовые перевязанные колбасы подвешивают в прохладном (с температурой не выше 5 °С) помещении примерно на неделю. Полуфабрикат должен быть насыщенно-красного цвета, не вдавливаясь при нажатии и иметь сухую и плотно обхватывающую колбасную массу оболочку.

Затем колбаски коптят холодным дымом, имеющим температуру 20 °С в непрерывном режиме. Продолжительность обработки — 2–3 суток.

Прокопченные полукольца колбасы переносят в прохладное сухое помещение с температурой 10–15 °С. Там им дают вылежаться в течение 4–6 недель.

Колбасы домашнего копчения изготавливают без термической обработки сырья. В данном случае нужно использовать самое свежее мясо и строго соблюдать необходимую температуру при посоле сырья, выдержке измельченной массы и полуготовых колбас. И, конечно же, соблюдать гигиенические требования в отношении чистоты посуды и инструментов.

Копчение окороков

Просоленные окорока нужно предварительно вымочить в пресной воде. В зависимости от крепости засола на это понадобится от 2 до 6 часов.

Из толстого шпига нужно сделать петлю и подвесить окорок на просушку в прохладном помещении на сквозняке. Подсушенное мясо перевешивают в коптильню.

При горячем способе приготовления окорок в течение 12 часов обрабатывают горячим дымом (температура — 45–60 °С). В процессе копчения густоту дыма постепенно увеличивают, начиная с минимальной.

О том, что окорок готов, судят по внешнему виду: его поверхность должна быть хорошо подсушена и иметь коричневатый оттенок. По окончании копчения окорок запекают или варят.

Мясо, заготавливаемое для длительного хранения, готовят в холодном дыму в течение 2–4 дней. Температура дыма — 20–25 °С.

Затем окорока нужно выдержать подвешенными в сухом помещении на протяжении 3–5 недель. В процессе подсыхания окорока приобретают запах и вкус сырокопченой ветчины.

Домашняя птица холодного копчения

Тушку курицы, утки, гуся, индейки тщательно обрабатывают, промывают, удаляют мелкие перья (пеньки), очищают от внутренностей, разрезают пополам вдоль и обрабатывают.

Тушку закладывают между двумя разделочными кухонными досками и бьют обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать куски тушки плоскими.

Подвешивают на сквозняке на 2–4 суток. Без этой выдержки мясо птицы после копчения получается жестковатым.

Температура при таком проветривании должна быть не выше 10 °С. При более холодной температуре время выдержки увеличивают.

После проветривания тушки погружают в рассол.

В тепловатую кипяченую воду в расчете на каждую тушку добавляют ½ ст. ложки соли, 2–3 лавровых листа, 2 зубка мелко нарезанного чеснока, несколько горошин черного перца, 5 зрелых сушеных ягод можжевельника, корицу, ½ ч. ложки толченого имбиря, 1 ч. ложку сахарного песка, 3 ст. ложки 30%-ного уксуса.

Приготовленный рассол должен покрывать мясо птицы целиком. Кипятить рассол не надо.

Тушки птицы держат в рассоле двое суток, два-три раза за это время перекаладывая куски снизу вверх и наоборот. Чем больше компонентов кладут в воду, тем вкуснее будет мясо птицы. После того, как тушки вынимают из рассола, в постные куринные полутушки можно вложить в неглубокие надрезы кусочки шпика и зубки чеснока, что придаст мясу курицы особый аромат. Тушки утки и гуся не шпигуют кусочками сала.

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

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

Аромат копченой птицы хорошо сохраняет пергаментная обертка.

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

Гуси и утки горячего копчения

Гусей или уток тщательно обрабатывают, промывают, удаляют мелкие перья, натирают солью, кладут в глубокую посуду и ставят в холодное помещение на 3–4 дня.

Затем нужно вскипятить воду со специями из расчета на 1 кг обработанного гуся или утки — 1 л воды, 100 г соли, 0,5 г гвоздики, 0,5 г корицы, 0,3 г душистого перца, 0,2 г лаврового листа, 10 г сахара. Вскипевшую воду охладить в закрытой посуде.

Затем этим отваром заливают посоленных гусей или уток так, чтобы они были покрыты рассолом, перемешивают, чтобы растворилась соль, и выдерживают в холодном помещении 2–3 дня.

После этого птицу вынимают из рассола и подвешивают на 3–4 часа для подсушивания. Подготовленную птицу помещают в коптильню на 12–15 часов, причем первоначальная температура в печи должна быть 70–80 °С, затем следует поддерживать ее в пределах от 50 до 60 °С.

После этого гусей или уток вынимают из печи. Если птица еще не готова, ее коптят повторно.

Хранить гусей и уток горячего копчения следует в холодном помещении не более полугода.

Копченное сало

В наше время копчение сала становится все более популярным. Это натуральный, полезный, очень вкусный и сравнительно недорогой продукт. Как коптить сало, знают уже многие опытные хозяйки. Рецепты копчения сала очень разнообразны. В любом случае, копчение сала — совсем не трудоемкий про-

цесс. Зато готовый продукт в сухом месте при температуре до 8 °С будет храниться до трех месяцев.

Для копчения сала больше всего подходят корейка или полоски из живота, где есть прослойки мяса. Далее сало следует подготовить к копчению.

- Сало обильно посолить, через несколько дней промыть его теплой водой и подвесить на сутки, чтобы оно стекло и просохло.

- Перед тем как коптить сало, его замачивают в остывшем рассоле из расчета 0,5 кг соли на 5 л воды. Через две недели сало вынимают и подвешивают для просушки на 24 часа.

Копчение сала производят при температуре 25–35 °С. Если вы живете в квартире и не можете произвести копчение сала в домашних условиях, можете воспользоваться услугами специально оборудованных цехов. Если вы живете в доме, где есть русская печь, берите приготовленное сало и подвешивайте его в дымоход. Это можно сделать разными способами, потребуется всего лишь немного фантазии. Через сутки копчения сало готово к употреблению.

Если вы решили коптить сало регулярно, рекомендуем построить на подворье или дачном участке кирпичную коптильню. Высота ее должна быть 1,5 м, на бетонной крыше — труба, внизу — дверца для дров, вверху — место для продуктов. Такая домашняя коптильня пригодна для копчения не только сала. Можно коптить мясо, колбасы, сосиски, сухофрукты. Сало подвешивают на высоте 1 м от огня. Для копчения пригодны сухие дрова лиственных пород: бук, ясень, граб, а особенно дрова из фруктовых деревьев.

- Есть секрет: когда будете коптить сало, на дрова время от времени бросайте сухую скорлупу от грецких орехов или веточки розмарина, можжевельника и других ароматных кустарников и трав. От этого копченое сало приобретет неповторимый аромат.

В коптильне должна создаваться температура 25–35 °С. Чтобы дрова сильно не горели, их притрушивают мокрыми опилками. Через сутки копченое сало приобретет желто-лимонный цвет, приятный аромат и твердую консистенцию. Продукт готов к употреблению и будет храниться в сухом прохладном месте до трех месяцев.

Если в вашем доме есть копченое сало, можете жить спокойно. Угощайте им заглянувших на огонек друзей, берите на ра-

боту, на пикник, не забудьте положить копченое сало в рюкзак вашему студенту. Это облегчит ему жизнь.

Сырокопченая колбаса

Сырокопченые продукты можно готовить весной, осенью и зимой. Хранят их в подвешенном состоянии в погребе. В случае появления плесени ее удаляют с кожицы, колбасу коптят еще в течение нескольких часов и убирают в холодильник.

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

Рецепт приготовления сырокопченой колбасы: берут 3,5 кг говядины (филейную часть), 3,5 кг нежирной свинины, 3 кг соленого шпика, 1–1½ стакана соли, 2 ч. л. сахара, по 1 ч. л. черного и душистого перца в порошке и 30 г аскорбиновой кислоты.

Говядину и свинину лучше брать свежими, вскоре после забоя. Мясо в воде не моют, а только зачищают, затем вынимают из него сухожилия, пленки и жир.

Куски мяса по 300–400 г натирают солью (если готовят осенью, берут 1 стакан соли, если весной — ¼ стакана). Укладывают мясо в эмалированную посуду, завязывают плотной тканью и помещают на 5 дней в холодное место (температура 2–4 °С). После этого мясо пропускают через мясорубку.

Сало очищают от соли, мелко режут и смешивают с мясом. Затем добавляют все остальные продукты: сахар, перец двух видов и аскорбиновую кислоту (вместо селитры, которую используют как консервант). Благодаря аскорбиновой кислоте мясо не теряет цвет и не становится серым.

Фарш тщательно, в течение 30–40 минут, вымешивают руками, как тесто, затем выкладывают в одну или две эмалированные ванночки (или в тазы) так, чтобы слой мяса не был выше 5 см, и на два дня снова ставят в холодное место. После такой выдержки можно заполнять фаршем заранее приготовленные кишки.

Подготовка кишок: для того чтобы они не рвались в процессе фарширования, их обязательно очищают и обрабатывают сра-

зу же после забоя взрослой свиньи, иначе ткань неочищенных кишок быстро «сгорит» и потом порвется.

Для заполнения кишок фаршем пользуются мясорубкой с приставкой для выжимания сока. У мясорубки убирают ножи, решетку и прикручивают раструб соковыжималки. Решетку, через которую обычно вытекает сок, заменяют самодельной пластиной, вырезанной из жести (можно использовать консервную банку) точно такой же формы, как решетка. В раструбе есть винт. Один край кишки натягивают сверху до этого винта, а снизу кишка заходит дальше. Затем берут плотную узкую аптечную резинку, надевают ее на винт, туго перекручивают восьмеркой вокруг винта и прижимают кишку, чтобы она не сползала с воронки раструба.

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

Через 5–7 дней приступают к копчению колбас. Его проводят при температуре 20 °С в течение 2–3 суток.

Если есть возможность поддерживать дым ночью, то лучше не прерывать копчение. Если такой возможности нет, то на ночь колбасу заносят в дом, а утром опять коптят до ночи.

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

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

Ливерная копченая колбаса

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

20 г репчатого лука измельчают и обжаривают на свином жире. Затем все подготовленные продукты дважды пропуска-

ют через мясорубку с диаметром отверстий решетки 2–3 мм и, добавив 20 г соли и по 0,5 г черного и душистого молотого перца, тщательно вымешивают массу в течение 5–6 минут.

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

Сваренную колбасу охлаждают под душем либо в проточной воде в течение 25–30 минут, после чего оболочку колбасных батонов подсушивают.

Коптят колбасы в течение 30–40 минут холодным дымом при температуре 25–28 °С.

Домашняя салями

1,5 кг постной свинины с тазобедренной части и 0,5 кг высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру.

Затем свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, а шпик нарезать маленькими кубиками размером 0,5 см.

В рубленую свинину добавить 60 г посолочной смеси, 2 ст. л. без верха дробленого белого перца, 1 ч. л. глюкозы, 1 ст. л. коньяка или рома. Перемешать фарш в течение 5 минут, прибавить кубики шпика и перемешать еще раз в течение 5 минут до получения однородной массы.

Приготовленным фаршем наполнить свиные кишки, туго перевязать их и оставить колбасы на три недели в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до их покраснения.

Затем в течение одной недели один раз в день коптить холодным дымом.

Макси-салями

800 г постной свинины с тазобедренной части, 800 г постной говядины с огузка и 400 г высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру.

Затем пропустить через мясорубку мясо (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и шпик (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить к ним 60 г посолочной смеси, 1 ст. л. без верха белого молотого перца, 1 ч. л. зерен белого перца, 1 ч. л. с верхом глю-

козы, 1 небольшой тертый зубчик чеснока и все перемешать в течение 10 минут.

Полученным фаршем наполнить длинные свиные кишки и туго их перевязать.

Затем положить их на три недели в прохладное помещение для приобретения красноватого оттенка и коптить в течение нескольких дней холодным дымом до получения желаемой окраски.

Мини-саями

4 кг говяжьего мяса высшего сорта, 3,5 кг полужирной свинины и 2,5 кг хребтового шпика подморозить в течение трех часов в холодильнике, после чего измельчить на мясорубке говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм) и свинину (диаметр отверстий решетки 4 мм), а шпик нарезать кубиками размером 5 мм.

Все мясопродукты в течение 4–5 минут перемешивать с посолочной смесью, состоящей из 350 г соли, 20 г сахара и 0,75 г нитрита натрия, после чего, не прекращая перемешивания, добавить 110 г черного молотого перца и 2 г кардамона.

Общее время приготовления фарша — 10–12 минут.

Готовым фаршем наполнить свиные кишки, перекручивая их на батончики длиной 12 см, навесить колбасы на палки и хранить в прохладном (от 6 до 15 °С), хорошо проветриваемом, темном помещении три недели. После покраснения поверхности батоны подвергнуть копчению в течение 10 суток (по 1–2 часа в сутки).

Мини-саями для гурманов

1 кг постной свинины с тазобедренной части, 0,5 кг постной говядины с огузка и 0,5 кг высококачественного спинного шпика без шкурки поместить на 3 часа в морозильную камеру.

Затем пропустить через мясорубку свинину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм), добавить в фарш 50 г посолочной смеси, 2 ст. л. без верха белого молотого перца, 2 ч. л. без верха молотого мускатного ореха, 1 ч. л. с верхом тмина, 1 ч. л. с верхом глюкозы, 1 тертый зубчик чеснока и перемешать в течение 10 минут.

Наполнить фаршем свиные кишки, перекручивая их на равные отрезки длиной 10 см, и хранить в прохладном, хорошо проветриваемом, темном помещении для просушки и приобретения красноватого оттенка.

Созревшие колбасы в течение нескольких дней подвергают холодному копчению.

Крестьянская салями

800 г постной свинины с тазобедренной части, 700 г постной говядины с огузка и 500 г высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру.

Затем пропустить через мясорубку свинину вместе со шпиком (диаметр отверстий решетки 8 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм), добавить 60 г посолочной смеси, 2 ч. л. без верха белого молотого перца, 1 ч. л. цельных зерен белого перца, 1 ч. л. с верхом глюкозы, 1 ст. л. рома или коньяка и все энергично перемешать в течение 10 минут.

Фаршем набить короткие или длинные свиные кишки и туго перевязать.

В течение трех недель хранить их в прохладном и хорошо проветриваемом помещении, пока не появится красноватый оттенок, а потом подвергнуть холодному копчению один раз в день на протяжении одной недели.

Кайзерованное мясо

Для приготовления этого продукта используются те части, которые имеют минимальное количество жира (окорок или шея). Мясо обваливают и нарезают плоскими кусками (толщина — до 2 см, масса — 1–1,5 кг). Зачищенные куски солят комбинированным способом. Для этого их натирают со всех сторон солью и укладывают в деревянную емкость.

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

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

Копченые косточки

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

Копченые языки

Говяжьи языки весом не менее 1 кг промывают, зачищают, удаляют подъязычную косточку и заравнивают тупую часть.

Для посола 10 кг языков готовят 11 л рассола, состоящего из 18% соли, 0,05% нитрита натрия и 0,5% сахара. 1–1,2 л рассола (10–12% к весу продукта) вводят в языки с помощью шприца, после чего их укладывают в емкости, заливают оставшимся рассолом и выдерживают 5–7 суток при температуре 0–4 °С.

По окончании посола языки вымачивают в воде в течение часа, навешивают на крючки, продетые сквозь кончик языка, и выдерживают для подсушки и стекания рассола 2–4 часа в холодильнике.

Коптят языки в течение 2–3 суток при температуре 20–25 °С, а затем сушат в течение 2–3-х суток при температуре 12 °С.

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

Конина сырокопченая

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

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

Филей говяжий копчено-вареный

Используют спинные и поясничные мышцы весом 0,3–0,5 кг, удлиненной формы, толщиной не более 4 см.

Мышцы зачищают от жира и пленок, заравнивают края и придают куску относительно правильную форму. Пластины говядины накалывают толстой иглой или шилом с двух сторон по всей длине (через 2–3 см) и заливают рассолом в количестве 30–40% к массе сырья. Температура рассола — 4 °С.

На посол 10 кг филеев требуется 5 г сахара, 20 г черного молотого перца и 5–7 лавровых листьев.

Перечисленные ингредиенты заливают 3–4 л воды, доводят раствор до кипения и кипятят 3 минуты. В кипящий рассол вносят 7% поваренной соли, а после охлаждения рассола до 10–12 °С добавляют 0,02% нитрита натрия.

Филеи выдерживают в посоле в течение 4–5 суток при температуре 0–4 °С, затем навешивают на крючки и выдерживают 2–4 часа в холодильнике для подсушки и стекания рассола.

Коптят филеи при температуре 30–35 °С в течение 18–24 часов. Рекомендуются виды древесины: тополь, липа, облепиха.

По окончании копчения филеи варят в воде или на пару в течение 60–75 минут до полной кулинарной готовности (температура в центре пластины должна быть 70–72 °С).

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

Шейка копчено-вареная

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

Куски мяса тщательно заравнивают и придают им овальную форму. Мышцы прокалывают по всей длине с двух сторон толстой иглой или шилом через каждые 2–3 см. Мясо заливают рассолом в количестве 30–40% к общему весу сырья. Рассол содержит 7% соли, 0,02% нитрита натрия и 0,15% сахара.

В рассол на 10 кг шеек добавляют 150 г свежемолотого чеснока и 2 г черного молотого перца.

Залитые рассолом шейки выдерживают в течение 3–5 суток в холодильнике при температуре 0–4 °С, затем подвешивают их на крючки, выдерживают 2–4 часа при температуре 0–4 °С для подсыхания поверхности и коптят при температуре дыма 30–35 °С в течение 12–18 часов.

Рекомендуемые виды древесины: облепиха, персик, тополь.

После копчения шейки варят в воде или на пару в течение 60–75 минут до кулинарной готовности (70–72 °С в центре продукта).

Шейку употребляют как в горячем, так и в холодном виде.

При хранении подвешивают или упаковывают в пергамент, подпергамент, целлофан или иную пищевую полимерную пленку, что обеспечивает сохранение сочности продукта и специфического запаха.

Хранят при температуре 0–4 °С в течение 3–5 суток.

Карбонад варено-копченый

Используют спинную и поясничную мышцы от свиных полуш в парном, охлажденном или размороженном состоянии. Вес мышцы — 500–700 г при толщине не более 4 см.

У мышц заравнивают края и зачищают бахромки, прокалывают их по всей длине с двух сторон толстой иглой или шилом с интервалом 2–3 см.

Заливают рассолом, содержащим 7% соли, 0,02% нитрита натрия и 0,15% сахара.

Соотношение сырья и рассола — 1:0,4.

В рассол добавляют 15 г свежемолотого чеснока и 0,2 г черного молотого перца из расчета на 1 кг мяса.

Карбонад выдерживают в рассоле в течение 3–5 суток в холодильнике при температуре 0–4 °С.

Затем подвешивают на крюки и выдерживают в холодильнике от 2 до 4 часов для подсыхания поверхности.

Коптят при температуре 30–35 °С в течение 5–6 часов. Рекомендуемые виды древесины: вишня, слива, облепиха.

Копченый полуфабрикат опускают в кипящую воду и варят в течение 60–75 минут при температуре 75–85 °С до кулинарной готовности (70 °С в центре продукта).

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

Пастрома копчено-запеченная

Берут шейную часть свиных туш. Масса каждой пастрома — 300–500 г.

Шейную часть после отделения костей и шпика нарезают на пластины толщиной 2–3 см по линиям расслоения мышц.

На пластинах делают надрезы по диагонали глубиной 3–5 мм для ускорения посола и закрепления пряностей.

Приготовленные пластины заливают рассолом в количестве 40–50% к весу продукта (концентрация — 14% соли и 0,075% нитрита натрия) и выдерживают в холодильнике 2–3 суток.

Затем пластины натирают молотым черным перцем и чесноком (соответственно 20 г и 100 г на 100 кг пастрома), подвешивают на крючки и выдерживают в холодильнике около двух часов до подсыхания поверхности.

Коптят 3,5–4 часа при температуре 30–35 °С. Рекомендуемые виды древесины: тополь, ольха.

Прокопченую пастрома укладывают на противни, смазанные свиным жиром, и запекают в духовке при температуре 160–180 °С в течение 60–80 минут до достижения температуры 75–78 °С в центре изделия.

Готовую пастрома хранят в упакованном виде при температуре 0–4 °С до пяти суток.

Корейка копчено-запеченная

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

После удаления позвонков края ребер заравнивают.

Охлажденное мясо заливают рассолом (30–40% к весу корейки), содержащим 7% соли, 0,05% нитрита натрия и 0,15% сахара.

Продолжительность посола — 15–20 суток при температуре 2–4 °С.

Затем корейку выдерживают для стекания в течение суток и коптят 2–3 часа горячим дымом (75–85 °С) либо 10–12 часов холодным дымом (30–36 °С).

Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь.

Копченую корейку укладывают на противень, смазанный свиным жиром, и запекают в духовке в течение одного часа при

температуре 160–180 °С до достижения температуры 75 °С в наиболее толстой части продукта.

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

Корейка копчено-вареная

Используют те же части свиной туши. Условия посола такие же, как при изготовлении корейки копчено-запеченной.

После стекания корейку коптят горячим дымом при температуре 75–85 °С в течение 2–3 часов.

Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь.

Затем корейку варят в воде или на пару в течение 45–60 минут до кулинарной готовности (70–72 °С в центре продукта).

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

Грудинка сырокопченая

Используют ту же самую часть свинины. Условия посола такие же, как при изготовлении грудинки копчено-вареной. После стекания грудинку коптят густым дымом при температуре 30–35 °С в течение 12–18 часов непрерывно или по 2 часа ежедневно в течение недели.

В перерывах между циклами копчения грудинку хранят в холодильнике в подвешенном состоянии.

Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь.

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

Грудинка копчено-вареная

Используется грудинно-реберная часть свиной туши. Грудинка должна иметь прослой мышечной ткани. Толщина шпика — не менее 1 см. Вес кусков — до 2 кг. Брюшину с сосками удаляют, края заравнивают. Линия отреза брюшной части может быть косая.

Охлажденную сырую грудинку заливают рассолом (30–40% к массе сырья), содержащим 7% соли, 0,05% нитрита натрия и

0,15% сахара. Продолжительность посола — 15–20 суток при температуре 2–4 °С.

После посола грудинку выдерживают в подвешенном состоянии в течение суток, затем коптят 2–3 часа при температуре 30–35 °С.

Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь.

После копчения варят в воде или на пару в течение 45–60 минут до кулинарной готовности (70–72 °С в центре продукта).

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

Ребра свиные копчено-вареные

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

Реберные пластины зачищают от бахромок, заливают рассолом, содержащим 15% соли и 0,05% нитрита натрия (соотношение мяса и рассола — 1–0,7). Ребра выдерживают в течение 2–3 суток в холодильнике при температуре 0–4 °С.

Возможен посол без использования нитрита натрия.

По окончании посола ребра промывают в теплой воде, подвешивают на крюки на 3–4 часа для стекания рассола и подсушивания.

Коптят в течение 3–4 часов при температуре 30–35 °С.

Рекомендуемые виды древесины: фруктовые деревья, тополь.

Копченые ребра опускают в кипящую воду и варят в течение 20–30 минут при температуре 85–90 °С до кулинарной готовности (70–72 °С в толстом слое мясной части).

Мясо сырокопченое

Используют передние и задние свиные окорока без ножек и шкурок. Толщина шпика не должна превышать 3 см. Мышцы отделяют от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском и сухожилия срезают. Вес мякоти окорока — до 7 кг.

Охлажденное мясо натирают посолочной смесью, состоящей из 97% соли и 3% сахара, укладывают в емкость для посола и

пересыпают посолочной смесью в количестве 4% к весу сырья. Выдерживают 1–3 суток при температуре 4 °С, подпрессовывают и заливают рассолом, содержащим 12% соли и 0,075% нитрита натрия, в количестве 40–50% к весу окорока.

Мясо выдерживают в рассоле в течение 10–15 суток, после чего его извлекают из рассола и оставляют для стекания и созревания на 2–3 суток. При этом можно произвести легкую подсолку.

После созревания мясо вымачивают 2–3 часа, затем промывают теплой водой и зачищают. Коптят густым дымом при температуре 30–35 °С 2–3 часа ежедневно в течение 5–7 суток.

Между периодами копчения окорок выдерживают в холодильнике.

Рекомендуемые виды древесины: бук, дуб, облепиха.

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

Шпик копченный

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

Куски жира зачищают от прорезей, заравнивают края, выдерживают в концентрированном солевом растворе (30% соли), натирают солью и укладывают в штабель — друг на друга шкуркой вниз.

Продолжительность посола — 8–12 суток при температуре 0–4 °С.

Шпик с прослойками мясной ткани рекомендуется солить в рассоле (13% соли, 0,5% сахара, 0,03% нитрита натрия) в течение 8–10 суток. После этого солить его в штабеле в течение 2–3 суток. По окончании посола куски шпика ошпаривают, затем погружают в раствор желатина и красного перца. Концентрация желатина — 5%, температура раствора — 63–65 °С. После стекания раствора шпик коптят при температуре 18–25 °С в течение суток.

Конина копчено-вареная

Используют верхний слой мышечной ткани тазобедренной части полутуши с подкожным жиром.

Пластам мякоти весом 4–8 кг и толщиной не более 12 см придают полукруглую форму, края заравнивают и шприцуют рассолом (10% к весу мяса).

Состав рассола: на 2 л воды — 270 г соли, 10 г сахара и 0,15 г нитрита натрия. Затем мясо натирают сухой посолочной смесью, содержащей 35% соли и 0,5% сахара, укладывают в емкость для посола и выдерживают в холодильнике в течение суток.

После этого заливают оставшимся рассолом (50% к весу мяса) и выдерживают в течение 4–5 суток при температуре 0–6 °С. Извлекают из рассола, вымачивают 1,5–2 часа в холодной воде, промывают и раскладывают на столе на 1 час. После стекания и подсушки мясо зачищают от бахромок, заравнивают края, подпетливают шпагатом и навешивают на палки.

Термообработку ведут в две стадии: сначала копчение густым дымом при температуре 35–45 °С в течение 12–24 часов, затем варка в воде при температуре 80–82 °С до достижения внутри продукта температуры 68–69 °С.

Продолжительность варки — 50–55 минут на 1 кг веса мяса. По окончании варки продукт охлаждают на воздухе при температуре 0–4 °С.

Балыковая колбаса

Используют филейную часть свиной туши в охлажденном виде.

Филей зачищают от бахромы, натирают вручную посолочной смесью (на 10 кг мяса — 250 г соли, 0,3 г нитрита натрия и 12,5 г сахара), укладывают в емкость для посола и заливают рассолом (или шприцуют рассол внутрь в количестве 12–15% к весу мяса).

В состав рассола входит 13% соли, 0,3% сахара и 0,03% нитрита натрия.

Филей выдерживают в посоле в течение 6–8 суток. При предварительном инъектировании рассолом длительность выдержки уменьшается до 4–5 суток при температуре 0–4 °С. По окончании посола филей вымачивают в холодной воде 2–3 часа.

Балыковую колбасу изготавливают из двух филеев, которые плотно складывают вместе жировой поверхностью наружу и помещают в широкую кишечную оболочку (синюгу) либо заворачивают в нелакированный целлофан. Батоны плотно пере-

вязывают шпагатом через каждые 5 см. На оболочке делают несколько проколов иглой.

Перевязанные батоны слегка ошпаривают, опуская на 1–2 минуты в кипящую воду, затем подсушивают в течение 20–30 минут, после чего коптят густым дымом в течение 10–12 часов при температуре 30–35 °С. Затем батоны варят в воде 1,5–2 часа при температуре 75–85 °С.

По окончании варки шпагат на батонах подтягивают, батоны подпрессовывают (сверху кладут груз) и охлаждают в этом виде в течение 10–12 часов при температуре 10–12 °С.

Срок хранения балыковой колбасы — до пяти суток в холодильнике.

Колбаски копчено-вареные

600 г соленой говядины второго сорта и 150 г соленой полужирной свинины измельчают на мясорубке с диаметром отверстий решетки 16–25 мм, добавляют 25 г соли, 1 г сахара и 0,05 г нитрита натрия, укладывают в тазик и выдерживают в посоле в течение 36–48 часов при температуре 3–4 °С. Затем мясо снова измельчают на мясорубке с диаметром отверстий решетки 2–3 мм и добавляют 250 г нарезанного на кубики (4×6 мм) подмороженного шпика, 1,5 г красного или черного молотого перца, 0,5 г тмина и 1,3 г тертого чеснока.

Подготовленный фарш укладывают плотно в тазик и вновь выдерживают для созревания в течение 12–18 часов при температуре 2–4 °С.

Фаршем заполняют кишечную оболочку на $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{3}$ ее объема, перевязывают шпагатом батончики длиной 15–18 см, после чего плотно друг к другу укладывают на доске, накрывают их еще одной доской и подпрессовывают. В таком положении колбаски оставляют на 12–18 часов при температуре 2–4 °С.

Полученные батоны четырехугольной формы навешивают на палки и подвергают обжарке густым горячим дымом при температуре 35–50 °С, затем варят их при температуре 80–90 °С, доводя до кулинарной готовности (68 °С в центре продукта).

После термообработки колбаски необходимо охладить на воздухе до температуры 12–15 °С в течение 3–5 часов.

При необходимости последующего длительного хранения их выдерживают на сушке в течение 2–3 суток.

Гусиная грудка

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

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

Грудки кладут в таз, заливают 10%-ным рассолом и оставляют на 4 дня. Затем извлекают их из рассола, обмывают чуть теплой водой и, подвесив на крюк, просушивают. После этого грудку надо сложить так, чтобы обе половинки совпали. Открытый край зашивают или же всю грудку плотно зашнуровывают шпагатом для вязки колбасных батонов. Потом гусиные грудки коптят дымом с низкой температурой 7–10 раз. Несколько более высокая температура коптильного дыма (до 40 °С) в данном случае не причинит вреда, как это может случиться при копчении сырой ветчины.

К древесным опилкам добавляют ягоды можжевельника.

Говяжья грудинка

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

Говяжью грудинку готовят методом сухого, мокрого или ускоренного посола.

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

Ветчинные свиные ножки и головы (область щеки)

Эти копченые изделия также очень вкусны, и их приготовление несложно.

Свиные ножки и головы необходимо выдержать в течение 6 дней в 12%-ном рассоле. После просушивания их коптят пол-

часа дымом с высокой температурой и затем сразу же уваривают в течение 1,5 часа в слабокипящей воде.

Шприцевание сокращает процесс посола до двух дней.

Края

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

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ

Копчение — это своеобразная термообработка рыбы, улучшающая ее стойкость при хранении. Оно превращает рыбу в кулинарный деликатес, придает ей специфический вкус и аромат.

Несмотря на то, что общее представление о копчении имеют почти все, правильно закоптить рыбу, подчеркнуть ее очевидные вкусовые достоинства могут единицы. На практике часто приходится иметь дело с условно съедобной рыбой: перекопченная, недокопченная, варено- или печено-копченная, приготовленная не в том температурном режиме и оттого утратившая большую часть своих вкусовых качеств.

Копчение рыбы — наиболее трудоемкий процесс. Но если все-таки вы решили остановиться на нем, затраченные усилия не пропадут даром. Ведь при копчении рыба практически не теряет свой индивидуальный вкус.

Для того чтобы копченая рыба стала по-настоящему вкусной и ароматной, берут самую свежую, только что пойманную рыбу. Это особенно важно, если учесть, что рыба обладает свойством забирать и накапливать в своих тканях отравляющие вещества, металлы, ртуть.

Существуют два основных способа копчения — холодное и горячее. Они отличаются друг от друга количеством затраченного времени, температурой дыма и конечным результатом.

Горячее копчение протекает быстрее (3–4 часа), но обработанная горячим способом рыба хранится всего 5–6 дней. На холодный способ уходит больше времени (1–3 суток), но зато и рыба после этого может храниться значительно дольше.

При горячем копчении температура дыма составляет 90–120 °С, и поэтому рыба получается как будто вареной, холодное же копчение при температуре дыма 40 °С делает тушку плотной, рыба как бы вялится в дыму.

Трудно предусмотреть наиболее оптимальную технологию копчения. Но вот несколько рекомендаций:

- Необходимо тщательно готовить рыбу к горячему копчению (потрошить, чистить, промывать, солить). После рассола рыбу необходимо промыть и подвялить.

- Рыбу в одну закладку подбирают однокалиберную.

- Размер закладки определяется объемом коптильни. В коптильне размером с ящик коптят мелочь, с бочку — среднюю рыбу, а в коптильном шкафу можно коптить крупную рыбу целиком.

- На дно коптильни лучше сыпать сухую трухлявую ольху. Она, в отличие от стружек, не горит. От листьев и зеленых веток толку нет.

- Для того чтобы рыба хранилась дольше, можно на дно коптильни бросить пару маленьких веток можжевельника. В прохладном месте рыбу можно хранить 10–12 дней.

- При вертикальном креплении рыбы возможно нежелательное падение ее на дно коптильни, особенно если копчение происходит при сильном пару и высокой температуре. Необходимо тщательнее крепить рыбу, а при падении своевременно удалять упавшую.

- Крупную рыбу при горизонтальном расположении в коптильне лучше прорезать по хребту к спинке и развернуть, сделав плоской. При вертикальном расположении достаточно между ребер вставить распорки из ольховых палочек.

- Для копчения следует использовать древесные стружки разных пород дерева. Подобное смешение придает рыбе самые необычные ароматы. Например, ореховая, кленовая стружка и стружка фруктовых деревьев насыщают рыбу сладковатым, пряным ароматом.

- При копчении большую рыбу надо распластать и распереть палочками.

- Если рыба имеет нежное мясо, то ее нужно обернуть плотным или бумагой или облепить тестом.
- Копчение надо производить в зависимости от вида имеющейся рыбы. Для форели, щуки, карпа, угря достаточно четырех дней, а для лосося нужно три недели. Сельдь коптят одни сутки.
- Если коптить давно посоленную сельдь, то прежде надо вынуть из нее икру и молоки, которые придают рыбе горький вкус, и вымочить в воде.

Технология копчения рыбы

Обычно для домашнего копчения используют самые распространенные виды рыб: красноперку, леща, толстолобика. Главное, чтобы размеры, сорт и вес рыб были как можно более одинаковыми. Для того чтобы рыба уснула, необходимо нанести ей легкий удар молотком по голове. Затем ее моют, особое внимание уделяя жабрам, после чего под жаберные пластины с двух сторон засыпают по одной чайной ложечке соли. В том случае, когда температура окружающей среды на воздухе выше 10 °С, то рыбу солят в емкости, которую без проблем можно поместить в холодильник.

Днище емкости засыпают солью толщиной 0,5 см. Рыбу пересыпают солью и плотную помещают на днище. Как правило, у голов рыб создаются лощины — их засыпают солью.

Копчение в домашних условиях позволяет подходить к процессу творчески. Таким образом, происходит чередование рыбного и солевого слоев до границы на 3 см ниже, чем край емкости. После этого на рыбу кладут деревянные либо пластиковые плоскости, кружки таким образом, чтобы они не соприкасались со стенками емкости.

После этого емкость помещают в холодильник и сверху кладут что-нибудь в качестве гнета (какие-нибудь камни, груз, кирпичи и тому подобное). После того как появившийся рассольный раствор накроет плоску, гнет снимают. Это обычно происходит на вторые либо третьи сутки.

Рыба, вес которой не превышает килограмма, должна находиться в рассольном растворе не меньше девяти суток при температуре около 5 °С. В том случае, когда посол проходит рыба, вес которой около 500 г, производят надрезы в районе хребта

либо извлечение внутренностей. На 10 кг рыбы расходуется восемь пачек соли. Горячее копчение рыбы менее затратное.

После процесса засолки рыбыны приобретают такие качества, как твердость и упругость. В том случае, если рыба мягкая и при несильном растяжении внутри слышно потрескивание, она была испорчена еще до посола.

После того как рыба прошла этап посола, следует ее отмачивание. Рыбу самым тщательным образом промывают под проточной водой от солей; особое внимание уделяют промывке жабр, после чего рыбу перекладывают в большую емкость, в которую наливают холодную воду. Время от времени воду меняют, особо тщательно промывая жабры соленой рыбы. Протяженность вымачивания длится до 36 часов.

Соленость, которую будет иметь рыба, можно определить по тому, какую степень солености имеет вода последнего вымачивания. В том случае, когда произошел перебор в процессе вымачивания и рыба избавилась от чересчур большого количества соли, следует добавить соль в воду, тем самым повысив уровень ее солености до требуемой степени, установить которую можно на вкус.

Вымоченную рыбешку с помощью крюка из проволоки, который проводят сквозь оба глаза, вешают на бечеве над ванной, заполненной водой. Остатки рассольного раствора и жира будут ниспадать в воду и не запачкают ванну.

Протяженность процесса вяления длится до трех суток и зависит от двух факторов: погодных условий и величины рыб. Следует внимательно наблюдать за тем, чтобы рыба не пересохла. Если это все-таки случилось, рыбу кладут в целлофановый пакет, капают в него около трех ложек воды, помещают в холодильник, предварительно плотно завязав пакет. Спустя шесть часов рыба приобретет требуемый уровень влажности.

Необходимо тщательно защищать рыбу от мух. Если перед началом копчения вы обнаружили, что рыба слегка пересохла, вполне достаточным будет погружение ее в воду на пару минут. Рыба должна быть нетвердой, мягкой, как сельдь бочоночная, тогда копчение будет протекать без проблем и принесет в итоге отличные результаты.

На этом этапе возможно применение приема, который в отличие от промышленного способа позволит значительно сократить время, затрачиваемое на холодное копчение продуктов в

домашних условиях. Перед загрузкой в копильню рыбу покрывают слоем рыбьего жира либо растительного масла. Благодаря этому копильный дым оседает гораздо интенсивнее, за счет чего и происходит значительное ускорение процесса копчения, делая его довольно привлекательным для использования в домашних условиях.

Обезвреживание рыбы

Ни для кого не секрет, что экологическое состояние наших водоемов давно оставляет желать лучшего, поэтому не зараженной рыбы год от года становится все меньше. Вместе с тем речные и морские рыбы, а также ракообразные и некоторые беспозвоночные могут быть заражены гельминтами, опасными для человека. И хотя определить пищевую пригодность рыбы можно только в лабораторных условиях, необходимо знать о методах обезвреживания рыбы в домашних условиях.

Посол рыбы

При посоле рыбы (весом до 2 кг) установлены следующие сроки гибели плероцеркоидов при исходной концентрации 20% соли к весу рыбы:

- в условиях теплого посола (15–16 °С) — от 5 до 9 дней;
- в условиях холодного посола (5–6 °С) — от 6 до 13 дней;
- в условиях сухого посола:
 - а) в неразделанной рыбе — от 9 до 13 дней,
 - б) в потрошенной рыбе — от 7 до 12 дней.

Для приготовления вяленой рыбы ее просаливают в течение 3–5 дней и провяливают в течение 2-х недель.

Термическая обработка

- Варка рыбы должна продолжаться в течение 12–15 минут с момента закипания.
- Жарить рыбу следует не менее 15–20 минут, а крупную рыбу жарят, разрезав вдоль хребта на пласт.
- В фольге термообработка рыбы длится в течение 30–40 минут.
- Пироги с рыбой необходимо выпекать в течение 30 минут.
- Приготовление маринадов должно производиться из рыбы, предварительно подвергнутой варке в течение 15 минут.

- Обезвреживание рыбы при горячем и холодном копчении наступает полностью согласно времени ее готовности.

Обезвреживание рыбы холодом

Рыба (весом до 2 кг) считается обезвреженной и допускается в питание после следующей длительности выдержки в зависимости от температуры:

при -27°C — 12 часов,

при -22°C — 18 часов,

при -16°C — 36 часов,

при -12°C — 3 суток,

при -8°C — 7 суток,

при -4°C — 10 суток.

Обезвреживание икры

Ее можно варить и жарить, а также солить. Икра считается обезвреженной при содержании в ней соли в процентах к весу икры при следующей длительности посола:

1. Теплый посол ($15-16^{\circ}\text{C}$):

16% — 20 минут,

12% — 30 минут,

10% — 1 час,

8% — 2 часа,

6% — 6 часов,

4% — 72 часа.

2. Холодный посол ($5-6^{\circ}\text{C}$):

16% — 40 минут,

12% — 50 минут,

10% — 2 часа,

8% — 3 часа,

6% — 12 часов,

4% — 115 часов.

Такими способами икру можно обезвреживать на рыбалке, в домашних условиях икру можно обезвреживать следующим образом:

— отбросить на сито или дуршлаг и опустить на 30 секунд в кипящий солевой раствор (200 г соли на 1 л воды), после чего икру переносят на 30 секунд в кипящую воду. После охлаждения икру заправить маслом и луком по вкусу. Икра, подвергнутая пастеризации, считается безопасной.

Необходимо помнить:

- нельзя пробовать рыбу, фарш, икру в процессе кулинарной обработки;
- уборочный и разделочный инвентарь после приготовления рыбных изделий следует помыть и обдать кипятком.

Советы начинающим

- Ускорять процесс копчения, открывая заслонку на дымоходе, увеличивать пламя костра, а также использовать смолистые породы деревьев (ель, сосна, пихта, лиственница, береза, дуб) недопустимо.

- Через два дня продукт готов к употреблению. У готовой рыбы легко отрываются плавники в основании головы. По их вкусу можно определить степень готовности мяса.

- Готовую продукцию укладывают в тару с вентилируемыми отверстиями, где она может храниться в течение нескольких месяцев при комнатной температуре.

- Из-за экономии времени вместо дымохода при копчении сплошь и рядом используется обыкновенная металлическая бочка с выбитым дном, которая одновременно выполняет роль топки и дымохода.

Существует улучшенный вариант устройства коптильни, когда рядом с бочкой устанавливается печка.

Но чаще всего топкой служит приямок, примыкающий к бочке. Хотя, по большому счету, разницы между подобными устройствами для копчения не наблюдается, так как расстояние до рыбы все равно остается незначительным. Закоптить рыбу на таком нехитром приспособлении можно быстрее, чем на классическом устройстве с естественным дымоходом. Это, пожалуй, единственный плюс бочковых коптилен.

К минусам следует отнести то, что дым, проходя сквозь короткую трубу — бочку, не успевает охладиться и в какой-то степени отфильтроваться, частично оседая на песчано-глинистых стенках дымохода. Чем длиннее дымоход, тем качественнее получается рыба.

- Процесс копчения трудоемкий и длительный, который всегда хочется ускорить, подбросив в топку побольше не до конца прогоревших остатков древесины, листьев и корней. Процесс, конечно, ускоряется, но это сказывается на качестве продукции.

В результате из-за повышения температуры дыма снижается срок хранения рыбы, ухудшается ее качество.

Рыба, закопченная с нарушением технологии приготовления, неприятна на вкус (сильно горчит) и к тому же небезопасна для здоровья человека.

Тем не менее, соблюдая весь технологический процесс копчения и не экономя время, рыбу можно прекрасно закоптить и в устройстве с коротким дымоходом, т. е. в бочке (используются только деревянные бочки). Но по вкусовым качествам конечный продукт будет уступать рыбе, закопченной по классической схеме с естественным дымоходом.

- Надо быть особенно внимательным при покупке рыбы холодного копчения, так как иногда браконьеры коптят рыбу без соблюдения санитарных требований, используя к тому же смолистые породы деревьев.

- Черно-коричневый цвет рыбы говорит о том, что она, скорее всего, не годилась в пищу еще до начала копчения. Закоптив рыбу подобным образом, пытаются выдать несвежий продукт за деликатес. Подобная маскировка испорченной рыбы под хорошо закопченную сбивает с толку доверчивых покупателей.

Отличить хорошую рыбу от некачественной можно, если резко оторвать один из грудных плавников и понюхать его.

Холодное копчение рыбы

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

Солят рыбу так же, как и для горячего копчения, но расходуют соли больше (от 1 до 1,5 кг на 10 кг рыбы) и выдерживают более продолжительный срок: мелкую рыбу — 2–3 дня, крупную — 10–15 дней, размороженную — еще дольше.

Посоленную крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу промывают 1–2 часа.

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

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

При холодном копчении рыба теряет значительную часть влаги и пропитывается, как бы консервируется, дымом от костра.

Поверхность готовой рыбы холодного копчения должна быть довольно сухой, золотисто-коричневатого цвета.

Рыба холодного копчения должна иметь мясо, хорошо прилегающее к костям, довольно плотное и твердое, без порочащего запаха.

Когда возникает острая необходимость сохранить пойманную рыбу на длительный срок, без холодного копчения обойтись невозможно. Холодное копчение рыбы — дело хлопотное, включающее в себя подготовительный этап, который заключается в том, что вначале роют дымоход длиной от трех до пяти метров диаметром 50 см.

Для дымохода рациональнее выбирать естественный крутой берег, так проще прокопать туннель дымохода и оборудовать топку в виде ровной площадки или углубления в грунте. На выходе дымохода обычно устанавливают деревянную бочку без дна или сколачивают из досок подобие квадратной трубы с ровными торцевыми краями. Сверху на бочке или трубе на поперечных палках с крючьями развешивают заранее просоленную и вымоченную рыбу.

Нежную рыбу семейства сиговых и лососевых, включая гольца, хариуса и омуля, обвязывают шпагатом наподобие вареной колбасы ручной вязки.

Крупную жирную рыбу (карп, толстолобик, белый амур), лопающуюся во время термообработки, кладут горизонтально, чтобы не вытек жир. Сверху на трубу дымохода ставят деревянную бочку, с помощью которой регулируется интенсивность тяги и задымления, а проще говоря, — и сам процесс холодного копчения.

Горловину дымохода (место соединения с бочкой) обкладывают песком, глиной или дерном, чтобы не допустить утечки дыма.

Большое значение уделяется начальному этапу разжигания топки. Сначала разжигают сухие ветки ольхи, рябины, ясеня.

И только когда на выходе образуется устойчивая тяга, костер присыпают сухими опилками, тонкими ветками или перегнившей корой лиственных деревьев. Исключение составляют ветки березы и осины. Береза выделяет слишком много смол и непригодна для холодного копчения, а осина добавляет рыбе горьковатый привкус.

По мнению гурманов, лучший вкус рыбе придают ветки и опилки черной и красной рябины, груши, ольхи, каштана, винограда и ясеня.

Процесс копчения длится от полутора до двух суток (температура на выходе — не более 40 °С).

Подвешивание рыбы при холодном копчении

Рыба в процессе копчения легко может сорваться, поэтому подвешивать ее следует очень аккуратно. Самый распространенный способ подвешивания: перед хвостовым плавником с помощью конопляного шнура диаметром 1–1,5 мм завязывают крепкий узел. Таким образом можно подвешивать все виды рыб, жабры которых не удалены, кроме угрей.

Связывание производят одним шнуром, соблюдая равное расстояние между рыбами (15–20 см в зависимости от величины рыбы), конец хвоста продевают в завязанную на нити петлю («лассо») и затягивают. После того как на одном шнуре закреплено таким способом достаточное количество рыб, его перерезают посередине между рыбами. Оба образовавшихся конца соединяют узлом («верхний узел»). Образуются петли длиной 8–10 см, через которые продевают металлический или деревянный прут. На прутке делают насечки, определяющие расстояние между рыбами и препятствующие тем самым соприкосновению и прилипанию друг к другу. Если таких насечек нет, то перед началом копчения рыбу необходимо раздвинуть.

Самый простой способ — это нанизывание рыбы целиком на прутки, представляющие стержни из нержавеющей стали диаметром не более 8 мм. На эти стержни рыбу нанизывают в подголовной области в направлении от брюшка к спинке (если нанизывать рыбу через глазные отверстия, то она быстро падает). Это, пожалуй, самый быстрый способ нанизывания.

Рыба должна находиться на определенном расстоянии друг от друга, тогда дым сможет распространяться равномерно. В местах соприкосновения рыб образуются белые пятна.

Другой способ предусматривает применение крючков, надетых на поперечные стержни или жерди из нержавеющей стали различной конфигурации. Наиболее известен крючок S-образной формы. Его вонзают в тушку рыбы над головой в направлении спины таким образом, чтобы голова рыбы оказалась на крючке. Если голова склоняется в противоположную сторону, то в процессе копчения она может оторваться, и рыба упадет с крючка.

Интересны крючки баварского форелевода Ретцера, позволяющие легко и аккуратно подвешивать рыбу. Две металлические полоски шириной 4 см и длиной, соответствующей ширине печи, прочно скрепляют 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 оказывается при этом между обоими шипами. Эти шипы слегка загнуты вверх, 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.

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

Есть еще один способ подвешивания рыбы для копчения. Он заключается в подвешивании кусков, завернутых в рыболовную сеть или обвязанных лыком. По окончании копчения на кусках рыбы, завернутых в невод или лыко, остается красивый отпечаток. В то же время это означает, что коптильный дым не смог равномерно проникнуть во все участки рыбных кусков.

Перед навешиванием в печь рыбу необходимо еще раз обмыть водой.

Горячее копчение рыбы

Для горячего копчения рыбу солят слабым посолом (из расчета 1 кг соли на 16 кг рыбы). У крупной рыбы вскрывают

брюшко и удаляют внутренности, после чего разделяют на пласт или боковник (разделка вдоль позвоночника на два филе), среднюю просто потрошат, а мелкую солят целиком. Посыпав солью доску и рыбу, соль втирают в тушку, двигая ею по столу с небольшим нажимом. Внутреннюю поверхность брюшка натирают солью вручную.

Если рыба с толстой спинкой, в ней необходимо сделать надрез вдоль хребта и втереть туда соль.

Посол жирной рыбы (мойвы, скумбрии, палтуса, ставриды, зубатки, камбалы, толстолобика, сома, налима) несколько отличается от вышеописанного. Натертую крупной солью каждую рыбку или пласт заворачивают в пергамент или карандашную кальку, чтобы предотвратить окисление жиров. Затем рыбу послойно укладывают в эмалированную посуду, лучше в лотки с крышкой. Сверху все укрывают пергаментом, края которого подгибают. Желательно уложить рыбу небольшой горкой и придавить сверху крышкой, зафиксировав веревкой или проволокой.

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

Под действием соли происходит свертывание белков, теряется вкус и запах сырой рыбы, мясо ее уплотняется и становится пригодным к употреблению без дальнейшей кулинарной обработки.

Следующая операция — провяливание рыбы в течение часа. За это время ее соленость достигает требуемых 1,5–2% и рыба частично обезвоживается, так как стекает тузлук — раствор соли. Рыбу обвязывают бечевкой, развешивают на вешалках и прикрывают от насекомых марлевым пологом. Также можно уложить ее в полиэтиленовые мешки и укрыть в прохладном месте, например, в холодильнике или погребе.

После такой обработки рыбу промывают водой (крупную выдерживают в воде около часа), после чего приступают к копчению.

В печи разводят огонь из мелких дров лиственных пород, а подальше от огня (ближе к челу печи) располагают рыбу.

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

лее крупную рыбу размещают внизу коптильни. Укладывают ее неплотно и в один слой.

В начале копчения для подсушивания рыбы поддерживают довольно сильный огонь, но следят, чтобы рыба не пригорала. Затем в огонь подсыпают опилок, плотнее прикрывают заслонку печи и оставляют рыбу в густом дыму. Горение топлива в печи регулируют заслонкой, а также вьюшкой. Вообще при горячем копчении заслонки сильно не открывают. Для более равномерного пропекания и копчения рыбу переворачивают с одного бока на другой.

Температура внутри бочки должна быть около 80 °С при подсушке, которая составляет примерно четверть времени, и около 100 °С при непосредственном копчении. В результате этого процесса происходит свертывание белков, разрушение малостойких органических соединений, теряется часть азотистых веществ вместе с влагой, вытапливается жир.

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

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

Рыба должна быть пропечена насквозь. Мясо ее должно легко отделяться от позвоночника и по цвету, плотности и консистенции походить на мясо жареной или вареной рыбы. Если готовая рыба имеет тусклый, закоптелый вид, ее протирают с поверхности мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром (в крайнем случае, подсолнечным маслом).

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

Очень часто рыболовам при выезде на более-менее продолжительную рыбалку в случае удачного клева приходится возвращаться домой как можно скорее, чтобы не испортился улов. Горячее копчение рыбы очень удобно применять при выезде на длительную рыбалку.

Обратите внимание, что данный способ можно применять не только рыболовам, но и тем людям, которые желают узнать,

что такое горячее копчение рыбы и каким образом его правильно осуществлять у себя на даче либо в условиях городской квартиры.

Чтобы горячее копчение рыбы дало наиболее приемлемые результаты, следует принять следующие меры для сохранения природных качеств свежей рыбы:

- пойманную рыбу не мять, не бросать, не топтать, так как побитые и мятые места рыбы очень быстро гнивают;

- рыбу после ее поимки немедленно умерщвлять, лучше всего ударом дубинки по голове, и лишь затем освобождать крючок или тройник. Не следует допускать, чтобы рыба билась, медленно засыпая от недостатка кислорода;

- не усыплять рыбу путем переламывания центральной хребтовой кости, прокалывания мозжечка либо ударом-броском о землю. Если после умерщвления рыба загрязнится, то нужно обмыть ее водой;

- в сильную жару нужно удалить жабры (лучше всего скошенными кусачками), а у таких нестойких рыб, как плотва, вместе с жабрами удалить и внутренности, но не вскрывая брюшную полость, а через рот, предварительно сделав надрез около анального отверстия. Вообще же потрошить рыбу не обязательно. Чешую рыбы не следует трогать, а наоборот, сохранять этот покров без каких-либо даже самых малых и незначительных повреждений;

- произведя удаление жабр, необходимо плотно затворить крышки жабр, чтобы избежать проникновения бактерий внутрь рыбы;

- если рыба не запачкана, ее не нужно обмывать. Следует содержать рыбу как можно дальше от всякой сырости и водной среды. Рыба очень быстро впитывает влагу, что действует как катализатор на процесс разложения жиров и белков.

Быстро и тщательно высушить всю внешнюю поверхность рыбы. Для этого разложить улов на сухом, проветриваемом, солнечном месте. Спустя три минуты рыбу следует повернуть на обратную сторону. Просушивание осуществлять до тех пор, пока вся внешняя поверхность рыбы не станет абсолютно сухой. Но допускать чрезмерного перегрева ее на солнце не стоит.

Рыба должна постоянно быть в самом сухом и проветриваемом месте и не прикасаться одна к другой. Когда просушива-

ние будет закончено, рыбу нужно убрать в тень и накинуть на нее сверху кусок ткани либо марли, чтобы оградить доступ вездесущим мухам. В конечном итоге рыба примет не очень привлекательный, внешне сухой и слегка вялый и мягкий изнутри вид древесной чурки. Тем не менее повода для того, чтобы расстраиваться, нет.

Завершив процесс ловли, обветренную рыбу следует спрятать в рюкзак либо в мешок, переложив травой. Вернувшись домой, рыбу следует переложить в миску с прохладной свежей водой и подержать там не более пяти минут. За это время высушенная внешняя оболочка размокнет, и рыба обретет свой первоначальный естественный внешний вид.

Теперь можно легко убедиться в том, какое большое значение для сохранения рыбы имеют чистота и ограждение ее от воды и сырости. Что же происходит с рыбой после ее подсушивания на солнце? Кстати, рыболовы относятся к этому недоверчиво и прячут свой улов в воду или в землю.

Дело в том, что тушку любой рыбы снаружи покрывает слой слизи. Попадая под жгучие лучи солнца, эта защитная слизь высыхает и создается твердая и плотная оболочка, как бы герметически закрытый футляр. Под палящими солнечными лучами крышки жабр и ротовая полость соединяются слизью рыбы с ее тушкой в цельный кокон. Через такой отвердевший защитный кокон бактериям очень трудно, практически невозможно, добраться к белкам и к жировому рыбному слою.

Под воздействием солнечных лучей, которые вообще способствуют уничтожению гнилостных бактерий, этап высушивания слизи завершается столь мгновенно, что тушка рыбы не успевает сильно перегреться. А это весьма важно, чтобы избежать инициации процесса загнивания рыбы внутри.

В пасмурные дни требуемая степень сухости достигается проветриванием рыбы.

При продолжительных вылазках на природу зачастую требуется переработать рыбу в самое ближайшее время. В подобных ситуациях еще живую и резвую рыбу погружают в воду на как можно большую глубину, а умершую же рыбу, вытащив из реки, подвергают сушке и затем сохраняют в тенистом и сухом прохладном месте.

Для более длительного сохранения рыбы и обеспечения разнообразия рыбного стола нужно применять копчение рыбы.

Горячее копчение рыбы имеет много общего с вялением; по сути, это то же высушивание, но не на свежем воздухе, а в дыму, который вырабатывает коптильня.

Для того чтобы копчение могло обеспечить наиболее насыщенный вкус и как можно более глубокое проникновение газообразных антисептиков дыма, рыба перед тем, как пройти горячее копчение, подвергается процессу посола.

Для горячего копчения нужно всего несколько часов времени и незначительный расход топлива.

Рыба должна быть свежей, выпотрошенной через разрезанное брюшко, освобожденной от жабр и основательно вытертой. Особенно тщательно нужно вытирать сгустки крови, чтобы избежать появления в рыбе неприятного запаха. Чешуя не снимается.

После этого рыбу протирают изнутри и снаружи солью, складывают в посуду и пересыпают солью. Вес соли не должен превышать 10% веса рыбы.

Приготовленную таким образом рыбу ставят под груз в прохладное темное место, где она подвергается просаливанию и обезвоживанию. Длительность этого процесса зависит от величины рыбы и вкуса кулинара. Однако менее пятнадцати часов просаливать рыбу не рекомендуется.

По окончании просолки рыбу нужно провялить, основательно просушить, развесив в тени, лучше на ветру, под навесом. Для предохранения от мух рыбу следует покрыть кисеей или марлей.

Сушка, в зависимости от размера рыбы и внешних условий, продолжается не менее восьми часов. Чем лучше рыба просушена, тем лучше она сохраняется в дальнейшем. Плохо просушенная рыба после завершения горячего копчения приобретает неприятный вкус, плохо сохраняется и быстро покрывается плесенью.

Закончив просушивание, наиболее крупные экземпляры необходимо перевязать шпагатом, чтобы один конец его, пропущенный через глаза рыбы, образовал петлю; за нее рыба будет подвешиваться на вешалки коптилки. В брюшко рыбы нужно вставить деревянную палочку-распорку.

Перед копчением рыбу семейства карповых обязательно потрошат, так как даже у стограммовых непотрошенных плотвы или подлещика во время копчения в желудке образуется горечь

и есть их после этого крайне неприятно. Хищную рыбу весом до 1 кг (судак, щука) потрошить необязательно, так как содержимое их желудка при термообработке не разливается, как у мирных рыб, и легко удаляется ножом или вилкой. Вся рыба весом от 2 кг обязательно вспарывается.

У крупных рыб соль закладывают в брюшную полость и жабры. У рыб с плотно сидящей чешуей (судак, берш, окунь, линь, налим, угорь) соль дополнительно втирают под кожу против чешуи. Потрошеную рыбу укладывают рядами в герметичную нержавеющую емкость, каждый ряд дополнительно пересыпают солью.

Находясь в собственном соку, рыба сохраняет жирность и не обветривается, что в дальнейшем положительно сказывается на ее гастрономических свойствах.

Укладывать рыбу для засолки в негерметичные емкости (ящики, корзины, картонные коробки) нежелательно.

На практике крупную посоленную рыбу обычно заворачивают в полиэтиленовую пленку или укладывают в полиэтиленовый мешок (процесс засолки в этом случае идет быстрее), затем помещают в прохладное место.

Крупная рыба весом 1,5–3 кг после засолки становится пригодной для копчения через 8–14 часов, мелкая весом 0,3–0,6 кг — через 2–6 часов. Гнет на рыбу кладется редко и только в том случае, если к копчению подготавливается очень большая партия рыбы. Мясо рыбы за счет гнета становится более плотным и теряет вкусовые качества.

При соблюдении указанного срока посола рыбу перед укладкой в коптильню в течение 15–20 минут промывают в емкости с водой, которую меняют по мере необходимости.

Если нет времени на длительный посол, соль втирают в рыбу вручную, укладывают под жабры, в брюшко и в надрезы по хребту.

Рыбу, посоленную быстрым способом (соль втирается перед копчением), не промывают. Излишки соли удаляют чистой сухой тряпкой. Приготовленную таким способом рыбу есть, конечно, можно, но она далека от совершенства, так как невозможно обеспечить равномерное просаливание продукта.

Перед копчением рыбу просушивают на ветру, если предполагают ее перевозку или длительное хранение в течение 3–5 дней.

Если рыба сразу идет в употребление, проветривание и подсушка рыбы нежелательны, так как в этом случае теряются вкусовые качества. Она становится более жесткой. В идеале, смыв с рыбы остатки соляного раствора, ее кладут в коптильню.

Рыба приобретает дополнительный аромат, если во вспоротое брюшко и под жабры уложить пучки зелени. Объем пучка зависит от размера и веса рыбы. Судак и щука приобретают тонкий аромат, если перед копчением в тушки рыбы уложить несколько пучков горного сельдерея. Вместо горного сельдерея можно использовать побеги лука и чеснока.

Добавление перед копчением в большом количестве петрушки, укропа и сельдерея обыкновенного придает рыбе специфический вкус, что нравится не всем.

Тот, кто имеет постоянный опыт копчения, давно выбрал, что и в каких пропорциях добавить к рыбе. А если опыта нет, можно смело экспериментировать, выбирая оптимальный вариант.

Для придания рыбе изысканного вкуса перед копчением ее обкладывают кружочками баклажанов и кольцами сладкого перца. Внутрь рыбы вместе со свежей зеленью можно добавить консервированный чеснок и стебли черемши.

Для горячего копчения рыбы подходит подавляющее большинство специй, которые добавляют в продукт перед началом копчения.

Наиболее подходящими материалами для копчения рыбы являются следующие породы древесины и кустарников: ольха, рябина, груша, яблоня, слива, малина, крыжовник, калина, красная смородина, ежевика. При нагреве они выделяют минимальное количество смолы и не оказывают негативного влияния на продукты копчения. К тому же они придают рыбе стойкий аромат копчености и незабываемую вкусовую гамму. Большинство перечисленных пород обладают бактерицидными свойствами. Лучшие из них — ольха, акация и рябина. Не случайно отвары из почек, коры и семян ольхи, а также коры и плодов рябины широко используются в народной медицине.

Для приготовления жирных пород морских рыб (скумбрия, сельдь, палтус, ставрида, кефаль) в коптильню обязательно добавляют свежеспиленные ветви молодой акации. Копчение рыбы с использованием ветвей акации придает жирной рыбе необходимую остроту и оригинальный вкус.

В качестве вкусовых добавок в ограниченных количествах добавляют ветки дуба, эвкалипта. Отличный результат по вкусу и цвету дают ветви граба. Гурманы, придающие особое значение вкусу копченой рыбы, подбирают свой состав древесины. Но во всех случаях значительное количество древесины должна составлять ольха (классический вкус). Тополь и ива используются тогда, когда другие породы древесины достать невозможно. Рыба, приготовленная на этих породах древесины, обычно безвкусна и мало радует гурманов.

Основной принцип копчения заключается в том, что при оптимальном нагреве древесина не воспламеняется, а долгое время тлеет, выделяя при этом большое количество дыма.

Процесс копчения, или пиролиз (тление древесины без избыточного окисления), происходит успешно при нагреве днища коптильни до 300–350 °С. Древесина в этом случае медленно тлеет, выделяя необходимый для копчения дым. При повышении температуры хотя бы на 5 °С лежащие на дне коптильни стружки, опилки или ветки начинают обугливаться и выделять канцерогенные вещества. Рыба покрывается сажей и становится малопригодной к употреблению в пищу.

Можно утверждать, что эффект правильного копчения как раз и заключается в том, чтобы за время приготовления рыбы выдержать законы пиролиза и не обуглить исходный материал для копчения. К сожалению, получается это не у всех. Некоторые рыболовы годами едят среднюю по качеству, покрытую сажей рыбу, не подозревая об истинных вкусовых качествах продукта.

Температура на пограничном слое днища коптильни в пределах 300–350 °С, ближе к решеткам с рыбой она не должна превышать 80–120 °С. Только такой температурный режим в камере копчения (место, где располагается рыба) позволяет правильно ее закоптить. Необходимое снижение температуры в габаритных коптильнях происходит естественным путем за счет объема, массы и удаления решеток с рыбой от днища не менее чем на 50–70 мм. В итоге получается, что правильно закоптить рыбу в коптильнях объемом от 40 л быстрее, надежнее, а самое главное — проще, чем в малогабаритных коптильнях, где минимальный перегрев приводит к непоправимым последствиям.

Значительный объем коптильни позволяет приготавливать рыбу на костре средней интенсивности, на котором обычно го-

товят еду в походе, и не бояться, что стенки и днище коптильни перегреются и процесс копчения выйдет из-под контроля.

Несмотря на то, что у каждой конструкции коптильни существует свой оптимальный температурный режим и время приготовления рыбы, главное — не затягивать процесс копчения.

Так, в коптильне объемом 50 л две двухкилограммовые шуки при температуре атмосферного воздуха около 20 °С становятся деликатесом через 35–40 минут.

Для успешного копчения следует выдержать необходимый температурный режим и положить в коптильню куски древесины одинакового размера. Те же требования предъявляются к опилкам и стружке.

В противном случае при максимальной температуре нагрева тонкие ветки, мелкие опилки, стружка начинают активно тлеть, а в момент снятия крышки воспаляются. В результате процесс копчения идет не по плану, рыба начинает подгорать из-за выделяемых продуктов тления и горения, покрывается сажевой коркой, препятствующей равномерному копчению продукта. Правильно закопченная рыба имеет ярко выраженный золотисто-бронзовый цвет без следов копоти.

Полугорячее копчение рыбы

Вышеописанные технологии копчения рыбы — горячая и холодная — являются традиционными, но в последнее время получает распространение копчение рыбы полугорячим способом. Эта технология интересна из-за своей простоты и больших возможностей для экспериментирования.

Для полугорячего копчения годится рыба со сроком засолки не более суток. Отмачивание рыбы от соли проводится примерно в течение одного дня.

В качестве коптильни в данном случае используется обычная железная печка «буржуйка» с двумя дополнительными коленями на трубе, чтобы температура дыма была около 50–60 °С. Поддувало печки прикрывается для обеспечения тления в топке, а рыба развешивается в некотором удалении от среза трубы в зоне смешивания дыма с воздухом.

Для копчения достаточно одного светового дня. Вкус готовой рыбы полугорячего копчения несколько необычный, а внешний вид и аромат ближе к горячему копчению.

Охлаждение и хранение копченой рыбы

По окончании копчения рыбу следует немедленно охладить. Охлаждение на открытом воздухе должно осуществляться аккуратно и гигиенически безукоризненно. С понижением температуры внутри и на поверхности рыбы до уровня комнатной температуры возникает опасность проникновения микробов из воздуха в тушку рыбы.

Для ускорения охлаждения рекомендуют применять вентиляторы, но рыба при быстром понижении температуры теряет аромат копчения.

Иногда рыбу оставляют на короткое время подвешенной на крючках в коптильной печи при открытых дверцах, открытой вытяжной задвижке и при полностью прекратившемся дымообразованием, а затем ее окончательно охлаждают на открытом воздухе.

Как правило, рыбу вынимают вместе с рамой сразу после окончания копчения и охлаждают у коптильной печи. Можно открыть окно, если есть гарантия, что в потоке сквозного воздуха не будет пыли.

Если есть необходимость немедленно снять рыбу для последующего использования той же рамы, то следует избегать укладывания рыбы друг на друга, так как в этом случае охлаждение происходит замедленно и неравномерно. В местах соприкосновения образуются пятна, ухудшается вид рыбы.

Копченую рыбу необходимо хранить в прохладном месте. При многодневном хранении в специальном чистом помещении температура по возможности должна составлять 3 °С и оставаться постоянной.

В крайнем случае копченую рыбу можно хранить в течение недели в прохладном, чистом погребе в неупакованном виде, но чем-либо прикрытой. Допустимо хранение в холодильнике при температуре 3 °С (самое большее — в течение 2 или 4–6 недель и более) в вакуумной упаковке. В первые три дня после копчения рыба наиболее приятна на вкус.

По истечении 16 дней товар в вакуумной упаковке теряет свои вкусовые качества.

Ввиду того, что содержание воды в рыбе уменьшается вследствие посола, сушки и копчения, ее можно хранить в низкотемпературном морозильном шкафу. Для глубокого заморажива-

ния свежей рыбы общей массой 50 кг при температуре -35°C требуется около 72 часов. Это довольно продолжительное время, поэтому лучше замораживать рыбу по отдельности. Такая же рекомендация касается и копченой рыбы. Продолжительность хранения в морозильном шкафу следует ограничивать 2–3 месяцами.

Перед непосредственным употреблением в пищу копченую рыбу необходимо подогреть для усиления запаха копильного дыма. После подогрева мясо рыбы намного легче отделяется от кожи, а подкожный жир становится более вкусным. То же самое относится и к разделке рыбы.

Если для хранения в замороженном состоянии используется лед, то он должен быть приготовлен из водопроводной воды, не уступающей по качеству питьевой. При пересылке и транспортировке нельзя допускать размораживания. Для этого рекомендуется применять полимерную упаковку.

В зависимости от вида свежекопченая рыба имеет жирно-глянцевый вид с полутонами от золотистого до темно-коричневого. Чем больше возраст рыбы, тем темнее будет ее окраска вследствие усушки жира.

Разложение начинается в первую очередь с мяса, примыкающего к позвоночнику. Оно теряет свою беловатую или красноватую окраску, становится рыхлым и наконец начинает издавать дурной запах.

Вонзая деревянную палочку в область позвоночника, можно с ее помощью контролировать запах мяса. Если палочка имеет затхлый запах, то рыба для питания непригодна.

При хранении копченой рыбы может легко случиться, что она впитает посторонние запахи, если поблизости окажутся продукты, обладающие резким запахом (например, сыр, мыло и т. п.).

Копчение рыбы на противне

На противень, железный лист или сковороду положить слой не совсем сухой соломы, на нее — слой вычищенной, посоленной и вытертой досуха рыбы и поставить на средний огонь.

От накалившегося железа солома начнет тлеть, а от смолистого дыма рыба будет коптиться и одновременно запекаться.

Чем крупнее рыба, тем больше должно быть под нею соломы, чтобы она лучше коптилась и не выпустила из себя жир.

Копчение рыбы на дне котла

Коптить можно пресную или слегка подсоленную рыбу. Если рыбу коптить в пресном виде и солить ее после копчения, она будет вкуснее, однако хранить ее долго нельзя.

Чтобы приготовить копченую рыбу для более длительного хранения, ее необходимо предварительно посолить. Для этого рыбу кладут в рассол на 20–30 минут или на целый день (в зависимости от ее размера). Засоленную рыбу перед копчением выкладывают на дуршлаг.

Можно рыбу засолить и сухим способом.

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

Крышку снимают, когда котел полностью остынет.

Угорь копченый

Угрей разрезают вдоль хребта, снимают кожу, потрошат, отрезают голову, солят, посыпают перцем, молотым лавровым листом и сухим эстрагоном.

Через два дня вытирают, обвязывают бумагой и коптят в течение 4–5 дней холодным способом.

Рыба горячего копчения по-фински

Копчение рыбы в Финляндии известно с древнейших времен. Финны коптят практически любую рыбу, обитающую в водоемах, но в основном предпочитают окуня, язя, корюшку, мелкого лосося, салаку.

В Финляндии для домашнего копчения применяют совершенно иной способ, согласно которому огонь духовки или плиты не должен содержать дыма, но рыбу укладывают непосредственно на коптильное дерево (кора, береста), которое помещают в печи (духовке); при этом оно медленно «выпаривается», теряя свой особый запах и лишь в небольшой степени подвергаясь тлению.

Этот способ придает рыбе более нежный копченый аромат, почти полностью избавляет ее от запаха дыма и, что очень важ-

но, от канцерогенных веществ, присутствующих в дыму. Однако у этого способа копчения есть один существенный недостаток: необходимо постоянно наблюдать за печью, чтобы вовремя заменить тлеющий кусок коры, перевернуть рыбу, предотвратить воспламенение бересты и т. д.

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

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

Копченая лососина (и другая рыба) по-шотландски

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

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

Копченая сельдь

Свежую сельдь в Шотландии коптят по-особому. Ее разделяют, погружают на несколько минут в чай с солью, а затем коптят над тлеющими дубовыми стружками около 8 часов.

Из копченой сельди готовят разнообразные горячие блюда. Вот несколько способов приготовления сельди:

На решетке. Вытереть сельдь и удалить плавники и голову. Смазать небольшим количеством растопленного масла рыбу с обеих сторон и решетку.

Жарить сельдь в предварительно нагретой духовке около трех минут с каждой стороны. Во время жарения сельдь еще раз смазать маслом. Готовность определяется по отделению хребта от мякоти.

Подавать с поджаренным хлебом и маслом.

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

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

Пикша

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

Перед копчением у рыбы отделяют голову, пластуют ее через спину, удаляя хребтовую кость, но сохраняя брюшную часть, солят, оставляют на 2–3 часа, затем провяливают на свежем воздухе в течение трех часов и после этого коптят густым дымом от торфа или опилок (от деревьев твердых пород) до золотистого цвета примерно 12 часов.

Употребляют финдонскую пикшу, как правило, в течение суток. Из нее готовят горячие блюда. Вот несколько способов приготовления финдонской пикши:

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

Запеченная. Рыбу обмыть, обтереть, выложить на сковороду, залить водой, едва покрыв, а сверху положить нарезанный кольцами лук.

Запекать в нагретой до 180 °С духовке в течение 20–30 минут. Одновременно приготовить омлет.

Выложить рыбу на омлет и подать с грёнками.

Вареная. Пикшу очистить, положить в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой, добавить лавровый лист и несколько горошин перца и на слабом огне довести до кипения. Накрыть

кастрюлю крышкой и кипятить на медленном огне еще 3 минуты. Подавать с маслом.

Копченая пикша

В отличие от финдонской пикши, арбротская коптится целиком, при этом ее связывают попарно за хвосты.

Перед подачей на стол ее подготавливают так, что она становится горячим блюдом к завтраку.

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

Подать на стол в горячем виде с поджаренным хлебом и маслом.

Кипперсы

Свежую сельдь разделявают, погружают на несколько минут в чай с солью, а затем коптят над тлеющими дубовыми стружками около 8 часов. Из копченых кипперсов готовят разнообразные горячие блюда. Существует несколько способов их приготовления:

На решетке. Кипперсы вытереть, удалить головы и плавники, смазать небольшим количеством растопленного масла рыбу с обеих сторон, уложить на решетку и жарить в предварительно разогретой духовке по 3 минуты с каждой стороны. Во время жаренья еще раз смазать сельдь маслом.

Готовность определяется по отделению хребта от мяса.

Подать с поджаренным хлебом и сливочным маслом.

На сковороде. Кипперсы приготовить как для жаренья на решетке. На сковороде растопить 2 ст. л. сливочного масла и жарить на нем рыбу около 3 минут с каждой стороны.

В кастрюле. Кипперсы приготовить как для жаренья на решетке, нанизать на вертел через хвост, повесить вертикально в высокой кастрюле, а затем бланшировать, залив кипятком, в течение 5 минут.

После этого сельдь вынуть, обсушить на полотенце и подать с маслом.

Преимущество этого способа в том, что приготовленные так кипперсы имеют менее выраженный специфический (селечный) запах.

КОПЧЕНИЕ «ЖИДКИМ ДЫМОМ»

«Жидкий дым» — это экологически чистый натуральный продукт, представляющий собой водный раствор обычного древесного дыма. Он не содержит вредных добавок и красителей. Всего несколько капель «жидкого дыма», добавленного в конце варки, придадут солянке, гороховому супу или ухе пикантный вкус копчености.

«Жидкий дым» хорошо сочетается с майонезом, кетчупом, горчицей и другими приправами при приготовлении супов и подливок.

С помощью «жидкого дыма» можно без обустройства даже самых простейших коптилен готовить дома прекрасные копченые деликатесы.

Горячее копчение. Филе нежирной свинины или телятины натереть солью и сахаром ($\frac{1}{3}$ от веса соли), выдержать 3–4 часа. Смыть холодной водой и положить на решетку в разогретую до 250–300 °С духовку. Через 10–20 минут мясо достать, обмазать «жидким дымом» и поставить в духовку еще на две минуты.

Процедуру повторить 3–5 раз, затем довести блюдо до готовности и остудить.

По этому рецепту можно приготовить куриные окорочка и рыбу.

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

СОЛЕНИЕ



СОЛЕНИЕ РЫБЫ

Первым этапом в заготовке рыбы является соление, независимо от того, остановитесь вы на этом или будете продолжать свои кулинарные опыты.

Солить и вялить лучше зимнюю и весеннюю рыбу: до икромета ее мясо содержит больше жира, поэтому после обработки она обладает лучшими вкусовыми качествами. Кроме того, в этом случае вяление приходится на время, когда еще мало мух и проще защитить рыбу от их личинок.

Засолка рыбы заключается в ее обезвоживании и замене части воды в тканях солью. Для посола используют крупную соль. Главное ее назначение состоит в том, чтобы удалить из рыбы влагу, а не в том, чтобы придать ей вкусовые качества или оказать консервирующее воздействие. Крупная соль при низкой температуре растворяется медленно, и ей требуется влага, которую она как раз вытягивает из рыбы. С мелкой солью такого эффекта не получается, она как бы «обжигает» мясо рыбы, быстро просаливает, но не обезвоживает его. Хотя некоторые кулинарные рецепты основываются на использовании соли мелкого помола.

Крупную рыбу перед посолом следует выпотрошить, можно даже разделить на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника. Рыбу и куски филе не моют в воде, а лишь насухо вытирают чистой тканью.

Среднюю рыбу весом от 1 до 3 кг можно солить целиком, а чтобы ускорить процесс, в брюшную полость вводят насыщен-

ный соляной раствор с помощью медицинского шприца без иглы или небольшой клизмы с наконечником из стержня от шариковой авторучки. Раствор соли должен быть предельно насыщенным.

Сверху рыбу натирают солью, при этом удаляется слизь и, кроме того, под чешую забивается соль. В рот и под жаберные крышки также насыпают соль. После этого рыбу укладывают в подготовленную емкость.

Критерием готовности можно считать «дубление» рыбы — она становится твердой и плохо сгибается.

Посол мороженой рыбы достаточно сложен, при оттаивании структура тканей нарушается, поэтому мороженная рыба «забирает» очень много соли. В результате тяжело уловить момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена.

Если рыба жирная, не бойтесь ее пересолить — в жировых тканях воды очень мало, поэтому много соли рыба не возьмет. Жирную рыбу можно хранить в тузлуке (рассоле).

С мелкой рыбой хлопот меньше — ее просто пересыпают солью и укладывают слоями.

Вариантов соления рыбы множество, каждый профессионал этого дела придерживается своего. Выберите наиболее подходящий для себя и той рыбы, которую вы решили засолить.

Посол бывает мокрый, сухой, экспресс-посол, методом размораживания и т. д. Главное — на месте разобраться, какой посол необходим в конкретной ситуации. Многие привозят с рыбалки рыбу, вкусовые качества которой оставляют желать лучшего. И слабо представляют, отчего это получилось.

Иногда рыболовы забывают, что засаливание рыбы сухим посолом — процесс длительный. Они не учитывают, что в начальной стадии засолки, когда соль только начинает впитывать влагу, даже потрошенная рыба успевает протухнуть, и дальнейшее соление становится бесполезным. Утверждение, что рыба не протухла, а всего лишь «с душком» и от этого становится более привлекательной, — глубоко ошибочно. Подобным образом приготовленная рыба приводит к тяжелейшим отравлениям, а порой — к летальному исходу. Поэтому если соление рыбы производится в походных условиях при отсутствии оборудованного для посола места (ледник, холодильник, глубокий погреб), а температура воздуха превышает 25–28 °С, применяют только тузлучный посол или экспресс-засолку.

Весной и осенью в местах с постоянной температурой воздуха мокрый посол необязателен.

Важнейшими составляющими соления являются:

- правильная разделка (подготовка) рыбы для засола;
- правильная весовая пропорция соли и рыбы.

Не выполнив указанные условия, правильно засолить рыбу практически невозможно.

Крупную широкоспинную рыбу (свыше 1 кг) в походных условиях, независимо от типа засола, обязательно пластуют. Рыбу аккуратно разрезают со стороны хребта, вплоть до брюха, и разворачивают на две половины. Более мелкую — потрошат. При пластовании разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника.

Рыбу перед посолом после потрошения можно даже разделять на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Крупную жирную широкоспинную рыбу (сазан, лещ, карась, красноперка, белый амур, толстолобик) в целях экономии времени перед засолкой не только потрошат и пластуют, но и разделяют на куски. После разделки солят и вялят только ее отдельные части.

По мнению тонких ценителей вяленой рыбы, правильно приготовленные куски филе из перечисленных пород рыб являются деликатесом.

При потрошении хищных рыб (судака, берша, щуки и окуня) с хребта, со стороны брюха, во всех случаях удаляют пленку. У судака, берша и окуня помимо обязательного надреза вдоль хребта вырезают колючий верхний плавник. При наличии надреза вдоль хребта и правильно выполненном потрошении с обязательным удалением жабр — пластование для хищных рыб необязательно.

При посоле в походных условиях экземпляров весом 300–500 г надрез вдоль спины делают только в жаркую погоду. Потрошение обязательно.

Рыбу весом до 200 г при температуре до 18–20 °С засаливают без потрошения, засыпая соль под жабры, а затем пересыпают солью каждый новый ряд. Рыбу и куски филе тщательно очищают от остатков крови и внутренностей, затем протирают тряпкой насухо. И лишь при засоле крупной партии рыбы в тузлуке ее обязательно промывают.

Рыбу укладывают в емкость для засола таким образом, чтобы гнет с одинаковой силой давил на всю партию рыбы. В качестве подставки под гнет используют дерево, фарфор, нержавеющую сталь и пищевой алюминий. В подставках тузлука (свободный люфт между стенками емкости и подставкой не более 2 см) должны просверливаться многочисленные отверстия для стекания выделяемого рыбой сока.

По окончании срока засола готовая к промывке продукция должна быть твердой во всех участках тела, включая желудок. Твердость желудка проверяется нажатием пальцев. Если в кишечнике рыбы после засола хлюпает воздух и обнаруживается неприятный запах, а рассол запузырился и помутнел, — продукция испорчена и к употреблению в пищу не годится.

Чаще всего это происходит по следующим причинам:

- недостаточный вес гнета;
- рыба была уложена неравномерно или гнет располагался не по центру подставки;
- недостаточное количество соли по отношению к весу рыбы;
- форма подставки под гнет не обеспечивала плотного контакта с рыбой, в результате образовались воздушные карманы.

В отдельных случаях воздух оказывается в брюхе единичных экземпляров. Рассол при этом остается чистым и без запаха. В этом случае некондиционную рыбу с добавлением соли снова кладут под гнет, а остальная идет на промывку.

Тузлучный (мокрый) посол

Начинающие рыболовы часто путают мокрый тузлучный посол и сухой, при котором за счет обильного выделения сока образуется большое количество соляного раствора. Их сбивает с толку, что в обоих случаях дело приходится иметь с соляным раствором. Разница в том, что при тузлучном посоле соляной раствор приготавливает рыболов, а жидкость, выделяемая рыбой, только увеличивает объем общей массы рассола и снижает его концентрацию. При сухом посоле жидкость выделяется за счет вытягивания солью влаги и выдавливания ее гнетом. Гнет значительно ускоряет процесс засаливания.

Тузлук представляет собой герметичную в нижней части емкость, из которой рассол поднимается вверх. Рассол можно слить или оставить в емкости. Все зависит от заранее рассчи-

танной концентрации. Для мокрого посола в качестве тузлука вполне подходят пакет или мешок из прочного полиэтилена, высота которого не должна превышать 1 м. В противном случае не обеспечивается проветривание рыбы, что отражается на ее вкусовых качествах.

В некоторых случаях достаточно постелить на дно ямы кусок толстого полиэтилена и уже на него укладывать рыбу.

Концентрация рассола в тузлуке при засолке крупной партии рыбы должна быть не менее чем 2:1, то есть 2 кг соли на 1 кг рыбы. Нерастворившаяся соль поддерживает концентрацию рассола. Концентрация в тузлуке должна поддерживаться постоянно, помутневший рассол сливается и заменяется новым. После засола партии рыбы старый засол сливается обязательно.

При засоле потрошенной рыбы до 0,5 кг вес гнета особой роли не играет — рыба просаливается в любом случае. А при засоле незначительной партии экземпляров, превышающих 0,8–1 кг, вес гнета должен превышать вес рыбы в 1,2–1,5 раза.

Время засола рыбы от 0,8–1 кг колеблется в пределах 3–5 суток. Мелкая рыба засаливается в течение 2–3 суток.

Провисной посол (разновидность селедочного посола)

Провисной посол применяется для жирных морских видов рыб (скумбрия, кефаль, сардина, палтус, масляная). Таким способом хорошо засаливать также рыбу семейства лососевых.

Чехонь, елец и уклея в провисном посоле готовятся по усмотрению рыболова.

В емкости из нержавеющей стали рыба развешивается на поперечинах примерно так же, как в сушильне во время вяления, с той лишь разницей, что она находится в рассоле. Концентрация рассола не должна отрицательно сказываться на вкусовых качествах рыбы. Как правило, на 1 кг рыбы разводят 0,3 кг соли. Рыба пригодна к употреблению на четвертые-пятые сутки. Засаливать рыбу подобным образом допускается при температуре менее 10 °С.

Сухой посол

При сухом посоле рассол образуется по мере просаливания рыбы. При сухом посоле применение гнета обязательно. Вес

гнета подбирается из расчета, что он должен продавить всю массу рыбы и выдавить из нее воздух. При засолке пятнадцати крупных подлещиков общим весом 15 кг в баке из нержавеющей стали вес гнета, лежащего на подставке, должен быть не менее 10 кг. При температуре воздуха более 20 °С рыбу обязательно потрошат.

Сухой посол применяется только тогда, когда есть оборудованное для засола место и температура воздуха в месте засола не превышает 20 °С. Помимо пересыпки солью каждого нового ряда потрошеной рыбы, у экземпляров более 0,8–1 кг соль втирают вручную против чешуи.

В крупную рыбу порцию соли закладывают под каждую жаберную крышку и во вспоротое брюхо. В место засола недопустимо прямое попадание солнечных лучей.

Весовое соотношение соли, рыбы и времени посола показаны в таблице 1.

Таблица 1

**Зависимость веса рыбы, соли и времени посола
от температуры воздуха**

Средний вес рыбы	Температура воздуха (°С)	Соль (кг)	Время посола (сутки)	Примечание
0,1–0,3	10	0,05–0,07	4–5	Оптимальный режим
	15	0,07	4	
	20	0,1	3–4	
	25	0,1–0,15	3	
0,3–0,5	10	0,07	5	Оптимальный режим
	15	0,07–0,1	5	
	20	0,15	4–5	
	25	0,15–0,2	4–5	
0,5–0,8	10	0,15	5–6	Оптимальный режим
	15	0,15–0,2	5–6	
	20	0,2–0,25	5,5	
	25	0,25–0,3	5	
0,8–1,2	10	0,2	7	Оптимальный режим
	15	0,25	7	
	20	0,3	6,5	
	25	0,3–0,4	6	

Средний вес рыбы	Температура воздуха (°C)	Соль (кг)	Время посола (сутки)	Примечание
1,2–1,8	10	0,2–0,25	7	Оптимальный режим
	15	0,25–0,3	7	
	20	0,3–0,5	6,5	
	25	0,55	6,5	
1,8–2,5	10	0,3	8,5	Оптимальный режим
	15	0,35	8	
	20	0,5	8	
	25	0,6–0,7	7,5	
2,5–3,2	10	0,35	10	Оптимальный режим
	15	0,4	9,5	
	20	0,6–0,8	9	
	25	1	8,5	

Емкости из пищевой нержавеющей стали, а также эмалированная посуда могут применяться как при сухом, так и при мокром посоле. Если засолка рыбы производится в негерметичной емкости (в походных условиях это допустимо), на дно корзины или деревянного ящика стелят чистую холщовую тряпку или мешковину.

Подготовленную рыбу укладывают на нее плотными рядами (голова к хвосту) брюшком вверх и пересыпают солью. Общий расход соли — 2,5 кг на 10 кг рыбы. Сверху на рыбу кладут сбитую из дерева крышку (подставку) и на нее — тяжелый гнет. Он, как уже говорилось, необходим для удаления воздушных полостей и придания мясу рыбы большей плотности.

Образующийся сок вытекает из щели между прутьями корзины или досками ящика. В металлических емкостях он может сливаться через верх или через специальные боковые отверстия, а может оставаться внутри, все зависит от концентрации соли.

За 5–10 дней рыба просаливается. Но если в нержавеющей баке под гнетом весом 5–7 кг одновременно засаливается более 10–15 кг широкоплавной жирной рыбы (синец, лещ, карась, линь, толстолобик), то часть рассола должна сливаться.

Если выделяемый рыбой сок не сливается, то для поддержания необходимой концентрации на 3–4-й день необходимо добавить $\frac{1}{16}$ – $\frac{1}{8}$ веса от начального количества соли.

Идеальным считается посол, при котором рыба находится в прохладном месте (холодильник, погреб, ледник).

Экспресс-посол

Если рыбалка проходит там, где даже ночью столбик термометра не опускается ниже отметки 30 °С, обычным способом рыбу качественно засолить невозможно, так как она начинает портиться через 10–15 минут.

Для того чтобы ускорить процесс засолки, в брюшную полость через анальное отверстие, а также в рот впрыскивают насыщенный раствор соли с помощью большого шприца без иглы или резинового баллончика.

У рыб (толстолобик, белый амур, плотва, язь, карась, красноперка), питающихся нитеобразными водорослями, перед впрыскиванием соляного раствора зеленая масса из кишечника удаляется путем нажатия на стенки желудка.

Плотность раствора — максимальное количество растворенной соли в воде (обычно 2:1). Подобную операцию можно рассматривать как начальный этап сухого посола (реже — тузлучного).

В дальнейшем рыбу укладывают слоями в неокисляющую посуду брюшком вверх и пересыпают солью из расчета 1 кг соли на 5 кг рыбы.

Чтобы придать рыбе особый нежный вкус, в соль добавляют столовую ложку сахара и несколько лавровых листьев.

Использование гнета обязательно.

У крупных экземпляров спинки надрезают до хребта.

С мелкой рыбой (до 150 г) хлопот меньше: ее после обработки (протирают насухо тряпкой) просто пересыпают солью и укладывают слоями.

При экспресс-засолке рыбу удастся качественно засолить и завялить в любую жару без оборудованного для посола места.

Посол рыбы методом размораживания в холодильной камере (холодильнике)

Наиболее надежный, простой и доступный способ посола рыбы в домашних условиях — это замораживание полностью потрошеной рыбы либо кусков филе в морозильной камере при

температуре $-10-12^{\circ}\text{C}$ в течение 3–4 суток или при температуре $-6-8^{\circ}\text{C}$ в течение 7–8 суток. В дальнейшем рыбу или куски филе пересыпают солью из расчета 250 г соли на 1 кг рыбы.

Натерев солью, рыбу размораживают в холодильнике при температуре $0-5^{\circ}\text{C}$. Размораживаясь, рыба очень быстро впитывает соль и готова к употреблению в соленом виде на 3–4 день (семейство лососевые).

Гнет при таком посоле не обязателен, а при засолке тонких кусков семги, палтуса, зубатки, скумбрии, тайменя, осетра недопустим, поскольку влияет на вкусовые качества продукта.

Несмотря на то, что филе красной рыбы просаливается в холодильнике на 2–3 сутки и без замораживания, приготовление ее таким способом нежелательно, так как только длительное замораживание при соответствующей температуре обеспечивает полную ликвидацию рыбных паразитов.

Большой сухой посол

10 кг рыбы, 1,5 кг соли.

На дно корзины или деревянного ящика постелить чистую холщовую ткань или мешковину. Подготовленную рыбу уложить на нее плотными рядами, голова к хвосту, брюшком вверх и пересыпать солью. Сверху на рыбу — сбитую из дерева крышку и на нее — тяжелый гнет (камень). Он совершенно необходим, так как препятствует образованию воздушных полостей, в которых могут развиваться гнилостные бактерии, и, кроме того, делает мясо рыбы более плотным. Через некоторое время из рыбы выделяется сок, он вытекает через щели между прутьями корзины или досками ящика.

На 5–10-й день рыба просаливается. Все это время она должна находиться в прохладном месте (холодильнике, погребе).

Большой мокрый посол

10 кг рыбы, 1 кг соли.

Рыбу уложить слоями в неокисляющуюся посуду (ведро, кастрюлю, бак, бочку) брюшком вверх и пересыпать солью. Чтобы придать рыбе особый, нежный вкус, в соль нужно добавить 1 столовую ложку сахарного песка.

На рыбу кладут кружок, лучше из липы или осины.

Через день-два образовавшийся рассол (тузлук) покрывает всю рыбу, в прохладном месте она хорошо сохраняется. Обычно на 3–8-й день (в зависимости от размера) рыба полностью просаливается. Затем ее надо вынуть из тузлука, промыть в проточной воде, обсушить на воздухе и уложить в деревянный ящик или корзину для хранения.

Мелкий мокрый посол

Мелкая рыба, 3 л воды, 1 кг соли, специи.

Можно приготовить свежий тузлук, растворив в трех литрах воды килограмм соли. Полученным раствором заливают уложенную в емкость рыбу. Этот способ тоже называют мокрым и пользуются им при солении мелкой рыбы.

Провисной посол

Для жирных сортов рыб используют провисной посол. Рыбу подвешивают на поперечных прутьях в соляном растворе так, чтобы тушки не давили друг на друга. Плотность раствора определяют с помощью сырой картофелины: она не должна тонуть. Через 5–7 дней рыбу можно употреблять в пищу.

В походных условиях жарким летом рыбу солят в больших синтетических мешках. Их зарывают в землю или в песок на глубину 0,5–1 метр. На горловину надевают небольшой мешочек для защиты от дождя и росы. Слой песка или земли над рыбой создает прохладу и в то же время является гнетом.

Перед употреблением в пищу крупную соленую рыбу вымачивают в холодной воде или молоке 3–4 часа. После этого ее можно сразу есть, жарить, варить.

Балыковый посол

Для этого способа подходит крупная рыба весом от 1 кг.

К солению рыбу надо подготовить следующим образом. Смыть в холодной воде всю слизь, аккуратно вспороть брюхо, выпотрошить. Отрезать голову сразу за жабрами, затем хвост до самого основания, но так, чтобы не затронуть рыбу. Ножни-

цами отрезать тешу (нижняя часть брюшка до ребер) — ее надо солить отдельно, иначе она может пересолиться. Насухо вытереть тушку чистым полотенцем.

Если рыба весит больше 2 кг, то обязательно надрезать ее вдоль позвоночника, не перерезая кожу на спине.

Засолочная смесь: 10 ст. ложек соли, 4 ст. ложки сахара, молотая корица на кончике ножа и столько же кориандра и перца. Хорошо перемешать специи и тщательно втереть смесь под чешую, обильно посыпать брюшко изнутри, а если рыба пластованная, то и между пластами.

Каждую тушку завернуть отдельно в марлю, холст, ткань, туго перевязать ее по всей длине шпагатом или толстой леской и, положив рыбу на поддон в самом низу холодильника, оставить на 7–10 дней. Тузлук сливать по мере его появления.

По окончании посола освободить рыбу от ткани, промыть ее холодной водой и сразу же вытереть насухо.

Такая рыба может храниться в холодильнике очень долго, если ее периодически протирать растительным маслом.

Рыбу к столу лучше подавать, порезав тонкими широкими пластинами, как нарезают осетровый балык.

Пряный посол

Этим способом можно засолить любую речную рыбу весом от 200 г до 1 кг.

Рыбу уложить в посуду (эмалированную, из нержавеющей стали, пищевой пластмассы) слоями, начиная с крупной, голова к хвосту. Каждый слой рыбы пересыпать небольшим количеством соли, но так, чтобы вся рыба была ею обработана. Добавить 3–4 лавровых листа, перец горошком, щепотку кориандра, и так до заполнения посуды. Сверху придавить деревянным кружком. На него — гнет (5-литровая банка с водой). Этого гнета достаточно на 10-литровое ведро с рыбой.

Посуду с рыбой поместить в прохладное место. Через 10–12 часов рыба даст сок (тузлук). Не сливать его до окончания засолки.

На 3–4-й день снять гнет, вылить тузлук и промыть всю рыбу холодной водой, залить ее тоже холодной водой и отмачивать 1 час для того, чтобы на чешуе не выступила соль. Затем дать воде стечь. Подсушить рыбу по 2 часа на каждом боку.

После пряного посола рыба приобретает красновато-розовый цвет и приятный свежий аромат. Употребляют ее как холодную закуску. Особенно хороша такая рыба с горячим картофелем и пивом. Хранится очень долго в холодном помещении, холодильнике, морозильнике.

Гнетущий способ засола рыбы

Гнетущий способ хорош как для мелкой рыбы, так и для язя, голавля, карпа, судака, сома, щуки.

Среднюю и крупную рыбу выпотрошить и сделать вдоль хребта продольные надрезы, чтобы она лучше просолилась. Затем рыбу посолить крупной солью и поставить под гнет: крупную — на 10–12, мелкую — на 8 часов. Образовавшийся тузлук слить, рыбу промыть в течение 1,5–2 часов, желательно в проточной воде.

Сухой засол в мешках

При этом посоле рыбу нельзя мыть. Средняя и крупная рыба потрошится, у нее удаляют голову и позвоночник. Потрошенная рыба укладывается в мешки следующим образом: сначала слой крупной серой соли, потом слой рыбы, до укладки обсыпанный солью, мякотью вниз, потом слой рыбы мякотью вверх, затем опять слой соли и так далее. При укладке необходимо уплотнять слои, для чего периодически встряхивать мешок. Мешок не следует наполнять больше, чем наполовину.

Уложив рыбу, надо достаточно сильно закрутить горловину, что создаст дополнительное давление на рыбу. Мешок закопать в песок, при этом песок надо хорошо уплотнить. В таком положении рыба любых размеров просаливается за сутки, щука и мелочь — за 12 часов.

Засолка икры

Для засолки пригодна икра почти всех видов рыб. Наиболее ценным продуктом является икра лососевых (исключение — икра палии, которая отличается повышенной твердостью и требует специальной предварительной термообработки), а также осетровых.

Вдоль брюха рыбы острым ножом делают аккуратный надрез. Главное — не повредить икру и не допустить разлития желчи.

Икру вынимают из брюха рыбы, отделяют от кишок, освобождают от пленки (плевры) и укладывают в стеклянную емкость.

Крупную созревшую красную икру заливают соляным раствором, приготовленным в пропорции 120 г соли на 150 мл кипяченой воды, нагретой до температуры 60–80 °С. Массу осторожно перемешивают, стараясь не повредить икринки.

Существует еще один способ приготовления икры, наиболее подходящий для рыб семейства карповые (карась, карп, сазан, лещ). Икру выкладывают в эмалированную посуду, засыпают солью (на 1 кг икры берут 130–140 г соли или 4 ст. ложки для крупной икры, 5 — для мелкозернистой), подогревают до температуры, близкой к кипению, не давая при этом закипеть.

Мелкую, а также не созревшую икру (щуки, судака, берша, налима, линя), не снимая пленки, выкладывают в дуршлаг и обдают крутым кипятком. На 100 г икры берут 50 мл кипятка. Икра становится более мягкой, а пленка легко отделяется от икринок. После термообработки икра заливается соляным раствором в указанной ранее пропорции.

По желанию можно добавить молотый черный перец (на 1 кг икры 3 горошины).

Существует и другой вариант засолки. Икру кладут в марлю, заливают холодным рассолом (2 ст. ложки соли на стакан воды), выдерживают 20 минут. Затем откидывают на дуршлаг, выкладывают в тарелку и удаляют пленку. Икру выдерживают в холодильнике 2–3 дня. Многие считают, что у такого варианта посола вкус икры нежнее.

Икра просаливается в холодном месте при температуре 2–8 °С. Продукт готов к употреблению на 2–3 суток посола.

Внимание! Употребление в пищу икры на более раннем этапе посола и без предварительной термообработки приводит к тяжелейшим пищевым отравлениям.

Промывка засоленной рыбы

Внешние признаки правильно засоленной рыбы:
— запавшие посветлевшие глаза;

- побелевшие плавники и чешуя;
- приятный специфический запах.

После засола с рыбы счищают остатки соли и ее промывают в воде.

Далее рыбу необходимо вымочить в холодной воде (табл. 2), а затем развесить в тени на ветру, крупные экземпляры — лучше головой вниз. При таком положении вода вытекает через рот, рыба быстрее и равномернее просыхает.

Прокалывают рыбу около хвоста обычно на деревянной доске, потом с помощью крючков развешивают на бечевке.

Процесс вяления длится от четырех до десяти дней, в зависимости от размера рыбы и погодных условий.

Готовую рыбу хранят в корзине или мешке в прохладном месте, оберегая от попадания прямых солнечных лучей.

Таблица 2

Время засола и промывки рыбы

Вес (кг)	Время посола (сутки)	Промывка (часы)	
		В проточной воде (река, озеро, ручей)	В воде, регулярно сменяемой в ванне, бочке, бидоне, тазу, ведре
0,1–0,3	3	0,5	1,0
0,3–1	5	0,5	1,5
1–2	7	1	1,5–2
2–3,5	8–10	1,5	2

Соленая семга

1 кг семги (1 тушка или отрезают от большой рыбыны стейк), 2 ст. ложки с горкой соли, 1 ст. ложка сахара.

Если рыба замороженная, ставят ее на пару часов в холодильник для частичной разморозки, после снимают шкуру и отделяют филе. Если филе еще не отделяется, дают ей пару часов разморозиться окончательно.

Готовое филе заворачивают в один слой марли и обваливают со всех сторон в смеси соли и сахара. После рыбу убирают на 10 часов в холодильник. По прошествии двенадцати часов

рыба готова. Снимают с нее марлю с лишней солью, рыбу ставят в емкость для дальнейшего хранения.

Соленая семга хранится в холодильнике или морозилке, условия хранения зависят от времени, за которое вы собираетесь съесть продукт. В холодильнике она не теряет вкусовых качеств в течении суток, в морозилке — в течение недели.

Приготовленный продукт можно добавлять в салаты или класть на бутерброды.

Таким же способом можно солить горбушу и киту, результат получается не намного хуже, а по цене существенно дешевле.

Семга соленая

0,5 кг семги, 1 ч. ложка без горки соли, ½ ч ложки сахара, цедра ¼ лимона, смесь специй (кориандр, базилик, тмин, черный перец, куркума, тимьян, имбирь).

Для засолки подходит любая часть рыбыны. Рыбу следует обмыть под холодной водой и дать воде стечь. В нашем случае для засолки взята средняя часть рыбы толщиной 2,5–3 см, поэтому разрезать ее не надо. Если толщина куска рыбы от 5 см, его надо разрезать пополам вдоль хребта.

Рыбу солят, не снимая кожи, чтобы мясо не расползалось.

Соль, сахар и смесь специй следует смешать вместе, после добавить цедру лимона и полученной однородной массой натереть рыбу.

Солить рыбу следует в холодильнике около 2 дней в закрытой емкости (или в пакете).

По истечении 2 дней, когда рыба просолится, ее надо обильно смазать рафинированным подсолнечным маслом, но не раньше т. к. масло не позволяет соли впитываться.

Семга соленая оригинальная

Еще один интересный рецепт приготовления семги.

1 кг филе семги, 2 ст. ложки соли, 30 мл коньяка, черный молотый перец.

Полностью размороженную рыбу солят и перчат (перца используют совсем немного), затем поливают коньяком со всех сторон. Затем отправляют в холодильник на 8 часов. После это-

го рыба готова. Семга получается с интересным вкусом, она более плотная, чем в предыдущем рецепте, и больше подходит для отдельной нарезки.

Слабосоленая семга

Купить кусок семги из середины рыбы или ближе к голове, т. к. ближе к хвосту мясо сухое и нежирное. Разрезать кусок вдоль хребта, вытащить хребет и все кости из филе. Кожу можно не снимать, с ней легче нарезать рыбу.

Натереть куски мелкой солью (соли немного, сколько рыба возьмет и чуть-чуть сверх того). Соединить куски шкурой наверх, завернуть в чистую хлопчатобумажную тряпочку, затем положить в целлофановый пакет и оставить при комнатной температуре. Через день перевернуть на другую сторону и оставить еще на день. Потом положить на день в холодильник. Рыба готова.

СОЛЕНИЕ МЯСА И САЛА

Посол мяса

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

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

Сухой посол. После обвалки говядину или свинину, предназначенные для приготовления колбас, салями, саздармы и других продуктов, нарезают кусочками весом 50–60 г, укладывают в деревянную или эмалированную посуду (корыто, кастрюлю или ведро), пересыпают селитрой и сахаром (на 1 кг мяса — 1 г селитры и 1 г сахара) и хорошо перемешивают; затем посыпают солью, исходя из расчета на 1 кг мяса — 22–25 г соли; снова перемешивают до равномерного распределения соли. Посоленное мясо хорошо утрамбовывают в посуде и заглаживают

поверхность во избежание проникновения в него воздуха. Затем его выдерживают в течение 24–48 часов при температуре 3–4 °С. При более высокой температуре процесс посола протекает быстрее (10–12 часов), а при более низкой — медленнее.

У хорошо засоленного мяса цвет внутренних слоев ярко-красный.

Предназначенное для приготовления суджуксов и луканок мясо кладут в корзину и выдерживают в течение 3–4 суток для отцеживания известной части содержащейся в нем воды. Необходимо иметь в виду, что при выдерживании мяса при температуре 3–4 °С оно не выделяет воды до 48-го часа; поэтому мясо необходимо выдерживать более длительное время.

Зачищенные куски говядины, свинины или баранины, предназначенные для приготовления бастурмы, копченых, копчено-вареных или вареных продуктов, солят следующим образом. Каждый кусок натирают прежде всего небольшим количеством селитры и сахара, а затем обильно солью.

Подготовленные таким образом куски мяса плотно укладывают в подходящую посуду и посыпают солью до полного их покрытия. Затем укладывают второй слой мяса, который также посыпают солью, и т. д. до наполнения посуды. Через несколько дней мясо начинает выделять часть содержащейся в нем воды, и соль растворяется. Образуется рассол высокой концентрации. В нем мясо выдерживается в течение 21 суток, а возможно — и больше. Засоленное мясо приобретает жесткую консистенцию.

Для придания лучшего аромата засоленному мясу между отдельными кусками можно положить лавровый лист и зубчики чеснока.

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

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

Степень обессоливания мяса определяется его консистенцией. Вымоченное мясо должно обмякнуть и приобрести консистенцию почти свежего мяса. Более верный способ определе-

ния степени обессоливания следующий. Отрезать от плотных частей кусочек мяса, запечь его и попробовать. Если мясо все еще соленое, необходимо продолжить вымачивание его в воде.

Мокрый посол. Мясо, предназначенное для приготовления менее стойких продуктов, солят в рассоле, состав которого следующий: 10 л воды, 1,8 кг соли, 30 г селитры и 50 г сахара. Рассол варят, образовавшуюся пену удаляют шумовкой, затем его процеживают и охлаждают.

Мясо, предназначенное для посола, укладывают в подходящую посуду, сверху кладут доску или деревянную решетку и заливают рассолом, в котором его выдерживают в течение 6–10 суток.

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

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

Соление мяса, сала и других продуктов — это один из самых распространенных способов сохранения их в условиях положительных температур. Оно является также одной из технологических операций при изготовлении ветчины, окороков, копчений и др. Соленые продукты получают из свинины, баранины, конины, реже — говядины и других видов мяса и тушек птицы. Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие в продукте приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов. Кстати, развитие микроорганизмов солью задерживается, но не уничтожается. Поэтому посол не может служить средством обеззараживания мяса больных животных. Оптимальная температура посола — 2–4 °С.

При более высокой температуре одновременно с посолом могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температуре, ниже оптимальной, мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно. При посоле в рассол экстрагируются растворимые части мяса. Поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рас-

сол используется для посола мяса неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус.

В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования только жирных продуктов, в том числе шпика. В сложный рассол, кроме соли, добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты, преимущественно пряности.

В рассол из 10 л воды, 1,6 кг соли и 100 г сахара кладут душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок и др. Воду для рассола лучше прокипятить, а сам рассол профильтровать. При очень хорошей, чистой, мягкой, без посторонних запахов и привкуса водопроводной или артезианской воде ее не кипятят.

Профильтровать же рассол никогда не мешает, так как в соли иногда попадаются нерастворимые включения (камешки, песок, порода).

Мясо и мясопродукты обрабатывают тремя способами: сухим (сухой солью или соляной гущей), мокрым (в рассоле) или смешанным.

Посол сала

Рецептов посола сала очень много. Выбирайте, какой больше понравится.

- Взять кусок свежего сала, лучше с прослойкой мяса, сделать вдоль надрезы и нашпиговать чесноком, разрезанным пополам. Сверху обсыпать кусок солью (крупной), завернуть в холстинку или любую хлопчатобумажную тряпочку и положить в холодильник на несколько дней.

При таком же способе засолки можно сало подержать 3 дня при комнатной температуре, а потом хранить в морозилке. Лучше всего хранить сало завернутым в бумагу и ни в коем случае не в полиэтилене, т. к. сало приобретает неприятный запах.

- Нарезать сало с мясными прожилками на куски размером 5–7×10 см. Натереть солью. Уложить в эмалированную посуду плотно в один слой. 5–7 крупных зубчиков чеснока нарезать на

дольки (не слишком мелко). Посыпать сало чесноком и черным душистым молотым перцем. Накрыть тарелкой, которая плотно входит в кастрюлю (как под гнет).

Оставить в покое при комнатной температуре примерно на 2 дня. Вынуть сало с чесноком из кастрюльки и завернуть в бумагу. Хранить сало в морозилке.

- При таком способе засолки сало по вкусу похоже на копченое. На 2 л воды взять горсть луковой шелухи, 3 ст. ложки соли. Вскипятить, процедить, заложить в этот рассол сало (примерно 2 кг), кипятить 15 минут, затем снять с огня и оставить в рассоле на 8–12 часов.

Вынуть, обильно натереть чесноком, черным перцем, завернуть в пергаментную бумагу и отправить в холодильник на день-два. Готово.

Это сало можно долго хранить в морозильной камере.

- Воду кипятить с лавровым листом, горошинами черного перца, укропом и солью. Соль берут в таком количестве, чтобы помещенные в раствор сырое яйцо или картофелина не тонули. В остывший рассол опустить тертый чеснок и сало, нарезанное брусками шириной 4 см и длиной 20–25 см.

Продукт готов к употреблению примерно через неделю. Перед употреблением сало вынуть из рассола, обсушить салфеткой и поместить на 2–3 часа в холодильник.

При таком способе соления сало сохраняет свежий вкус на протяжении всего периода хранения.

- В свежем сале сделать надрезы до шкурки, крупно посолить и сложить в широкую миску, сверху положить гнет. Через сутки все сало и соль переложить в кастрюлю, залить водой на один-два пальца выше сала, добавить пряности, лавровый лист и побольше луковой шелухи (именно она впоследствии даст оригинальный цвет, вкус и запах).

Сало варить в течение часа и дать ему остыть до комнатной температуры. Сало вынуть из кастрюли, нашинговать чесноком, поперчить красным и черным молотым перцем, завернуть в кальку (пергаментную бумагу, фольгу), перемотать обыкновенной ниткой и положить в морозильник.

Через сутки сало готово к употреблению.

- **Старинный деревенский посол сала.**

Брали деревянную бочку на 100–120 л и мыли хвощом бо-лотным, как говорят, добела. Затем ошпаривали кипятком и просушивали. После этого бочку ставили в прохладное место, куда не проникали солнечные лучи и тепло. Это мог быть по-греб или специальная темница. Дно бочки засыпали слоем круп-ной соли, на который укладывали свежее, хорошо охлажден-ное сало в один ряд. Затем этот ряд сала засыпали слоем соли порядка 5–10 см. На этот слой укладывали снова сало и так бочку наполняли продуктом доверху. Естественно, заканчива-ли слоем соли. Накрывали неплотной деревянной крышкой. Так сало солилось и могло храниться месяцами. Сало невозможно пересолить. Оно впитывает в себя только необходимое количе-ство соли. Это сало можно долго хранить.

- Взять свежее, хорошо очищенное сало небольшими кус-ками от 0,5 до 1 кг и натереть со всех сторон крупной солью. Лучше иметь парные куски сала, одинаковые по размерам. За-тем два куска сала сложить в брикет друг с другом шкурками наружу. Сложенный брикет сала уложить в пищевой полиэти-леновый пакет. Верх пакета закрыть так, чтобы выделяющийся из сала рассол не вытекал. Пакет с брикетом необходимо уло-жить в тарелку шкуркой вниз, другой кусок окажется шкуркой вверх. Тарелку поместить в холодильник на два дня. Через два дня перевернуть брикет с пакетом так, чтобы сторона, на кото-рой он лежал, оказалась сверху, и оставить в холодильнике еще на два дня.

После этого сало готово к употреблению при недлительном хранении.

- На 0,5 кг сала взять 1–2 большие головки чеснока. Чеснок очистить и очень мелко нарезать. Подготовленное сало нате-реть черным перцем со всех сторон. Затем натереть солью и чесноком. Когда сало будет натерто специями, то слои, укла-дываемые друг к дружке, посыпать оставшимся чесноком, слег-ка придавив его ладонью. Сложить сало, как в предыдущем ре-цепте, и поместить в пакет. Оставшимся чесноком необходимо обработать все стороны сложенных кусков и плотно завернуть пищевой пакет. Поместить на холод.

Через четверо суток сало будет готово к употреблению.

- Подготовить сало без применения специй. Затем в кастрюлю, достаточную по объему для размещения двух кусков сала, залить холодную воду.

Кастрюлю с водой установить на плиту и довести до кипения. С помощью столовых вилок загрузить в кипящую воду приготовленное сало. Довести до кипения и уменьшить температуру подогрева.

На низкой температуре при слабом кипении варить тонкое сало (2–3 см) 8 минут, более толстое сало — 10 минут. Затем извлечь сало с помощью вилок на чистую тарелку. Дать ему слегка остыть. Посыпать измельченным чесноком и молотым перцем и поставить на холод.

После первых суток сало перевернуть. Оставить перевернутое сало еще на одни сутки.

Всего двое суток — и сало готово к употреблению.

Шпик (сало)

Шпик обычно снимают со спины и боков туши, где толщина его не менее 2,5 см. Как правило, для соленого шпика не используют слой с брюшины, а также сало от хряков или пожелтевший и мягкий шпик.

Слой сала разрезают на куски размером примерно 20×20 см. Солят куски сухим способом, со всех сторон тщательно натирая соляной гущей или сухой солью. На 15 кг сала берут 1 кг соли. В последнем случае куски лучше предварительно смочить в концентрированном рассоле.

Чистый деревянный ящик изнутри выстилают черной бумагой, сверху кладут чистый пергамент и насыпают на дно слой соли толщиной 0,5–1,5 см. Шпик плотно и аккуратно (шкурой вниз) укладывают на этот слой соли. Причем каждый слой шпика, в том числе и верхний, а также пространство между кусками и стенками ящика засыпают солью. Сверху укладывают чистую бумагу или ткань, накрывают все крышкой с грузом и ставят в холодном темном месте.

Продолжительность хранения соленого шпика в холодном (до 10 °С) месте без доступа света — около года.

Пожелтение шпика происходит особенно быстро, если его держат на свету.

Посол — необходимая операция при производстве варено-копченых и копченых изделий, используется также для консервирования мяса, получения шпика.

При заготовке свинины применяются все виды посола: сухой (шпик), мокрый (околока), смешанный (околока, грудинки, рульки, корейки). Солить лучше всего хорошо охлажденное или подмороженное мясо.

После отделения ножек и хвоста тушу делят либо пополам, разрубая по хребту, либо на три части (переднюю, среднюю и заднюю). Снимают аккуратно шпик, который разрезают на куски размером примерно 20×20 см.

Куски шпика солят обычно сухим способом, складывая их в чистый деревянный ящик или плотный мешок. Шпик должен солиться в холодном и темном помещении.

Обрезанную свинину разделяют, отделяя передние и задние околока, из средней части вырезают грудинку и корейку, шейную часть. Затем тушу разрубают на куски (отрубы) нужных размеров и формы (тушу средних размеров обычно делят на 10–15 частей).

Для ускорения посола толстые мягкие куски надрезают или прокалывают острым ножом. Трубчатые кости, как правило, разрубают (в косом направлении).

При мокром посоле мясо укладывают в бочку рядами, после чего заливают охлажденным рассолом, накладывают гнет и выдерживают 20–30 суток. В процессе посола необходимо периодически доливать рассол, контролировать качество и просаливаемость мяса.

При смешанном посоле куски мяса сначала натирают солью или посолочной смесью (расход соли 80–100 г на 1 кг мяса). Сложенные в бочку куски, каждый ряд которых пересыпан солью, накрывают дощатым кругом и ставят на него груз. Через 3–4 дня, когда мясо уплотнится и пустит сок, в бочку доливают свежий охлажденный заливочный рассол с содержанием соли 20–22%. Через 10–15 суток мясо окончательно просолится. Его хранят в холодном месте, закрыв бочку крышкой.

При хранении следует периодически проверять качество мяса и рассола. Если рассол грязно-красный, пенистый, с неприятным запахом, а мясо имеет серый или темный цвет, лип-

кое, рассол необходимо срочно сменить. Может быть, это придется сделать неоднократно. При вытекании рассола из бочки мясо очень быстро портится.

Солонина хорошего качества, отличается плотной, слегка упругой консистенцией, имеет равномерную розовую окраску на разрезе, поверхность куска без плесени, запах свежий, характерный для соленого мяса. Рассол должен быть розово-красного цвета, прозрачный, без пены и постороннего запаха.

В прохладном (температура 3–4 °С) проветриваемом помещении солонина неплохо сохраняется в течение 6–8 месяцев. Говядину и баранину солят точно так же, как и свинину.

Следует иметь в виду, что из тощих животных, самцов и подсосных самок солонина получается низкого качества. Не рекомендуется солить однажды оттаявшее и снова замороженное мясо.

Соление мяса имеет ряд существенных недостатков, так как в процессе посола соль, проникая в ткани, извлекает из них воду, а вместе с водой и экстрактивные вещества. Из-за потери воды мясо становится более сухим и жестким, а следовательно, и хуже усваивается. Потеря экстрактивных веществ снижает вкусовые и ароматические качества мяса. Во время посола изменяются и белковые вещества мяса, что также неблагоприятно отражается на вкусовых и пищевых его качествах.

Для предохранения от порчи и для подавления жизнедеятельности микроорганизмов требуется большая концентрация соли. Такое мясо нельзя без вымачивания подвергать тепловой обработке, а вымачивание влечет за собой дополнительную потерю ценных пищевых веществ.

Однако не всякое мясо теряет свои качества при посоле. Известно, что жирное свиное мясо не только не теряет своих вкусовых качеств от соления, но, созревая в процессе посола, приобретает новые и весьма ценные вкусовые достоинства. Можно солить и говяжью грудинку.

Мясо лучше всего солится при температуре 2–4 °С и концентрации соляного раствора 19–25%. Поэтому в домашних условиях консервировать мясо путем засаливания лучше зимой. Перед засаливанием соль следует прогреть в жаркой духовке, а если ее применяют в виде раствора, — кипятить в течение 10 минут.

Для того чтобы мясо не посерело вследствие разрушения крови при посоле, к соли добавляют селитру (нитрат натрия),

не более 6 г на 1 кг мяса. 10 г сахара на 1 л раствора смягчат вкус заготавливаемого мяса и предохранят его от быстрого разложения, сохранив в то же время красный цвет мяса и не давая ему затвердеть.

Доброкачественная солонина имеет чистую, без плесени и слизи поверхность кусков мяса. У солонины слабосоленой (6% соли) на разрезе цвет мяса ровный розоватый или светло-красный. При крепком посоле (12% соли) мясо приобретает более темную окраску, цвет этой солонины темно-красный, консистенция плотная, запах не кислый и негнилостный. Рассол, в котором хранится солонина, красный, прозрачный, без пены.

Недоброкачественная солонина покрыта плесенью, имеет серый или коричневый цвет, неплотную, дряблую консистенцию, неприятный кислый запах. Такая солонина в пищу непригодна.

Перед употреблением в пищу солонину вымачивают в воде, которую меняют несколько раз. Для этого солонину тщательно промывают, зачищают, разрезают на куски весом по 1–1,5 кг и заливают водой из расчета 2 л на 1 кг. Воду сменяют 5 раз — через 1, 2, 3, 6, 12 часов, считая от начала вымачивания. Температура воды должна быть не выше 12 °С. Для поддержания необходимой температуры в воду добавляют пищевой лед.

Обычный (смешанный) посол

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

Натертые солью куски мяса плотно укладывают рядами подкожной стороной вниз в подготовленную чистую, не пропускающую воду кадку, бочонок (лучше дубовый), дно которого посыпают солью. Каждый ряд мяса также посыпают солью.

На 10 кг мяса расходуется 1 кг соли. Заложив кадку мясом доверху, посыпают сверху солью.

Бочку с посоленным мясом следует держать в холодном месте — подвале, погребе и т. п., лучше всего при температуре до 3–5 °С.

Чтобы солонина была более нежной и вкусной, при закладке мяса надо добавить между рядами $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого перца, по 5–6 штук лаврового листа и ягод можжевельника.

Через трое суток мясо заливают холодным (не более 5 °С) рассолом (на ведро кипяченой воды — 10 л — берут 2 кг соли) так, чтобы все оно было покрыто жидкостью. Кадку закрывают деревянным кружком и сверху кладут гнет.

Мясо считают достаточно просолившимся через 3–4 недели.

Вытапливание смальца

Нутряной жир, почечный жир, обрезки жира от мяса, а также тонкий подкожный жир, предназначенные для вытапливания, нарезают кусочками и заливают холодной водой, чтобы они простояли 2–3 дня для отмывания крови, причем воду меняют 2 раза в день.

Прежде чем отправить на вытопку, нарезанный жир тщательно отцеживают от воды, а в котел наливают чистой воды в количестве $\frac{1}{3}$ от объема жира, прибавляют чайную ложечку пищевой соды. Когда вода закипит, на поверхности начинает появляться смалец. Его осторожно вычерпывают ложкой и выливают в отдельную посуду.

Вычерпывание жира продолжается до тех пор, пока шкварки не приобретут золотистый цвет, после чего их отбрасывают в дуршлаг и отцеживают весь смалец.

Полученный смалец перетапливают второй раз, прибавляя на каждый килограмм по 100 мл молока, и варят на слабом огне, пока молоко не станет желтым и начнет падать на дно.

Для устранения тяжелого запаха в смалец бросают кусок обугленного хлеба.

При вторичном перетапливании нужно особенно следить, чтобы огонь не был слабым и не начиналось пригорание смальца. Готовый смалец выливают в чистые стеклянные банки. Сосуды закрывают, когда смалец застынет, и убирают на холод. Хранят в холодном месте.

Примечание. После обвалки на костях еще остается некоторое количество мяса. Для его сохранения и использования кости следует порубить на куски, промыть в холодной воде, сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и довести до кипения. В кастрюлю положить специи и соль (5 стаканов соли на ведро воды), бульон варить 30–60 минут, а затем охладите до 3 °С.

На охлажденном бульоне будет корка жира, которая некоторое время предохранит его от порчи. Использовать бульон

можно для приготовления первых блюд, холодца, соусов. Но, отобрав какое-то количество бульона, следует тщательно заделывать отверстие в жире или прокипятить остаток и охладить, чтобы образовавшаяся корка жира опять загерметизировала бульон с костями.

Засолка окорока

Отрезав окорок круглой или слегка овальной формы, в нем делают разрез между сухожилием и костью у коленного сустава. Затем окорок, используя этот разрез, укрепляют на крюке и острым ножом срезают лишнее мясо, придавая окороку законченный вид.

Окорока укладывают кожей вниз в дощатые ящики или бочки с отверстиями в дне, чтобы образующийся рассол вытекал из ящика в подставленную емкость. Ящик ставят в холодное место и через каждые 3–4 дня окорока перекладывают (верхние — вниз, нижние — вверх), пересыпая солью или посолочной смесью.

Через 2–3 недели окорока просолятся, поэтому их развешивают в сухом прохладном помещении для стекания рассола и заветривания.

Ветчина с можжевельником (сухой посол)

4 ч. л. ягод можжевельника растолочь, смешать с 1 ч. л. без верха сахара и 50 г посолочной смеси (с нитритами) и тщательно натереть этой смесью куски мяса со всех сторон, после чего положить их в емкость для посола шкуркой вниз, емкость закрыть и поместить в прохладный погреб.

Куски ветчины оставить в емкости для посола на три недели. В течение этого срока куски ветчины каждые 3–4 дня перекладывают, но обязательно шкуркой вниз. Через три недели слить появившийся собственный рассол и оставить куски ветчины еще на 3–4 дня в емкости для посола.

После этого куски ветчины залить холодной водой и, вымочив в течение 14 часов (для ослабления вкуса соли), обмыть чуть теплой водой. Затем в течение одного дня ветчину просушить в хорошо проветриваемом помещении, подвесив ее на мясном крюке, и коптить дымом с низкой температурой.

Во время каждого копчения на древесные опилки насыпают 1 ч. л. ягод можжевельника.

Ветчина с можжевельником (мокрый посол)

Куски ветчины уложить в емкость для посола. Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами) и 1 ч. л. без верха сахара. 6 ч. л. с верхом ягод можжевельника растолочь и добавить в рассол. Ветчину залить так, чтобы она целиком погрузилась в жидкость.

Емкость для посола накрыть материей или чистой крышкой и поставить в прохладное место.

Через 14 дней извлечь ветчину из рассола, обмыть чуть теплой водой, подвесить на мясные крюки, просушить в течение одного дня в хорошо проветриваемом помещении и коптить дымом с низкой температурой.

Во время каждого копчения на древесные опилки насыпают 1 ч. л. ягод можжевельника.

При мокром посоле ветчину в воде отмачивать не надо.

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

Ветчина с чесноком (сухой посол)

Свинину нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока и со всех сторон тщательно натереть этой смесью охлажденные куски ветчины.

Натертую ветчину уложить в емкость для посола шкуркой вниз, емкость закрыть и поставить в прохладное место.

Куски ветчины, находящиеся в емкости, перекладывают каждые 3–4 дня (шкуркой вниз). Через три недели рассол слить, а ветчину оставить в сухом виде на 4 дня. После этого залить ее холодной водой, вымочить в течение 14 часов, вынуть из воды, обмыть чуть теплой водой и подвесить для просушки на мясные крюки.

Через день начать копчение. Во время каждого копчения на древесные опилки следует класть несколько веточек сосны или сухих еловых (сосновых) шишек. Коптить ветчину необходимо до получения желаемого цвета.

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

Ветчина с тмином (мокрый посол)

Охлажденные куски ветчины положить в емкость для посола.

Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и добавить 2 ч. л. с верхом тмина.

Куски ветчины целиком залить рассолом, закрыть емкость для посола и поставить в помещение, соответствующее требованиям посола.

Через 14 дней вынуть ветчину из рассола, обмыть теплой водой и в течение одного дня просушить на воздухе. Затем ежедневно по одному разу коптить дымом с низкой температурой.

На каждое копчение использовать 1 ч. л. тмина, которым следует посыпать древесные опилки. Расход мяса — 1 кг.

Ветчина с тмином (сухой посол)

Свинину нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и 1 ч. л. с верхом тмина. Хорошо охлажденные куски ветчины равномерно натереть со всех сторон этой смесью (особенно тщательно со стороны шкурки), сложить мясо в чистую емкость для посола шкуркой вниз, емкость закрыть и поставить в помещение для посола.

Куски ветчины перекладывать каждые 3–4 дня, причем обязательно шкуркой вниз. Появившийся через три недели собственный рассол слить, а ветчину оставить в емкости для посола еще на 3–4 дня. Затем емкость наполнить водой и вымочить в ней ветчину в течение 14 часов.

После этого куски ветчины извлечь, обмыть теплой водой, подвесить и просушить. Один раз в день коптить дымом с низкой температурой.

Небольшое количество тмина, насыпанного на древесные опилки, улучшает вкусовые качества продукта.

Копченая грудинка Шварцвальд (сухой посол)

Свиную грудинку нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара, 1 ч. л. зерен кориандра, ½ зубчика чеснока и 4 ч. л. с верхом можжевельных ягод.

Предварительно охлажденные куски грудинки тщательно натереть со всех сторон полученной смесью (особенно со стороны шкурки), сложить куски в емкость для посола шкуркой вниз, закрыть крышкой и поставить в прохладный погреб.

Время посола грудинки — 14 дней. Каждые три дня куски грудинки перекладывать, но обязательно шкуркой вниз.

По истечении времени посола слить образовавшийся собственный рассол, а куски грудинки оставить еще на 3–4 дня в сухом виде в емкости для посола.

Затем емкость наполнить холодной водой и оставить в ней свиную грудинку ровно на 12 часов, после чего ее вынуть, обмыть теплой водой и повесить для просушки. Через день следует начать холодное копчение (по одному разу ежедневно).

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

Такую грудинку можно приготовить и по методу мокрого посола. В этом случае продолжительность посола — 1 неделя.

Дальнейшая технология приготовления соответствует мокрому посолу ветчины с можжевельником или ветчины с тмином. На 1 л рассола — 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара, 1 ч. л. зерен кориандра, ½ зубчика чеснока и 4 ч. л. с верхом ягод можжевельника.

Ветчина Шварцвальд (мокрый посол)

Технология приготовления аналогична приготовлению по другим рецептам мокрого посола.

На 1 кг свиного мяса — 1 л рассола (1 л воды, 120 г посолочной смеси с нитритами, 1 ч. л. без верха сахара, ½ зубчика чеснока, 2 лавровых листа).

Копчение осуществляется с применением сосновых или еловых опилок, причем в ходе каждого копчения на них следует класть 1–2 еловые или сосновые шишки.

Ветчину Шварцвальд коптят до получения насыщенного темного цвета.

Технология сухого посола ветчины Шварцвальд соответствует прочим рецептам сухого посола.

На 1 кг свиного мяса — 50 г посолочной смеси (с нитритами), ½ ч. л. сахара, зерна кориандра. Лавровый лист и чеснок — в том же количестве, что и при мокром посоле.

Ветчина с перцем

Нарезать крупными кусками свиное мясо. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 50 г сахара, 1 ч. л. с верхом черного молотого перца, 1 ч. л. с верхом белого молотого перца, ½ зубчика чеснока, 1 измельченный лавровый лист.

Охлажденные куски ветчины равномерно со всех сторон натереть полученной смесью, положить в емкость для посола жировой частью вниз, закрыть и поставить в прохладное место.

Продолжительность посола — 3 недели. Каждые 3–4 дня куски мяса следует перекладывать (верхние вниз, а нижние вверх). Затем рассол слить, а ветчину оставить в сухом виде на 3–4 дня.

После этого залить ее холодной водой на 14 часов, извлечь из емкости, обмыть чуть теплой водой, протереть чистой тканью и посыпать смесью белого и черного перца.

После обязательной однодневной просушки ветчину можно коптить дымом с низкой температурой. На одно копчение используют 1 ч. л. черного перца, которым следует посыпать древесные опилки.

Ветчина с кориандром (мокрый посол)

Свинину нарезать крупными кусками.

Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и добавить 2 ч. л. с верхом цельных зерен кориандра.

Охлажденные куски ветчины сложить в емкость для посола, залить целиком рассолом, закрыть емкость и поставить в прохладное место.

Через 14 дней извлечь ветчину из рассола и обмыть теплой водой.

После однодневной просушки коптить холодным дымом.

В процессе каждого копчения на древесные опилки насыпают 1 ч. л. зерен кориандра.

Ветчину с кориандром можно солить и сухим способом. На 1 кг мяса — 50 г посолочной смеси (с нитритами), ½ ч. л. сахара, 2 ч. л. семян кориандра.

Ветчина с пряностями (мокрый посол)

Технология приготовления ветчины с пряностями соответствует прочим рецептам мокрого посола.

На 1 кг свиного мяса — 1 л рассола (0,8 л воды, 120 г посолочной смеси с нитритами, 1 ч. л. без верха сахара, 1 ч. л. порошка «Магги», ½ зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 ч. л. с верхом ягод можжевельника, 100 мл красного вина).

В процессе копчения следует обязательно использовать несколько еловых иголок для придания ветчине особого вкуса и цвета.

Ветчина говяжья (сухой посол)

Взять мясо от нижней части бедра коровы (кострец) и нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и 1 ч. л. можжевеловых ягод.

Куски говядины (или нашингованного рулета из телятины) натереть полученной смесью и солить в течение трех недель. Затем вымочить в течение 14 часов, просушить и коптить через каждые 2 дня дымом с низкой температурой (7–10 раз).

Ветчина пастушья (сухой посол)

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и ½ зубчика чеснока.

Небольшие куски (общей массой 1 кг), вырезанные из тазобедренной части полновозрастных овец, натереть полученной смесью и солить три недели. Затем вымочить в воде в течение 10 часов и примерно 10 раз прокоптить дымом с низкой температурой.

Ветчина из шейной части (мокрый посол)

Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и добавить 1 ч. л. цельного белого перца и 1 ч. л. ягод можжевельника.

Куски шейной части свиной туши положить в емкость для посола, полностью залить приготовленным рассолом, закрыть крышкой и поставить в прохладное место на две недели. Затем вынуть ветчину из рассола, повесить на крюк и подсушить в течение двух суток. Коптить дымом с низкой температурой до получения желаемой окраски.

Копчение ветчины с применением луковой шелухи придаст продукту особый аромат.

Ветчина виноградаря (сухой посол)

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара, 1 ч. л. молотого кориандра и ½ зубчика рубленого чеснока.

Куски ветчины тщательно натереть со всех сторон полученной смесью, сложить в емкость для посола и солить три недели. Затем образовавшийся собственный рассол слить, а куски ветчины оставить в сухом виде еще на 4 дня в емкости для посола. После этого залить ветчину холодной водой, вымочить в течение 14 часов, вынуть куски из воды, обмыть теплой водой, просушить в хорошо проветриваемом помещении и коптить холодным дымом.

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

Ветчину можно приготовить по методу мокрого посола. В этом случае продолжительность посола уменьшается до 14 дней.

Вымачивание в воде не обязательно.

Свиной рулет (сухой посол)

Вариант 1. Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и ½ зубчика тертого чеснока.

Отделить спинную часть свиной туши весом 1 кг и натереть ее приготовленной смесью со всех сторон.

Дальнейшая обработка осуществляется в соответствии с общими рекомендациями. Продолжительность посола — 7 дней.

Вариант 2. Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара, 1 ч. л. цельных зерен кориандра, 1 ч. л. душистого перца, ½ лаврового листа.

Кусок лопаточной части весом 1 кг натереть со всех сторон приготовленной смесью, свернуть в рулет и зашнуровать шпагатом.

Ветчину, свернутую рулетом, обработать в соответствии с общими рекомендациями.

Продолжительность посола: на 1 кг мяса затрачивается время, равное одной неделе сухого посола.

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

Сырая кассельская грудинка или сырая кассельская свиная шея

Куски антрекотов или шейно-лопаточной части свиной туши весом 1–3 кг положить на 6 дней в 12%-ный рассол.

После посола мясо повесить на крюк, полдня просушить и подвергнуть горячему копчению в течение 30 минут.

Сырые кассельские изделия слегка запекаются лишь снаружи, а внутри они остаются сырыми.

После копчения цельные куски разделявают на отдельные ребрышки и доваривают в ходе дальнейшего приготовления.

Сырая кассельская грудинка (мокрый посол)

Антрекоты или мясо на ребрах (общим весом 1 кг) положить в емкость для посола и полностью залить рассолом, пригото-

ленным из 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. размятых ягод можжевельника и 2 ч. л. целого или дробленого черного перца.

Мясо оставить в рассоле на 6 дней, затем вынуть и полдня сушить на крюке в хорошо проветриваемом помещении. После этого коптить дымом с высокой температурой в течение 30 минут и охладить.

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

Для горячего копчения вареных кассельских изделий достаточно 20 минут.

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

Эти изделия отличаются специфическим ароматом копчености.

Сырая кассельская грудинка (ускоренный посол)

Технология приготовления такая же, как в рецепте вареной грудинки (ускоренный посол). Единственное различие состоит в том, что сырую кассельскую грудинку после посола не уваривают при температуре 80 °С, а просушивают и коптят дымом с высокой температурой в течение 30 минут.

Сырую кассельскую грудинку, шею и пашинку, приготовленные ускоренным посолом, через 2 дня можно считать посоленными и готовыми к увариванию.

Вареная грудинка (мокрый посол)

Антрекоты (общим весом 1 кг) положить в емкость для посола и полностью залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. без верха сахара и 1 ч. л. дробленых ягод можжевельника. Емкость закрыть и поставить в прохладное помещение (летом в холодильник).

Через 6 дней вынуть антрекоты из рассола, положить в сильно кипящую воду и уменьшить ее температуру до 80 °С. После

1,5-часовой тепловой обработки продукты необходимо извлечь из воды и охладить в холодном помещении (зимой можно на балконе).

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

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

Вареная грудинка (ускоренный посол)

В 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара и добавить 1 ч. л. жидкой приправы можжевельника (рассчитано на 1 кг мяса).

Приготовленный рассол ввести в грудинку с помощью ручного шприца (20% рассола от веса мяса). Грудинку положить в емкость для посола и залить рассолом той же концентрации. Через два дня вынуть из рассола и обрабатывать дальше, как при мокром посоле. Затем 1–3 раза прокоптить дымом с низкой температурой.

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

Шприцевание свиной пашины производится с боковины.

Ветчина из мяса кабана (мокрый посол)

Приготовить рассол: в 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. глюкозы или сахара и добавить 1 ч. л. зерен кориандра, ½ зубчика рубленого чеснока и 2 ч. л. ягод можжевельника.

Вырезанный кусок из тазобедренной части кабана весом 1,5–2 кг залить приготовленным пряным рассолом и оставить на 14 дней. Затем извлечь его из рассола, обмыть чуть теплой водой и просушить в течение двух дней на крюке в хорошо проветриваемом помещении. Коптить примерно 10 раз дымом с низкой температурой в соответствии с общими рекомендациями.

Для копчения применяются опилки твердых пород деревьев. В процессе каждого копчения на опилки следует класть горсть еловых или сосновых игл или шишек.

Ветчину из мяса кабана можно приготовить также методом сухого посола. В этом случае масса посолочной смеси уменьшается до 50 г на 1 кг мяса. Применение прочих пряностей (на 1 кг мяса) соответствует вышеприведенному рецепту.

Технология приготовления аналогична приготовлению ветчины сухого посола из мяса оленя.

Ветчина из мяса оленя (мокрый посол)

Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара или глюкозы и добавить $\frac{1}{3}$ зубчика рубленого чеснока и 4 ч. л. можжевельных ягод (такое количество рассола рассчитано на 1 кг мяса).

Освежеванный и вырезанный кусок тазобедренной части оленя весом 1,5–2 кг положить в емкость для посола и залить рассолом. Посол производить в прохладном помещении в течение 14 дней. Затем ветчину вынуть из рассола, обмыть чуть теплой водой и просушить на крюке в течение одного дня в хорошо проветриваемом помещении.

Коптить холодным дымом примерно 10 раз в соответствии с общими рекомендациями.

Для копчения используются опилки бука или дуба, на которые следует класть небольшие веточки сосны. Если в коптильню поместить несколько веточек каштана, то они придадут ветчине необычный аромат.

Ветчина из мяса оленя (сухой посол)

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. глюкозы или сахара, 3 ч. л. тертого чеснока, 3 ч. л. толченых можжевельных ягод (рассчитано на 1 кг мяса).

Куски мяса весом 1,5–2 кг, вырезанные из тазобедренной части оленя, равномерно и тщательно натереть со всех сторон приготовленной смесью, положить в емкость для посола и поставить на три недели в прохладное место.

Через каждые 3–4 дня куски ветчины следует перекаладывать (нижние вверх, а верхние вниз).

По окончании времени посола образовавшийся собственный рассол слить, а ветчину залить холодной водой и оставить на 12 часов. Затем ветчину обмыть теплой водой и просушить, под-

весив на крюк в хорошо проветриваемом помещении. Копчение проводить так же, как в предыдущем рецепте.

Ветчина из мяса барсука (мокрый посол)

Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), $\frac{1}{2}$ ч. л. сахара или глюкозы, добавить $\frac{1}{3}$ небольшого зубчика чеснока и 3 ч. л. с верхом ягод можжевельника.

Окорока отделить от туши, освободить от прилегающего подкожного жира и положить на 1 ночь в минеральную воду. Затем куски мяса положить в емкость для посола или в таз и залить приготовленным рассолом. Солить в течение семи дней.

Куски солонины извлечь из рассола, просушить в хорошо проветриваемом помещении.

При желании свернуть и связать, после чего обмыть теплой водой и подсушить. Коптить многократно дымом с низкой температурой, используя опилки бука или дуба. При каждом копчении посыпают на опилки 1 ч. л. ягод можжевельника.

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

Ветчина из мяса косули (мокрый посол)

Приготовить рассол: в 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара или глюкозы, добавить $\frac{1}{2}$ часть растертого лаврового листа и 4 ч. л. измельченных ягод можжевельника.

Освежевать тазобедренную часть туши косули, извлечь кость, мясо без кости положить в емкость для посола, залить рассолом и оставить на 14 дней. Затем вынуть его, удалить тампоном рассол, свернуть, плотно зашнуровать, обмыть чуть теплой водой и в течение одного дня просушить в хорошо проветриваемом помещении.

Для копчения применять смесь буковых и еловых или сосновых опилок, на которые при каждом копчении следует класть 1–2 шишки сосны или лиственницы.

Ветчину из мяса косули можно приготовить и методом сухого посола. Дозировка пряностей на 1 кг мяса соответствует

этой рецептуре. При сухом посоле количество посолочной смеси следует уменьшить до 50 г на 1 кг мяса.

Технология приготовления аналогична приготовлению ветчины из мяса оленя сухим посолом.

Прежде чем натирать мясо посолочной смесью, отделенную и освежеванную тазобедренную часть туши косули следует свернуть и связать.

Свиная грудинка

Из свиной грудинки можно легко приготовить вкусные касельские копчености. Для этого грудинку помещают на 6 дней в 10%-ный рассол или используют метод ускоренного посола, а затем помещают ее еще на 2 дня в рассол.

После посола грудинку просушивают в хорошо проветриваемом помещении и коптят в течение 30 минут дымом с высокой температурой. Сразу после этого грудинку кладут в кипящую воду и оставляют ее там на 1,5 часа при температуре 80 °С.

Копченая гусиная грудка (мокрый посол)

Гусиную грудку приготовить так, как описано в рецепте «Гусиная грудка» (стр. 34).

Для посола ее кладут на 4 дня в рассол, приготовленный из 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), ½ ч. л. сахара и 2 ч. л. ягод можжевельника. Затем грудку вынимают, складывают ее половинки, обматывают ниткой, зашнуровывают, обмывают теплой водой и подвешивают в хорошо проветриваемом помещении на два дня.

После этого гусиную грудку коптят многократно дымом средней температуры. При каждом копчении на опилки насыпают несколько чайных ложек ягод можжевельника.

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

Копченное свиное филе (мокрый посол)

Свиное филе весом 1 кг положить в тазик и залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нит-

ритами), $\frac{1}{2}$ ч. л. сахара, $\frac{1}{2}$ ч. л. тмина и $\frac{1}{2}$ зубчика рубленого чеснока.

Продолжительность посола — 4 дня. После этого вынуть филе из рассола, обмыть теплой водой, повесить на 1 день в хорошо проветриваемое помещение и многократно прокоптить дымом с низкой температурой.

Пашина по-домашнему (мокрый посол)

Свиную пащину со шкуркой весом 1 кг положить на 1 неделю в рассол, приготовленный из 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, $\frac{1}{2}$ ч. л. порошка «Магги» и 3 ч. л. размятых ягод можжевельника, или посолить ускоренным методом, залив затем продукты рассолом такой же концентрации и оставив в нем еще на 2 дня.

После посола пащину вынуть, просушить в течение одного дня и коптить дымом с высокой температурой в течение одного часа.

Сразу после копчения пащину варить в течение 1,5 часа в горячей воде при температуре 80 °С, извлечь из воды, остудить и еще 1–2 раза прокоптить дымом с низкой температурой.

ВЯЛЕНИЕ



ВЯЛЕНИЕ РЫБЫ

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

Под комбинированным воздействием медленного обезвоживания, солнечного света и предварительного слабого посола ткани рыбы претерпевают значительные изменения: уплотняются, пропитываются жиром и приобретают при этом своеобразный вкус и вид.

Для вяления используют главным образом воблу, леща, скумбрию и тарань, но можно вялить усача, рыбака, другую частиковую рыбу. Чем жирнее рыба, тем в большей степени от вяления она приобретает новые ценные качества.

Свежепойманную рыбу сразу же обрабатывать для вяления не следует. Вначале рыбу выдерживают 2–3 часа в прохладном месте в кучке, вперемешку с травой (лучше крапивой), затем подготавливают для посола.

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

Перед посолом рыбу нанизывают на шпагат. Держа иглу со шпагатом (длиной около 60–70 см) в левой руке, правой насаживают на иглу через глаза рыбу спинками в одну сторону. Нанизав на иглу от 2 до 10 рыбин, в зависимости от размеров, их проталкивают с иглы на шпагат, концы которого завязывают простым узлом.

Связки рыбы промывают от загрязнений в воде, натирают солью, которую набивают также в жабры и внутрь через разрез.

У крупной рыбы (весом более 1,5–2 кг) делают дополнительно продольный разрез на спинке, куда также засыпают соль.

Затем связки рыбы укладывают брюшком вверх, не очень плотно, в бочонок или кадку, на дно которых предварительно наливают солевой раствор (1 часть соли на 4 части воды).

Через 2–5 суток, в зависимости от размера рыбы и погоды (при теплой погоде срок посола меньше), связки рыб вынимают из бочонка, кладут на несколько часов в кучу и затем тщательно промывают холодной водой, после чего рыбу развешивают на открытом воздухе на горизонтально положенных жердях, лагах сарая и т. п., лучше на солнечной стороне, но в тени, под навесом. При развешивании связки стараются расположить так, чтобы рыбы не соприкасались и висели брюшком наружу.

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

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

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

Для балыков нужно выбирать упитанную рыбу без ранений, убитую в живом бодром состоянии.

Вяление рыбы — процесс не менее трудоемкий и ответственный, чем соление и промывка. Как показывает опыт, наилучших результатов в вялении рыбы можно достичь, поместив ее через люк в контейнер из мелкой сетки (сушильни), полностью закрытый от мух, ос и прочих насекомых.

В потрошенную, пластованную, а также в рыбу, у которой надрезан спинной хребет, вставляются деревянные распорки. Задача распорок — не допустить соприкосновения двух половинок и обеспечить правильный процесс проветривания и завяливания рыбы.

Первые 3–4 часа контейнер устанавливается в прохладном месте, защищенном от прямых солнечных лучей. Как только мясо обветрилось и покрылось тонкой корочкой, контейнер

переставляют в место частичного попадания солнечных лучей, и только на 3–4 суток вяления на ограниченное время (30–40 минут) его выставляют под прямое попадание солнечных лучей. В дальнейшем контейнер опять ставят в тень. В этот момент рыба обильно выделяет скопившийся внутри нее жир, мясо становится более нежным и привлекательным с гастрономической стороны.

Если рыба высохла полностью, из нее вынимают распорки и убирают ее либо в бумажные пакеты, либо заворачивают в мешковину. Если приходится снимать не до конца проявленную рыбу, распорки дополнительно укрепляют и укладывают ее так, чтобы механическое воздействие на них было минимальным.

Если температура воздуха при вялении не достигает 18–20 °С, то рыбу развешивают на шнуре в тенистом продуваемом месте. Рыбу весом более 500 г размещают на шнуре головой вниз, только в этом случае обеспечивается скорейшее удаление рассола.

Если рыба вялится не в сушильне, то после установки в нее деревянных распорок ее желательно опрыскать трехпроцентным раствором уксусной кислоты (распыскивателем).

Первые 2 часа обязательно следует отгонять мух. Накрытие вялящейся рыбы марлей с целью изоляции от насекомых на практике обычно приводит к нулевому эффекту, так как обеспечить герметичность ее практически невозможно.

Современные портативные сушильни состоят из проволочно-металлического каркаса, обтянутого прочной мелкаячеистой сеткой. На верхнем основании сушильни установлены металлические прутки, обеспечивающие прочность конструкции и в то же время выполняющие роль несущих полок, на которые с помощью специальных крючков подвешивается просоленная рыба.

Рыбу загружают в сушильню через боковое отверстие в сетке и развешивают на крючках, отверстие закрывается с помощью «молнии». Сушильня подвешивается к ветке дерева или к горизонтальному шесту, установленному на распорках. Над сушильней устанавливается навес из полиэтиленовой пленки или водоотталкивающей ткани.

Для более жесткого крепления основание сушильни фиксируют на четырех растяжках (по такому принципу устанавливается туристическая палатка).

Объем компактной сушильни колеблется в пределах 0,6 м². Удобные для транспортировки конструкции сушильни весят не более 1 кг, зато при полной загрузке вмещают до 15 кг рыбы.

Подготовка рыбы к вялению

Судак

При потрошении судака для вяления брюхо разрезать следует не снизу, как это делается обычно, а сбоку, перерубая все ребра. Затем рыбу надо посолить, положить в целлофановый пакет и закопать в землю. Через час или полтора, в зависимости от ее размеров, рыбу нужно выкопать, перевернуть и закопать снова на такое же время. После этого хорошо просолившуюся рыбу вынуть из пакета, промыть и подвесить головой вниз. Пока рыба вялится, мелко нашинковать чеснок, положить его внутрь подвяленной рыбы вместе с 2–3 горошинами перца и лавровым листом.

Вобла

Рыбу не потрошат и не чистят, укладывают в емкость, пересыпают солью и перекладывают лавровыми листьями, как при прямом посоле. Сверху устанавливают гнет. Соление длится 3–4 дня. По истечении этого времени с рыбы тщательно смывают соль, специи, слизь и насухо протирают полотенцем.

Вобла с сахаром

Берут среднюю непотрошеную рыбу (100–150 г), натирают солью против чешуи и укладывают слоями в посуду (желательно деревянную). Затем готовят тузлук (специальный рассол), в который добавляют сахар из расчета 3 ст. ложки на литр, а также перец, гвоздику. Самое главное, чтобы сам тузлук получился вкусным.

Рыбу заливают им «с верхом», придавливают подручным гнетом и ставят в темное прохладное место на 3 дня.

Плотва

Необходима плотва весом не более 400 г. Рыбу не потрошат и не чистят. Внутренности можно промыть при помощи спринцовки или шприца крепким соляным раствором, что позволит не только ускорить процесс засолки, но и продезинфицирует

рыбу. Затем нужно приготовить рапу (соляной раствор) в пропорции: на 1 литр воды — 100 г соли. Пока рапа остывает, рыбу как следует моют, выкладывают в подготовленную посуду. Рекомендуется укладывать голову к хвосту ровными рядами, не создавая буфов. После этого рыбу заливают остывшей рапой. Сверху кладут гнет, который должен быть не менее 15 кг (чем жарче, тем тяжелее).

Располагать гнет следует равномерно! Держать рыбу в рассоле более полутора суток не рекомендуется. Правда, стоит сказать о том, что каждая рыба по-своему берет соль и каждой рыбе нужен определенный срок, чтобы она «созрела». После этого рыбу следует хорошо промыть до полного удаления слизи.

Некоторые рыбаки советуют промывать рыбу после соления в проточной воде столько времени, сколько она находилась в рассоле.

Чехонь

На 30 непотрошенных экземпляров для засолки нужен 1 кг соли. Укладывают рыбу в тару слоями, каждый из которых пересыпают солью. Сверху слои прижимаются гнетом. В жаркую погоду тару с засоленной рыбой нужно держать в прохладном месте (погреб, подвал, холодильник, прибрежный песок).

Крупную рыбу солят 2–3 суток, некрупную — 1–2 суток, периодически сливая образовавшуюся жидкость.

После засолки рыбу хорошо промывают в воде до удаления слизи.

Сушка (вяление)

Развешивать рыбу для сушки необходимо в тени на ветру, лучше с вечера, тогда за ночь верхний слой присохнет и будет меньше проблем с мухами. Если таранка сохнет в сырую и дождливую погоду, она от этого становится только вкуснее (правда, сохнет дольше).

Самое крупное расхождение в технологии сушки рыбы состоит в том, как вешать рыбу: за хвост или за голову. Есть специалисты, которые считают, что лучше головой вниз. При таком положении влага вытекает через рот, и рыба быстрее и равномернее сохнет.

На деревянной доске ножом прокалывают рыбок около хвоста и с помощью расправленных больших скрепок или специ-

альных крючков из нержавеющей проволоки развешивают их на бечевке.

Другие же считают, что вешать рыбу за хвост — последнее дело, так как при такой технологии из нее во время сушки уходит жир. В таком случае рыбу вешают за глаза, внутренний жир из такой рыбы впитывается в мясо, и легкая желчная горечь придает готовому продукту своеобразный вкус, который особо импонирует любителям пива.

Вяление длится от четырех до десяти дней.

Способы борьбы с мухами

Если уже появились мухи, то для защиты от них необходим марлевый полог с горловиной, которую после развешивания надо завязать. Марлю можно сбрызнуть уксусом или воспользоваться «мазью» от мух. Можно также обильно натереть рыбу чесноком.

Мазь от мух: на 1 объем уксуса берут 3 объема подсолнечного масла, перемешивают и этим составом смазывают развешенную рыбу. Мухи на масло не садятся; если какая-нибудь все же сядет, яйца она не отложит.

Вобла (тарань)

Рыбу тщательно промыть, удалить жабры и посолить сухим или мокрым способом на 10 дней. Вынуть, нанизать на шпагат и вывесить сушиться на 2–3 недели.

Лещ, карп, карась и подобная им рыба

Вялится по вышеприведенному рецепту.

Скумбрия

1-й рецепт. Промыть рыбу в холодной воде, удалить жабры и внутренности, не разрезая брюшка.

Подготовленную тушку разрезать вдоль позвоночника, промыть, дать стечь воде, распластать и посолить внутреннюю часть смесью из одной чайной ложки соли и 2 г сахара на 1 шт. Сложить подготовленную рыбу в один слой спинками вниз на бумагу и поставить в холодное место на 48 ч. Затем промыть хо-

лодной водой, дать стечь и снова уложить в один слой и поставить в холодное место.

2-й рецепт. Скумбрию промыть, вынуть внутренности, не разрезая брюшка, и удалить жабры. Связать рыбу попарно ниткой или тонким шпагатом, пропущенным через хвосты, и опустить на 8 ч в рассол из 25 г соли на 1 л воды. Вынуть, промыть в холодной воде, повесить вялиться на 14 дней.

Щука

Вымыть, разрезать брюшко, вынуть внутренности и спинной хребет, уложить в емкость на 3 дня, пересыпав солью. Вынуть, отряхнуть соль, сделать распорки, чтобы рыба была раскрыта, связать попарно и повесить сушиться на солнце. Когда высохнет, хранить в сухом холодном месте.

Ставрида

Свежую или мороженую ставриду промыть, разрезать брюшко, удалить внутренности и жабры, снова хорошо промыть. Засыпать соль внутрь и хорошо натереть солью снаружи. Уложить в емкость под гнет на 36 ч, пересыпав солью. Затем промыть холодной водой, окунуть в слабый раствор уксуса и повесить вялиться на 3–5 дней.

Бычки

Рыбу тщательно вымыть, дать воде стечь и посолить сухим способом. Выдержать 2–3 дня, нанизать на нитки или толстый шпагат и повесить сушиться на солнце и ветерке. Хранить в сухом прохладном месте.

Вяленая икра

У окуней, наловленных по перволедку, аккуратно, чтобы не повредить «икорный чулочек», вспарывают брюшко, вытаскивают икорные «колбаски», обваливают в соли и укладывают в эмалированную посуду. Посуду накрывают фанеркой и придавливают гнетом. Икру солят в течение четырех дней. Затем промывают, концы «чулочков» стягивают нитками, чтобы не разлезлись. В таком виде икру подвешивают на 5–7 дней.

Вяление карпа

Рыбу очищают от чешуи, удаляют внутренности, головы и хвосты отрезают. Подготовленную рыбу засаливают сухим или мокрым посолом и выдерживают 10 дней, затем промывают, отцеживают и слегка солят смесью соли с 2 процентами селитры. Подвешивают в вентилируемом месте и сушат в течение 2–3 недель.

Высушенную рыбу упаковывают в ящики, имеющие с двух сторон отверстия для проветривания. Для этой же цели между отдельными рыбинами помещают палочки или щепки.

В сухом вентилируемом месте такая рыба может сохраняться до 1 года.

Вяление непотрошеного карпа

Наиболее тонкими вкусовыми качествами обладает неразделенный (непотрошенный) карп, т. е. вяленый в собственном соку. Его лучше всего готовить зимой.

После удаления чешуи и жабер вымытую в холодной воде рыбу следует заморозить. При этом каждая рыбина должна быть заморожена отдельно. Мороженую неразделенную рыбу укладывают в емкость, пересыпают каждый ряд рыбы солью, накрывают крышкой и придавливают гнетом. При таком варианте обеспечивается равномерное просаливание всех тканей и внутренних частей рыбы.

При вялении карпа в домашних условиях ни в коем случае нельзя развешивать его возле отопительных батарей. Рыба должна в процессе медленного вяления созреть и набирать вкусовые свойства, а не печься.

Перед употреблением у рыбы следует вспороть живот и удалить внутренности.

Карпа можно направлять в посол и затем на вялку, не снимая чешуи. Многие так и поступают. Особенно когда вялят большое количество рыбы. Однако, чтобы рыба быстрее просаливалась и более полно проходил процесс созревания, т. е. вяления, чешую лучше снимать.

У крупного карпа необходимо удалять и головы, из которых можно варить уху. Жабры у рыбы во всех случаях ее употребления надо удалять, так как они содержат много слизи, быстро портятся, горчат.

Соль берут из расчета 300–400 г на 1 кг рыбы. В случае пересола рыбу следует вымочить в чистой холодной воде в течение 3–4 ч с тем, чтобы в ее мясе после вяления осталось не более 3–5% соли.

Вялить рыбу лучше всего под открытым небом в апреле — мае, а также осенью, когда нет черных мух. Вывешивать рыбу лучше всего там, где меньше солнца, а больше ветра, не допуская попадания на нее атмосферных осадков.

Зимой можно вялить рыбу прямо в квартире, выделив для этих целей определенный уголок на кухне. Для вяления можно брать любую рыбу, но лучшая продукция получается из леща, плотвы, красноперки и, конечно, из карпа, сазана.

ХРАНЕНИЕ ВЯЛЕНОЙ И СОЛЕНОЙ РЫБЫ

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

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

Мелкую плотву очень удобно хранить по рецепту подводников. В трехлитровую банку складывают вяленую рыбу, затем вливают столовую ложку спирта (можно 2 ложки водки), и банку закрывают полиэтиленовой крышкой. У такой рыбы своеобразный запах и нормальный вкус.

Вяленая рыба не должна иметь плесени и затхлого запаха. Бывает, что вяленую рыбу поражает вредитель шашел (личинка жука-кожееда). Если шашел поражает только жабры и наружную часть рыбы, то после его удаления рыбу можно использовать.

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

При неправильном хранении на соленой рыбе может появиться липкий налет молочно-белого или грязновато-белого цвета (т. е. омыление), а у жирной рыбы — ржавчина, пожелтение, проникшее в толщу мяса. Запах рассола кислый, неприятный.

Соленую рыбу при неправильном хранении поражает прыгунок (белый червь — личинка сырной мухи). Прыгунка нужно немедленно ликвидировать путем выдержки и последующей промывки рыбы в крепком соляном растворе.

ВЯЛЕНИЕ МЯСА

Вяленое мясо готовят из баранины, молодой телятины, конины, козлятины, мяса кроликов, нутрий и домашней птицы (индеек, гусей). Для этого мясо срезают с костей и, освободив от крупных сухожилий, нарезают полосками толщиной 3–5 см и массой до 1–1,5 кг.

Готовят рассол из расчета 200 г соли на 1 л воды, добавляют в него немного пряностей, кипятят и в кипящий рассол поочередно на 2–3 минуты опускают куски мяса. Затем каждую полоску подвешивают для стекания рассола, охлаждают и вялят в темном, чистом, сухом, проветриваемом помещении (при температуре 0–10 °С) 15–30 дней. Конечно, в помещение не должны проникать мухи, осы, муравьи и другие насекомые, способные портить мясо.

Иногда провяленное мясо некоторые любители натирают молотым слабозжучим перцем.

Мясо вяленое по-охотничьи

Для приготовления вяленого мяса по-охотничьи потребуются вырезка телячья, соль, перец свежемолотый (прямо из мельницы, т. к. уже молотый из магазина дает только горечь, а не аромат), натуральные кавказские специи для мяса, свежий лавровый лист.

Вырезку порезать на полоски, толщиной не менее 3×2 см и во всю длину мяса (можно не срезать сало на некоторых кусках, а если кому не нравится, можно удалить его). Помыть в холодной воде. Затем нижний слой большой кастрюли посы-

пать солью, перцем, специями и наломать лавровый лист (примерно на три части один лист). Затем выкладывать слоями мясо, каждый слой пересыпать солью, перцем, специями и лавровым листом, накрыть тарелкой и придавить грузом. Солить покруче, т. к. солится не долго, всего сутки.

Через сутки мясо вытащить, убрать лавровый лист и канцелярскими скрепками (которые в специальной оболочке, цветные) проколоть мясо и повесить на палку.

Через два дня мясо готово. Оно будет снаружи подсухшее, а изнутри мягкое. Если вам нравится совсем сухое мясо, то оставьте его еще повялиться.

Мясо вяленое

1 кг мяса, 50 г соли, 1 лимон, 1 ст. ложка 6% -ного уксуса, лавровый лист.

Мякоть мяса порезать лентами длиной 20 см, шириной 4–5 см, толщиной 2–3 см. Натереть солью, посыпать перцем, чесноком, проложить лавровым листом и уложить плотно в посуду, пересыпая солью между рядами. Смочить соком лимона или уксусом. Затем положить груз и оставить на 12 часов.

После просолки развесить на вешалках или на крючках на ветках дерева, накрыть марлевым положком и вялить на ветерке. Если мясо надо закоптить, то после того, как оно обсохнет, его можно нести в коптилку или закоптить над дымом маленького костра из сырых гнилушек.

Вяленые кусочки мяса хорошо использовать для перекусов.

Домашняя колбаса (1)

Мясо, соль, черный молотый перец, кишки, сало.

Мелко порезать мясо свежей жирной говядины или конины, посолить, добавить черный молотый перец по вкусу и тщательно перемешать.

Положить подготовленный фарш в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на холод на 1–1,5 суток.

Кишки промыть холодной водой, вывернуть, соскоблить слизь, еще 3–4 раза тщательно промыть и снова вывернуть. Один конец перевязать ниткой. Кишки наполнить фаршем, че-

редуя куски мяса и сала. Жирность мяса должна быть примерно 30%. При большей жирности начиненные кишки проколоть в нескольких местах иглой, чтобы излишний жир вытек. Заполненные кишки с завязанными концами вывесить на солнце и ветер на несколько дней. Затем на 2–2,5 месяца подвесить в темном прохладном месте.

Готовая колбаса сохраняется 4–5 месяцев, и ее можно употреблять как в сыром, так и в вареном виде.

Домашняя колбаса (2)

5 кг жирной свинины, 60 г черного молотого перца, 5 стручков мелко жгучего перца, чабрец и соль по вкусу, 1 рубец жвачного животного.

Мясо нарубить, смешать с приправами и дать ему постоять 6–8 часов. Наполнить приготовленной смесью хорошо очищенный и вымытый рубец. Засыпать деревянными стружками, прижать тяжелым камнем. Оставить на 20 дней, после чего переложить в темное прохладное место для сушки.

Суджук

1 кг говядины, 1 кг свинины, 50 г соли, 10 г сахара, 15–20 горошин черного перца, тонкие свиные кишки, 2 г аммиачной селитры.

Подготовленное мясо перемолоть на мясорубке, добавить соль, молотый перец, сахар и селитру. Тщательно вымесить фарш, раскатать его слоем толщиной около 10 см и держать в холодном месте 10–12 часов. Затем наполнить этой массой кишки, перекручивая их с интервалом в 10–12 см.

Суджук подвесить сушиться в прохладном проветриваемом месте, через каждые 1–2 дня прессуя скалкой.

Гусь

Обработать тушку гуся, изнутри и снаружи хорошо натереть солью, затем плотно завернуть в пергаментную бумагу или целлофан, крепко перевязать бечевкой, чтобы не было доступа воздуха, и положить в муку или подвесить в защищенное от ветра

место (чердак). Через 3–4 месяца гусь будет готов. Мясо гуся должно быть упругим, красноватым, из него должен выступать тающий жир.

Вяленый гусь может храниться в темном прохладном помещении 2–3 года. Чем дольше срок хранения, тем гусь вкуснее.

СУШКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Продукты, предназначенные для хранения, сушат, во-первых, для того, чтобы уменьшить содержание воды в них и создать неблагоприятную среду для развития микроорганизмов, а во-вторых, чтобы увеличить их пищевую ценность.

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

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

ВАРКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

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

Продолжительность варки — от 15 минут до 2–3 часов в зависимости от толщины продуктов. Меньше всего варят сосиски — 10–15 минут. Их можно считать сваренными, если при

разламывании они трескаются. Колбасы варят от 40 до 80 минут. Готовность определяется при помощи металлической иглы: иглой прокалывают колбасу и задерживают одну-две минуты, пока она полностью не воспримет внутреннюю температуру; затем иглу вынимают и прикасаются ею к внутренней части руки над кистью; если игла нестерпимо горячая, это является указанием, что продукт сварен. Наиболее продолжительное время варятся ветчина и студень.

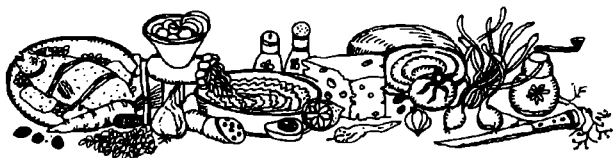
Сваренные продукты охлаждают в другой посуде холодной или проточной водой, чтобы они сохранили хороший внешний вид (не сморщивались) и чтобы не дать возможности развиваться микроорганизмам.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ МЯСА

Замораживание является также одним из способов сохранения мяса на более длительный срок. При отсутствии холодильника в домашнем хозяйстве этот способ консервирования можно применить зимой. Это осуществляется в холодные зимние дни посредством подвешивания мяса снаружи в целях замораживания.

Ввиду того, что не все дни зимой холодные, необходимо создать подходящие условия для хранения замороженного мяса. Для этой цели в подвале устанавливают большой ящик, который наполняют льдом, солью и соломой, чередуя их слоями. Замороженное мясо укладывают в этот ящик и сохраняют при постоянной температуре.

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Венские колбасы

Взять 5 фунтов* говядины и 3 фунта свинины, мелко порубить, отбрасывая жилы, положить на решето на сутки.

3 фунта верхнего свиного сала нарезать кусочками, посолить 4 лотами соли и оставить на несколько часов. Потом все смешать, прибавить 10 лотов соли, 3 лота кардамона, 4 лота перца, размешать, наполнить воловьи кишки и наколоть их иголкой.

Далее поступать, как с итальянскими колбасами.

Старолитовские колбасы

Взять 10 фунтов свинины, очищенной от жил, 3 фунта говядины и 2 фунта дичи (серны или лося). Свежее мясо мелко нарезать ножом, изрубить сечкой, добавить 2 лота перца, по $\frac{1}{2}$ лота гвоздики, майорана, лаврового листа, 20 лотов сухой соли, 1 лот селитры, мелко истолочь, просеять, размешать с мясом, отбить его деревянной толкушкой, добавить $\frac{3}{4}$ стакана спирта, $\frac{1}{2}$ фунта верхнего свиного сала от затылка, нарезанного тонкими продолговатыми кусочками, плотно наполнить этой массой толстые воловьи кишки (чем они толще, тем лучше). Перевязать их и поместить между двумя досочками, положив на них легкий пресс.

Так выдержать колбасы два дня в протопленной комнате, потом вынести в кладовую, покрыть доской и камнями, увеличивая постепенно их тяжесть.

1 пуд — 16,38 кг, 1 фунт — 410 г, 1 лот — 12,8 г, 1 золотник — 4,25 г,
1 доля — 44,5 мг, 1 гарнец — 3,3 л.

Через две недели колбасы достать из-под пресса, подвесить в холодном месте, а затем коптить около двух недель, периодически переворачивая.

После копчения колбасы повесить на чердак (на сквозной ветер) на две недели, потом, очистив, хранить в сухой ржи, хмеле, сене или золе.

Итальянские колбасы

23 фунта свинины (от лопатки), очищенной от жил, 4 фунта говядины мелко нарезать, положить на решето на сутки и держать в обычной теплой комнате, чтобы мясо обсохло. Нарезать небольшими кусочками 6 фунтов верхнего свиного сала от затылка, посолить (12 лотов сухой соли) и оставить на сутки.

Обсохшее мясо мелко изрубить, как фарш, посолить 1 фунтом соли, добавить мелко истолченный перец (2 лота), 2 лота корицы, 1 лот селитры, 1 мускатный орех (натертый) и несколько капель сока чеснока.

Заполнить приготовленным фаршем гладкие свиные кишки (предварительно вымоченные в вине или спирте, посоленные; вывернутые кишки наколоть иголкой), плотно набивая (но чтобы не лопнули). Крепко перевязать, повесить в холодное место, коптить в течение одной—двух недель ветками коландры или можжевельника.

Повесить на чердаке (от плесени очищать щеткой, смоченной в растительном масле с вином или спиртом).

Колбасы для скорого употребления

Взять 2½ фунта свинины, 1 фунт говядины, 4 лота соли, ¼ фунта поджаренного в масле лука, 2–3 зубчика чеснока, 1 золотник селитры, ½ лота перца.

Все смешать, плотно набить свиные или воловьи кишки, перевязать их, повесить на сквозной ветер на три дня, коптить в течение 2–3 недель.

Охотничьи сосиски (колбаски)

Взять 15 фунтов постной и 5 фунтов жирной свинины, мелко измельчить и приготовить специи: 3 золотника селитры,

$\frac{3}{4}$ фунта соли (по вкусу), 2 лота майорана, $1\frac{1}{2}$ лота красного и $\frac{3}{4}$ лота черного перца. Смешать специи с фаршем, набить кишки (тонкие свиные) и держать их в тепле 20 часов. Затем проветрить на холоде и коптить в течение 1,5 недели.

Домашняя колбаса

Мелко нарубить 5 фунтов свинины, $2\frac{1}{2}$ фунта сала, добавить 2,3 золотника (10 г) соли, по 0,7 золотника (3 г) тмина, черного перца и сахара.

Смесь выдержать 12 часов в темном месте. Затем набить тонкие свиные кишки, просушить их на весу и 3–4 дня вальцевать скалкой. Затем прокоптить в течение 4–5 часов и просушить.

Срок хранения — до 6 месяцев.

Копченая говядина

Свежую говядину натереть со всех сторон солью с селитрой. Когда остынет, сложить куски друг на друга в ящик, пересыпая солью. На 3 пуда мяса идет 5 фунтов соли и $\frac{1}{8}$ фунта селитры.

Посоленное мясо выдержать в теплом месте 12–18 часов, а затем обсушить и коптить в домашней коптильне в течение пяти дней.

Копченая говядина по-гамбургски

1,5 пуда говядины опустить в кипяток, довести до кипения, вынуть, обсушить на решете, натереть смесью из $2\frac{1}{2}$ фунта соли и 6 золотников селитры и посадить в горшке в теплую печь или поставить на дворе в тени на 12 часов.

Потом обвязать куски белой бумагой и коптить в течение пяти дней в домашней коптильне.

Копченая ветчина

Назначенные для копчения окорока, голову кабана сложить в отдельный бочонок, натирая каждый кусок солью, селитрой и прочими специями.

На 100 фунтов свинины идет 5 лотов селитры, 5 фунтов сухой истолченной и просеянной соли, 5 лотов лаврового листа,

5 лотов перца, 3½ лота гвоздики (все специи истолочь). Бочонок с мясом закупорить, два дня держать в комнате, часто переворачивая, потом засмолить и вынести в холодное место.

Когда ветчина просолится (не позже начала марта), достать ее, очистить, натирая пшеничными отрубями, поместить на чердак на два дня и коптить в продолжение трех недель сперва в легком дыму, а потом в сильном, прерывая копчение на 1–2 часа. Ночью огонь не поддерживать.

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

Копченая телятина

Взять две задние части жирного большого телятенка, отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир.

Взять фунт соли, 3 золотника селитры, ¼ фунта сахара, мелко истолочь, размешать, натереть со всех сторон телятину, уложить в кадку, посыпая оставшейся солью, сверху положить круг или тяжелый гнет. Выдержать в комнате один день и поставить в холодное место на две недели, переворачивая куски через два дня.

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

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

Копченая баранина готовится так же, как и телятина.

Бараний окорок по-шотландски

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

Перед копчением заднюю баранью ногу около двух недель выдерживают в рассоле, приготовленном из калийной селитры, поваренной соли, карамелизованного сахара, кориандра,

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

Этот же способ применяют для копчения гуся и говядины.

Копчение ветчины без дыма

1 фунт (410 г) сажи от дров всыпать в гарнец (3,3 л) мягкой воды и варить под крышкой, пока не выпарится половина воды. Снять с огня, настоять в течение ночи.

Наутро осторожно слить сверху чистую воду, процедить через сито (жидкость должна иметь цвет крепкого кофе). Всыпать в воду горсть соли; когда соль растворится, тщательно размешать и опустить в рассол мясо, приготовленное для копчения, так, чтобы оно было покрыто водой.

Большой кусок свинины должен мокнуть 20–24 часа, куски сала — 4–6 часов, колбасы и язык — 4–5 часов. Затем продукты необходимо повесить на сквозняке, чтобы они хорошо просохли; хранить в сухом месте.

Приготовленная таким способом свинина очень вкусная и долго хранится.

Копчение нутрии

Для приготовления копченых изделий из нутрии используют свежее мясо, полученное от здоровых животных. Оно должно быть чистое, без признаков порчи, кровоподтеков и побитостей, хорошо остывшее или охлажденное, предпочтительно средней упитанности. Коптят тушки целиком, за исключением крупных, которые целесообразно разделить на две продольные половины или четвертинки.

Перед копчением их очищают от сгустков крови, бахромы, остатков диафрагмы и отделяют зарез между вторым и третьим позвонками, а у крупных экземпляров, кроме того, еще удаляют малоценные части (шейные позвонки, грудную и тазовую кости, отростки поясничных позвонков, концы ребер и т. д.). В этом случае для копчения используют 75% массы тушки.

Процесс обработки включает две основные операции — посол и непосредственное копчение.

Первая в значительной степени определяет качество готового продукта. Тушки тщательно натирают посолочной смесью среднего помола (97% поваренной соли и 3% сахара), плотно укладывают в бочку, пересыпая каждый ряд приготовленной смесью (4% к массе мяса), и накрывают деревянным кружком, на который накладывают груз.

На 2,5 кг мяса расходуют примерно $\frac{1}{2}$ стакана соли и столовую ложку сахарного песка. В таком виде его выдерживают 2–3 дня, а затем заливают рассолом (на 10 л воды — 1,6 кг соли, 100 г сахара, 0,05 г пищевой селитры). Затем опять закрывают кружком с грузом и ставят в прохладное место на 10–15 суток (в зависимости от массы тушек).

После этого тушки вынимают и оставляют на 2–3 дня для стекания рассола и созревания, в процессе которого улучшаются аромат, консистенция и вкус продукта, равномерно распределяется соль между поверхностным и глубокими слоями мяса.

Созревшие тушки вымачивают в холодной воде в течение 2–4 часов и тщательно очищают поверхность от возможных загрязнений (процесс вымачивания проводят с целью предотвращения выступления соли на поверхности мяса при копчении).

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

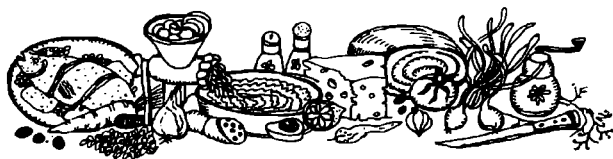
Предварительная подсушка способствует улучшению цвета копченостей и образованию характерного блеска.

Из мяса нутрий можно приготовить также копчено-вареные рулеты. Для этого из тушки удаляют кости, а мякотную часть натирают посолочной смесью, свертывают рулетом и перевязывают шпагатом через каждые 5 см. Затем помещают на 7–10 дней в рассол, после чего выкладывают для пролежки на 1–2 дня (для стекания рассола), потом вымачивают 3–4 часа и варят в воде при температуре 80–85 °С из расчета 50 минут на каждый килограмм мяса.

По окончании варки продукт подсушивают и коптят при температуре 35–45 °С в течение 18–24 часов, а затем снова просушивают в течение 5–7 суток при температуре воздуха 12–15 °С.

Хранят рулеты в упакованном виде 30–40 дней при температуре, близкой к 0 °С.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ КОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ



- Готовым продуктам дают остыть в коптильне, а затем повешивают в хорошо проветриваемое темное помещение — на чердак, в чулан или кладовую.

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

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

- Копчености, покрывшиеся плесенью или слизью, промывают рассолом, зачищают и повторно коптят. Заплесневелые места можно протереть растительным маслом, особенно на колбасах. Правда, некоторые гурманы считают, что масло изменяет вкус продуктов.

При заплесневении продуктов можно их обмыть или протереть солевой водой (бульоном после варки сала), а затем повторно прокоптить. К сожалению, с каждым последующим копчением продукт становится жестче.

- Аромат копченой птицы хорошо сохраняет пергаментная обертка.

- Копчености с прогорклым жиром, затхлым или гнилостным запахом в пищу употреблять нельзя.

- Продукты часто начинают портиться изнутри, хотя внешне выглядят нормально. В таких случаях мясо прокалывают нагретым ножом или деревянной палочкой и нюхают.

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

- Подвал или погреб, если в них не хранят продукты, в летнее время следует как можно чаще держать открытыми, чтобы хорошо проветрить и просушить, тщательно очистив перед этим стены, настилы, полки от грязи и плесени. Затем их желательно обмыть горячей водой с каустической или кальцинированной содой (1–2%-ной) и просушить.

СОДЕРЖАНИЕ

КОПЧЕНИЕ, СОЛЕНИЕ, ВЯЛЕНИЕ – БЕЗ ПРОБЛЕМ! ..	3
КОПЧЕНИЕ	5
Соление мясных продуктов перед копчением	8
Копчение мясных продуктов	10
Подготовка мясных продуктов к копчению	12
Копчение окорока, грудинки и корейки	13
Копчение нутрии и крольчатины	14
Копченая гусятина (старинные рецепты)	15
Грудинка	15
Домашняя копченая колбаса	15
Копчение окороков	16
Домашняя птица холодного копчения	17
Гуси и утки горячего копчения	18
Копченое сало	18
Сырокопченая колбаса	20
Ливерная копченая колбаса	21
Домашняя салями	22
Макси-салями	22
Мини-салями	23
Мини-салями для гурманов	23
Крестьянская салями	24
Кайзерованное мясо	24
Копченые косточки	25
Копченые языки	25
Конина сырокопченая	25
Филей говяжий копчено-вареный	26
Шейка копчено-вареная	26
Карбонад варено-копченый	27
Пастрома копчено-запеченная	28
Корейка копчено-запеченная	28

Корейка копчено-вареная	29
Грудинка сырокопченая	29
Грудинка копчено-вареная	29
Ребра свиные копчено-вареные	30
Мясо сырокопченное	30
Шпик копченый	31
Конина копчено-вареная	31
Балыковая колбаса	32
Колбаски копчено-вареные	33
Гусиная грудка	34
Говяжья грудинка	34
Ветчинные свиные ножки и головы (область щеки)	34
Края	35
Копчение рыбы	35
Технология копчения рыбы	37
Обезвреживание рыбы	39
Советы начинающим	41
Холодное копчение рыбы	42
Горячее копчение рыбы	45
Полугорячее копчение рыбы	54
Охлаждение и хранение копченой рыбы	55
Копчение рыбы на противне	56
Копчение рыбы на дне котла	57
Угорь копченый	57
Рыба горячего копчения по-фински	57
Копченая лососина (и другая рыба) по-шотландски	58
Копченая сельдь	58
Пикша	59
Копченая пикша	60
Кипперсы	60
Копчение «жидким дымом»	61
СОЛЕНИЕ	62
Соление рыбы	62
Тузлучный (мокрый) посол	65
Провисной посол (разновидность селедочного посола)	66
Сухой посол	66
Экспресс-посол	69
Посол рыбы методом размораживания в холодильной камере (холодильнике)	69
Большой сухой посол	70

Большой мокрый посол	70
Мелкий мокрый посол	71
Провисной посол	71
Балыковый посол	71
Пряный посол	72
Гнетущий способ засола рыбы	73
Сухой засол в мешках	73
Засолка икры	73
Промывка засоленной рыбы	74
Соленая семга	75
Семга соленая	76
Семга соленая оригинальная	76
Слабосоленая семга	77
Соление мяса и сала	77
Посол мяса	77
Посол сала	80
Шпик (сало)	83
Солонина	84
Обычный (смешанный) посол	86
Вытапливание смальца	87
Засолка окорока	88
Ветчина с можжевельником (сухой посол)	88
Ветчина с можжевельником (мокрый посол)	89
Ветчина с чесноком (сухой посол)	89
Ветчина с тмином (мокрый посол)	90
Ветчина с тмином (сухой посол)	90
Копченая грудинка Шварцвальд (сухой посол)	91
Ветчина Шварцвальд (мокрый посол)	91
Ветчина с перцем	92
Ветчина с кориандром (мокрый посол)	92
Ветчина с пряностями (мокрый посол)	93
Ветчина говяжья (сухой посол)	93
Ветчина пастушья (сухой посол)	93
Ветчина из шейной части (мокрый посол)	94
Ветчина виноградаря (сухой посол)	94
Свиной рулет (сухой посол)	95
Сырая кассельская грудинка или сырая кассельская свиная шея	95
Сырая кассельская грудинка (мокрый посол)	95
Сырая кассельская грудинка (ускоренный посол)	96

Вареная грудинка (мокрый посол)	96
Вареная грудинка (ускоренный посол)	97
Ветчина из мяса кабана (мокрый посол)	97
Ветчина из мяса оленя (мокрый посол)	98
Ветчина из мяса оленя (сухой посол)	98
Ветчина из мяса барсука (мокрый посол)	99
Ветчина из мяса косули (мокрый посол)	99
Свиная грудинка	100
Копченая гусиная грудка (мокрый посол)	100
Копченное свиное филе (мокрый посол)	100
Пашина по-домашнему (мокрый посол)	101
ВЯЛЕНИЕ	102
Вяление рыбы	102
Подготовка рыбы к вялению	105
Способы борьбы с мухами	107
Вобла (тарань)	107
Лещ, карп, карась и подобная им рыба	107
Скумбрия	107
Щука	108
Ставрида	108
Вяленая икра	108
Бычки	108
Вяление карпа	109
Вяление непотрошеного карпа	109
Хранение вяленой и соленой рыбы	110
Вяление мяса	111
Мясо вяленое по-охотничьи	111
Мясо вяленое	112
Домашняя колбаса (1)	112
Домашняя колбаса (2)	113
Суджук	113
Гусь	113
Сушка мясных продуктов	114
Варка мясных продуктов	114
Замораживание мяса	115
СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ	116
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ	
КОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ	122

