

УДК 641.55
ББК 36.997
М75

Серийное оформление *Г. Булгаковой*

Молоховец, Елена Ивановна.

М75 Запасы из мяса и рыбы: копчение, соление, маринование; колбасы, сосиски / Е. Молоховец. — Москва : Эксмо, 2018. — 48 с. : ил. — (Елена Молоховец. Избранные рецепты).

ISBN 978-5-04-088847-4

Книга о том, как сделать в домашних условиях копченые говядину, телятину, баранину, ветчину. Как посолить сало, шпик, язык. Е. Молоховец предложено много рецептов колбас. Одновременно с мясными заготовками представлены рецепты разных видов сушеной, копченой, соленой рыбы.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-088847-4

© Оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2018

ЗАГОТОВКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ, БАРАНИНЫ И СВИНИНЫ

Солонина

Взять свежую говядину, пока она еще не совсем остыла, вытереть полотенцем так, чтобы не оставалось крови, потому что от нее быстрее всего портится мясо.

Затем вынуть самые большие кости, взвесить мясо, натереть его со всех сторон солью, смешанной со специями, разложить мясо на столе.

Потом складывать в бочонки, в середину большие куски, по краям маленькие, по 200 г, чтобы не было пустого места; уминать слегка толкушкой. На дно бочонка насыпать соль, лавровый лист, розмарин и душистый перец. Всем этим пересыпать каждый слой мяса.

Когда бочонок будет полон, накрыть его крышкой, засмолить со всех сторон, подержать в комнате 2–3 дня, переворачивая бочонок каждый день.

Потом вынести в погреб и там переворачивать бочонок 2 раза в неделю. Через 3 недели поставить на лед.

Пропорция соли и прочего следующая: на 24 кг мяса майорана, базилика, лаврового листа, душистого и черного перца по 12 г, по желанию добавить чеснок.

В те бочонки, которые будут употребляться позже, всыпать побольше соли. Бочонки должны быть дубовые, небольшие, потому что, когда бочонок откупорен, мясо скоро портится. Их надо тщательно засмолить, чтобы не вытекал сок.

Перед солением мяса бочонки надо вымочить и выпарить.

Говядина копченая

Свежую говядину, пока еще не остыла, натереть со всех сторон солью; потом, когда остынет, складывать куски один на другой в ящик, пересыпая их солью. Должно уйти на 48 кг мяса 2 кг соли.

Посоленное мясо подержать в теплом месте часов 12–18. Потом вынести его на холод, повесить в трубе крестьянской черной избы или в черной простой бане над самой печкой, чтобы мясо и коптилось, и вместе жарилось. На другой день поднять мясо выше и подержать так дня 3 или 5.

Гамбургским способом коптят так: опустить мясо в кипяток; когда раз вскипит, вынуть его тотчас из воды, натереть солью, посадить в довольно теплую печь на 12 часов. Потом обвязать бумагой и коптить 5 дней.

На 24 кг мяса берется 1 кг соли.

Соление и копчение телятины

Взять 2 задние части жирного, большого теленка, отрубить ноги и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир. Взять 400 г соли и 50 г сахара, мелко потолочь, размешать, натереть со всех сторон телятину, уложить в кадку, посыпая оставшейся солью.

Наложить кружок, сверху — довольно тяжелый гнет, подержать в комнате 1 день, потом поставить в холодное место на 2 недели, переворачивая куски дня через 2.

Если сока окажется мало, вскипятить чашку воды с $\frac{1}{2}$ ложки соли и, остудив воду, облить телятину.

Через 2–3 недели вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть, зашить в тряпку, коптить недели 2, как сказано в рецепте **Соление ветчины, предназначенной для копчения**, потом подвесить в прохладном чулане. Когда будет готова, варить, как ветчину, или запечь в тесте.

Телячий копченый окорок очень вкусен, подается холодным и горячим с зеленой фасолью, с зеленым горошком и пр. Его можно и не коптить, а сварить, как солонину.

Соление и копчение Баранины

Готовится так же, как и телятина.

Способ копчения ветчины без дыма

400 г древесной золы всыпать в 2 л мягкой воды и варить под крышкой, пока не уварится половина воды. Снять с огня, дать отстояться в течение ночи.

На другое утро слить осторожно сверху чистую воду, процедить сквозь сито. Жидкость эта должна быть цвета крепкого черного кофе. Всыпать в эту воду горсть соли, размешать хорошенько. Когда соль растворится, опустить мясо, приготовленное для копчения, так чтобы оно было все покрыто водой.

Большой кусок свинины, т.е. целая четверть, с салом должен мокнуть от 20 до 24 часов; полотки сала — от 4 до 6 часов; колбаса, язык, гусиные полотки — от 4 до 5 часов. По истечении этого времени повесить их на сквозняке, чтобы хорошенько просохли, а потом сохранять в сухом месте.

Свинина, так приготовленная, очень вкусна и долго сохраняется.



СОЛЕНИЕ ВЕТЧИНЫ В БОЧОНКАХ

- Отделить все части, предназначенные на соление, взвесить их, разрезать на порции. Некоторые части, как то: лопатки, грудинку, — оставить цельными. Каждая порция свинины по 200 г, а порция свиного сала или шпика — по 50 г.
- На 40 кг свинины взять 2 кг соли, 130 г мелкого сахара, 26 г буры, 65 г лаврового листа, 45 г гвоздики, 65 г душистого перца, 130 г кориандра, все это потолочь (кроме кориандра). Майоран, чеснок или белый лук добавляют по желанию. Бура необходима для дезинфекции и предохранения свинины от порчи.
- Мясо, предназначенное на соление, тотчас же, пока не остыло, обтереть сухим полотенцем, чтобы не оставалось крови, и натереть на столе приготовленной солью и пр. Когда остынет, складывать в бочонки или корыта.
- Бочонки должны быть маленькие, на дно посыпать приготовленную соль со специями, положить слой мяса, потом опять соль со специями, опять кусочки свинины, соль. Потом положить цельную лопатку, обложить ее кругом небольшими кусочками, и так до конца.
- Потом забить плотно бочонок, 2 дня держать в комнате, 2 раза в день переворачивая. Затем засмолить, вынести в холодное место, переворачивая там раз в неделю, и, наконец, весной закопать в лед, в погреб.

На бочонке сделать надпись, сколько в нем порций и сколько свинины вообще.

