

50 лучших рецептов МЯСНЫХ ЗАГОТОВОК

№ 4 (36),
октябрь 2018

НАША КУХНЯ

Толока

СПЕЦВЫПУСК

8



11



6+

Ароматные ДОМАШНИЕ КОЛБАСЫ

КОМПЕТЕНТНО

СЕКРЕТЫ КОПЧЕНИЯ

10
идей
засолки
сала

«Утиная»

тушенка
по семейному
рецепту



УНИКАЛЬНАЯ АКЦИЯ КАРТА ЖЕЛАНИЙ



Дорогие друзья,
по окончании одной из предыдущих подписных акций с участием яснознающей и психоэзотерика Фатимы Хадуевой в редакцию поступило много ваших писем и откликов. Поэтому мы объявляем новую, не менее интересную акцию.

Хотите, чтобы все ваши желания сбывались, чтобы без особых затруднений осуществлялись мечты ваших близких и исполнения всего задуманного не приходилось ждать десятилетиями? Фатима Хадуева с удовольствием поделится, как это сделать, и именно для вас зарядит карту желаний.

Чтобы получить такую карту желаний, вам необходимо сделать всего лишь 2 простых шага:

1 Оформить подписку на два кулинарных издания — «Наша кухня» и «Сваты на кухне» — на первое полугодие 2019 года.

2 До 15 января 2019 года (по почтовому штемпелю) прислать в редакцию копии подписных купонов. Ваш персональный подарок мы отправим не позднее 31 января 2019 года.

Адрес для писем:

214000, г. Смоленск, главпочтамт, а/я 200, с пометкой «НК + СНК».

И помните, что подписка — это выгодно и удобно!

Подписные индексы
(самые выгодные полугодовые):



«Наша кухня»:
80115 «Каталог российской прессы»,
42938 «Пресса России»,
П1205 «Почта России».



«Сваты на кухне»:
04090 «Каталог российской прессы»,
41596 «Пресса России»,
П1212 «Почта России».

Важно!

Теперь по каталогу «Почта России» можно оформить подписку сразу на весь 2019 год, что более выгодно и удобно! Подписные индексы: на «Нашу кухню» — П8179, на «Сваты на кухне» — П8141.

Организатором конкурса выступает ООО «Издательский дом «Толока»
(214000, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 4а, ИНН: 6730043329,
ОГРН 1026701445210). Тел. для справок: (4812) 64-75-65.



Содержание

Подготовка мяса	2-3
Солим сало	4-9
Колбасный «цех»	10-17
Домашняя тушенка.....	18-21
Нежные паштеты	22-23
Деликатесы	24-27
Коптим сами	28-31
Оригинальная заготовка.....	32

Условные обозначения



Готовить
очень просто



Содержит
мало калорий



Готовить сложно,
придется повозиться



Содержит
много калорий



На готовку потребуется
мало времени



Рецепт достаточно
экономный



На готовку потребуется
много времени



Придется потратиться,
но оно того стоит



Отвечает
специалист

От составителя

Мясные заготовки — это не только вкусно, аппетитно, но и «выручательно». Согласитесь, дорогие хозяйюшки, если есть в доме соленое сало, баночки домашней тушенки или пальцем пиханные колбаски, то никакая зима нипочем. Конечно же, заготовки это хлопотно, но... семья будет есть их да хвалить вас.

«Сало не раз спасало» — есть такая народная мудрость. Поэтому в каждом доме найдется кусочек-другой нежного сала. С соленым огурчиком, лучком и черным хлебом. Классика! Нам без сала нельзя, зимы хоть и перестали быть такими суровыми, любовь к этому продукту передается, видимо, уже генетически... В издании подобраны лучшие читательские рецепты заготовки мяса, советы от опытных шеф-поваров и диетологов.

Тему домашних колбасок также невозможно обойти: перед жаристой корочкой зимой трудно устоять. Хорошо и удобно замораживать купаты — такая мясная заготовка выручит и в ситуации, когда гости на пороге, и на пикник можно взять, да и мужу оставить продуктовый запас, если вдруг уедете в командировку.

Также в издании собраны проверенные не раз нашими опытными хозяйюшками рецепты тушенки, кровяной и даже краковской колбасы, той самой, что продавали когда-то в гастрономах. Своими секретами поделятся опытные копильщики, наши читатели и шеф-повара.

Приступим? Повяжем фартуки? Закатаем рукава?

Майя ДЖАНАШИА

Подготовка мяса

Шеф-повара, наши эксперты, предлагают подробный инструктаж по разделке свиной туши. За пару дней можно все сделать, как говорится, с чувством, с толком...

Все по порядку



1. Разделку туши начните с разделения ее на две части вдоль позвоночника. Затем нужно вырезать сало, шею, заднюю и переднюю ноги (их, уши и хвост хорошо бы замочить в кипятке). Вырезать грудинку и корейку (средняя часть спины). Голову залить холодной водой и оставить на 2-3 часа (воду периодически менять). Череву почистить, снять нутряное сало и обработать желудок: освободить от содержимого, промыть и поскоблить ножом. Еще раз промыть.

2. Ноги, уши и хвост хорошо поскоблить ножом (жесткой щеткой или металлической мочалкой для посуды), разрезать пополам. Сделать наборы для холодца: положить в полиэтиленовые пакеты по одной ножке, уху или две ножки и хвост. Заморозить.

3. Шея — особо ценное мясо. Оно мягкое и нежное, его оставим для тушения и шашлыка. Рулька (средняя часть ноги) — для супов или запекания с пряностями. Также мясо шеи можно пустить на колбасу и ветчину, а из вырезки приготовить буженину. Лопатки универсальны, их хорошо тушить, запекать, жарить, использовать для приготовления фарша.

4. Подготовленный желудок нафаршировать массой из нарезанного языка, обрезков мяса и сала, лаврового листа и соли по вкусу. Зашить, проколоть в нескольких местах. Варить в кастрюле в подсоленной воде 3 часа. Переложить на блюдо, поставить гнет до утра.

5. Сало посолить.

6. Все обрезки нарезать средними кусочками и разложить небольшими порциями в полиэтиленовые пакеты. Замороженные полуфабрикаты — отличный вариант для приготовления фрикаделек, котлет и гуляша. Косточки заморозить для первых блюд.

7. Пашина — тонкая часть брюшины — подходит для жарки и рулетов.

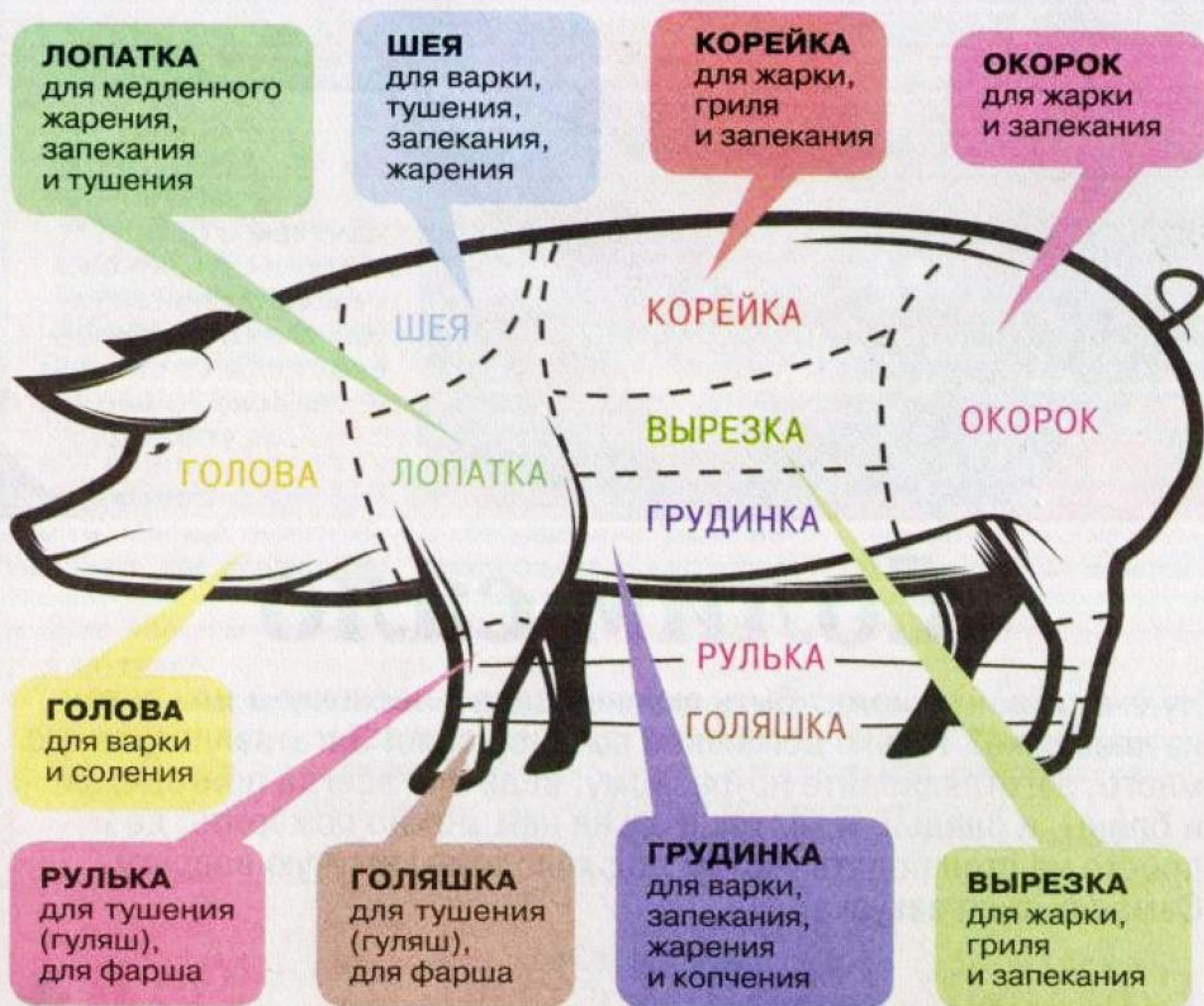
8. Замоченную голову хорошо поскоблить, разрезать по костным соединениям. Из нее получается очень вкусный холодец или тушенка.

Утро вечера мудренее...

■ На следующий день можно заняться приготовлением колбас и тушенки. Части свиной головы отварить до готовности (4-4,5 часа). Мясо отделить от костей, добавить перловую крупу (на ночь замочить в холодной воде), посолить. Варить еще 4 часа, всыпать горошины черного перца, перемешать. Разложить тушенку в пол-литровые стерилизованные банки, закатать.

■ Мясо и сало (пропорции по вкусу) нарезать мелкими кубиками, переложить в большой таз, хорошо посолить и оставить на 2 часа. Поперчить, добавить пряности, влить немного воды, перемешать. Готовым фаршем наполнить череву, с двух концов колбасы перевязать нитками. Заморозить или сразу же обжарить, наколов ее в нескольких местах.

Сергей ЛЕЩЕНКО, шеф-повар,
г. Воронеж



Выбираем идеальный кусок



Свежее мясо эластичное, при нажиме пальцем ямочка быстро выравнивается. Хорошее мясо имеет красноватый цвет, приятный легкий запах. Пленки и жир свежего мяса белые, плотные и сухие. У павших животных они серые и водянистые.

Старое мясо обычно более темного цвета с подсохшей поверхностью и затхлым неприятным запахом. Недобросовестные продавцы иногда вымачивают испортившееся мясо в растворе марганцовки, чтобы убрать неприятный запах и придать ему красивый цвет. Промокните поверхность мяса белой бумажной салфеткой, если она окрасится в малиновый цвет — бегите от этого мяса.

Хаким ГАНИЕВ, шеф-повар, г. Москва

На заметку

Важно не только правильно засолить сало, но и удачно купить его. Мой сосед — опытный фермер — научил меня главной хитрости. Для засола важно покупать сало со шкуркой (именно 2-2,5 см мякоти возле нее — самые полезные) и без больших мясных прожилок — с ними сало может оказаться жестким.

Нина НИКИТИНА,
г. Узда



ЭТО ФАКТ!

..... 🐷
А вы не забыли, что сало еще и лекарство? Если болит зуб, кусочек свежего свиного сала положите на десну около зуба со стороны щеки на 20 мин. Боль утихнет!

Солим сало

Ну скажите, что может быть вкуснее сала с чесночком или луком на хлебушке? Только домашнее соленое сало! Заготавливайте его много, заготавливайте по-разному, ведь оно всегда пригодится: и блины, и оладьи, и картошечку на нем можно пожарить, да и просто на стол подать гостям под холодную, тягучую водочку. Самая сытная закуска!

Грудинка «Ароматная»



1 кг грудинки, 40 г соли, 4-5 зубчиков чеснока, 1 ч.л. черного молотого перца, лавровый лист.

Зубчики чеснока разрезать на 3-4 части. В грудинке ножом сделать глубокие проколы и нашпиговать их чесноком. Кусок

со всех сторон натереть смесью соли, перца и раскрошенного лаврового листа. Положить в миску шкуркой вниз и оставить при комнатной температуре на трое суток. Затем счистить лишнюю соль, завернуть грудинку в пергаментную бумагу

и положить в морозилку. Через двое суток готово.

Такую **грудинку можно хранить** в морозилке более месяца.

Людмила ПРИДАННИКОВА,
г. Тула

🐷 А я делаю так... 🐷

Давно не солю сало в банках и кастрюлях — только в пакетах.

Кусочек (300-350 г) сала обваливаю в смеси соли и сухой кавказской аджики (можно и без нее, только в соли), заворачиваю в полиэтиленовый пакет, кладу в миску и — в холодильник на трое суток. Сальце получается малосоленным и очень вкусным.

Любовь МАЗАНКОВА, г. Могилев

2 в 1: маринованное сало

и... салат



300 г сала, средняя свекла, 2 моркови, 2-3 луковицы, 3-4 зубчика чеснока, 5-7 листьев капусты, 1,5 л воды, 150 г сахара, 150 мл яблочного или 9%-ного уксуса, 2 ст.л. соли.

Сало взять соленое — 3-5-дневной сухой засолки. Овощи очистить, нарезать, как для салата.

Морковь и капусту выложить в стеклянную (керамическую) посуду, пересыпая луком и чесноком, свеклу распределить верхним слоем, на нее — сало.

В кипящую воду всыпать соль, сахар, влить уксус, залить овощи и сало, охладить и поставить в холодильник. Дать настояться несколько часов.



Когда все хорошо замаринуется, хранить сало и салат по отдельности в холодильнике.

Олеся БЕРЛЕЗОВА,
г. Никополь. Фото автора

А детям?



Некоторые мамы и бабушки дают соленое сало чуть ли не грудничкам. Как диетолог замечу: для пищеварительной системы ребенка это очень тяжелый продукт. А вот иногда угощать небольшим кусочком сала детей старше трех лет вполне можно.

Василина ПЛУГАНОВА, диетолог, г. Санкт-Петербург

Для внуков



Летом приехали на каникулы внуки. Как-то попросили приготовить им бутерброды, но колбасы в доме не оказалось, а на сало даже смотреть не хотели. Пришлось пойти на хитрость. Сказала, что сделаю бутерброды не с простым салом, а с «детским». Видели бы вы, с каким аппетитом они ели такие бутерброды вприкуску с молодым огурчиком с грядки.

0,5 кг соленого сала без шкурки пропустить через мясорубку. Добавить 2 зубчика чеснока, пропущенные через чесночницу. Намазать на черный хлеб.

Галина ЛОВЕЦКАЯ, д. Головчицы Гомельской обл.

«Суточное»



Свежее сало нарезать кусочками по 300-350 г, натереть чесноком, пропущенным через чесночницу, солью и перцем. На сутки положить в морозилку. Подавать, тонко нарезав.

Мария ИСКЕНДЕРОВА,
п.г.т. Клевань
Ровенской обл.



В горячем рассоле



Вы можете взять грудинку — там мясная прослойка будет побольше. Готовится такое сало 4 дня. Храните его в морозилке.

Для рассола на 700-800 г сала:

7 ст.л. соли, 1,5 л воды, 8 зубчиков чеснока, 4 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца.

Для смазывания: 6 зубчиков чеснока, 3-4 ст.л. соли, 2 ч.л. молотой сладкой паприки, 1,5 ч.л. смеси перцев или черного молотого перца.



Сало промыть, обсушить и разрезать на три части. Все пряности для рассола переложить в кипящую воду, добавить соль и нарезанный чеснок. Кипятить 2 мин., снять с огня. Залить сало, накрыть перевернутой тарелкой. Когда рассол остынет, поставить в холодильник. Через три дня сало достать из рассола, дать стечь лишней жидкости и обсушить. Натереть смесью нарезанного чеснока, паприки, соли и перца. Каждый кусок завернуть в пищевую пленку и оставить на сутки в морозилке.

Наталья ЧАГАЙ, г. Коряжма

Солью не испортишь!

Обычно для посола 10 кг сала советуют брать не менее 1 кг соли. Но я не придерживаюсь этой пропорции. Нарезаю свежее сало прямоугольниками и щедро натираю их со всех сторон солью и пряностями. Затем раскладываю в подходящую посуду шкуркой вниз, а образовавшиеся пустоты заполняю солью. То, что сало в себя не впитает, просто осыплется.

Елена ЗУБАКИНА, г. Емба

ВСЕ, ЧТО ВЫ ХОТЕЛИ ЗНАТЬ О САЛЕ



Диетолог-эндокринолог Олеся ГОРОБЕЦ (г. Днепр) рассказывает, кому этот продукт на пользу, а кому — во вред.

Сало — очень спорный продукт. Однако в последнее время специалисты все чаще его хвалят за полезные свойства. Одно из них — высокая энергетическая ценность (800 ккал на 100 г), второе — содержание ненасыщенных жирных кислот (особенно арахидоновой, т.к. в нашем организме она не

вырабатывается, значит, должна поступать извне).

Соленое сало (отваренное с пряностями) — оптимальный вариант. Копченым лучше не увлекаться: при копчении образуются вредные соединения фенолы, которые считаются канцерогенными.

Шкварки и жареный бекон тоже стоит исклю-

чить, потому как при жарке животные жиры окисляются и превращаются уже во вредные для печени соединения.

Сало плохо сочетается с картошкой (крахмал замедляет переваривание жиров) и белым хлебом. Лучше есть с мультизерновым (ржаным) грубого помола, овощами, квашеной капустой.

Беседовала Марина ТЕМРУК

В классический украинский борщ в конце варки хозяйки обязательно добавляют свежее свиное сало, толченное с чесноком, солью и зеленью. Кастриюлю снимают с огня и дают настояться, чем дольше — тем лучше.

Борщ со старым салом



В пожилом возрасте не все можно есть, в том числе лучше избегать жареного. Возможно, кто-то заинтересуется «безжарочным» способом приготовления первого блюда. Количество продуктов беру на глаз.

Сварить **мясной бульон** на любых косточках. Нашинковать **свеклу**, не красную, а светло-розовую или светло-сиреневую, опустить в бульон и варить до прозрачности. Туда же положить очищенные и нарезанные **картофель** и **морковь** (ее чуть-чуть, чтобы не было излишней сладости и морковного запаха), мелко нарезанный **сладкий**

перец и кусочек **старого сала**. Через 10-15 мин. кипения сало достать — дух останется, а печени уже легче! Затем добавить нашинкованный **лук**, **зелень** и **венец борща** — **томатную пасту** и **капусту**. Кто любит в борще хрустящую капусту, пусть добавит ее в бульон после томатной пасты, кто мягкую — сначала капусту, потом томатную пасту.



Как «состарить» сало

Обрезки от соленого сала (не вареного!) или свежего, мелко нарезанного, пересыпанного солью и выдержанного месяц при комнатной температуре, положить в стеклянную посуду. Летом поставить на солнышко «стариться», зимой — на батарею. Такое сало может храниться не один год.

Татьяна ЕВТУШЕНКО, ст. Старолеушковская Краснодарского края

Закуска «На ура!»



Угощаю таким салыцем гостей зимой и летом — все едят и нахваливают. Попробуйте, эту вкуснятину не сравнить с магазинным продуктом!

1 кг сала с мясной прослойкой нарезать кусками 5x10 см. Довести до кипения 1 л воды, влить, процеживая через сито, **1 ст.** очень крепкой **чайной заварки**, добавить **4 ст.л. соли**, **2-3 лавровых листа**, **3-4 горошины черного перца**. Как закипит, опустить сало и подержать в рассоле на малом огне 15-20 мин. Снять с огня и влить

1 ст.л. жидкого дыма. Дать немного постоять, сало достать и натереть **чесноком**, пропущенным через чесночницу. Посыпать **пряностями для сала**, накрыть блюдо с заготовкой полиэтиленовым пакетом, но не очень плотно, и оставить при комнатной температуре на 10-12 часов.

Мария ТАРАСКИНА, г. Орск

С МИРА ПО СОВЕТУ

Ароматная соль

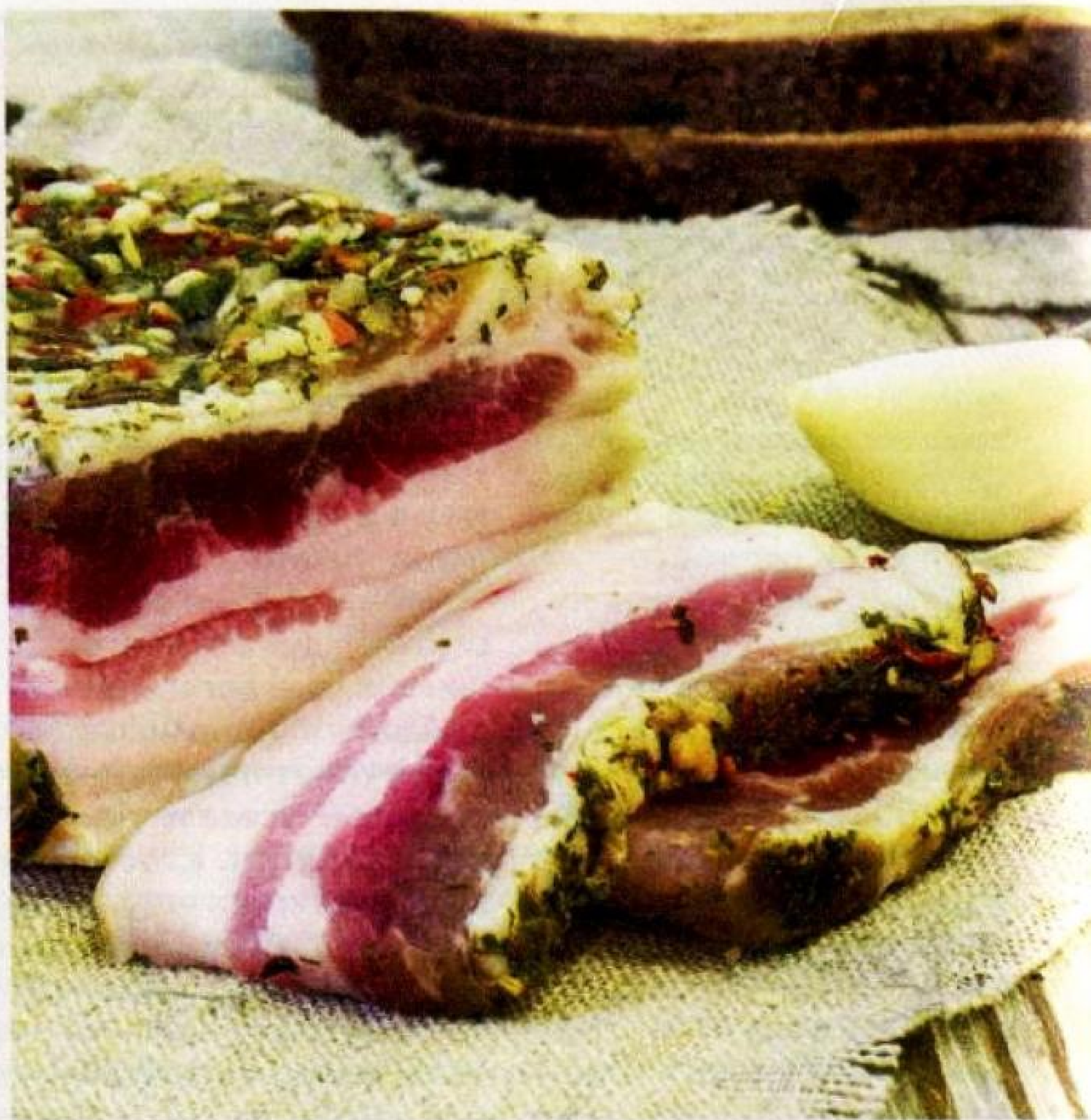
Для засолки сала использую различные пряности: черный перец, тимьян, куркуму, паприку, кориандр, лавровый лист, хмели-сунели. Нарезаю чеснок пластинами и пересыпаю все солью. Когда сало съедено, остается ароматная соль. Перекладываю ее в стеклянную банку, ставлю в холодильник. Добавляю в супы и рагу.

Тамара КЛЕПОВА,
г. Ростов-на-Дону

Если жесткое

Чтобы засоленное сало было мягким и вкусным, следует правильно выбрать свежее. Нож должен входить в него очень легко, как в сливочное масло. Если так не получилось и сало жесткое, его стоит приготовить в луковой шелухе или отварить в пряном рассоле.

Олег КАРТАВЦЕВ,
шеф-повар, г. Воронеж



В банках



Вкус у такого сала потрясающий. Едим его с горчицей, хреном, помидорами.

Свиное сало, соль, перец — по вкусу, лавровый лист.

После убоя свиньи сало оставить остыть и вызреть 2-3 дня. Затем нарезать полосками произвольной длины и шириной 10 см. Острым ножом разрезать их поперек под углом — получаются куски в форме трапеции.

Каждый натереть солью, смешанной с перцем и раскрошенным лавровым листом. Сложить сало в банки как можно плотнее в два ря-

да: широкой стороной куска к стенкам, узкой — к центру. Если в центре емкости осталась пустота, положить туда кусочек сала, подходящий по форме. Верх банки до крышки плотнее заполнить небольшими кусочками и засыпать солью. Закатать металлической крышкой, хранить в кладовке. Когда нужно, открыть банку, достать все сало, соль счистить ножом и вытереть куски чистой тканью.

Тамара ВИНОГРАДОВА,
г. Старица

Диета на сале стала очередным шокирующим способом снизить вес. Она вызывает жаркие споры как среди худеющих, так и среди диетологов. Последние и вовсе именуют ее бредовой, несмотря на тот факт, что мясоеды хвастаются несколькими сброшенными килограммами.

«Пряное»



Сало получается красивого ровного цвета, без прожилок сосудов, к тому же вкусное.

Пласт свежего сала с прослойками мяса (1,5 кг) нарезать кусочками 10x15 см, чтобы было удобно сложить в кастрюлю. Для рассола в воде развести **соль** (на 1 л жидкости — 2-3 ст.л. крупной соли). Залить сало, накрыть тарелкой, поставить гнет (используя банку с водой) и — на двое суток в холодильник.

Кусочки обсушить, натереть, не жалея, смесью **пряностей для засолки сала, тмином, измельченным душистым перцем**. Сложить в сухую кастрюлю, поставить еще на сутки в хо-



лодильник. Для длительного хранения сало завернуть в полиэтиленовые пакеты и переложить в морозильник.

Елена КАБАТ, г. Могилев.

На фото — автор

СЛОВО СПЕЦИАЛИСТУ



Соли нужно брать много: лучше переборщить, чем недосолить. Лишнюю соль сало никогда не вберет. При недостатке специи оно может плохо просолиться. Время приготовления зависит от размера кусков сала и наличия прослоек. С ними варить нужно на 10 мин. дольше, чем указано в рецепте. Хранить сало лучше в морозильной камере, завернув каждый кусок в пищевую фольгу. Так оно становится только вкуснее.

*Виктор ТОЛОКОННИКОВ,
бренд-шеф, г. Санкт-Петербург*

В луковой шелухе



Свежее сало, 7 ст. воды, 1 ст. соли, 2-3 горсти луковой шелухи, красный и черный перец, 4-5 зубчиков чеснока.

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль и луковую шелуху. Кипятить 5 мин., после чего положить сало. Чтобы равномерно просолилось, жидкость должна покрывать его полностью. Томить на среднем огне 40 мин., затем выключить огонь и оставить сало в рассоле на сутки. Достать, обсушить, натереть перцем и измельченным чесноком. Сало, приготовленное по этому рецепту, можно хранить в морозильной камере максимум три месяца. В холодильнике — неделю-полторы.

Наталья ДЕРЮГИНА, г. Самара

Колбасный "цех"

Сочная, аппетитная домашняя колбаса станет изюминкой шумного застолья или семейного ужина. Тем более что все из натуральных продуктов, да и фарш хозяйюшки готовят сами. Будет вкусно!

Советы от шеф-повара



Рецепты приготовления колбасы были известны людям еще со времен Римской империи, когда рубленую баранину набивали в баранью череву. О процессе создания вкусных домашних колбас рассказывает шеф-повар Александр ЗОБНИНСКИЙ, г. Рыбинск.

Для вкуса

Главные пряности для колбасы — перец и чеснок, причем чеснок лучше использовать сублимированный.

Мясо желательно брать охлажденное (чем свежее, тем лучше) и мелко нарезанное. В колбасу годятся любые части животных, вплоть до крови. Кровяные колбасы чаще всего дополняют перловкой или пшеницей, эти крупы хорошо впитывают излишнюю влагу из продукта.

Во что завернуть?

Колбаски чаще всего набивают в череву, но есть и современные оболочки, например, белковая или желатиновая. В отличие от натуральной черевы она не рвется при обжаривании, не трескается и не требует такого долгого подготовительного периода.

Подготовка фарша...

Любое мясо пропустить через мясорубку, добавить четверть от его веса очень холодной воды (можно даже колотый лед), соль из расчета 30 г на 1 кг мяса, черный молотый перец. Фарш хорошо перемешать и отбить до пластичного состояния. Оставить в холодильнике.

...черевы

В магазинах ее можно найти очищенной и просоленной. Ее нужно всего лишь замочить на 20-30 мин. в зависимости от калибра. Чтобы черева лучше надевалась на насадку для мясорубки, ее можно смазать маслом (салом). Фарш в череву набивать плотно, не допуская попадания воздуха (в этом месте она лопнет). Поэтому ее стоит наколоть иглой в нескольких местах.

По правилам

Чтобы приготовить сыровяленную колбасу, череву, набитую фаршем, нужно повесить в теплое, хорошо продуваемое место без доступа мух. Подойдет, например, коробочка от бытовой техники с лампочкой мощностью 100 Вт внутри. Раз в сутки колбасу прокатывают скалкой для лучшего выхода влаги. Чтобы колбаса была более нежная, в фарш нужно добавить измельченный шпик.

Домашний вариант

Купаты — самый несложный вид колбас, приготовление не требует черевы, достаточно хорошо выбить фарш и сформовать трубочку, сразу же можно готовить на мангале (сковороде).



«Рубленая»



*Колбаса получается аппетитной, с красивой за-
жаристой корочкой и потрясающим ароматом.
И на праздничный стол подать такую не стыдно!*

1 кг мякоти свинины или говядины, 250 г свежего сала, 2 зубчика чеснока, 1 ч.л. готовой горчицы, 1/3 ч.л. молотого мускатного ореха, 0,5 ч.л. молотого кориандра, свиная черева, соль — по вкусу.

Мясо и сало вымыть, обсушить, мясо нарезать маленькими кусочками, а сало — еще мельче, перемешать. Всыпать соль, пряности, пропущенный через чесночницу чеснок. Снова хорошо перемешать. На специальную насадку мясорубки для приготовления колбасы надеть тщательно промытую череву, завязать конец и не очень плотно наполнить фаршем. Второй конец плотно завязать. Колбасу свернуть кольцом и перевязать ниткой. Проколоть иглой в нескольких местах. Сварить в несильно кипящей подсоленной воде 10 мин., до готовности довести в разогретой до 180 град. духовке.

Мясо выбирайте **с жирком**, чтобы колбаса получилась сочная.

Антонина ДИБРОВА, г. Балта. Фото автора

ЕСТЬ ИДЕЯ!

Насадку мясорубки для наполнения колбасы изготовила сама из подручных материалов. У 0,5-литровой пластиковой бутылки отрезала горлышко, вставила в него с обратной стороны трубочку от шприца 20 мл (см. фото). Снаружи закрепила шприц изолентой и отрезала у него нижнюю часть, чтобы получилась полая трубочка. Когда начиняю колбасу, приставляю сооружение к мясорубке без ножа, фиксирую кольцом от мясорубки. На горлышко бутылки натягиваю конец черевы, а всю остальную оболочку аккуратно насаживаю на трубочку. Крепко завязываю оставшийся конец ниткой и начинаю крутить ручку мясорубки.

*Нина ПУГАЧЕВА,
г. Барнаул. Фото автора*



«Пальцем пиханная»



Именно так называют домашнюю колбасу, хотя для ее приготовления чаще используют трубку-насадку, которую вставляют в мясорубку, и необходимости «пихать» мясо в череву пальцем нет.

4 кг свинины, 0,5 кг сала, 100 г чеснока, 2 ст.л. пряностей для фарша, соль — по вкусу.

Мясо и сало пропустить через мясорубку с крупной решеткой, посолить, добавить пряности, измельченный чеснок, вымесить и оставить на час. Череву вымочить в холодной воде, промыть снаружи и внутри: надеть на кран с прохладной водой, пустить некрепкую струю — это помогает избавиться не только от соли внутри, но и проверить целостность оболочки.

Слегка обсушить и нарезать кусками по количеству колбасок. Один конец черевы завязать ниткой, второй надеть на трубочку (см. фото) и заполнить фаршем, следя, чтобы внутрь не попадал воздух. Периодически легко сжимать получившуюся колбаску, чтобы начинка заполняла оболочку плотнее. Свободный конец завязать ниткой.

Ирина КУСКОВА, г. Орша. Фото автора



СОВЕТ

Череву можно положить на пару часов в теплую воду с небольшим количеством соды (воду 2-3 раза заменить). В этом случае вы полностью избавитесь от лишней соли и запаха.

*Елена ДВОРЦОВА,
г. Самара*



Выбор свинины

- Цвет мяса — один из главных признаков его свежести: хорошая свинина приятного розового цвета.
- Отчетливый неприятный запах мяса говорит о том, что покупать его ни в коем случае не стоит. Старый, проверенный способ понюхать кусок «изнутри» — проколоть его нагретым ножом.
- Жир, даже если вы его намереваетесь срезать и выбросить, должен

быть белым, иметь правильную консистенцию, без прогорклого запаха.

- Размораживайте мясо аккуратно, чем дольше, тем лучше (например, в холодильнике), и если оно было правильно заморожено, то приготовленное будет практически не отличить от охлажденного.

Удачных покупок!

Олег КАРТАВЦЕВ, шеф-повар, г. Воронеж

Купаты «Нежные»



2 кг жирной свинины, 1-2 ст. сухого красного вина, 2 луковицы, 10 зубчиков чеснока, сушеные имбирь и базилик, молотый душистый перец, соль — по вкусу, свиная черева.



Мясо нарезать и вместе с луком дважды пропустить через мясорубку. Добавить измельченный чеснок, пряности и соль. Перемешать, влить вино и, по желанию, воду до желаемой консистенции, вымешивать фарш не менее 5 мин. Поставить в холодильник на 12 часов. Затем наполнить подготовленную череву, формируя колбаски. Готовым купатам дать полежать около 40 мин. в прохладном месте. Обжарить под крышкой до готовности, наколов иголкой.

Ирина НАГОРНАЯ, г. Таганрог. Фото автора

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА



Лучше бы в течение 3-5 мин. мясную смесь отбивать, бросая в миску. От этого процесса зависит качество мясных колбасок (они будут пышнее). Чтобы легче было формировать колбаски, руки нужно смачивать водой.

*Виктор ТОЛОКОННИКОВ,
бренд-шеф, г. Санкт-Петербург*

В пленке

В колбасу из рубленого куриного мяса добавляю секретный ингредиент — сладкий перец (можно замороженный). В целом же мой рецепт прост: на 1 кг мяса беру 2 стручка перца, вареную морковь, 100 г рубленых ядер грецких орехов, 2 пакетика быстрорастворимого желатина, соль, чеснок, пряности по вкусу. Все соединяю (желатин всыпаю прямо в фарш), формирую в пищевой пленке в виде крупных колбасок и варю около часа. Охлаждаю в холодильнике.

Ирина БОЛДЫРЕВА, г. Лисичанск

С МИРА ПО СОВЕТУ

Идеальный вариант!

Колбаска получается мягкой, сочной и очень вкусной! В домашний свиной фарш обязательно кладу сало, причем его должно быть примерно четверть от объема мяса. Тогда готовый продукт получится в меру жирным, но при этом сочным. А в фарш мне понравилось добавлять горчицу в зернах — колбаска сразу во вкусе выигрывает. Попробуйте!

*Лидия ДЬЯКОВА,
х. Школьный
Краснодарского края*

Новый вкус

В мясной фарш добавляю овсяные хлопья и гречку, в печеночный — манную крупу. Порой и измельченные овощи весьма к месту: морковь, капуста, картофель. Они и сочность колбасе придают, и экономно получается.

*Наталья САМОЙЛЮК,
г. Волгоград*





Краковская колбаса

хлопоты того стоили    

Отто фон Бисмарк (первый канцлер Германской империи) говорил: «Колбаса и политика: если хотите наслаждаться ими — не смотрите, как они делаются». Если желаете получить настоящую колбасу, на продуктах не экономьте. Иначе и вкусно не будет, и время потратите зря. Классическая ГОСТовская полукопченая колбаса высшего сорта, каковой краковская и является, готовится из смеси фаршей: говядины высшего сорта, полужирной и жирной свинины, измельченного чеснока, черного и душистого перца. Производится только в натуральной оболочке.

По 1 кг нежирной говядины и свинины, 700 г полужирной свинины, 300 г свиной грудинки, по 30 г нитритной соли, сахара и сушеного чеснока, 24 г каменной соли, мускатный молотый орех, кардамон, кориандр, перец черный горошком и душистый — по вкусу, кишки.

Говядину промыть, обсушить и нарезать кубиками 1x1,5 см, положить в морозилку. Свинину про-

пустить через мясорубку, посолить, фарш убрать в морозилку. Свинины надо взять: нежирной 30%, полужирной 20%. В настоящей краковской, кто еще такую помнит, присутствуют крупные вкрапления жира. Оптимально взять свиную грудинку, но можно заменить соленым салом (без шкурки и чеснока). Тогда свиной фарш можно не солить. Вместо воды лучше всего взять дробленый лед — 10% от мя-

са. Соли по ГОСТу нужно 2% от общего веса. Пополам — нитритной и обычной, но стоит учитывать фактор сала, поэтому нитритной можно добавить 1%, поваренной — 0,8% (все взвесить).

Добавить в говядину сахар, свежемолотый черный и душистый перец, кардамон, мускатный орех, чеснок. Перемешать и снова поставить в холодильник. Важное правило для фарша: температура сырья





не должна превышать 12 град. Поэтому его хорошо оставить в холодильнике поближе к морозилке и задней стенке. Затем все подготовленные мясные продукты соединить, перемешать.

С одной стороны кишку завязать узелком, наполнить равномерно мясом, завязать с другой стороны. Связать два конца так, чтобы получилось кольцо.

Вывесить колбасы на ночь при комнатной температуре. Так мясо уплотнится и немного обсохнет. Далее приступить к этапу термообработки. Он состоит из трех шагов.

Шаг первый. Выложить колбаски на решетку (если есть возможность, лучше подвесить в духовке) и прогревать в духовке при 60 град. до тех пор, пока хвостики на колбасе не станут вот такого вида (**фото 1**). По-

верхность должна получиться сухой, колбаски слегка набухнут. Значит, все сделано правильно.

Шаг второй. Температуру духовки перевести на 80 град., внутри колбасы температура должна быть 60-61 град. (проверить термомощупом). Как только она достигнет этой величины, можно переходить к следующему шагу.

Шаг третий — варка на пару. Под колбасу поставить поддон с кипятком, температура в духовке та же, а в колбасе — 70-75 град. Термообработка закончена.

Оставить колбасу висеть при комнатной температуре (не больше 22 град.) на ночь на небольшом сквозняке (**фото 2**).

Копчение. Коптильня самодельная (**фото 3, 4**) — обычная коробка и дымогенератор. Щепу засыпать на 1/3 от объ-



ема, вывесить колбасу, запустить генератор. Процесс занимает около часа, важно не закоптить, а слегка подкоптить.

Затем колбаса должна «погулять» около 6 часов. Хорошо это делать летом, когда дует теплый ветерок, но обязательно завязать краковскую в марлевый мешок (**фото 5**). Затем перевесить ее в холодильник на ночь.

Можно снимать пробу. Приятного аппетита!

Иван ИВАНОВ, г. Москва.

Фото автора

Кровяная колбаса

Что может быть вкуснее и аппетитнее одного-двух колечек шкварчащей на горячей сковороде кровяной колбасы! Да с картофельным пюре, маринованным огурчиком и ложечкой острой горчицы или хрена.

СОВЕТ

Если для приготовления колбасы беру кровь после забоя домашнего животного, обязательно добавляю в нее соль и хорошо перемешиваю — это не даст крови свернуться. А в процессе приготовления ее процеживаю, чтобы в колбасу не попали сгустки.

*Елена КАТКОСИЛТ,
г. Рапла, Эстония*



«Проверенная»



3 л свиной крови, 500 г очищенного чеснока, 2 кг свиного несоленого сала со шкуркой, 150 г рисовой сечки, черный молотый перец, 2 ст.л. с верхом соли, черева.

В подсоленной воде сварить сало, срезать шкурку. Сало нарезать небольшими кубиками, шкурку пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Кровь пропустить через мясорубку со средней решеткой, вылить в широкую глубокую миску или кастрюлю, положить сало и шкурку. Добавить пропущенный

через среднюю решетку мясорубки чеснок. Рисовую сечку сварить в подсоленной воде до готовности (должна получиться не рассыпчатая каша, а вязкая), переложить в фарш, перемешать, посолить, поперчить. Подготовленную череву нарезать кусками по 30 см, каждый с одной стороны завязать суровой нитью, начинить фаршем, завязать с другой стороны.

Запечь в духовке, приготовить на сковороде или заморозить.

Анастасия ПАНАИТ, г. Лисичанск.

Фото автора

В банке



По счастливой случайности досталось мне 2 л свиной крови, да вот только черевы не было — любимую кровяную колбасу не сделаешь. Тогда мне в голову пришла идея закатать «колбасу» в банки — так она и до зимы сохранится и вкус свой сохранит.

2 л свиной крови, 0,5 кг сала, 0,5 л молока, 1 ст. гречневой (перловой) крупы, 2 ст.л. соли, черный молотый перец — по вкусу.



Крупы сварить до готовности. Часть сала (350 г) нарезать крупными кусочками, остальное — мелко. Крупные куски вместе с кровью пропустить через мясорубку с крупной решеткой, смешать с мелко нарезанным салом и крупой, влить молоко, посолить, поперчить. Заполнить смесью стерилизованные пол-литровые банки чуть больше, чем наполовину. Дно кастрю-

ли застелить х/б тканью, поставить на нее банки, накрыть крышками. В кастрюлю налить воду по плечики банок и нагреть. С момента закипания стерилизовать 1,5-2 часа на среднем огне. Закатать, укутать, но главное не переворачивать — жир скапливается сверху и создает дополнительную «крышку». Выход — 7-8 пол-литровых банок.

Светлана КУЛЬБАШНАЯ,
г. Черкассы. Фото автора

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА



Рецепт для заготовки неплохой. Рекомендую добавить на указанное количество свиной крови 1 ст.л. сахара — это улучшит вкус кровянки. Молоко вливать не стоит, поскольку в таком случае срок хранения готового продукта уменьшится, — его вполне можно заменить водой.

Любовь ИВАНОВА,
инженер-технолог пищевой промышленности,
г. Витебск

СУБПРОДУКТЫ: ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНО

Печенку для сочности стоит обжаривать быстро на среднем огне, солить — только готовое блюдо (иначе оно получится сухим).

Если **ПОЧКИ** были куплены замороженными, то после длительного вымачивания в воде их следует отварить 5-10 мин., дважды меняя воду. Так уйдет специфический запах.

Легкое также стоит вымочить в холодной воде около часа, меняя несколько раз жидкость. Отварить до готовности, меняя дважды воду. Лучшие пряности — лавровый лист, перец душистый горошком и зубчики чеснока.

Сердце практически не имеет жира, но т.к. это очень плотная мышца, варить его нужно долго. Отварное сердце — отличный фарш не только для пирожков и блинчиков, но и начинка для домашних колбас.

Сергей ЛЕЩЕНКО,
шеф-повар, г. Воронеж

Домашняя тушенка

Настоящая палочка-выручалочка для любой хозяйки не только зимой, но и летом — на даче, в дальней командировке, в походе. Ароматная картошка, аппетитные и сытные макароны по-флотски, наваристый суп. По рецептам наших читателей готовить легко и просто. Убедитесь сами.

«Утиная»

по семейному рецепту



На 1 кг утиного мяса (без костей) вместе с кусочками жира — 1 ч.л. соли, 2-3 горошины черного перца, лавровый лист.

Мясо (печенку лучше не добавлять, т.к. при долгом хранении она начинает горчить) переложить в эмалированную кастрюлю (желательно чугунок), поставить на огонь и довести до кипения. Затем уменьшить огонь до среднего и готовить под крышкой 6 часов. За это время мясо пустит сок, жир растопится и оно будет томиться в собственном соку без дополнительной воды.



Тушенку разложить горячей в стерилизованные банки, закатать и укутать на 2 дня. Хранить в погребе или холодильнике. Выход из 1 кг утиного мяса — литровая банка.

Марина ГАРМАШ, с. Преображенка
Запорожской обл. Фото автора

МЯСО ПОД КРЫШКОЙ



О нюансах в приготовлении домашней куриной тушенки рассказывает инженер-технолог пищевой промышленности Ольга АРГУНОВА, г. Витебск.

1 Мясо должно быть свежим или охлажденным, но не замороженным, иначе в результате тушенка получится суховатой.

2 Мясо с грудки следует нарезать небольшими кубиками, с голени — покрупнее. Подкожный жир также можно использовать (его добавляют в банку или в топленом виде, или кусочками за 20 мин. до готовности тушенки).

3 Мелкие куриные косточки можно оставить, крупные — удалить, в противном случае срок хранения тушенки сокращается.

4 Крупную каменную соль нужно добавить из расчета 2,5% от веса сырья.

5 Если курица домашняя и молодая, много пряностей не нужно, чтобы сохранить вкус и аромат.



Мясо по старинному армянскому рецепту



Тьял — древнейшее армянское блюдо из баранины или говядины, но готовят его и сейчас, несмотря на полное отсутствие пряностей (только соль).

10 кг мяса без костей, 1-2 кг соли, 2-2,5 л жира (топленого сливочного масла или курдючного жира).

Мясо нарезать крупными кусочками (не мыть!), переложить в эмалированную кастрюлю, хорошо пересыпать солью. Накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на сутки. Если готовить с курдючным жиром, его нужно нарезать мелкими кусочками, посолить, накрыть крышкой и поставить рядом с мясом. Слить с мяса сок, куски выложить на дуршлаг под гнет на 30 мин. Кастрюлю вытереть насухо, переложить в нее мясо, оставить под крышкой на ночь в прохладном месте. Если опять образовалась жидкость,

слить. Мясо промыть 3-4 раза в холодной воде, чтобы ушла лишняя соль. Залить холодной водой, поставить на огонь. После просаливания пены практически не бывает, но если появляется, снять. Варить до готовности. Откинуть на дуршлаг на 30-40 мин.

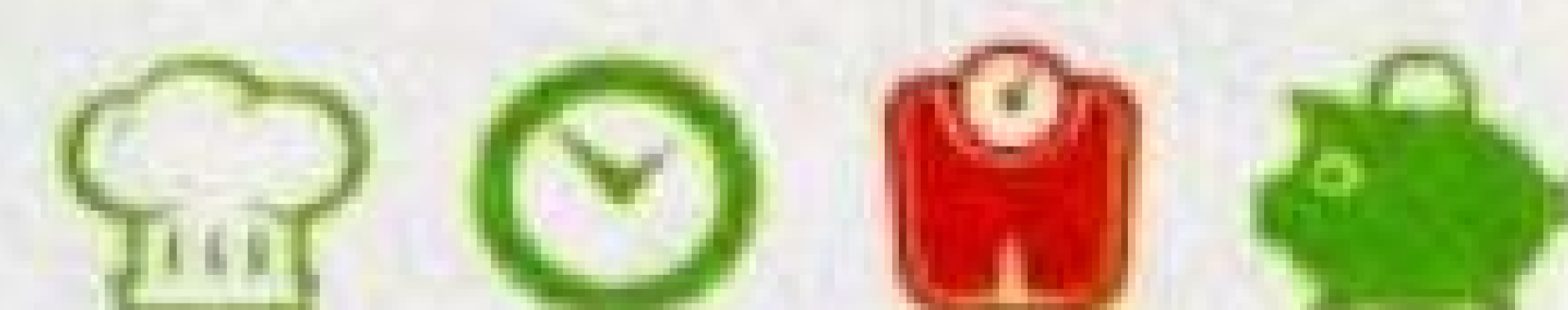
Соленый курдюк вытопить на малом огне под крышкой. Шкварки должны получиться красивого насыщенно-золотистого оттенка. Охладить и процедить через дуршлаг. Вареное мясо обжарить в

большом количестве раскаленного курдючного жира на большом огне, периодически помешивая, до корочки. Выложить куски в сухую посуду для хранения (стеклянные банки, глиняные горшки, эмалированные кастрюли и пр.), залить жиром со сковороды. Затем растопить оставшийся жир и постепенно долить в посуду, чтобы полностью покрывал мясо. Когда жир застынет, закрыть посуду крышками и поставить в холодное место на хранение.

Мясо должно быть только свежее, незамороженное, но **не обязательно молодое** («взрослое» просто будет дольше вариться).

Ева ГЮЛЬНАЗАРЯН, г. Ереван. Фото автора

Любимая



Любое мясо (можно с косточкой) нарезаю кусочками. На 10 кг мяса всыпаю **150-200 г соли**, перемешиваю, оставляю на 2 часа, периодически помешивая. На дно стерилизованных литровых банок кладу по **5 горошин черного перца, 2-3 лавровых листа**. Неплотно закладываю мясо по плечики. Прикрываю банки крышками, но не закручиваю. На дно кастрюли кладу тканевую салфетку. На нее ставлю банки, чтобы они не соприкасались друг с другом, заливаю водой до плечиков. Стерилизую при умеренном кипении мясо курицы 3-3,5 часа, говядину, свинину, баранину — 4-4,5 часа с момента закипания. В процессе варки доливаю кипящую воду.

Елена ПИСАРЕНКО, г. Балаково

«Домашняя»



Для тушенки по моему рецепту подойдет любое свежее мясо, в том числе индейки, курицы.

5-6 кг мяса нарезать кусками 2x3 см, перемешать с **пряностями** (я беру красный и черный молотый перец, молотый кориандр, можно использовать и готовые смеси пряностей, например, для свинины). Простерилизовать 10-14 пол-литровых банок, дать им слегка остыть. На дно каждой положить **лавровый лист** и мясо, не докладывая до верха 1,5-2 см. Сверху — по **2 горошины черного или душистого перца**, **1 ч.л. соли**. Закатать.

Для дальнейшей работы понадобится

пресс (его можно сделать своими руками — смотрите ниже). Поставить в него банки в два ряда и прижать. Пресс поставить в 20-литровую кастрюлю (выварку), залить водой, чтобы покрывала пресс на 1,5-2 см. После закипания воды варить тушенку 4 часа. Выключив огонь, дать полностью остыть и только тогда достать. Хранить в прохладном месте. Чтобы металлические крышки не ржавели, смазать их любым жиром.

Светлана НАБЗДОРОВА, г. Дубровно

Консервы под прессом

Обеспечил себя мясной тушенкой на весь год, смастерив специальный пресс, работающий по принципу автоклава.

Металлический лист толщиной 1 см, **электрическая дрель**, **4 гайки** высотой 1,5 см, **сварочный аппарат**, **болгарка**, **карандаш**, **резиновый коврик** толщиной 0,5 см, **металлический стержень с резьбой и гайкой**, **ножницы**, **2 металлических стержня**.

Вырезать из металлического листа два круга d 30 см.

Просверлить в центре каждого отверстие под металлический стержень с резьбой.

СОВЕТ

Чтобы банки не лопнули, следует осторожно закручивать гайку на стержень пресса.

Вставить его в нижний круг, приварить. Снизу к основанию конструкции прикрепить сваркой 4 гайки-ножки. Вырезать из резинового коврика три прокладки d 30 см с отверстием по центру для стержня пресса. Одну резиновую заготовку выложить на металлическое основание и по-

ставить 6 пол-литровых банок с мясом, закатанных металлическими крыш-

ками. Сверху положить на емкости вторую резиновую заготовку (при необходимости поставить еще один ряд заполненной мясом тары, накрыть резиновой прокладкой), затем — металлический круг. На стержень надеть гайку и плотно ее закрутить, прижимая прокладки и верхний круг к крышкам банок.

Чтобы не пользоваться ключом, приварить к гайке ручку, состоящую из двух металлических стержней, — это существенно облегчает процесс закручивания.

Михаил НАБЗДОРОВ, г. Дубровно.

Фото автора



«Классическая»



10 кг мяса (свинина или говядина), 150 г соли, черный перец горошком, лавровый лист.

Мясо нарезать кусочками, смешать с солью и оставить на два часа, периодически перемешивая.

В литровые банки выложить по 5 горошин черного перца, 3 лавровых листа и доверху — мясо. Накрыть металлическими крышками без резинок, поставить на противень, сверху — другой проти-

вень, прижать его двумя кирпичами. Поставить в духовку при невысокой температуре на 4 часа, закатать стерилизованными крышками.

Марина ЧЕРНОШЕЙ,
г. Минск



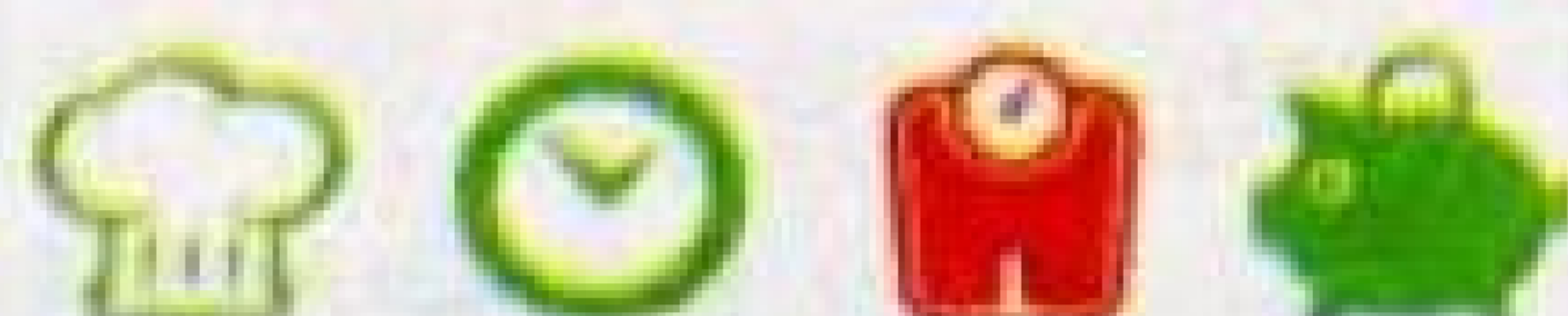
В собственном соку



Крупную курицу нарезать кусками вместе с костями, промыть в холодной воде, каждый кусок **посолить, поперчить** и сложить в литровую банку, выложить между ними несколько зубчиков **чеснока** и **кружочков моркови**. Банку прикрыть металлической крышкой без резинки, поставить в духовку и тушить час при 150 град. Закатать.

Валентина ТАРАСОВА, г. Минск

Мясо на зиму



У нас большая семья — трое детей. Когда жили все вместе, делала до 300 банок заготовок: разные салаты, икра, аджика, лечо, ассорти. Закатывала и мясо, так как было большое хозяйство. Потом дети завели свои семьи, разъехались. Теперь у нас семеро внуков, готовим уже и для них.

Свинину, говядину или утку разрезать на куски, чтобы вошли в банку. В 10 л воды всыпать **1 кг крупной соли, черный перец горошком, лавровый лист** по вкусу. Довести до кипения и положить мясо. С момента закипания варить 1-1,5 часа, разложить в банки, залить рассолом, в котором варилось мясо. Закатать и укутать до остывания.

Лидия ДЬЯКОВА,
х. Школьный Краснодарского края



А я делаю так...

Тушенку готовлю сама, и с особым пристрастием выбираю мясо для нее. Например, для заготовки из говядины покупаю филейную часть. Телятину не беру — тушенка из нее проигрывает по вкусу говяжьей. Отличная заготовка получается из свинины и куриного мяса, взятых в равных частях.

Надежда МЕЛЬНИКОВА, г. Могилев

Нежные паштеты

Универсальная штука, согласитесь, дорогие хозяйки. С такой заготовкой можно встречать любых неожиданных гостей: подайте к столу, например, бутерброды или канапе с мягким мясным паштетом. Близкие и друзья оценят вкус закуски. Или подайте горячую стопку тонких блинов, а к ним — нежный куриный рийет, им, кстати, можно и половинки отварных яиц нафаршировать. Просто и быстро!

«Антипохмельный»



Все знают: где застолье и много здоровых мужчин — там непременно и наш национальный спиртной напиток. Чтобы максимально нейтрализовать негативные последствия, предлагаю вкусный и сытный паштет — мировой закусок под водочку.

150 г соленого сала, 2 ст.л. измельченных ядер грецких орехов, 7 зубчиков чеснока, 2 ч.л. готовой смеси пряностей для сала, зеленый лук.

Сало очистить от соли, нарезать кубиками, смешать с чесноком, пряностями и орехами. Все измельчить в однородную массу блендером (пропустить через мясорубку с мелкой решеткой). Всыпать в получившийся паштет измельченный зеленый лук, перемешать. Подать, намазав на маленькие квадратики бородинского хлеба.

Вета МАСЛОВА, г. Москва. Фото автора

Рийет из курицы



300-400 г любой части курицы с костями, 1 ч.л. соли, 50-70 г мягкого сыра (можно плавленый), пряности (черный и душистый молотый перец, лавровый лист, розмарин).

Курицу нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю с толстым дном, залить водой, чтобы полностью покрывала мясо, добавить соль, пря-

ности и тушить на малом огне около трех часов под крышкой, можно и дольше. Не перемешивать, но если вода выпарится полностью, немного добавить. Отделить мясо от костей. Сыр нарезать небольшими кубиками, всыпать в мясо и, немного придавливая, перемешать вилкой. Переложить рийет в сухую банку, сверху выложить немного свежего розмарина (дру-



гой зелени). Если остался бульон, влить его. Хранить в холодильнике.

Алеся БЕРЛЕЗОВА, г. Никополь. Фото автора



ПАШТЕТНЫЕ ПРАВИЛА



За основу подойдет любая печенька, но особенно вкусным паштет получается из телячьей, куриной или гусиной. Замороженному субпродукту лучше предпочесть охлажденный, во-первых, при заморозке теряется часть влаги и блюдо получается менее сочным. Во-вторых, определить качество замороженной печени бывает непросто. Тщательно вырезайте все протоки и прожилки, снимайте пленки (легче будет удалить, если кусочки на пару минут положить в горячую воду). Печенку для паштета лучше не жарить, не варить, а тушить — так она не пересохнет. Нарезьте ее небольшими кусочками и протушите с овощами (возьмите морковь и корневую сельдерей), в конце посолите. Сочность и пышность паштету придадут свежее сало, сливки или взбитое добела сливочное масло.

Лариса ЮРКОВА,
шеф-повар,
г. Санкт-Петербург

«Новый вкус»



Паштеты чаще всего готовят из свиной, говяжьей или куриной печени, а мне нравится — из куриных желудочков. Поверьте, это очень вкусно, настоящий деликатес!

1 кг куриных желудков, 3 луковицы, 2 большие моркови, 80 г сливочного масла, по 2 ст.л. растительного масла и коньяка, 1 ч.л. сахара, 3 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, черный молотый перец, соль.

Куриные желудки очистить от пленок и жира, залить водой, добавить лавровый лист и перец горошком, варить около двух часов до мягкости, посолить. Мелко нарезать и обжарить на половине сливочного масла, влить коньяк, тушить еще 5 мин. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке, обжарить овощи на растительном масле, посолить, поперчить, всыпать

сахар. Добавить желудки, немного бульона от них и тушить под крышкой на среднем огне около 10 мин. Все переложить в чашу блендера, измельчить до однородности. Паштет разложить в банки (формочки), разровнять верх. Оставшееся сливочное масло растопить, аккуратно перелить на паштет. Хранить в холодильнике.

Елена ИВАНОВА,
г. Саратов. Фото автора

Мясной



*Паштет хорошо хранится без холодильника, *разогревать его не нужно.*

5 кг сала, по 1 кг любого мяса и лука, 16 яиц, 2-3 головки чеснока, соль и пряности — по вкусу.

Сало, мясо, лук и чеснок пропустить через мясорубку, вбить яйца, перемешать. Добавить соль и пряности. Выложить в пол-литровые банки, накрыть крышками, поставить в бак и кипятить в воде (по плечики банок) 3 часа. Закатать.

Виталий ЯНКОВИЧ, д. Нача Брестской обл.

Вкусные деликатесы

Многие сейчас говорят: колбаса – индикатор стола, не едят гости за столом колбасу, значит, хорошая хозяйка, вкусно все приготовила. Уверены, наши читатели не только вкусно и сытно потчуют своих дорогих гостей, но и деликатесы сами мясные готовят: ароматную буженину, вяленое мясо, ветчину и сальтисон.

Вяленое мясо



2,5 кг шейной части свинины одним куском, 1 кг соли (не йодированной).

Для маринада: 1 л яблочного уксуса, горсть соли, 4 зубчика чеснока, веточка розмарина, по 1 ч.л. молотого черного и красного перца.

Для панировки: 80-100 г соли, по 2 ст.л. молотых черного и красного острого перца, горсть семян фенхеля (по желанию).

В большую миску всыпать соль и выложить мясо. Засыпать оставшейся солью так, чтобы весь кусок был ею покрыт. Накрыть миску фольгой и поставить в холодильник на 72 часа. Затем кусок помыть от соли и сока.

Смешать все продукты для маринада, пере-

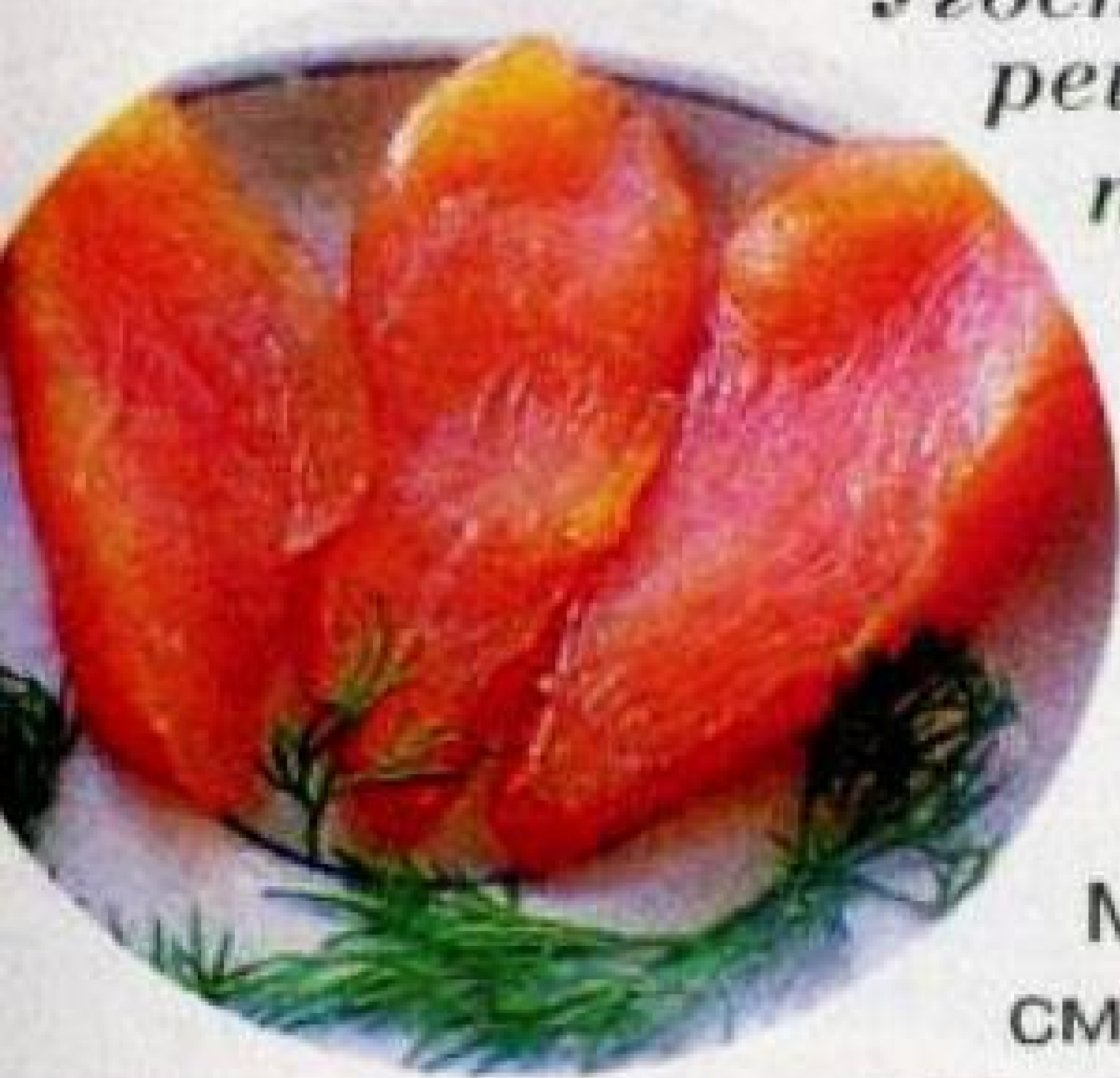
ложить в него мясо на 10-15 мин. Специи и пряности для панировки высыпать на блюдо и перемешать. Не вытирая мясо, переложить его в панировку и со всех сторон посыпать ею, чтобы не осталось свободного пространства. Завернуть в пергамент, плотно пере-

вязывая шпагатом. Затем завернуть в бумагу, которая хорошо впитывает жидкость, и положить на верхнюю полку холодильника на месяц, пока мясо не станет твердым и плотным. Хранить в холодильнике, завернув в бумагу.

*Ирина ОСИПОВА,
г. Вильнюс. Фото автора*



Филе «К столу»



Угостили мяском, понравилось, решила сама приготовить и поделиться рецептом с другими.

650 г куриного филе, 1,5 ст.л. соли, 2 ч.л. молотой сладкой паприки, 2 ч.л. черного молотого перца, 2 зубчика чеснока.

Мясо промыть и обсушить. Соль смешать с паприкой и перцем, со всех сторон смазать смесью мясо, завернуть в полиэтиленовый пакет и оставить в холодильнике на сутки. Просоленное мясо обмыть, обсушить, натереть измельченным чесноком, завернуть в тканевую салфетку и опять положить в холодильник на сутки.

Филе в третий раз обмыть, просушить, нанизать на деревянный шампур, закрыть марлей и вялить в сухом, хорошо проветриваемом месте сутки.

*Валентина ВОДОЛАЗСКАЯ, г. Канев.
Фото автора*

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА



Куриное мясо категорически не рекомендуется вялить из-за опасности заражения сальмонеллами и развития довольно серьезного инфекционного заболевания. Без опаски для здоровья его можно запекать либо готовить в копчено-вареном виде, когда дым выступает дополнительным консервантом. Чтобы куриное мясо было безопасным, температура в толще мышцы должна быть не менее 70 град., которой при вялении нет даже близко.

Галина БОЧЕВАР, инженер-технолог мясной промышленности, г. Витебск

Храню правильно

Готовые кусочки вяленого мяса, чтобы они не засохли, заворачиваю в пергаментную бумагу, которая будет впитывать появившийся конденсат. В таком виде мясо хранится в холодильнике до 6 месяцев.

Наталья ЛЯШКО, г. Запорожье

С МИРА ПО СОВЕТУ

По полочкам

Когда готовлю зельц из свиной головы, подготавливаю его так: обрезаю жирную часть (заготавливаю из нее сало), отрезаю язык с подъязычной частью, разрубая голову на нижнюю и верхнюю часть. Отрубая «хряпку» (для прессовки) и убираю в морозилку. Разрубая верхнюю часть пополам, выбираю мозги, удаляю все лимфоузлы. Оставшуюся голову вымачиваю 8-12 часов, удаляю сгустки.

*Александра ФОКЕЕВА,
с. Федоровка
Тульской обл.*

Сочная буженина

Секреты вкусной буженины: мясо при запекании не получится сухим, если на него выложить несколько кусочков свежего сала. Второй секрет: постоянно следить за тем, чтобы на дне формы всегда была вода, иначе буженина получится сухой сверху.

*Светлана
ДОБРОВОЛЬСКАЯ,
г. Борисов*



Сальтисон «От свекрови»



Свиной желудок, 300 г свежего сала, 1,5 кг мяса (свинина или говядина), 2 свиных сердца, 4 почки, легкое, язык (говяжий или свиной), соль, чеснок, черный молотый и душистый перец, лавровый лист — по вкусу, растительное масло.

Желудок и все мясные продукты промыть, замочить в холодной воде на 2-3 часа. Несколько раз поменять воду.

Сварить ливер (язык, почки, сердце, сало, лег-

кое, мясо) частями до готовности (1,5 часа) с лавровым листом, горошинами перца. Нарезать субпродукты небольшими кусочками, посолить, добавить нарубленный чеснок, поперчить, перемешать. Плотно набить желудок смесью, зашить х/б нитью. Выложить будущий сальтисон на противень, смазанный маслом, обжарить в духовке (печке) до золотистого цвета. Затем положить желудок на сутки под гнет. Подавать с горчицей или хреном.



Нина ВЛАСЕНКО,
по e-mail.

На фото — свекровь
Валентина Алексеевна,
78 лет, п. Клетня

«Шкурный интерес»



В моем привередливом семействе не едят свиную шкурку. Раньше всегда выбрасывала ее. Но однажды, побывав в гостях у свекрови, пересмотрела свое несправедливое отношение к данному продукту. Ее рулет из шкурки был таким аппетитным, сочным и мягким, что взяла рецепт на заметку и на следующий день приготовила. Кулинарный интерес к шкуркам у нас резко возрос, теперь часто балуем себя этой простой закуской.

Со свиной грудинки с ребрышками срезать шкуру с тонким слоем сала, соскрести ножом лишнее и ненужное, промыть, обсушить бумажным полотенцем. Переложить на разделочную доску шкуркой наружу. Равномерно посыпать солью и черным молотым перцем по вкусу. Сверху выложить натертую на крупной терке морковь, затем разрезанные пополам зубчики чеснока. Плотно свернуть рулетом и связать очень туго, чтобы



в дальнейшем начинка не вывалилась в бульон. Переложить рулет в кастрюлю с толстым дном, посолить, добавить лавровый лист, залить водой и поставить на огонь. Варить после закипания около двух часов на малом огне. Затем рулет достать, поставить в холод, положив гнет, на два часа. Нарезать тонкими ломтиками и подавать с овощами, зеленью, готовой горчицей или соусом из хрена.

Екатерина СЕМЕНОВА,
г. Гомель

Мясной орех



Нарезаешь это мяско, кладешь на свежий мягкий хлебушек с хрустящей корочкой и все — жизнь удалась!

800 г мяса (свиная шея или кусочки различного мяса), чеснок, 1 ч.л. соли, перец, по 1 ч.л. сладкой паприки, сухой аджики, гранулированного чеснока и смеси для мяса.

Мясо натереть солью, перцем и чесноком, сложить в пакет и оставить мариноваться от часа до двух суток (чем дольше маринуется, тем вкуснее получится). Затем смазать пряностями. Эластичный медицинский бинт № 3 намылить хозяйственным или детским мылом и прополоскать несколько раз в холодной воде.



Упаковать мясо в бинт, завязать одну сторону и, руками спрессовывая мясо, как можно сильнее затянуть бинт. Положить в

рукав для запекания, затем еще в один для страховки, чтобы вода ни в коем случае не попала

внутри пакета. Опустить в кастрюлю и залить кипятком так, чтобы мясо было полностью покрыто. Как только вода закипит, сделать минимальный огонь, чтобы мясо просто томилось в кипящей воде 1,5-2,5 часа. Готовый «орех» достать и, не разворачивая, остудить, затем поставить в холодильник минимум на 8 часов, лучше на ночь. На следующий день достать, развернуть, положить мясо на разделочную доску и дать ему обсохнуть 20 мин.

Елена КОЛОДЯЖНАЯ, п. Южный Краснодарского края. Фото автора

Ветчина по ГОСТу



Готовить такую ветчину очень просто, главное — желание! Охотно поделюсь своим любимым рецептом.

1 кг мякоти свиной лопатки, 1 ч.л. без верха соли, 1 ч.л. без верха нитритной соли, по 3 горошины черного и душистого перца, свиная черева.

Мясо нарезать кусочками толщиной около 0,5 см, длиной 5-7 см. Посолить, перемешать 7-10 мин., переложить в пакет и оставить в холодильнике на 6-9 часов. Затем добавить молотые пряности, нитритную соль и 150 мл воды, перемешать. Наполнить мясом подготовленную череву и оставить в холодильнике на 3-4 часа. Переложить ветчину на решетку и готовить в духовке при 80 град. 2-3 часа. Готовый продукт подержать в холодильнике 10 часов.

Станислав ШПАГИН, шеф-повар, г. Пенза.

На фото — автор



КОПТИМ САМИ

Согласитесь, здорово, когда есть возможность побаловать любимых и дорогих людей чем-то особенно вкусным, деликатесным. А именно — домашними копченостями. Ведь копчение — это искусство! Столько тонкостей и условий нужно соблюсти, чтобы все остались довольны и сыты. В рубрике собраны советы от шеф-поваров, опытных коптильщиков и лучшие рецепты от наших читателей.

Свиная грудинка

горячего копчения



Свиная грудинка, 100 г соли на 1 л воды, 4-5 лавровых листов, 1 ст.л. молотого черного перца, 3-4 зубчика чеснока, 2 ст.л. готовой смеси приправ для шашлыка.



Приправы, чеснок, лавровый лист, перец и соль положить в воду, довести до кипения. Кипятить 2-3 мин., затем снять с огня и охладить рассол до комнатной температуры. Переложить в него грудинку, она должна быть полностью покрыта водой. По желанию ее можно прикрыть тарелкой,

положить небольшой груз. Оставить на 3-4 дня в холодильнике. Грудинку достать, повесить на сутки в проветриваемом помещении, чтобы стекла лишняя влага и она немного подвялилась.

Горсть ольховых опилок засыпать в коптильню, вниз поставить поддон, чтобы на него стекал

жир, его можно застелить фольгой. На решетку выложить грудинку (кусочки мяса не должны касаться друг друга и стенок коптильни). Поставить коптильню на максимальный огонь, через 10 мин. его сделать умеренным и томить 50-60 мин.

Надежда МЕЛЬНИКОВА,
г. Могилев

Будьте внимательны!



Жидкий дым — это пищевой ароматизатор для придания вкуса и аромата копченым продуктам. Причем результат достигается быстрее, чем при традиционном копчении, — использование жидкого дыма сокращает длительность технологического процесса. Продукты, обработанные жидким дымом, склонны чаще вызывать аллергические реакции и обострение болезней, в частности, язвенной. В ряде стран запрещено использовать его в производстве продуктов питания, и это неслучайно.

Зоя БОГДАНОВА, врач-диетолог, г. Витебск



Советы для новичков

О способах

Горячее и холодное копчение отличается только температурами. При горячем она 45-125 град. (иногда и 150). Обработка горячим дымом длится недолго — от 10 до 18 часов. Продукт получается сочным, так как вся влага не успевает испариться.

При холодном — дым подается в коптильню с невысокой температурой, которую стоит поддерживать в пределах +18-20 град. При холодном копчении продукт обрабатывается более продолжительное время.

А опилки какие?

Лучшие — ольховые, кленовые, дубовые, а также опилки фруктовых деревьев (яблоня, абрикос, вишня). Нельзя использовать хвойные: они безнадежно испортят мясо неприятной горчинкой.

По порядку

Важно правильно замариновать мясо перед копчением. Идеально просоленные копчености получаются сочными, мягкими и очень ароматными. Вот один из вариантов, который поможет сделать мясо (свинину и курицу) необыкновенно нежным и пикантным: мясо (1 кг) нарезать кусочками, добавить 80 г свежесжатого лимонного сока, 50 г меда, перемешать. Всыпать смесь любимых пряностей для мяса, соль, свежемолотый перец и влить 130 г растительного масла. Еще раз перемешать и оставить мариноваться на ночь.

Подготовить опилки: древесину очистить от коры и измельчить, подойдут кусочки размером 2x2 см. Положить их в ведро с водой и оставить на 30 мин. Переложить в коптильню, и они готовы к использованию.

Сергей ЛЕЩЕНКО, шеф-повар, г. Воронеж

Во Франции и Швейцарии коптят сыры твердых сортов горячим способом всего за полчаса. Их посыпают пряностями, чтобы придать пикантность. За счет жара корочка оплавляется, и пряности оказываются внутри сыра. Так же коптят яйца и солод для виски и пива.

ЗА И ПРОТИВ

Польза

В результате копчения продукт не приобретает дополнительных жиров и не насыщается водой. Копчености полезны людям с плохим аппетитом, поскольку повышают выделение желудочного сока и желчи и, соответственно, аппетит. Но нужно соблюдать меру — копчености 1-2 раза в неделю вреда организму не принесут.

Вред

В дыме содержатся канцерогенные вещества, которые, оседая на корочке, попадают в организм и провоцируют развитие онкозаболеваний. Натуральный дым от древесины не исключение.

В копченостях много соли, поэтому они не рекомендуются при сердечно-сосудистых заболеваниях и болезнях суставов.

Противопоказаны и при ожирении, сахарном диабете, заболеваниях желудочно-кишечного тракта (обостряют холецистит и желчнокаменную болезнь).

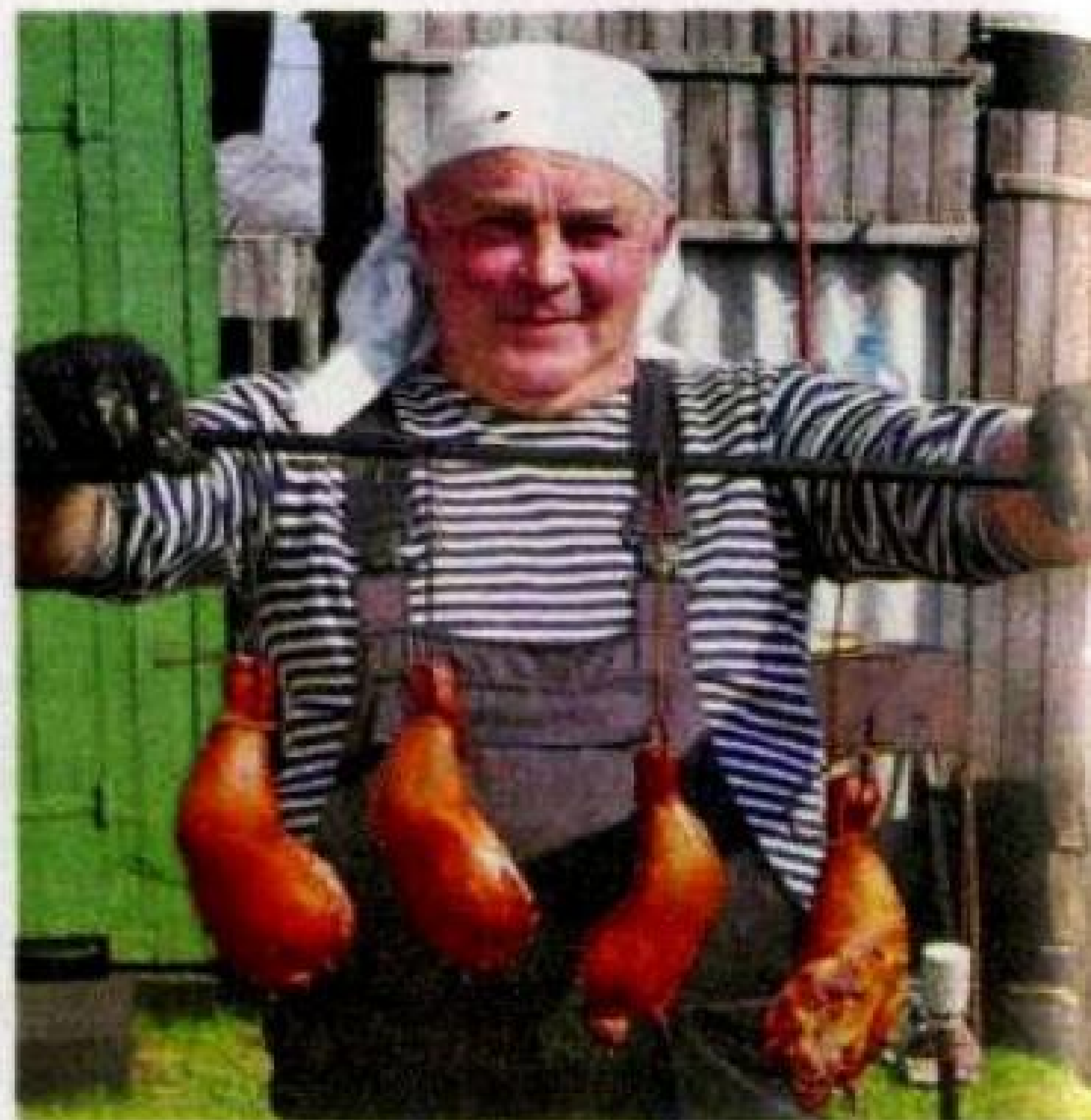
Зоя БОГДАНОВА,
врач-диетолог,
г. Витебск

Курочка «Для вас!»

Для рассола: на 1 л воды — 70 г соли, зубчик чеснока (больше воды — больше чеснока).

В воде растворить соль, добавить чеснок, пропущенный через чесночницу, перемешать и оставить на ночь. В мясо шприцем «закачать» большую часть рассола, меньшей залить мясо, чтобы оно полностью было покрыто. Оставить на двое суток. Копчение — 30 мин., обсушка при 60 град., затем поднять до 100 град. Пустить дым на час, затем в поддон налить кипятка и томить мясо на пару еще 1,5 часа при 100 град.

Евгений ВЕРЕМИЙ, г. Правдинск. На фото — автор



КОПТИЛЬНЯ ИЗ КАСТРЮЛИ

В дачных условиях для копчения рыбы, сала и пр. беру казан или кастрюлю с расширяющимися вверх стенками. Подбираю или вырезаю для посуды решетку такого размера, чтобы установить внутри примерно на середине высоты емкости. В кастрюлю (казан) насыпаю стружку (желательно от фруктовых деревьев), на решетку кладу сало или рыбу, предварительно посоленные, с пряностями. Плотно закрываю посуду крышкой, сверху укутываю старым платком, курткой и т.п. Это нужно, чтобы стружки тлели без доступа воздуха, создавая дым. Ставлю на улице электроплитку на малый режим, на нее — это приспособление и копчу: сало (подчеревок) — примерно 1,5 часа, рыбу — около часа. Выключаю плитку и даю кастрюле постоять еще час-другой.

Галина ВДОВИЧЕНКО,
г. Кропивницкий

«С прослойкой»



Хочу поделиться рецептом вкуснейшего копченого сала, которое съедем ну очень быстро.

1 кг свежего сала с мясной прослойкой, головка чеснока, 2-3 ст.л. соевого соуса, смесь перцев горошком, лавровый лист.

Перцы, лавровый лист и чеснок измельчить в ступке. К пряностям добавить измельченный чеснок и соевый соус. Сало нарезать крупными порционными кусками, обмазать пряной смесью со всех сторон. Переложить в холодильник на 2-3 дня. Затем смесь счистить ножом, а сало подвесить для просушки в хорошо проветриваемом месте на сутки.

В коптильню положить предварительно вымоченную в воде дубовую щепу, на решетку — кусочки сала, накрыть крышкой, коптить 40 мин.



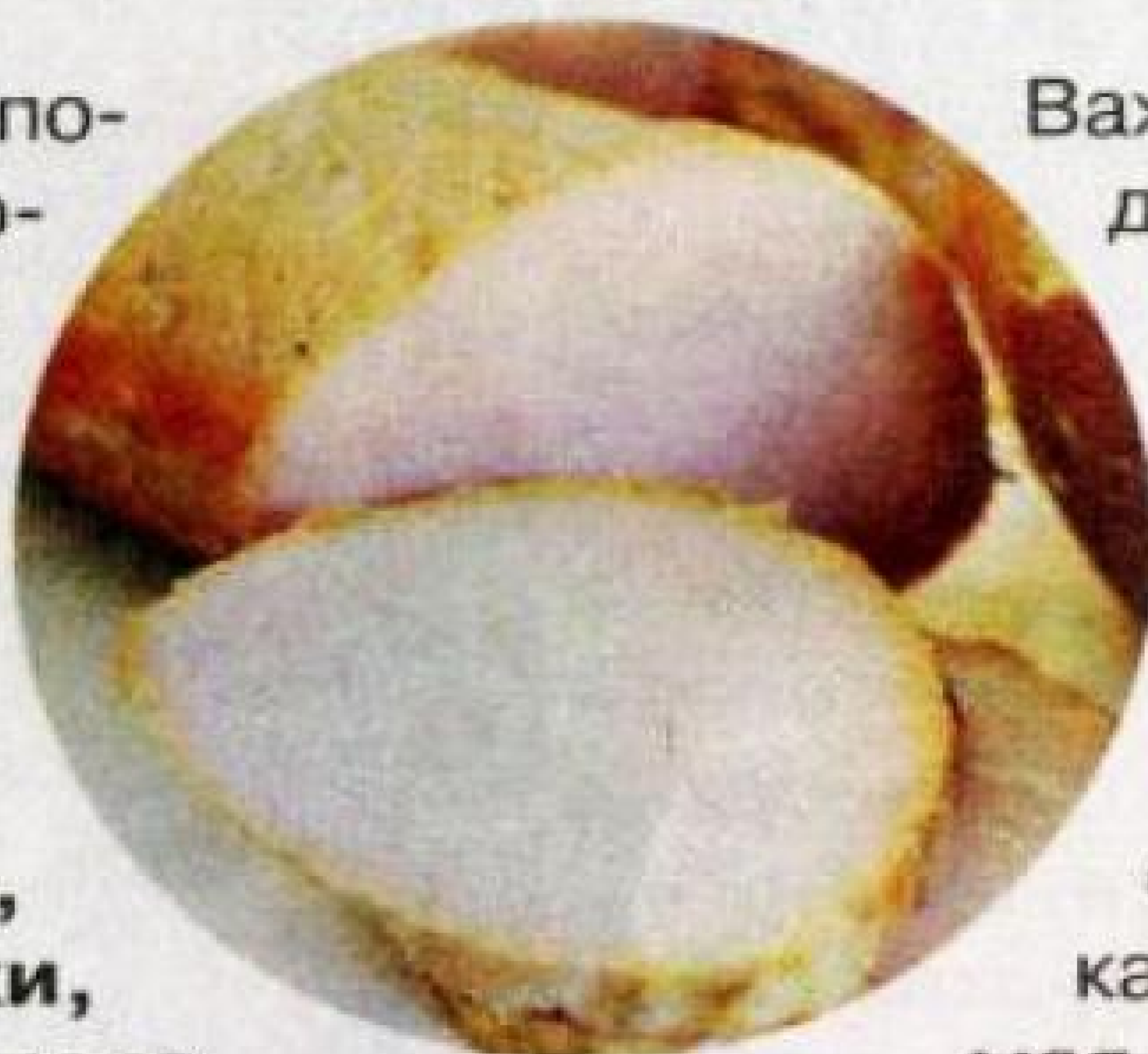
Оксана БЫРЫКИНА, г. Балаково. Фото автора

С мужским характером...



Делюсь рецептом и процессом холодного копчения мяса от супруга. Затраченные силы того стоят: мясо получается очень вкусным!

На **5 кг** вырезки (можно пополам с подчеревком) приготовить рассол: в **3 л воды** растворить **360 г соли**, **90 г нитритной соли** (на каждый литр воды идет 120 г и 30 г соответственно), добавить **20 г душистого перца горошком**, **20-30 бутонов гвоздики**, **4 ч.л. красного молотого перца**, **15 лавровых листьев**. Рассол довести до кипения, дать покипеть 10 мин., охладить. Мясо перед закладкой в кастрюлю хорошо наколоть ножом. Рассол должен полностью его покрывать, сверху — небольшой гнет. Вынести мясо на холод (+7 град., не выше), оставить на 4-6 суток. Каждый день утром и вечером его нужно переворачивать. Затем переложить в раковину, чтобы стекла лишняя вода, промокнуть бумажными полотенцами. Каждый кусочек плотно завернуть в пищевую пленку в несколько слоев. Переложить в кастрюлю, налить воду и поставить на большой огонь. Варить 1,5 часа на самом малом огне.



Важно! Как только вода станет достаточно теплой, где-то через час, термощуп нужно воткнуть в середину куска мяса. Она должна подниматься постепенно, температуру нужно довести до 70 град. и сразу снять с огня. Достать все мясо из кастрюли, охладить, не снимая пленки. Затем развернуть его, обвязать веревками и повесить в прохладном месте на сутки.

Процесс копчения: к сожалению, описать, как супруг мастерил свою коптильню, не смогу (знаний не хватает). Возможно, по фото хозяева смогут разобраться. Так выглядит коптилка — **фото 1**, **фото 2** — просоленное мясо развешено в бочке, **фото 3** — агрегат вблизи, **фото 4** — в бочке-коптильне во время копчения мяса температура должна быть + 26 град. Готовое мясо нужно снова повесить в хорошо проветриваемом месте на сутки.

Татьяна ПОДШИВАЙЛО, г. Херсон.

Фото автора



Мясной «порошок»



Куриное филе, 2,5-3,5% крупной каменной соли от веса филе, перец — по вкусу.

Филе промыть, срезать пленки и жилки, обсушить. Взвесить и нарезать кусочками, переложить их в блендер с универсальным ножом, посолить и измельчить в фарш (если нет блендера — пропустить через мясорубку с самой мелкой решеткой, посолить, перемешать). Противень застелить пергаментом (силиконовым ковриком), разровнять фарш, чем тоньше — тем лучше (хорошо это делать смоченными водой руками). Поставить в духовку при 170 град. на час. Дверцу периодически открывать и выпускать пар. Если сушить мясо в электросушилке, температура должна быть не меньше 60-70 град. Она нужна, чтобы убить сальмонеллу, если вдруг бактерия попала. Через час мясо должно отставать от пергаменты (коврика) цельным пластом. Перевернуть его на другую сторону и перевести огонь в духовке на 50 град., продолжить сушку еще 2,5-3 часа (я сушила с конвекцией, дверцу духовки периодически открывала). Готовое к дальнейшей обработке мясо остается пластичным. Сверху оно светлое, а внизу темнее и похоже на вяленое мясо. Сушить при меньшей температуре не стоит в целях безопасности (т.к. температура 37-40 град. благоприятна для размножения плохих микроорганизмов).



Мясной пласт нарезать кусочками и переложить в блендер с универсальным ножом. Взбить мясо в фарш, переложить на противень (можно не застилать пергаментом), поставить в духовку на 50 град. Сушить с конвекцией, периодически перемешивая и открывая дверцу духовки, около 2 часов. Готовые гранулы должны стать похожими на желатин. Достать из духовки и охладить. Затем взбить в кофемолке небольшими порциями, просеять сквозь сито. То, что осталось, опять взбить и просеять. По желанию можно добавить сушеные овощи и зелень. Перемешать, переложить в посуду и герметично закрыть. Хранить в холодильнике.

Анжела КАЛИНОВСКАЯ, г. Старобельск.

Фото автора

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА



Подобный технологический процесс на производстве осуществляется под жестким лабораторным контролем на каждом этапе, что невозможно в домашних условиях. Соответственно, нельзя и гарантировать безопасность конечного продукта.

Галина БОЧЕВАР, инженер-технолог мясной промышленности, г. Витебск

Уникальная акция

*«Красная нить» —
каждому подписчику!*

Носить красную нить на запястье
сегодня не только модно.

Наши предки — славяне — счита-
ли, что это лучший оберег, кото-
рый защищает от бед, болезней
и дурного глаза. А чтобы он
работал, заряжали его
ОСОБОЙ МАГИЕЙ ВЕРЕТЕНА.



Хотите получить заряженную на здоровье и за-
щиту красную нить — подпишитесь на «Народный
доктор» и «Лечитесь с нами» на первое полугодие
2019 года и отправьте в редакцию до 25 декабря
2018 года (по почтовому штемпелю) ксерокопии
подписных абонементов, а также малый конверт с
маркой и обратным адресом.

Если вы также подпишете на первое полугодие
на «Народный доктор», «Лечитесь с нами» своих
родных, соседей, знакомых и подтвердите это ко-
пиями их подписных абонементов, мы вышлем нить
за каждую дополнительную подписку!

САМЫЕ ВЫГОДНЫЕ ИНДЕКСЫ:

«Народный доктор»

30122 «Каталог российской прессы»,

42965 «Пресса России»,

П1203 «Почта России»

«Лечитесь с нами»

12680 «Каталог российской прессы»,

19475 «Пресса России»

П1200 «Почта России».

Организатор акции — ООО «Издательский дом «Толока» (214000, г. Смоленск, ул. Тенишевой,
д. 4а, ИНН 6730043329, ОГРН 1026701445210). Тел. для справок: (4812) 64-75-65.

ЗАВТРАК ДЛЯ ЛЮБИМОЙ



ПРЕМЬЕРА!
СУББОТА. 11:00

Шеф-повар Григорий Мосин раскроет секреты идеального завтрака и докажет, что утро – это лучшее время для признания в любви, а завтрак, приготовленный для любимой своими руками, – лучшее её доказательство.



СМОТРИТЕ ПРОГРАММЫ КАНАЛА ON-LINE НА WWW.KUHNYATV.RU

ЯРКИЕ КУЛИНАРНЫЕ ШОУ, ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ, ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ В ЭФИРЕ ТЕЛЕКАНАЛА «КУХНЯ ТВ». СМОТРИТЕ ЕЖЕДНЕВНО, 24 ЧАСА В СУТКИ В ПАКЕТАХ ОПЕРАТОРОВ КАБЕЛЬНОГО И СПУТНИКОВОГО ТЕЛЕВИДЕНИЯ.