



Умная
Усадьба

Анна Зорина

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ
ИЗ МЯСА, РЫБЫ
ПТИЦЫ

Рецепты колбас и ветчины
Копчение и соление • Вяление и консервирование

Умная усадьба

Анна Зорина

**Домашние заготовки
из мяса, рыбы, птицы**

«Центрполиграф»

2016

УДК 641.5
ББК 36.92

Зорина А.

Домашние заготовки из мяса, рыбы, птицы / А. Зорина —
«Центрполиграф», 2016 — (Умная усадьба)

Думаете, что домашняя ветчина и колбаса – это слишком хлопотно, а собственноручно изготовленные шпроты и сардельки из области фантастики? Зря! С помощью книги рецептов Анны Зориной с этим справится каждый. Вы научитесь правильно выбирать мясо, птицу и рыбу, с легкостью приготовите салями и зельц, научитесь коптить и вялить, солить и консервировать. На вашем столе всегда будут самые вкусные и разнообразные мясные и рыбные деликатесы.

УДК 641.5

ББК 36.92

© Зорина А., 2016
© Центрполиграф, 2016

Содержание

Приготовление домашней колбасы	6
Виды колбас	6
Выбор мяса	8
Подготовка кишок	10
Приготовление колбасного фарша	11
Шприцевание	12
Термическая обработка колбас	13
Рецепты колбас	14
Ветчинно-рубленая колбаса	14
Любительская колбаса	14
Варено-копченая колбаса	14
Полукопченая колбаса	15
Сырокопченая колбаса	15
Кровяная колбаса	16
Жареная домашняя колбаса	16
Зельц	17
Столовая говяжья колбаса	17
Постная колбаса	17
Свиная колбаса высшего сорта	18
Колбаса из субпродуктов	18
Ливерная колбаса	18
Колбаса со шкурками	19
Колбаса сельская	19
Серый зельц	19
Венская колбаса	19
Ветчинная колбаса	20
Белая колбаса	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Анна Зорина
Домашние заготовки
из мяса, рыбы, птицы

© «Центрполиграф», 2016

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

Приготовление домашней колбасы

Виды колбас

Видов и разновидностей колбас неисчислимо множество, а рецептов их приготовления еще больше. На протяжении веков народы разных стран выработали массу национальных технологий изготовления колбасных изделий, и каждая из них обладает своими, только ей присущими достоинствами.

По способу обработки выделяют следующие виды колбас: вареные; фаршированные; варено-копченые; полукопченые; сырокопченые; ливерные; кровяные; зельцы.

Вареные колбасы. В рецептуру изготовления вареных колбас высших сортов входят лучшие части отборной говядины, нежирная свинина, твердый и полутвердый шпик, говяжьи и свиные языки, в некоторых рецептах яйца и, естественно, пряности: перец, мускатный орех, кардамон. В телячью колбасу добавляют еще и фисташки. В некоторые виды колбас входят сахар, чеснок, крахмал.

Разновидностью вареных колбас являются сосиски и сардельки.

Сосиски высших сортов готовят из первосортной говядины и жирной свинины, а чисто свиные сосиски делают из полужирной свинины. Из полужирной свинины изготавливают также сырые сосиски, которые отличаются особенно приятным вкусом. Их употребляют в пищу в обжаренном виде, в то время как обычные сосиски и сардельки перед употреблением подлежат кратковременной проварке в кипящей воде.

Фаршированные колбасы. Фаршированные колбасы представляют собой наивысшие сорта вареных колбас. Они обладают самым изысканным и тонким вкусом и привлекательным внешним видом. Готовят фаршированные колбасы из лучшего отборного телячьего мяса, нежирной свинины, шпика, языка с добавлением молока, масла, яиц, фисташек.

По форме они представляют собой очень толстые, широкие батоны с начинкой в виде звезды, шахматной доски, елочки и пр. К числу фаршированных принадлежат и языковые колбасы.

В рецепт фаршированной языковой колбасы высшего сорта входят вареные говяжьи языки, твердый и полутвердый шпик, нежирная свинина, говяжье мясо высшего сорта, соль, сахар, перец черный и душистый, мускатный орех, чищенные фисташки.

Варено-копченые и полукопченые колбасы. Рецепты варено-копченых и полукопченых колбас могут быть сходными с рецептами вареных колбас и отличаются от них только технологией обработки.

Сырокопченые колбасы. Особенностью сырокопченых колбас, которые называют также твердокопчеными, является то, что они подвергаются копчению в сыром виде. В рецептуру этих колбас включаются специи, а в некоторые из них добавляют еще и вино. Поверхность разреза сырокопченых колбас блестящая, стекловидная, иногда на ней выступают прозрачные капельки жира. Ломтики доброкачественной сырокопченой колбасы хорошо сгибаются и легко разжевываются, фарш для нее готовится из высшего сорта говяжьего мяса, нежирной свинины, крошеного шпика, пряностей и специй. На наружной поверхности сырокопченых колбас часто появляется белый налет соли и сухой плесени, что не является недостатком этого продукта и не указывает на его порчу.

Ливерные колбасы. Ливером называют продукт, получаемый из печени, легких, сердца, селезенки убойных животных. Основное, что входит в рецептуру ливерных колбас, – это говяжий и свиной ливер, а в высшие сорта добавляют свиное сало, сливочное масло, яйца.

Кровяные колбасы. Кровяные колбасы высших сортов изготавливают из полужирной свинины, отличной говядины и шпика, с добавлением специально обработанной говяжьей или свиной крови и пряностей.

Суджук. Суджук представляет собой особый вид колбасы, приготавливаемой из бараньего или говяжьего мяса с бараньим или говяжьим салом. От других видов колбасных изделий суджук отличается тем, что эту плоскую по форме прессованную колбасу не варят и не коптят, как все другие колбасы, а сушат. Суджук обильно приправляют специями и пряностями: перцем, тмином, чесноком и др.

Зельцы. Зельцы являются разновидностями колбасных изделий. В зависимости от вида зельц готовят из свиного и говяжьего мяса, шпика, языков, печени и других субпродуктов. При производстве некоторых видов зельца используют также пищевую кровь.

Сваренное сырье измельчают и тщательно перемешивают со специями (чеснок, перец, корица, гвоздика, кориандр) и вкусовыми добавками (сахар, соль). Зельц употребляют только в качестве холодных закусок. В домашних условиях его можно хранить в холодильнике не более 12 часов.

Производство домашней колбасы состоит из четырех этапов: 1) подготовка кишок; 2) приготовление фарша; 3) набивка колбас; 4) термическая обработка.

Выбор мяса

Обычно для изготовления колбас используется любое мясо: свинина, говядина, баранина, курятина, гусятина, конина и другие. Но наиболее распространенными, особенно в условиях личного хозяйства, являются колбасы из свинины, которая используется как сама по себе, так и в сочетании с другими видами мяса.

Для приготовления колбас важно выбрать доброкачественное мясо. Показателями свежести мяса являются запах, цвет, консистенция. Но 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.

Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам. Цвет его красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина), сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается.

Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и на разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придает мясу мелкие кристаллы льда. Даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) образуется ярко-красное пятно.

Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха. По запаху определить его свежесть можно только после того, как оно оттает. Если мясо дважды замораживалось, то по качеству оно значительно ниже. Цвет дважды замороженного мяса на поверхности темно-красный, а на разрезе вишнево-красный. При согревании пальцем цвет мяса не изменяется. Мышцы и костный мозг должны быть красного цвета.

Мороженое мясо следует обмыть, положить в кастрюлю или тазик, покрыть и оставить так на 2–3 часа, чтобы оно постепенно оттаяло. Нельзя размораживать мясо в воде или класть его в теплое место, так как от этого качество мяса сильно ухудшается.

Для непродолжительного хранения мясо используют в парном виде. Остывшее мясо хранят в погребах или подготовленных кладовых, которые зимой наполняют утрамбованным снегом или льдом, поверх которого укладывают слой опилок.

Мясо заворачивают в полиэтиленовую пленку или низко подвешивают. Иногда для непродолжительного хранения мясо можно подвесить в неотопливаемом помещении.

Лучшим способом хранения мяса в течение длительного времени является замораживание. После остывания полутушу разрезают на куски массой от 2–3 до 10 кг и подвешивают для замораживания в холодном месте.

После промерзания мясо целесообразно покрыть тонким слоем льда, чтобы из него не вымораживалась влага, и оно не подвергалось воздействию колебаний температуры воздуха. Затем куски укладывают в чистый ящик или кадку, дно и стенки которых покрывают тонким слоем опилок, соломенной резкой или стружкой, поверх которых кладут полиэтиленовую пленку и чистую материю. Замороженные куски мяса плотно укладывают, сверху накрывают материей, пленкой и слоем опилок или соломы и закрывают крышкой.

Хранят мясо в холодном месте с минусовой температурой.

Для приготовления колбас мясо сортируют следующим образом: нежирное (постное); полужирное; жирное. Нежирное мясо состоит из одной мякоти и содержит менее 30 % жира. Полужирное мясо содержит от 30 до 50 % жира. Жирное мясо содержит более 50 % жира.

Нежирное мясо используется для приготовления колбас высших сортов. Полужирное мясо применяют для приготовления колбас первого и второго сортов. Жирное мясо для выделки колбас непригодно.

Подготовка кишок

Кишки обрабатывают сразу же после убоя животного. Используется тонкий кишечник. Сначала кишки отделяют от брыжейки, соединяющей их в петли. Для этого кишку отрезают от желудка и одной рукой тянут ее за конец, а другой поддерживают брыжейку.

Освобождающиеся кишки складывают в таз с водой.

В кишках содержимого почти нет, очищать их нужно от слизи. Дистальную часть кишечника, которая уже приобретает желто-коричневое окрашивание, отрезать.

Далее их режут кусками по 3–4 метра и выдавливают из них содержимое, пропуская между сжатыми в кулак пальцами.

Сначала нужно тщательно промыть кишки снаружи – прополоскать в тазике. Можно их так и оставить в тазу под проточной водой на некоторое время.

Затем нужно промыть кишки изнутри. Это делается в два этапа. Во-первых, нужно надеть кишку одним концом на шланг и зафиксировать бечевкой, затягивая не слишком сильно, чтобы не прорезать стенку кишки. Когда по кишке внутри потечет вода, нужно следить, чтобы кишка не перекручивалась, так как она может порваться. Можно оставить кишку мыться на долгое время – чем дольше, тем качественнее отмывка.

Во-вторых, кишку нужно вывернуть и очистить от слизи. Для этого окунуть одну ладонь в соль (руки, естественно, в перчатках), захватить ею кишку, сжать кулак и осторожно протащить через него кишку. Прodelать это несколько раз. Затем хорошо промыть вывернутую и вычищенную солью кишку водой.

Для вареных колбас обработку кишок на этом заканчивают, для сырокопченых же – кишки заливают, то есть помещают в соленую воду, которую меняют через каждые 2 дня, на 15–30 дней. При засолке сухим способом кишки укладывают в посуду с отверстиями на дне для стока рассола, обильно пересыпают солью и ставят в прохладное помещение. Обработанные кишки можно сушить, для чего их надувают воздухом и завязывают концы нитками.

Высушенные кишки станут прозрачными и тонкими. После просушки воздух выпускают, кишки сматывают и хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

Соленые кишки перед заполнением их колбасным фаршем нужно вымочить в теплой воде несколько часов. Сухие кишки вымачивают в холодной воде, чтобы они стали эластичными.

Приготовление колбасного фарша

Как уже говорилось, колбасу готовят не только из свинины, но и из мяса разных видов животных. Мясо можно использовать парное, остывшее, охлажденное, мороженое.

Мясо, предназначенное для фарша, освобождают от костей, хрящей, крупных сухожилий, пленок и жира. Нарезают крупными кусками по 200–500 г и солят (соли кладут 2,5–3 % от массы мяса). Массу тщательно перемешивают и оставляют на созревание в холодном помещении на 1–2 суток.

Посоленное холодное мясо измельчают на мясорубке. Кладут специи и пряности. Чеснок растирают с солью. Шпик и жир пропускают через крупноячеистую сетку мясорубки.

Если колбасу делают из мяса разных животных (свинина, баранина, говядина), то мясо каждого вида измельчают отдельно, а затем уже смешивают в заданных пропорциях.

Для связывания содержащейся в фарше влаги и его стабилизации обычно добавляют обезжиренное сухое молоко, пшеничную муку, крахмал, горчичную муку, кукурузную паточку, сахар, углеводные продукты и другие компоненты. Все указанные компоненты хорошо перемешивают с фаршем, добавляют рубленый шпик (сало). Очень важно, равномерно распределяя сало в фарше делать это аккуратно, не подвергая фарш длительному перемешиванию.

Шприцевание

Готовую начинку помещают в кишечные оболочки – колбасы шприцуют. При шприцевании колбас один конец кишки завязывают суровой ниткой или шпагатом, а другой натягивают на цевку шприца. Нажимая на поршень шприца, подают начинку в кишечные оболочки. Заполняя шприц фаршем, нужно следить, чтобы в нем не образовались полости воздуха. В противном случае в колбасе окажутся пустоты, куда будет собираться жидкость (бульон). Набивать фарш в оболочку не следует чересчур плотно, так как возможен ее разрыв вследствие расширения мясного фарша при термической обработке. Наиболее плотно шприцуют колбасы, подвергаемые копчению, в процессе которого их объем уменьшается. Наполненные фаршем оболочки завязывают, а затем, стягивая кругом, связывают концы. Крупные по диаметру батоны колбасы целесообразно шнуровать (перевязывать) по окружности шпагатом.

Для выхода воздуха и паров из колбасы в процессе ее термической обработки оболочку накалывают в нескольких местах (штрикуют) тонким шилом или иглой. Делать это надо аккуратно, чтобы не нарушить целостность кишки и избежать выдавливания фарша. Батоны и круги колбасы должны пройти осадку, для чего их на некоторое время подвешивают в прохладном помещении. Осадка – это самоуплотнение содержимого батонов и кругов под действием собственного веса и упругости оболочки. Время выдержки зависит от вида колбасы. Вареные и жареные колбасы выдерживают 2–3 часа, полукопченые – 7–20 суток. Время осадки зависит также от толщины батонов: чем толще колбаса, тем осадка продолжительнее.

Осадка проводится в сухом, холодном (около 0 °С), хорошо проветриваемом и чистом помещении. Свиное мясо для приготовления фарша сортируют по жирности, а потом режут на куски массой 200–250 г и засыпают солью с селитрой. На 10 кг мяса берут 300 г соли и 10 г селитры. Посоленное мясо помещают в холодное место на 2–3 суток, а затем измельчают на мясорубке 2–3 раза, до получения однородной массы.

Для вареной колбасы на 3,5 кг просоленного постного мяса добавляют 1 кг полужирного мяса и 0,5 кг мелко нарезанного шпика, 200 г крахмала, чайную ложку сахара, четверть чайной ложки черного или красного молотого перца, 1–2 крупных зубца очищенного чеснока, 1 л остывшей кипяченой воды. Вначале измельчают каждый вид мяса отдельно, прибавляя в него чеснок. Готовый фарш из нежирного мяса вымешивают, добавляя в него около 0,5 л кипяченой воды (холодной).

После того как масса станет однородной, к ней примешивают жирный фарш, перец, крахмал, предварительно разведенный в остывшей воде. Смесь еще раз перемешивают, затем вводят в нее мелко нарезанный шпик.

Сильно перемешивать фарш нельзя, так как это приведет к осаливанию массы и выделению воды из готовой колбасы. Перемешивание фарша заканчивают после равномерного распределения в нем шпика. В качестве постного мяса для колбасы можно использовать говядину или баранину.

Вложенный фарш осторожно, чтобы не порвать кишки, утрамбовывают деревянной толкушкой. Удобно заполнять кишки фаршем через широкие воронки или через мясорубку, к которой вместо решетки прикрепляют воронкообразное приспособление – цевку.

При этом кишку на трубку воронки надевают до завязанного конца, и по мере наполнения она спускается с трубки. В этом случае уплотнения фарша не требуется.

Заполненную кишку завязывают шпагатом. Очень плотная набивка для вареной колбасы не рекомендуется, так как в этом случае кишки могут разорваться.

Готовые колбасы перевязывают по длине шпагатом или связывают кольцом.

Термическая обработка колбас

Колбасы перед варкой желательно в течение одного часа прокоптить для придания им аромата и соответствующего цвета. Если такой возможности нет, то их нужно подсушить в печи или поблизости от нее также примерно в течение одного часа.

Варят колбасу в просторной посуде в течение 50 минут. Толстые колбасы варят в течение 2,5–3 часов при температуре воды 80–85 °С.

При варке в более горячей воде из колбасы вытапливается много жира. Готовность колбас определяют на вкус либо прокалыванием иглой, спицей или вилкой.

После варки колбасу охлаждают в подвешенном состоянии в сухом прохладном помещении.

Рецепты колбас

Ветчинно-рубленая колбаса

На 2,5 кг говядины взять 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 125 г соли, 5 г пищевой селитры, 5 г сахара, 20 г красного молотого жгучего перца, 20 г молотого черного перца, 2–3 зубчика чеснока. Говядину (с задней ноги и лопаток) отделить от жира, сухожилий и соединительной ткани, дважды пропустить через мясорубку, добавить в фарш 1 л воды, чтобы масса была вязкой.

Всю свинину нарезать ломтиками длиной 5–6 см и толщиной 10–15 мм и засолить. Мясо выдержать сутки, говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку, тщательно перемешать со свининой, пряностями и набить в глухие концы бараньих синюг, перевязать шпагатом. Колбасу коптить горячим способом при температуре дыма 110 °С 3 часа, а потом 1,5 часа варить на среднем огне.

Любительская колбаса

Для приготовления любительской колбасы отсортированное мясо измельчают и солят мелкой солью по вкусу, после чего фарш выдерживают при температуре 3–5 °С в течение 2,5 часов. Отдельно измельчают шпик. В любительскую колбасу на 40 частей свинины добавляют 35 частей говядины, 25 шпика, 0,2 сахара, 0,03 черного перца, 0,03 мускатного ореха и 0,2 смеси пряностей.

В фарш для придания ему нежности и сочности добавляют 15–30 % холодной воды. Готовым фаршем наполнить колбасные оболочки (кишки, целлофан и др.). Набивку производить неплотно. Из колбасных батонов удаляют воздух, для этого концы оболочек перевязывают не очень плотно шпагатом и батоны подвешивают на 2–4 часа. Для лучшего удаления воздуха оболочку прокалывают в нескольких местах.

Затем батоны обрабатывают горячим дымом при температуре 90–110 °С в течение 2 часов в зависимости от толщины батона, затем варят в воде при температуре 75–80 °С в течение 2–3 часов и остужают под душем до температуры 25–30 °С. Затем их обтирают и подсушивают.

Варено-копченая колбаса

На 1 кг говяжьего мяса (филе лопатки и задней ноги) взять 25 г соли, 1 г пищевой селитры, 1 г сахара; на 1 кг свинины – 20 г соли, по 0,5 г пищевой селитры и сахара. Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, селитру, влить воды (чуть меньше половины объема мяса) и хорошенько размешать. Полученную массу переложить в эмалированную посуду и вынести на холод, пока фарш не приобретет ярко-бордовый цвет.

Свинину и шпик нарезать на куски 50–100 г и хранить сутки в холодном месте, перемешав с посолочной смесью (соль, пищевая селитра, сахар). Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а свинину со шпиком нарезать острым ножом на маленькие кусочки (шпик – кубиками). После этого оба вида фарша перемешать, чтобы масса была однородной.

Фарш набить в подготовленные кишки при помощи мясорубки со специальным набивочным приспособлением, вынув из нее ножи и решетку. Концы завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Горячим способом колбасу коптить при-

мерно 1,5 часа, пока она не станет твердоватой, коричнево-красного цвета, потом варить на среднем огне примерно 1 час и на 10–15 минут погрузить для охлаждения в холодную воду.

Варено-копченую колбасу можно хранить не более двух недель.

Полукопченая колбаса

Взять свинины 4 кг, говядины 3 кг, шпика 3 кг, сахара 1 ст. ложку, перца по вкусу, чеснока 1 головку, соли до 2 %.

Полукопченые колбасы готовят по той же технологии, что и вареные, но после варки их подвергают горячему копчению при температуре от 35 до 50 °С в течение 15–24 часов и только после этого подсушивают.

Для полукопченых колбас фарш готовят из мяса разных животных, как и для вареных.

Шприцуют батоны более плотно, чем для вареных колбас, и, перевязав, оставляют в холодном помещении для осадки на 4–5 часов. В это время колбасы штрикуют шилом или спицей.

Коптят колбасу в «горячем» (70–90 °С) дыму около 1 часа, а затем варят еще 1 час при температуре 80 °С. Вторично коптят вареную колбасу при 40–45 °С до 1 часа. Затем колбасу сушат в холодном (не выше 15 °С), сухом, чистом помещении 4–6 дней. Срок хранения полукопченой колбасы 1–1,5 месяца в холодном сухом помещении или в холодильнике.

Сырокопченая колбаса

Для копченых колбас больше подходит мясо от задней и лопаточной частей туши, которое нужно тщательно очистить от жил. Лучшее мясо для таких колбас 5–7-летних быков и взрослых свиной.

На 10 кг фарша взять 3,5 кг говядины, 3,5 кг свинины и 3 кг шпика, специи (растертая головка чеснока, черный и душистый перец), 30 г раствора нитрата натрия, 0,5 стакана сахарного песка (при изготовлении некоторых сортов колбасы может понадобиться стакан крахмала, стакан коньяка или мадеры). Сырокопченые колбасы изготавливают из такого же фарша, что и вареные колбасы, но с большим количеством жира. При их изготовлении оболочку плотно наполняют фаршем. Батоны в течение 7–10 суток находятся в подвешенном состоянии при температуре до 4 °С, затем их коптят при температуре 22 °С на протяжении 2–3 суток, после этого обмывают и сушат 20–30 суток при температуре воздуха до 15 °С. Приготовление сырокопченых колбас в домашних условиях – нелегкая задача, но высокие вкусовые достоинства и возможность длительного хранения окупают все хлопоты. В ассортименте сырокопченых колбас несколько наименований: московская, майкопская, свиная, сервелат, советская, столичная, суджук.

Мясо (без жил) нарезают кусками 1–1,5 кг и солят (соли берут 3,5 % от массы мяса). Выдержав мясо 5–7 суток при температуре 0–3 °С, посоленные куски измельчают на мясорубке (диаметр отверстий в насадке 3–4 мм). Жирную свинину, шпик, говяжий жир-сырец и другое жиросодержащее сырье охлаждают до 0 °С и нарезают ножом на желаемые по размеру кусочки (3–5 мм) в зависимости от наименования колбасы. Мясной фарш смешивают с пряностями, крахмалом, добавляют коньяк или мадеру. Распределив в фарше шпик (делать это следует аккуратно, долго не перемешивая), массу раскладывают слоем 20–25 см в эмалированные или из нержавеющей стали чашки, тазы, подносы и оставляют для созревания при температуре около 0 °С на сутки.

С помощью шприца оболочки плотно, без пустот начиняют фаршем, завязывают шпагатом и при необходимости слегка штрикуют. Начиненные колбасы подвешивают для осадки на 5–7 суток при температуре около 0 °С в сухом, чистом помещении. Затем колбасу коп-

тят холодным копчением 3 суток при температуре 20 °С «сухим» дымом (относительная влажность 75–80 %). Копченую колбасу необходимо в течение месяца сушить при температуре около 10 °С в чистом (лучше темном), периодически проветриваемом помещении. На поверхности колбас может появиться сухой, белый налет. Содержание влаги в сырокопченной колбасе не должно быть выше 30 %, иначе она быстро портится.

Кровяная колбаса

Кровяную колбасу готовят, используя тонкие кишки. Чтобы она была более мягкой, а кровяной фарш не рассыпался, в свежую кровь добавляют мелко нарезанное сало, обрезки мяса и специи по вкусу. Запекают в печи или духовке по 1–1,5 часа с каждой стороны. Долго хранить кровяные колбасы не рекомендуется.

Жареная домашняя колбаса

Эта колбаса – один из наиболее простых и популярных видов домашней колбасы. Технология изготовления ее хорошо известна. Ее часто называют также украинской домашней, белорусской домашней, жареной, запеченной. Готовят ее следующим образом. Мясо нарезают кусочками 0,5–0,7 см³, солят (2,5 % соли от массы мяса), посыпают специями (молотый черный перец, чеснок), сахарный песок добавляют из расчета 1 ч. ложка на 10 кг мяса. В некоторых рецептах в рубленое мясо рекомендуется добавлять немного крахмала (1–2 ст. ложки на 10 кг мяса). Мясо тщательно перемешивают со специями, солью, крахмалом и водой, а в конце добавляют резаный кубиками шпик, равномерно распределяя его среди мяса.

Оболочку наполняют мясной смесью, завязывают и подвешивают для осадки на 0,5–1 час. В начале осадки колбасу штрикуют тонким шилом или иглой (но не вилкой). Затем колбасу укладывают на сковороды или противни и жарят или запекают в жире, поместив для этого в русскую печь, духовку или на горячую плиту. (Можно колбасу варить в воде или на пару). В процессе термической обработки нужно следить, чтобы колбаса не пригорела, не порвалась оболочка, не было вздутий. Готовность определяют, прокалывая батон тонкой острой деревянной палочкой или шилом. Если изнутри колбасы вытекает прозрачный или белый (без крови) сок, она уже готова. Одновременно следят, чтобы на колбасе образовалась красивая, поджаристая, коричневатая корочка, придающая ей аппетитный вид.

Иногда жареные горячие колбасы складывают в широкую кастрюлю с крышкой (или чугуном, закрываемый сковородой) и оставляют на горячем припечке в русской печи или в другом, не очень жарком месте для того, чтобы колбаса несколько «дошла». При этом она размягчается, мясо равномерно пропитывается жиром, ароматизируется, а колбаса постепенно охлаждается.

Готовую колбасу охлаждают и хранят в эмалированной или стеклянной посуде или подвешивают в холодном, чистом, проветриваемом месте. Некоторые изготовители держат домашнюю колбасу, залив ее слоем горячего жира. К этому следует относиться осторожно. Дело в том, что вся влага из колбасы не выжаривается; при хранении, даже в жире, в колбасе проходят микробиологические процессы, что приводит к порче содержимого (и колбасы, и жира). При недлительном хранении в холодильнике такой метод можно использовать, постоянно контролируя качество продукта.

Зельц

Зельц готовят из свиного и говяжьего мяса, шпика, языков, печени и других субпродуктов. Для некоторых зельцев используется пищевая кровь. Для получения зельца говядину очищают от жил, режут на кусочки и солят, добавляя 3 % соли. Рубцы и желудки тщательно чистят, несколько раз вымачивают в воде, применяя уксус, а лучше порошок горчицы.

Варят рубцы и желудки в подсоленной (до 3 % соли) воде 2–3 часа до размягчения. После охлаждения их нарезают на пластинки длиной 20–25 мм. Также нарезают обрезки шпика, кожи. Щековину со свиных голов режут пластинками шириной 1 см и длиной 10 см.

Свиные головы разрубают вдоль, удаляют мозги, промывают, варят в воде 2–4 часа, отделяют мясо от костей и после охлаждения режут его на кубики, размером 0,2–0,3 см. Добавляют растертый с солью чеснок, молотый черный и душистый перец, немного крахмала или муки. Все перемешивают и набивают (не очень плотно) чисто обработанные свиные желудки или мочевые пузыри. Отверстие, через которое начиняют оболочку, зашивают льняными нитками или шпагатом. Полуфабрикат оставляют для осадки на 40–60 минут, после чего обжаривают в течение 5–6 часов в русской печи или духовке в жире, поместив в глубокую сковороду или гусятницу.

Можно также варить зельц в слегка подсоленной воде в течение 2–3 часов. Сваренные (обжаренные) зельцы охлаждают, иногда подпрессовывая, до температуры 3–4 °С в течение 12–20 часов. Затем, завернув зельцы в пергамент, кальку или целлофан, хранят их при температуре не выше 8 °С.

Срок хранения зельцев зависит от температуры и колеблется от недели до месяца. Иногда зельцы дополнительно коптят при температуре дыма 20–30 °С в течение 12 часов – тогда срок их хранения увеличивается.

Столовая говяжья колбаса

Взять шпик хребтовый 2 кг, постную говядину 0,5 кг, свежую кровь или растертые сгустки крови 1,5 кг, лед пищевой колотый 3 кг, сухари панировочные 2 кг, пашину говяжью 1 кг, мясо говяжьих голов 1 кг, чеснок, растертый с солью, специи (душистый перец), соль по вкусу. Шпик хребтовый измельчить на кусочки 3–5 мм и в него добавить в него половину пищевого колотого на кубики льда. Смесь оставить, слегка перемешав, для созревания на 2 суток. Говядину, порезанную кусками по 50–100 г, положить на 1–2 суток для созревания, после чего измельчить на мясорубке с мелкой сеткой. Сухари панировочные смешать с отваренным мясом говяжьих голов, кровью, пашинной, чесноком, специями и добавить в эту смесь вторую часть колотого пищевого льда. Смешать все ингредиенты с кусочками шпика и оставить на 2–3 часа для созревания. Окончательно посолить по вкусу и начинить полученным фаршем кишечные оболочки. Выдержать для осадки 1–2 часа, после чего варить на пару (80 °С) 1–1,5 часа или в воде (80 °С) около 1 часа до достижения внутри батона температуры 70–72 °С. Охладить и слегка прокоптить холодным способом.

Постная колбаса

Вместо сала и свинины нужно использовать свежую рыбу без костей, по вкусу добавить толченого перца, соли, гвоздики. Все хорошо размешать, начинить этим кишки и варить 1 час. Хранить в прохладном месте. Подавая, можно подогреть.

Свиная колбаса высшего сорта

Понадобится свинина нежирная 2,5 кг, шпик хребтовый 2,0 кг, свинина полужирная 1,5 кг, мясо свиных или говяжьих голов 1 кг, лед пищевой дробленый 2 кг, свежая или растертая кровь 0,5 кг, сухари панировочные 1,5 кг, чеснок, растертый с солью, специи, соль по вкусу. Шпик хребтовый измельчить на кусочки, смешать с нежирной и полужирной свиной, пропущенной через мелкую сетку мясорубки, добавить половину всего пищевого льда (кубиками). Оставить для созревания на 1 сутки. Отваренное мясо свиных и говяжьих голов пропустить через мясорубку с мелкой сеткой, смешать с растертой или свежей кровью, панировочными сухарями, добавить специи. Затем осторожно перемешать с дробленым льдом и оставить на созревание на 2 часа. Шпик смешать с остальной массой, окончательно посолить по вкусу и через 0,5 часа начинить оболочки. Проштриковать колбасы и оставить для осадки на 1–2 часа, после чего варить до достижения внутри батона температуры 72–75 °С. Колбасу запечь в печи на жаровне (противне) с жиром (смазьцем), обязательно прокалывая оболочку по мере вздутия.

Вареную колбасу желательно прокоптить холодным способом. Запеченную колбасу подвесить для стекания жира, а потом, обтерев чистой тряпкой, завернуть в пергамент или кальку.

Колбаса из субпродуктов

Понадобится свежая печень говяжья 3 кг, горячий бульон от варки говяжьих и свиных голов 0,8 кг, телятина 1,5 кг, говядина 1 кг, шпик 2 кг, чеснок, специи, соль по вкусу. Сырую печень измельчить на мясорубке с мелкой решеткой. Мясо варить при температуре 95 °С: телятину – 15 минут, говядину – 20, шпик – 7. Все компоненты по отдельности пропустить через мясорубку с мелкими отверстиями. Смешать фарш с чесноком, специями и добавить измельченную печень. Посолить по вкусу и сразу же начинить фаршем кишечные оболочки (тонкие кишки) и варить при температуре 80 °С на пару (60–70 минут) или в воде (60 минут) до достижения температуры внутри батона 70–72 °С. Охладить в течение суток и слегка прокоптить холодным способом.

Ливерная колбаса

Первый способ. Ливерную колбасу готовят из отдельно проваренных до полной готовности субпродуктов, которые затем измельчают на мясорубке. На 1 кг фарша добавляют 8—10 яиц, 200–300 г сметаны, лук, соль, перец и другие специи по вкусу. Тщательно перемешанным фаршем наполняют кишки и варят на слабом огне. После охлаждения, просушивают, прокалывают оболочку и ставят в печь или духовку на 2–3 часа для запекания. Ливерную колбасу в домашних условиях долго хранить не рекомендуется.

Второй способ. Телячью печенку отваривают в соленой воде с пряностями, потом толкут в деревянной ступке, протирают через решето и смешивают с белым хлебом и вареным луком, беря 1 часть хлеба и 0,5 частей лука; к пюре прибавить бульона из печенки, опять протереть через решето, прибавить мелко рубленого шпика, 2 больших щепотки перца, посолить по вкусу, хорошо размять и начинить кишки.

Третий способ. Сваренную свиную печенку изрубить как можно мельче, прибавить 1/3 рубленого шпика, толченого перца, соли, хорошо размешать, начинить кишки и отварить. Подавая, можно поджаривать.

Колбаса со шкурками

Взять свинину соленую 1,5 кг, кровь сырую цельную или растертые сгустки крови 0,5 кг, лук 100 г, чеснок, растертый с солью, шкурка с окороков и шпика, обрезки 0,5 кг, специи разные. Шкурку от свиных окороков и шпика варить 1 час, не остужая, измельчить на мясорубке с тонкой сеткой. Обжарить в смальце с луком. Соленую свинину порезать на кубики и варить до полного расплавления жира.

Перемешать все с растертой кровью, солью и специями. Начинить кишечные оболочки (тонкие кишки). Варить 10 минут в кипящей воде, затем 90 минут при температуре воды 85–90 °С. Охладить в холодном помещении в течение 12–24 часов, а затем слегка прокоптить холодным способом. Хранить в холодном помещении при температуре 2–4 °С.

Колбаса сельская

Понадобится шпик хребтовый 2,5 кг, пашина свиная 1,5 кг, свинина нежирная 5 кг, сухари панировочные 1 кг, лед пищевой дробленый 200 г, кровь свежая или протертые сгустки крови 1 кг, другие добавки (мука, вареная крупа и т. д.) 300 г, чеснок, специи, соль по вкусу. Для изготовления сельской колбасы шпик и свинину измельчить на кубики, быстро смешать с другими ингредиентами и сразу же начинить кишечные оболочки. Колбасу жарить на сковороде (в гусятнице) на свином жире либо варить в воде или на пару. Вареную колбасу можно слегка прокоптить после охлаждения.

Серый зельц

Нужна свиная голова, обрезки сала, мяса, обрезки свиной кожи, перец, соль, специи – по вкусу. Серый зельц готовят из свиных голов с добавлением клееобразующих компонентов, таких, как обрезки свиной кожи, свиные ножки, уши. Обрезь мяса и сала разрубить и варить до отделения мяса от костей и хрящей. Остывшее мясо порубить кубиками с ребром 0,5–1,0 см. Клееобразующие продукты тщательно варить, охладить до комнатной температуры, освободить от костей, измельчить с помощью мясорубки и снова положить в бульон от варки клееобразующих компонентов, добавить нарубленное мясо, соль и специи. Полученной, хорошо перемешанной массой наполняют тщательно вычищенные от содержимого, протертые с солью и вымытые свиные пузыри. Для этого в узкой части пузыря сделать неширокое отверстие. Пузырь наполнить мясной смесью доверху, а отверстие зашить льняной ниткой через край, затем зашитый край собрать в пучок и такой же ниткой туго перевязать.

Подготовленный зельц варить при слабом кипении в течение 1,5–2 часов в слегка подсоленной воде. Конец варки можно определить, прокалывая зельц тонким шилом. Если при проколе вытекающий сок прозрачный, без частичек крови, то зельц готов. После варки зельц положить в металлическую форму под груз (1–2 кг груза на 1 кг зельца) и положить в холодное помещение.

Зельц должен охладиться до температуры ниже 10 °С. Готовый зельц имеет плотную, слегка упругую консистенцию.

Венская колбаса

2 кг говядины и 1,2 кг свинины мелко изрубить, отбрасывая жилы, и положить на решето на 24 часа; 1,2 кг верхнего свиного сала изрубить кусочками, посолить 50 г соли и оставить на несколько часов. Смешав все вместе, прибавить 120 г соли, 40 г кардамона и

50 г простого перца, туго набить кишки, проколоть толстой иглой или вилкой со всех сторон и повесить на сквозном ветру на 3 дня, после чего коптить 2 недели над ветками кориандра и можжевельником.

Ветчинная колбаса

Нарезав свиное мясо полосками так, чтобы у каждой полоски была часть жира, натереть солью с селитрой и толченым крупным перцем. На 4 кг мяса взять 120 г селитры и 50 г перца. Набить кишки как можно туго и, обвязав веревками, вывесить на воздух на 10 дней, а потом коптить 20 дней.

Белая колбаса

Взять молоко, белый хлеб, филе курицы или другой птицы, свиное сало, лук, яичные белки, мускатный орех, перец, соль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.