

ваш домашний повар



Кулинарная книга охотника



Ваш домашний повар

Кулинарная книга охотника

«РИПОЛ Классик»

2013

Кулинарная книга охотника / «РИПОЛ Классик», 2013 — (Ваш домашний повар)

В последнее время блюда из мяса диких животных и дичи, приготовленные как на природе, так и дома, приобретают все большую популярность. Если и вы еде магазинной предпочитаете еду, приготовленную своими руками, полезную и вкусную, то наша книга, безусловно, для вас. На ее страницах вы найдете множество полезных советов – как сохранить и заготовить впрок мясо или дичь, какие приготовить из них блюда, которые непременно придутся по вкусу и вам, и вашим близким. Желаем вам удачной охоты – и приятного аппетита!

, 2013

© РИПОЛ Классик, 2013

Содержание

Заготовка дичи	5
Маринование и шпигование дичи	7
Горячий маринад	9
Маринад душистый	10
Маринованная зайчатина	11
Маринад по-французски	12
Маринованная сохатина	13
Маринованная оленина	14
Маринованная дикая утка	15
Маринованная индейка	16
Маринованные рябчики	17
Маринованные бекасы	18
Консервированная вареная дикая утка	19
Соление дичи	20
Засолка пернатой дичи	21
Солонина из мяса крупных диких животных	22
Солонина из кабанины, приготовленная в рассоле	23
Солонина из сохатины	24
Солонина из медвежатины	25
Солонина из оленины	26
Солонина из зайчатины	27
Соленые дикие утки	28
Соленые крылышки индейки	29
Соленые перепела	30
Солонина из фазаньих окороков	31
Солонина из бекасов или рябчиков	32
Солонина из зайчатины, приготовленная в рассоле	33
Солонина из перепелов, приготовленная в рассоле	34
Конец ознакомительного фрагмента.	35

Составитель Сергей Павлович Кашин

Кулинарная книга охотника

Заготовка дичи



Охотник должен уметь не только добывать дичь, но и заготавливать ее впрок, особенно если планируется многодневная охота. Очень важно умело обработать дичь, чтобы потом она не утратила своих вкусовых качеств. Чем свежее мясо диких животных, тем лучше будет результат его переработки и тем вкуснее получатся блюда. Поэтому перерабатывать дичь необходимо сразу после охоты и заготавливать наиболее удобным способом.

Зимой с дичи можно снять шкуру и затем заморозить, а в теплое время, когда заморозить трофеи затруднительно, если, конечно, не использовать походную морозильную камеру, лучше всего переработать их как можно быстрее.

Мариновать и солить дичь, как уже говорилось, необходимо сразу, чтобы продукт не испортился, а также потому, что мясо дичи довольно сухое, поэтому без предварительной обработки оно будет жестким, с неприятным характерным запахом.

После соления мясо диких животных можно использовать по-разному: употреблять в пищу просто в соленом виде, вялить, коптить, отваривать, жарить и добавлять в различные другие блюда. Все будет зависеть от вида мяса и личных вкусовых пристрастий.

Кто-то любит и высоко ценит блюда из дичи, приготовленные непосредственно на месте охоты. Другие отдают предпочтение цивилизованной охотничьей кухне, т. е. тем деликатесам из дичи, которые готовятся в ресторанах или дома по старинным или современным рецептам. В любом случае результат будет зависеть от знания и умения правильно обрабатывать и готовить дичь. В Европе с давних времен было принято жарить мясо дичи на открытом огне, либо в сковородах над жаровнями, либо на вертелах. В Швеции, например, популярна охота на оленей, лосей и уток, поэтому шведская кухня богата рецептами блюд именно из этой дичи. В умелых руках профессионала дикая утка, которая имеет весьма специфический запах, превращается в настоящий деликатес.

В Древней Руси диких уток не ели, предпочитая им гусей, лебедей и куликов. Зайцев крестьяне еще в XVIII веке отстреливали исключительно на шкурки, даже сегодня среди охотников сохранилось несколько пренебрежительное отношение к мясу этих животных. Однако европейская кухня предлагает рецепты очень вкусных блюд из мяса утки и зайца.

Считается, что рыбоядные утки крохаль, а также турпан и отчасти чернеть очень пахнут рыбой, поэтому их необходимо заготавливать и перерабатывать сразу после ощипывания. Но эти северные птицы в средней полосе встречаются не так часто. Зато там распространены такие представители благородных уток, как кряква, шилохвость, серая, широконоска и особенно чирки. Они менее пахучие и более жирные, особенно интересным в гастрономическом отношении считается чирок.

Во время заготовки дичи используются самые разнообразные специи – это и лавровый лист, и красный и черный перец, который желательно перемалывать непосредственно перед употреблением, и тмин, и гвоздика, и душистый перец, и чеснок, и хрен с имбирем и другие.

Многие специалисты активно рекомендуют использовать лесные ягоды в маринадах или рассолах, а также для приготовления соусов к блюдам из дичи.

Особенно ценятся ягоды можжевельника, поскольку они обладают замечательным свойством предохранять продукты от порчи, действуя как натуральный консервант.

После отстрела дичи необходимо спустить у нее кровь, птицу ощипать, с тушки снять шкуру, крупное животное разделать на части, а затем можно приступить к дальнейшей обработке. Вкус блюда из дичи, приготовленного прямо на месте после охоты, во многом зависит от добросовестности повара. Конечно, после долгой охоты накопится усталость и одолеет голод, но трофеи ждать не будут, и если сразу не постараться и не преодолеть свою усталость, то спустя некоторое время оставленное на потом мясо испортится.

Солить и мариновать дичь нужно сразу после охоты – это, пожалуй, одно из главных правил охотника. Тем более что потом, когда правильно заготовленная дичь попадет на кухню, из нее можно будет приготовить необычайно вкусный деликатес и тем самым удивить близких и гостей.

Маринование и шпигование дичи

Мясо дичи отличается высокой плотностью, поэтому его необходимо предварительно мариновать или засаливать, чтобы немного размягчить и в то же время повысить его вкусовые качества.

В качестве основы для маринада, как правило, используют обычный или виноградный уксус.

Соотношение уксуса и воды должно быть 1:3, если используется 3 %-ный столовый уксус. В уксусный раствор затем нужно добавить сахар и соль, для аромата – нарезанную морковь, корни петрушки, репчатый лук, чеснок и различные специи по вкусу. Вместо уксуса или вместе с ним для маринования дичи можно использовать сухое вино, огуречный рассол, сок квашеной капусты, молочную сыворотку и проч.

Тщательно перемешанным маринадом заливают уже подготовленное мясо так, чтобы оно полностью было покрыто им. Для маринования лучше пользоваться эмалированной или стеклянной посудой, нельзя использовать алюминиевую и медную тару. Кроме того, нужно обратить внимание на то, чтобы эмаль была целой, без сколов и потертостей, иначе маринованный продукт будет испорчен, ведь между маринадом и оголившимся металлом обязательно произойдет реакция.

Сроки маринования мяса зависят от вида и возраста дичи. Пернатую дичь следует мариновать примерно 1 сутки, мясо зайца – 2 суток, мясо диких копытных животных – 4–5 суток. Чем старше дичь, тем более насыщенным должен быть маринад. Для мяса старых копытных животных используется самый крепкий маринад, а время маринования существенно увеличивается. Подобные рекомендации относятся и к мясу дичи, предварительно замороженному. Его также следует долго выдерживать в крепком маринаде.

Маринад не только размягчает мясо дичи, но и придает ему приятный аромат, устраняя или ослабляя натуральный неприятный запах. Именно в этих целях в маринад добавляют различные специи и приправы. Известно, что в период гона мясо кабанов-секачей имеет сильный неприятный запах. Чтобы избавиться от него, нужно выдерживать мясо в крепком маринаде с добавлением пряных и душистых специй.

Неприятный специфический запах характерен также для некоторых пернатых – таких как нырковые утки и лысуха. Их очищенные тушки рекомендуется выдерживать в крепком пряном маринаде. Желательно мариновать и другую водоплавающую дичь, но при этом можно использовать более слабые маринады и не такие острые специи. Например, для маринада дичи куриных нужно добавлять минимум специй, а вместо уксуса использовать сухое вино. Такую птицу, как рябчик, бекас, дупель и вальдшнеп, вообще не принято мариновать. Мясо этой дичи достаточно нежное и не обладает резким запахом, поэтому нужно лишь спустить кровь, ощипать птицу, промыть, и она готова к дальнейшему употреблению.

Однако в отношении специй все же следует быть осторожным, не стоит чересчур увлекаться ими, чтобы совсем не перебить присущий дичи оригинальный вкус и естественный аромат.

Выдержав мясо в маринаде положенное время, его необходимо обсушить: сначала дать стечь маринаду, а затем промокнуть тканью. Поскольку мясо дичи сухое и нежирное, его необходимо нашпиговать каким-либо салом, например свиным. Сало нужно нарезать тонкими брусочками длиной 3–5 см. С помощью острой деревянной палочки в маринованном мясе вдоль волокон надо сделать несколько проколов, в которые потом вложить тонкие полоски сала. Шпигуют мясо диких копытных животных, тушки которых перед маринованием заготавливают большими кусками. Рекомендуется также шпиговать мясистые куски зайца и крупную пернатую дичь. Мелкую и среднюю пернатую дичь обычно заготавливают целой тушкой, и

после маринования ее не шпигуют, а обертывают тонкими ломтиками свиного сала или же добавляют жир во время приготовления – в зависимости от того, какое блюдо планируется приготовить.

Кроме сала, мясо дичи можно шпиговать дольками чеснока. Это в первую очередь относится к мясу диких копытных животных и водоплавающей дичи. Именно сало и чеснок (или другие специи) придают блюдам из дичи необходимую сочность и аромат.

Для заготовки дичи в домашних условиях или на даче, когда под рукой есть все необходимое, используют горячий маринад. В этом случае мясо быстрее пропитывается маринадом и, кроме того, дольше хранится. Горячий маринад используется для консервирования.

Горячий маринад

Ингредиенты

1 л воды, 1 лавровый лист, 2 г гвоздички, 5 г толченого мускатного ореха, 25 г корней петрушки, 35 г репчатого лука, 35 г моркови, 20 г чеснока, 50 мл виноградного уксуса, 18 г соли.

Способ приготовления

В воду положить соль, лавровый лист, гвоздику, толченый мускатный орех, очищенные, вымытые и нарезанные кружочками корни петрушки, довести смесь до кипения и варить на среднем огне 3–5 минут.

Добавить нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанную соломкой, очищенную и вымытую морковь, очищенные и мелко нарезанные дольки чеснока, влить виноградный уксус, вновь довести до кипения, варить 3 минуты, дать немного остыть и использовать по назначению.

Маринад душистый

Ингредиенты

100 мл белого сухого вина, 100 мл виноградного уксуса, 35 г моркови, 35 г репчатого лука, 2 г корицы, 2 лавровых листа, 15 г чеснока, 13 г корня петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Белое сухое вино вылить в небольшую кастрюльку, добавить виноградный уксус, морковь, предварительно вымытую, очищенную и нарезанную кольцами, вымытый, очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук, корицу, измельченный лавровый лист, мелко нарезанные дольки чеснока, нарезанный соломкой корень петрушки, предварительно вымытый и очищенный, соль и перец по вкусу. Довести смесь до кипения и варить на медленном огне в течение 8–10 минут. Затем немного охладить маринад, процедить и использовать по назначению.

Маринованная зайчатина

Ингредиенты

1 тушка зайца, 200 мл столового уксуса, 50 мл воды, 25 мл растительного масла, 35 г моркови, 35 г репчатого лука, 10 веточек петрушки, 5 веточек чабреца, 2 измельченных лавровых листа, перец, соль.

Способ приготовления

Прежде чем приступить к маринованию, необходимо правильно разделать зайца. Сначала с тушки надо снять шкурку: сделать надрез на животе, отделить ножом кожу от мяса, сделать круговые надрезы на лапках и, поддевая аккуратно ножом, стянуть шкурку зайца от хвоста к голове, выворачивая ее наизнанку.

Затем надо снять кожу с головы, удалить зубы и глаза, выпотрошить. В первую очередь следует аккуратно удалить желчный пузырь, не повредив его. Внутренности нужно выбросить, а ливер (легкие, сердце, печень) можно сохранить, заморозив, для дальнейшей переработки.

Кровь и сгустки рекомендуется собрать в миску, а затем использовать для приготовления соуса.

Для лучшей сохранности кровь нужно смешать с 50–75 мл красного вина и хранить в холодном месте, плотно закупорив. Обработанную тушку затем необходимо очистить от тонких пленок, выложить в глиняную миску, посолить, поперчить, посыпать измельченным лавровым листом.

Положить сверху тонко нарезанные кружочки моркови и лука, петрушку и чабрец.

Приготовить маринад. Для этого нужно влить уксус в небольшую кастрюльку, добавить воду и растительное масло, довести смесь до кипения, снять с огня, дать остыть.

Залить тушку подготовленным маринадом и оставить в прохладном месте на несколько часов, а зимой – на 2 суток. Периодически нужно смачивать всю тушку маринадом.

Маринад по-французски

Ингредиенты

100 мл красного вина, 100 мл столового уксуса, 35 г моркови, 25 г репчатого лука, 2 г гвоздики, 2 лавровых листа, 15 г чеснока, 3 г тмина, 3 г молотого душистого перца, соль.

Способ приготовления

Красное вино вылить в небольшую кастрюлю, добавить столовый уксус, морковь, предварительно вымытую, очищенную и нарезанную кольцами, вымытый, очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук, гвоздику, измельченный лавровый лист, мелко нарезанные дольки чеснока, тмин и душистый перец, соль.

Довести смесь до кипения и варить на медленном огне, пока объем маринада не уменьшится на $\frac{1}{3}$.

Затем немного охладить.

Процедить и использовать по назначению.

Маринованная сохатина

Ингредиенты

10 кг сохатины (филе), 500 мл виноградного уксуса, 250 мл воды, 100 мл растительного масла, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г корней петрушки, 10 веточек чабреца, 5 измельченных лавровых листьев, 60 г чеснока, 120 г ягод можжевельника, черный молотый перец, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Заранее подготовленное мясо, нарезанное крупными кусками, нашить нарезанными дольками чеснока и промытыми ягодами можжевельника. Выложить нашингованные куски сохатины в эмалированную посуду, пересыпая солью, перцем, измельченным лавровым листом, кольцами репчатого лука и нарезанными кружочками морковью и корнями петрушки.

Сверху положить веточки чабреца. Из виноградного уксуса, воды и растительного масла сварить маринад, немного остудить и залить мясо.

Маринованная оленина

Ингредиенты

10 кг оленины (филе), 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 50 г чеснока, 4 веточки свежего тмина, 5 веточек петрушки, 2 измельченных лавровых листа, 80 г репчатого лука, 600 мл воды, 150 мл столового уксуса, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленное мясо нашпиговать нарезанными дольками чеснока, выложить в эмалированную или стеклянную посуду, пересыпая кружочками моркови и сельдерея и кольцами репчатого лука, предварительно очищенных и вымытых. Добавить веточки тмина и петрушки, измельченный лавровый лист, посолить и поперчить. Из воды, уксуса и сливочного масла сварить маринад, немного охладить и залить им мясо. Посуду накрыть крышкой и закатать полотенцем, чтобы сохранить аромат.

Маринованная дикая утка

Ингредиенты

1 тушка утки, 100 мл белого сухого вина, 50 г моркови, 50 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, 250 мл виноградного уксуса, 1 г гвоздики, 1 г корицы, 1 г кардамона, 1 измельченный лавровый лист, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки нашинковать нарезанными соломкой морковью, корнями петрушки и репчатым луком, посолить и поперчить, выложить в стеклянную посуду, посыпать измельченной зеленью петрушки и залить белым сухим вином.

Из виноградного уксуса, гвоздики, корицы и кардамона сварить маринад, немного охладить, процедить и залить им мясо.

Маринованная индейка

Ингредиенты

1 тушка индейки, 45 г чеснока, 15 г толченого мускатного ореха, 50 г моркови, 50 г корней сельдерея, 50 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, 500 мл столового уксуса, 2 измельченных лавровых листа, 2 г гвоздики, 50 г соли, черный перец горошком.

Способ приготовления

Подготовленную тушку индейки нашпиговать чесноком и мускатным орехом, выложить в стеклянную посуду,

посыпать нарезанными кружками морковью и корнями сельдерея и петрушки, предварительно очищенными и вымытыми.

Репчатый лук также очистить, вымыть и нарезать кольцами, положить сверху.

Из столового уксуса, гвоздики, измельченного лаврового листа, соли и перца сварить маринад, немного охладить, процедить и залить им индейку.

Маринованные рябчики

Ингредиенты

5 тушек рябчиков, 50 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 150 мл красного вина, 200 мл столового уксуса, 200 г моркови, 50 г корней петрушки, 2 измельченных лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 3 г тмина, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленные тушки рябчиков нашпиговать сливочным маслом, кусочками репчатого лука, предварительно очищенного и вымытого, пересыпать солью и красным молотым перцем, выложить в стеклянную посуду и залить красным вином.

Из столового уксуса, измельченного лаврового листа, тмина, черного перца, кружочков моркови и корней петрушки, предварительно вымытых и очищенных, сварить маринад, немного охладить.

Процедить и залить им тушки рябчиков.

Маринованные бекасы

Ингредиенты

5 тушек бекасов, 500 мл виноградного уксуса, 100 мл растительного масла, 200 г моркови, 50 г корней петрушки, 50 г лука-порея, 2 измельченных лавровых листа, 50 г репчатого лука, 5–6 горошин черного перца, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленные тушки пересыпать солью и красным молотым перцем, выложить в стеклянную посуду, добавить мелко нарезанный лук-порей, предварительно промытый.

Из виноградного уксуса, растительного масла, измельченного лаврового листа, горошин черного перца, кружочков моркови и корней петрушки, предварительно вымытых и очищенных, и колец репчатого лука сварить маринад. Затем его немного охладить, процедить и залить тушки бекасов.

Консервированная вареная дикая утка

Ингредиенты

1 тушка утки, 1 ¹/₂ л воды, 200 г моркови, 50 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, 30 г соли, 3–4 горошины черного перца, зелень петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки залить водой и варить в течение 15 минут. После чего снять с тушки кожу и опять положить в бульон, добавить кружочки моркови и корней петрушки, кольца репчатого лука, черный перец и соль, варить еще 90 минут.

Готовое мясо отделить от костей и разложить по стерильным банкам, пересыпать промытой и крупно нарезанной зеленью петрушки и сельдерея, залить жирным бульоном. Затем банки с заготовкой нужно стерилизовать 3 раза с промежутками в 24 часа. Первый раз стерилизовать в течение 1 часа 20 минут, во второй и третий – в течение 1 часа 10 минут. После этого банки нужно закатать и, когда они остынут, убрать для хранения в прохладное место.

Соление дичи

Соление дичи является наиболее удобным способом заготовки во время охоты, растянувшейся на несколько дней, поскольку эту процедуру можно выполнить сразу же после охоты и затем использовать солонину по своему усмотрению: употреблять в натуральном виде, вялить, коптить, отваривать или жарить либо добавлять в другие блюда.

Для некоторых охотников соленое мясо дичи является настоящим лакомством, особенно в сочетании с горилкой.

Соление дичи производится сухим или мокрым способом.

Перед сухим посолом мясо лучше предварительно заморозить, а затем натереть со всех сторон смесью из соли, сахара, перца и пряностей.

В процессе соления мясо впитывает соль и выделяет влагу, образуя рассол, который скапливается на дне посолочной посуды, покрывая лишь нижние слои мяса. Поэтому в течение всего периода соления мяса необходимо время от времени перекладывать нижние куски наверх, а верхние вниз.

Для мокрого посола, помимо соли и специй, нужно использовать воду.

Воду кипятят с солью и специями (на 1 л воды требуется 200 г соли), в кипящий рассол поочередно на 2–3 минуты опускают куски мяса.

Затем каждый кусок, обработанный таким образом, нужно подвесить, чтобы весь рассол стек и мясо подсохло. После этого соленое мясо охлаждают.

Засолка пернатой дичи

Сначала выбранную для засолки птицу нужно ощипать. Необходимо, чтобы птица оставалась сухой, нельзя использовать горячую воду для ощипывания, также не рекомендуется ее опаливать, поскольку кожа тонкая и может сильно обгореть. После ощипывания нужно тщательно выпотрошить тушку, сделав большой разрез вдоль брюшка.

После потрошения птицу не рекомендуется обмывать водой.

Затем надо отрезать голову и лапки, удалить дыхательное горло и зоб.

Подготовленную тушку обильно натереть снаружи и внутри солью и специями. Приятный аромат и вкус дичи могут придать можжевельные ягоды, корни петрушки и сельдерея, толченый перец и другие специи, а также пряные травы. На 1 кг пернатой дичи можно использовать примерно 1–2 лавровых листа и 1 г специй. Если птица имеет очень сильный запах, можно добавить больше специй. Хороший вкус и большую мягкость придает мясу сахар (на 1 кг мяса полагается примерно 5 г сахара).

Для соления лучше использовать эмалированный или пластмассовый бак, можно деревянную бочку или бочонок, а также стеклянную посуду, в зависимости от того, что есть под рукой или каково количество дичи. Нужно убедиться, что выбранная емкость не протекает и не имеет посторонних запахов.

На дно выбранной посуды затем следует насыпать соль, специи и прочие травы и ягоды, рядами выложить сверху тушки птицы, пересыпая каждый ряд солью, специями и травами. Необходимо укладывать тушки плотнее, чтобы меньше оставалось между ними воздушного пространства.

На 5 кг веса очищенной и готовой к засолке птицы потребуется 250–350 г соли, специи выбираются по вкусу. Чем грубее мясо, тем больше специй следует добавить, чтобы избавиться от неприятного специфического запаха дичи.

Соление тушек должно продолжаться 2 дня. За это время дичь в посуде под собственным весом немного осядет, и образуется рассол.

Сверху на тушки нужно положить кружок и гнет весом примерно 1 $\frac{1}{2}$ –2 кг на каждые 5 кг веса дичи. Через 5–6 дней необходимо заполнить посуду доверху такой же соленой дичью, которая солилась параллельно в другой посуде. После этого бочонок забивают по уторам и засмаливают, а емкость или эмалированный бак герметично закрывают.

Закупоренную и засоленную дичь нужно хранить в прохладном месте и каждые 2 недели переворачивать или, если емкость небольшого размера, взбалтывать.

Солонина из мяса крупных диких животных

Мясо диких животных необходимо обрабатывать сразу после охоты. Свежую кабанину, медвежатину или сохатину нужно, пока мясо еще не совсем остыло, вытереть насухо полотенцем, чтобы удалить кровь. Потом надо вынуть самые большие кости, взвесить мясо, натереть его со всех сторон солью, высушенной в печи или на костре и смешанной со специями. После этого мясо нужно развесить для окончательного остывания.

Когда мясо остынет, его следует переложить в бочонки, эмалированную, а также пластмассовую тару или стеклянную посуду.

В середину лучше укладывать большие куски, а по краям – маленькие, чтобы не оставалось пустот.

Дно емкости нужно предварительно посыпать солью, смешанной со специями. При солении кабанины, сохатины, оленины или медвежатины можно использовать лавровый лист, черный, душистый и красный перец, молотый и горошком, ягоды можжевельника, пряные травы и проч. Причем их количество должно быть большим, чем при солении пернатой дичи.

Каждый ряд мяса необходимо пересыпать смесью из соли и специй, и так до полного заполнения тары. Когда бочонок будет заполнен, его нужно накрыть крышкой и засмолить со всех сторон. Если мясо солят в эмалированной или стеклянной емкости, то после заполнения ее необходимо плотно закрыть и поставить на 2–3 дня в комнату или другое теплое место, каждый день переворачивая. На четвертый день емкость можно убрать в холодное место (погреб или холодильную камеру). Здесь ее также нужно будет переворачивать 2 раза в неделю.

Для соления 5 кг мяса диких животных потребуется примерно 350–400 г соли.

Для придания мягкости солонине можно во время заготовки добавить к соли сахар (примерно 10–20 г сахара на каждые 10 кг мяса).

Солонина из кабанины, приготовленная в рассоле

Ингредиенты

5 кг кабанины, 10 г сахара, 350 мл воды, 5 г селитры, 50 г чеснока, 350 г соли, перец.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить и нарезать кусками 5 × 10 см.

Каждый кусок нашпиговать чесноком, вымытым, очищенным и нарезанным крупными кусочками, посыпать перцем.

Разложить мясо на доске и оставить в прохладном месте на 3–4 дня, периодически переворачивая куски с одной стороны на другую.

Приготовить рассол. Для этого нужно растворить в кипящей воде соль, сахар и селитру.

Когда мясо пропитается сахаром, так что он совсем растворится, каждый кусок нужно будет вытереть насухо, переложить в эмалированную или стеклянную емкость и залить рассолом. Поместить емкость в холодное место и оставить на 2 недели. Периодически куски нужно перекладывать сверху вниз, чтобы они равномерно просаливались.

Готовое мясо можно затем вялить, коптить или употреблять в натуральном виде.

Солонина из сохатины

Ингредиенты

5 кг мяса, 40 г селитры, 3 л воды, 200 г ягод можжевельника, 350 г соли, перец.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать не очень крупными кусками, нашпиговать промытыми ягодами можжевельника и поперчить.

Приготовить рассол. Для этого растворить в кипящей воде соль и селитру, кипятить в течение 10 минут, затем охладить. Мясо переложить в эмалированную или стеклянную емкость, залить рассолом, оставить на 2 дня в тепле, периодически перекладывая куски сверху вниз, затем убрать в холодное место, где в течение 2 недель также перекладывать куски.

Готовую солонину потом можно вялить и коптить.

Солонина из медвежатины

Ингредиенты

5 кг медвежатины, 15 г сахара, 5 г селитры, 150 г ягод ежевики, 3 лавровых листа, 350 г соли, листья можжевельника, перец.

Способ приготовления

Мясо промыть в проточной воде, слегка обсушить и нарезать не очень крупными кусками. Нашпиговать каждый кусок промытыми ягодами ежевики, измельченным лавровым листом и листьями можжевельника.

Соль, сахар, перец и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью и выложить в посолочную емкость. Оставить на 2–3 дня в теплом месте, перекладывая куски через каждые 6–7 часов, затем убрать на холод. Солить в течение 3 недель, 2 раза в неделю перекладывая куски сверху вниз. Поставить в холодное место, периодически меняя слои мяса местами.

Готовое мясо можно употреблять в натуральном виде либо закоптить или завялить.

Солонина из оленины

Ингредиенты

5 кг мяса, 20 г сахара, 5 г селитры, 100 г корней петрушки, 300 г соли, 3 лавровых листа, черный перец горошком.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать средними кусками.

Нашпиговать каждый кусок нарезанными соломкой корнями петрушки, предварительно очищенными и вымытыми, черным перцем и измельченным лавровым листом. Натереть мясо смесью из соли, сахара и селитры, переложить в эмалированную или стеклянную емкость, оставить в теплом месте на 1–2 дня, периодически перекладывая куски снизу вверх. Затем убрать емкость на холод и выдерживать мясо еще 2–2 ¹/₂ недели, перекладывая куски сверху вниз каждые 3 дня.

Солонина из зайчатины

Ингредиенты

5 кг зайчатины, 50 г сахара, 8 г селитры, 3 лавровых листа, 250 г соли, веточки можжевельника, перец.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать небольшими кусками.

Сахар, селитру, соль, перец и лавровый лист истолочь вместе. Натереть полученной смесью куски мяса, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый слой веточками можжевельника. Оставить в тепле на 2 дня, затем убрать на холод.

В течение первых 2 дней перекладывать куски сверху вниз через каждые 5–6 часов, затем делать это 2 раза в неделю. Через 1 $\frac{1}{2}$ – 2 недели солонина будет готова.

Соленые дикие утки

Ингредиенты

5 тушек уток, 100 г яблок, 30 г чеснока, 8 г селитры, 20 г сахара, 250 г соли, корица, гвоздика, перец.

Способ приготовления

Подготовленные тушки уток разрезать на две части каждую.

Яблоки и чеснок очистить и натереть на мелкой терке, добавить к полученной массе смесь из соли, сахара, селитры и специй (использовать от нормы), тщательно перемешать. Этой массой равномерно натереть половинки тушек. Выложить куски в посолочную емкость, накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Каждые 12 часов перекладывать мясо сверху вниз. Через 2–3 недели пересыпать его оставшейся смесью из соли, сахара, селитры и специй.

Солить еще 2–2 $\frac{1}{2}$ недели, перекладывая куски сверху вниз через каждые 2–3 дня.

Соленые крылышки индейки

Ингредиенты

1 кг крылышек индейки, 4 г селитры, 10 г сахара, 50 г ягод можжевельника, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 2 г бадьяна, 2 г кориандра, 60 г соли, перец.

Способ приготовления

Крылышки промыть в холодной воде, обсушить, натереть смесью из соли, селитры, сахара и специй.

Оставить на 4 часа в теплом месте, разложив на доске, затем переложить в эмалированную или стеклянную емкость, пересыпая промытыми ягодами можжевельника.

Оставить в прохладном месте на 1–1½ недели, периодически (через 2 дня) перекладывая крылышки сверху вниз.

Соленые перепела

Ингредиенты

5 кг тушек перепелов, 200 г моркови, 100 г корней петрушки, 15 г сахара, 5 г гвоздики, 270 г соли.

Способ приготовления

Подготовленные тушки перепелов разрезать на две части каждую, натереть смесью из соли, сахара и гвоздики. Морковь и корни петрушки очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Куски тушек выложить в посолочную емкость, перекладывая каждый слой овощной массой.

Накрыть крышкой с грузом и оставить на 1–2 дня при комнатной температуре, затем переложить куски сверху вниз, плотно закрыть крышкой и убрать в прохладное место.

Через 1–1 ¹/₂ недели перепела будут готовы к употреблению. В течение этого срока емкость с солониной необходимо переворачивать раз в 2 дня, чтобы образовавшийся рассол равномерно пропитал все мясо.

Солонина из фазаньих окороков

Ингредиенты

1 кг фазаньих окороков, 4 г мускатного ореха, 2 лавровых листа, 10 г сахара, 5 г селитры, 2 г корицы, 2 г розмарина, 2 г гвоздики, 60 г соли, душистый перец горошком, черный молотый перец.

Способ приготовления

Окорока промыть, обсушить, натереть смесью из сахара, соли, селитры и специй (кроме душистого перца горошком).

Оставить на 5 часов в тепле, разложив на доске, затем переложить в эмалированную емкость, пересыпая окорока смесью из толченого мускатного ореха, измельченного лаврового листа и душистого перца горошком.

Эмалированную емкость плотно закрыть.

Оставить в теплом помещении еще на 4–5 часов, затем убрать в прохладное место на 2–3 недели. Через каждые 2–3 дня емкость с солониной нужно переворачивать.

Солонина из бекасов или рябчиков

Ингредиенты

5 кг тушек бекасов или рябчиков, 10 г сахара, 5 г селитры, 60 г толченых ягод можжевельника, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 измельченных лавровых листа, 60 г соли, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки бекасов или рябчиков разрезать пополам, промыть и обсушить.

Затем натереть куски смесью из соли, сахара, селитры, толченых ягод можжевельника, измельченного лаврового листа и специй (использовать $\frac{1}{3}$ смеси). Оставить куски тушек на 5 часов в тепле, разложив на доске, затем переложить в эмалированную емкость, пересыпая куски оставшейся смесью (использовать $\frac{1}{3}$ смеси).

Убрать емкость в прохладное место и через 7 дней вновь пересыпать куски оставшейся смесью, переложив их сверху вниз. Оставить еще на 7 дней, через каждые 2 дня перекладывая куски сверху вниз.

Солонина из зайчатины, приготовленная в рассоле

Ингредиенты

1 кг зайчатины, 20 г сахара, 10 г соли, перец.

Для рассола: 400 мл воды, 5 г селитры, 2 лавровых листа, 200 г соли.

Способ приготовления

Подготовленное мясо промыть и нарезать кусками 5 × 10 см, затем натереть смесью из сахара, соли и перца. Разложить куски на доске и оставить в прохладном месте на 2–3 дня, периодически переворачивая с одной стороны на другую.

Когда впитается, вытереть каждый кусок мяса насухо и залить остывшим и процеженным рассолом из воды, соли, селитры и измельченного лаврового листа.

Оставить мясо в рассоле на 2 недели в холодном месте, ежедневно перекладывая куски сверху вниз. Когда солонина будет готова, ее можно будет высушить.

Солонина из перепелов, приготовленная в рассоле

Ингредиенты

5 кг перепелов, 20 г сахара, 7 г селитры, 200 г соли.

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.