



Домашняя  
колбаса,  
буженина  
и другие  
**КОПЧЕНЫЕ**  
и соленые  
блюда

Плов  
по-бухарски –  
с. 45

Лепешки –  
с. 86



# **Домашняя колбаса, буженина и другие копченые и соленые блюда**

**Серия «Моя кулинарная библиотечка»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=3917145](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3917145)*

*Домашняя колбаса, буженина и другие копченые и соленые блюда:*

*Эксмо; Москва; 2012*

*ISBN 978-5-699-56998-4*

## **Аннотация**

В книге представлены рецепты приготовления домашней колбасы, буженины и других копченых и соленых блюд.

# Содержание

Заправки для заготовок	5
Уксус салатный	5
Хлебный уксус	7
Винный уксус	8
Изюменный уксус	9
Красный пивной уксус	10
Уксус из яблок	11
Ягодный уксус	12
Скороспелый уксус	13
Малиновый уксус	14
Уксус для маринования сладких салатов	15
Уксус для маринования ягод и фруктов	16
Уксус для маринования рыбы и мяса	17
Уксус для маринования рыбы и мяса, менее крепкий	18
Уксус для маринования овощей и зелени	19
Горчица очень крепкая	20
Кислая горчица	21
Яблочная горчица отличная	22
Горчица французская	23
Горчица серая, наподобие французской	24
Гладкая горчица простым способом	25
Грушевая горчица	26

Горчица серая	27
Горчица по-английски	28
Горчица по-английски, быстрая	29
Горчица по-английски, с зеленью	30
Заготовки из мяса	31
Сухой бульон мясной	31
Солонина	33
Острая «охотничья» говядина в специях	35
Говядина копченая	37
Говядина в специях	38
Сушеное говяжье филе	39
Говяжий язык маринованный	40
Соление и копчение телятины	41
Соление и копчение баранины	42
Баранья ножка	43
Ветчина, соленная в бочках	44
Соление ветчины, предназначенной для копчения	46
Соление ветчины по-немецки	48
Соление шпика	49
Соление шпика по-украински	50
Соление свиных языков	51
Конец ознакомительного фрагмента.	52

# **Е. Ененко**

## **Домашняя колбаса, буженина и другие копченые и соленые блюда**

### **Заправки для заготовок**

#### **Уксус салатный**

*22,4 л ключевой воды, 3,2 л водки, 1 лист писчей бумаги,  
400 г нерастопленного свежего меда вместе с воском*

Ключевую воду смешать с водкой, влить в бочонок, положить в него лист простой бумаги, который намазать нерастопленным свежим медом вместе с воском и свернуть в трубку.

Таким же образом приготовить еще два бочонка. Эти три бочонка выставить в теплое и сухое лето на солнце, а зимой в теплую комнату и накрыть полотном. Оставить их так, не трогая, месяца на три, по истечении этого времени уксус можно употреблять. Ухаживать за уксусом должен один че-

ловек, лучше, если это будет мужчина. Ставить уксус надобно в пятницу на новолуние.

Через три месяца, когда уксус будет готов, в пятницу на новолуние, утром натошак, осторожно взять из бочки столько, сколько понадобится для месячного употребления, и сколько будет взято уксуса, столько же долить в бочонок ключевой воды с водкой (7 частей воды, 8-я часть водки).

На другой месяц взять уксус из второго бочонка, долить бочонок до объема водой с водкой.

На третий месяц в пятницу на новолуние взять уксус из третьего бочонка, долить до объема водкой и водой. Таким образом уксус никогда не выведется и будет стоять по три месяца.

Когда берется из бочонка уксус и доливается водой с водкой, можно прибавлять понемногу меда, но уже не класть бумагу.

Чтобы ускорить процесс созревания уксуса, надо взять свежее куриное яйцо, сделать в нем на обоих концах небольшие отверстия и, прижав их пальцами, чтобы белок сразу не вышел, осторожно опустить яйцо боком в уксус и оставить в бочке.

Через две-три недели уксус начнет крепнуть и поправляться.

# Хлебный уксус

*4 кг ржаной муки, 100 г дрожжей, 1,8 л водки, кусок ржаного хлеба, 1,5 стакана меда*

Ржаную муку заварить горячей водой, но не кипятком, размешать, накрыть тканью и оставить при комнатной температуре на 12 ч. Когда эта масса покраснеет, переложить в бочонок, развести 48 л (4 ведрами) кипятка и оставить до остывания.

Добавить в бочонок дрожжи, накрыть салфеткой. На другой день начнется брожение. Осторожно слить жидкость, процедить ее сквозь салфетку, добавить водку, положить кусок хлеба, намазанного медом, прикрыть бочонок тканью и оставить летом на солнце, а зимой в теплой комнате, в течение трех месяцев.

Когда образовавшаяся сверху на уксусе пена опадет – уксус готов, и можно разливать его в бутылки.

Этот уксус можно употреблять для готовки и заправки овощных салатов.

## Винный уксус

*5–6 бутылок кислого вина, 12 л холодной кипяченой воды,  
13 г винного камня*

Испортившееся кислое вино вылить в бочонок, залить холодной кипяченой водой, прибавить сахар или мед, положить винный камень.

Бочонок накрыть тканью и поставить в теплое место, не закупоривая. Оставить так, не трогая, месяца на два, по истечении этого времени уксус можно употреблять. Разлить его в чистые бутылки, закупорить.

# Изюменный уксус

*8 кг изюма, 6 ведер (72 л) теплой воды, 4 кг меда и 2 кг дополнительно, 800 г винного камня*

Крепкий дубовый 10-ведерный бочонок с железными обручами заполнить измельченным до состояния кашицы изюмом, залить теплой кипяченой водой и, накрыв бочонок салфеткой, поставить в теплое место на 8 дней.

По истечении времени положить в бочонок 4 кг меда, разведенного в 0,5 ведра воды.

Через 4 месяца уксус готов. Осторожно уксус слить, гущу залить 4 ведрами тепловатой воды и положить 2 кг меда и винный камень, оставить на 3 месяца.

Готовый уксус снова слить, процедить и употреблять. Гущу снова залить водой, добавить мед и винный камень.

Как только вы почувствуете, что уксус слабеет, т. е. изюм теряет силу, то, вливая 4 ведра воды и 2 кг меда, прибавлять всякий раз около 5 л пенного вина.

Соблюдая эти нехитрые правила, можно постоянно иметь хороший уксус.

# Красный пивной уксус

*4 ведра (48 л) кислого пива, 400 г горячего ржаного хлеба без корки, 1 кг меда или 2 кг патоки, 1 лист писчей бумаги*

В кислое пиво положить горячий ржаной хлеб без корки, мед или патоку, лист простой писчей бумаги, обмазанный медом.

Бочонок накрыть тканью и поставить в теплое место, не закупоривая. Оставить так, не трогая, месяца на два, по истечении этого времени уксус можно употреблять.

Разлить его в чистые бутылки, закупорить.

## Уксус из яблок

Упавшие с дерева яблоки высыпать на солому и подождать, пока они сделаются чуть мягче. Измельчить яблоки, выжать из них сок. Сок влить в бочонок и поставить на 3 дня на холод. По истечении времени чистый сок, не затрагивая гущу, слить, залить в бочку.

На каждое ведро сока положить 1 стакан меда и лист писчей бумаги, намазанный медом.

Накрыть бочку салфеткой и оставить на 3 месяца.

## Ягодный уксус

*36 л (3 ведра) кипятка, 600 г ржаного хлеба без корки, 80 г белого гороха, горсть дубовых щепок, 1,2 л меда, 3,6 л вина*

Всыпать в пятиведерный бочонок любые ягоды, кроме земляники и брусники, до половины объема, влить кипяток и оставить на 2 недели. Закрывать очень слабо пробку бочонка. Несколько раз в день бочонок взбалтывать.

Через 2 недели добавить в бочонок ржаной хлеб без корки, намазанный медом, белый горох, дубовые щепочки, лист писчей белой бумаги, намазанный медом, 1,2 л меда и пенное вино.

Бочонок накрыть тканью и поставить в теплое место, не закупоривая, месяца на два. По истечении этого времени уксус слить, добавить в бочонок 3 ведра воды с таким же количеством меда и вина, как указано выше.

Слитый в первый раз уксус сохранить и смешать с уксусом второго розлива, так как слитый первоначально уксус гораздо ароматнее.

Этот уксус можно доливать постоянно, пока ягоды не потеряют свой вкус – до 4–5 раз.

# Скороспелый уксус

*72 л (6 ведер) воды, 350 г черного хлеба, 3,6 л пенного вина, 1,2 кг меда, 400 г винного камня*

Взять 72 л воды, поставить на огонь и кипятить, пока не останется половина объема, влить в бочонок.

Черный хлеб разрезать на ломти и высушить в духовке. Остывшие сухари измельчить, всыпать в холщовый мешочек, опустить в бочонок с водой. Добавить вино, мед, разведенный в небольшом количестве воды, и винный камень. Вода в бочонке должна быть едва теплой.

Бочонок накрыть тканью и поставить в теплое место, не закупоривая, на шесть недель. По истечении этого времени уксус должен быть готов.

# Малиновый уксус

*Малина свежая, 1,5 стакана меда, 250 г дрожжей, 600 мл вина*

Бутыль из толстого стекла на 12 л наполнить до половины объема свежей малиной и долить до верха кипяченой теплой водой. Положить в бутыль мед, дрожжи, вылить вино, поставить на солнце. Бутыль не закупоривать, а обвязать чистой тканью и оставить на 2 недели.

Готовый уксус слить, ягоды снова залить водой, добавить мед, вино и дрожжи в указанных выше пропорциях. За неимением бутыли из толстого стекла, можно готовить уксус в бочонке.

# Уксус для маринования сладких салатов

*1,6 кг фруктов или ягод, 1,12 л уксуса, 600 г сахара, 50 бутонов гвоздики, 1 ч. л. соли*

В уксус добавить сахар (если ягоды кислые, сахара взять 1 кг), измельченную гвоздику, корицу, перец, лавровый лист и соль.

Поставить уксус на огонь, вскипятить, остудить и залить ягоды или фрукты.

# Уксус для маринования ягод и фруктов

*30 г уксуса, 1,23 л воды, 4,5 стакана кускового сахара,  
0,25 ч. л. селитры, 1 лавровый лист, 5 г корицы, 1 ч. л. соли*

В уксус добавить воду, сахар, селитру, корицу, лавровый лист и соль.

Поставить уксус на огонь, вскипятить, остудить и залить ягоды или фрукты.

## **Уксус для маринования рыбы и мяса**

*600 мл уксуса, 2 ст. л. с верхом соли, 30 г сельдерея, 30 г зелени петрушки, 30 г моркови, 1 луковица, 30 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев, 10 бутонов гвоздики*

Сельдерей, морковь, петрушку и лук измельчить, добавить душистый перец, лавровый лист, измельченную гвоздику и соль. По вкусу можно положить корицу, кардамон и чеснок. Залить все ингредиенты уксусом, вскипятить, остудить. Употреблять для маринования рыбы и мяса.

## Уксус для маринования рыбы и мяса, менее крепкий

*600 мл уксуса, 3 стакана воды,  $\frac{2}{3}$  стакана соли, 30 г сельдерея, 30 г зелени петрушки, 30 г моркови, 1 луковица, 30 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев, 10 бутонов гвоздики*

Сельдерей, морковь, петрушку и лук измельчить, добавить душистый перец, лавровый лист, измельченную гвоздику и соль. По вкусу можно положить корицу, кардамон и чеснок. Залить все ингредиенты уксусом и водой, вскипятить, остудить.

Употреблять для маринования рыбы и мяса.

## **Уксус для маринования овощей и зелени**

*30 г уксуса, 1,23 л воды, 3–4 куска сахара, 0,25 ч. л. селитры, 1 лавровый лист, 5 г корицы, 1 ч. л. соли*

В уксус добавить воду, сахар, селитру, корицу, лавровый лист и соль. Поставить уксус на огонь, вскипятить, остудить и залить овощи или зелень.

# Горчица очень крепкая

*3 ст. л. с верхом порошка горчицы, 7 г измельченной гвоздики, 2 ст. л. с верхом сахара, уксус*

Горчицу смешать с гвоздикой, добавить сахар, развести в кастрюльке с уксусом до жидкого состояния и размешать до однородности.

Поставить смесь на плиту и варить, пока хорошенько не загустеет. Снять с огня, развести холодным уксусом до обыкновенной густоты горчицы, разложить по банкам и поставить в теплое место на неделю, затем хранить при комнатной температуре.

Приготовленная таким образом горчица может простоять более года. Если она слишком загустеет, развести уксусом и размешать.

## Кислая горчица

*3 ст. л. семян желтой горчицы, 4 ст. л. вареного и протертого щавеля, 2 ст. л. сахара с верхом, 1 ст. л. растертых каперсов, 2 ч. л. соли, уксус*

Горчицу смешать с вареным и протертым сквозь сито щавелем, развести смесь крепким уксусом, настоянным на эстрагоне. Добавить сахар, мелко растертые каперсы и соль.

Горчица не должна быть очень густой, т. к. сохраняется она не более двух месяцев.

## **Яблочная горчица отличная**

*3 ст. л. семян желтой горчицы, 100 г яблочного пюре, 2 ст. л. сахара с верхом, 2 ч. л. соли, уксус*

Эта горчица отличного вкуса. Кислые яблоки запечь в духовке, горячими протереть сквозь сито. Смешать горчицу и яблочное пюре, добавить сахар, развести хорошенько уксусом, вскипяченным со специями по вкусу. Добавить соль. Горчица готова через 3 дня.

## Горчица французская

*600 г семян желтой горчицы, 1 стакан сахара, 4 ст. л. измельченных и просеянных сквозь сито ржаных сухарей, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. измельченного перца, 70 г каперсов, 80 г оливок, 2 сельдки, 4 ст. л. селедочного маринада, уксус*

Смешать семена горчицы, сахар, сухари, соль, перец. Сельдь, каперсы и оливки очень мелко изрубить и протереть сквозь сито, смешать с горчицей и хорошенько растереть, разводя лучшим уксусом.

Если для приготовления были взяты семена желтой горчицы, то перец класть не нужно. Если горчица слишком загустеет, развести ее уксусом и размешать.

## **Горчица серая, наподобие французской**

*400 г сухой серой горчицы, 1 стакан сахара, оливковое масло, 3 ч. л. корицы, 3 ч. л. измельченной гвоздики, уксус*

Серую горчицу и сахар размешать хорошенько, в эту смесь влить понемногу оливковое масло при постоянном помешивании, пока горчица не превратится в очень густой ком, пропитанный маслом. Добавить корицу, гвоздику, развести горчицу холодным уксусом.

Готовую горчицу разложить по банкам, закупорить и оставить в теплой комнате на неделю.

# Гладкая горчица простым способом

*3 ст. л. сухой горчицы, 2 ст. л. с верхом сахара, 1 ч. л. с верхом соды, уксус*

Горчицу смешать с сахаром и содой, развести холодным уксусом. Горчицу необходимо растирать не менее часа: чем дольше, тем лучше и вкуснее становится горчица.

# Грушевая горчица

*20 спелых груш, 3 ст. л. семян желтой горчицы, 2 ст. л. с верхом сахара, 2 ч. л. соли, уксус*

Спелые груши сварить в малом количестве воды до мягкости, откинуть на сито и, когда вся вода стечет, протереть груши сквозь сито. Смешать горчицу и грушевое пюре, добавить сахар, развести хорошенько уксусом, вскипяченным со специями, по вкусу. Добавить соль. Горчица готова через 3 дня.

# Горчица серая

*400 г сухой серой горчицы, 4 стакана сахара, 0,5 стакана белого вина, уксус*

Серую горчицу и сахар размешать хорошенько, влить вино, развести уксусом.

Разложить горчицу по банкам, закупорить и оставить в теплой комнате на 3 недели.

## Горчица по-английски

*200 г сухой горчицы, 3 ст. л. оливкового масла, 0,75 стакана эстрагонового уксуса, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. жженого сахара*

В горчицу влить оливковое масло, размешать, накрыть, оставить при комнатной температуре на 12 ч.

По прошествии этого времени вскипятить 0,75 стакана уксуса, небольшими порциями влить его в горчицу, постоянно помешивая, пока горчица не остынет. Добавить сахарный песок и жженный сахар, размешать – и горчица готова.

# Горчица по-английски, быстрая

*200 г сухой горчицы, 0,75 стакана эстрагонового уксуса,  
1 стакан сахара, 1 ст. л. жженого сахара*

В горчицу влить нагретый до кипения уксус, всыпать сахар, добавить жженный сахар, размешать хорошенько, поставить на плиту, вскипятить, постоянно помешивая.

Перелить в стеклянную посуду и мешать до остывания. Слишком густую горчицу можно развести горячим уксусом.

## **Горчица по-английски, с зеленью**

*100 г сахара, 2,5 стакана воды, 1,5 стакана уксуса и 1,5 стакана дополнительно измельченных семян горчицы, 70 г листьев эстрагона,  $\frac{1}{3}$  ч. л. соли*

Сахар и воду смешать, поставить на огонь и кипятить, пока вода полностью не выкипит, а сахар не подрумянится. Влить в кастрюлю уксус, размешать, добавить измельченные семена горчицы, снова поставить на огонь, вскипятить, постоянно помешивая, и снять с огня.

Вскипятить еще 1,5 стакана уксуса с измельченными листьями эстрагона, добавить соль, процедить и протереть сквозь сито.

Полученной смесью развести горчицу до обыкновенной густоты. Разложить горчицу по банкам, закупорить.

Эта горчица со временем становится только лучше.

# Заготовки из мяса

## Сухой бульон мясной

*56 кг говядины, 2 передние лопатки, 3 задние четверти теленка, 4 утки, 4 зайца, 2 индейки, 6 куриных тушек, 500 г лука-порея, 30 клубней корневого сельдерея, 30 корней петрушки, 30 морковок, 30 луковиц, 100 г душистого перца, 100 г гвоздики, мускатный орех*

Говядину разрубить на куски, промыть в холодной воде. Говяжью лопатку, телятину, уток, зайцев, индеек, кур разделить, запечь в духовке до полуготовности без соли.

Лук-порей, сельдерей, петрушку, морковь, репчатый лук, душистый перец и гвоздику залить водой, добавить говядину и все оставшееся мясо. Варить в течение суток, время от времени подливая воду и снимая накипь.

Готовый бульон процедить, отжимая мясо, которое снова положить в кастрюлю, залить водой и варить еще 1 ч. Полученный бульон процедить, соединить с крепким бульоном долгой варки, снять с поверхности бульона жир, процедить сквозь частое сито. Второй раз процедить сквозь салфетку.

Процеженный бульон поставить на огонь, варить до загустения, снимая пену. В загустевший бульон добавить 2 на-

тертых на мелкой терке мускатных ореха, увеличить огонь и варить бульон при сильном кипении, постоянно помешивая. Варить 1–2 ч., готовый бульон разлить по формам или блюдам, дать застыть.

Застывший бульон вынуть из форм, высушить в тени на свежем воздухе, положить в бумажные пакеты и хранить в холодном сухом месте. Можно хранить сухой бульон в банках, плотно закрытых крышками.

Из назначенной пропорции мяса должно получиться не менее 5,6 кг сухого бульона.

Сухой бульон можно готовить и без дичи, из одной говядины, но уже без добавления соли.

# Солонина

*24 кг говядины, 1 кг высушенной соли, 25 г селитры, по 13 г кориандра, майорана, базилика, лаврового листа, душистого и черного перца*

Свежую говядину вытереть насухо полотенцем, удаляя кровь и влагу. Вынуть из мяса кости, натереть говядину солью, высушенной в духовке и смешанной с селитрой и специями. Говядину оставить на 2 ч., чтобы соль полностью впиталась.

Уложить говядину в бочки, в середину большие куски, по краям относительно маленькие, чтобы не оставалось пустого места. Утрамбовать мясо толкушкой. На дно бочонка насыпать смесь соли с селитрой, лавровым листом, розмарином и душистым перцем и пересыпать специями каждый ряд уложенной в бочки говядины.

Бочонок заполнить доверху, накрыть крышкой, засмолить, подержать при умеренно теплой температуре два-три дня, каждый день переворачивая бочонок.

По истечении времени вынести бочонок в погреб, переворачивать бочонок два раза в неделю. Через три недели поставить на лед.

Бочки для солонины должны быть дубовые, небольшого размера: в открытой бочке мясо долго не хранится.

Перед солением мяса бочонки надо вымочить и выпарить.

## **Острая «охотничья» говядина в специях**

*2,5–3 кг говядины (ссек), 40 г сахара, 30 г черного перца горошком, 15 г гвоздики, 30 г ягод можжевельника, 1 ч. л. селитры, 125 г морской или каменной соли, 300 мл воды*

Говядину сложить рулетом и связать бечевкой. Натереть говядину сахаром и оставить на два дня в керамической миске. Измельчить в ступке все специи, селитру и соль. Растолочь их следует тщательно, но необязательно до порошкообразного состояния. Этой смесью основательно натирать говядину ежедневно в течение 9–10 дней. Постепенно под воздействием соли и сахара говядина выделит некоторое количество сока. Держать говядину в прохладном, проветриваемом помещении.

Перед началом приготовления вынуть говядину из миски и удалить с ее поверхности специи, не погружая при этом в холодную воду.

Положить кусок говядины в глубокую керамическую миску, лучше овальной формы, чтобы в ней оставалось очень мало свободного места. Залить посуду водой. Закрыть мясо двумя-тремя слоями вошеной бумаги или фольги, чтобы не испарялся сок. Накрыть посуду крышкой. Запекать в духовке при температуре 140 °С в течение 5 ч. Вынимать из духов-

ки осторожно: вокруг говядины будет много жидкости. Дать остыть в течение 2–3 ч. До того как жир застынет, слить жидкость и переложить говядину на разделочную доску. Завернуть мясо в фольгу или вощеную бумагу и положить сверху доску с грузом, весом 1–2 кг. Оставить в таком положении на сутки.

Хранить в холодильнике, завернув мясо в вощеную бумагу.

Для 4,5–5,5-килограммового куска мяса удвойте количество всех ингредиентов, кроме соли, ее вес следует увеличить со 125 до 175 г.

# Говядина копченая

*48 кг говядины, 2 кг соли, 50 г селитры*

Свежую говядину вытереть насухо полотенцем, удаляя кровь и влагу. Вынуть из мяса кости, натереть говядину солью, оставить на 2 ч., чтобы соль полностью впиталась.

Говядину уложить в ящик, пересыпая солью, оставить в умеренно теплом месте на 12–18 ч., вынести на холод, повесить над печкой, которая топится по-черному, чтобы мясо и коптилось, и жарилось. На другой день поднять мясо выше и поддерживать так 3–5 дней. Или коптить подготовленное мясо в коптилке 3–5 дней.

Гамбургским способом коптят мясо так: опустить говядину в кипяток, после закипания вынуть мясо из воды, натереть солью с селитрой, поставить в теплую духовку на 12 ч. Обвязать мясо бумагой и коптить пять дней.

## Говядина в специях

*9 кг говядины, 90 г жженого сахара, 1 ст. л. селитры, 60 г душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 2 ч. л. тертого мускатного ореха, 350 г соли, 125 г ягод можжевельника, 500 г говяжьего нутряного сала, мелкорубленого, мука и вода*

Натереть говядину сахаром и оставить в кастрюле на пару суток. Измельчить селитру и специи в порошок и смешать с солью и ягодами можжевельника. Втирать эту смесь по всей поверхности говядины ежедневно в течение 3 недель. Затем промыть говядину в холодной воде, положить в кастрюлю и налить 150 мл воды. Положить сверху нутряное сало.

Закрывать слоем теста из муки и воды (из 500 г муки, разведенной водой, вымесить густое тесто, которое раскатать в круг достаточно большой, чтобы можно было накрыть кусок говядины).

Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовку, нагретую до 140 °С. Через 6–8 ч., когда мясо будет готово, дать ему остыть, снять слой теста и слой нутряного сала. Хранить говядину в холодильнике в воощенной бумаге.

# Сушеное говяжье филе

*1,5 кг говяжьего филе, 50 г крупной морской соли, 150 мл воды, 150 мл вина, 15 г розмарина, 30 г молотого перца, оболочка для говяжьей колбасы*

Натереть говядину солью и дать постоять 8 дней, ежедневно переворачивая. Затем обмыть мясо смесью воды и вина. Тщательно просушить. Натереть мясо розмарином и перцем. Дать постоять сутки.

Начинить говядиной оболочку, внимательно следя, чтобы не осталось внутри воздуха. Туго перевязать через каждые 5 см.

Подержать говядину в течение ночи под гнетом, затем повесить сушиться в прохладном, хорошо проветриваемом помещении примерно на 2 месяца.

# Говяжий язык маринованный

*2 кг очищенного говяжьего языка, 60 г соли,  $1/2$  ч. л. селитры*

Говяжий язык проколоть в нескольких местах иглой для шпигования. Смешать соль с селитрой и натереть язык. Положить язык в керамическую чашу, накрыть крышкой и оставить на сутки.

На следующий день приготовить 4 л рассола из воды, уксуса, сахара, соли и дать ему остыть. Обтереть язык и положить его в керамическую посуду, залить язык рассолом, установить гнет, поставить в холодильник.

Переворачивать язык ежедневно, не прикасаясь при этом к нему руками. Держать язык в рассоле зимой 8 дней, а летом – 6.

По истечении указанного времени тщательно промыть язык и проварить его в обычной воде в большой кастрюле, 2,5–3 ч., чтобы он стал мягким. Время отваривания зависит от веса и качества языка, лучше слегка его переварить, чем недоварить. Дать языку остыть в бульоне. Затем вынуть, снять кожу и завернуть в ткань.

# Соление и копчение телятины

*2 телячьих окорока, 400 г соли, 13 г селитры, 2 ст. л. сахара*

У телячьего окорока отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались округлой формы, снять лишний жир.

Смешать соль, селитру, сахар, натереть телятину, уложить в бочку, пересыпая оставшейся солью, установить довольно тяжелый гнет. Подержать телятину при комнатной температуре сутки, поставить в погреб на две недели, переворачивая куски каждые два дня. Если сока окажется мало, вскипятить 150 мл воды с 1/2 ст. л. соли и, остудив, залить телятину.

Через 2–3 недели телятину вынуть из бочки, обтереть салфеткой, дать обсохнуть, завернуть в ткань и коптить недели две. По истечении времени развесить на просушивание в прохладном чулане.

Готовую телятину можно варить, как ветчину, запекать в тесте.

Телячий копченый окорок подается холодным и горячим с зеленой фасолью и картофельным пюре.

# Соление и копчение баранины

*2 бараньи лопатки, 200 г соли, 7 г селитры, 1 ст. л. сахара*

С баранины срезать лишний жир.

Смешать соль, селитру, сахар, натереть баранину, уложить в бочку, пересыпая оставшейся солью, установить довольно тяжелый гнет. Подержать баранину при комнатной температуре сутки, поставить в погреб на две недели, переворачивая куски каждые два дня. Если сока окажется мало, вскипятить 150 мл воды с 1/2 ст. л. соли и, остудив, залить баранину.

Через 2–3 недели баранину вынуть из бочки, обтереть салфеткой, дать обсохнуть, завернуть в ткань и коптить недели две. По истечении времени развесить на просушивание в прохладном чулане.

# Баранья ножка

*2,5–3 кг бараньей ноги, 1 кг крупной морской соли, перец, по 50 г базилика, шалфея, чабреца и розмарина*

Лучшее время для приготовления бараньей ножки по этому рецепту – прохладные осенние месяцы или зима. Приготовить продукт нужно за 15–20 дней до употребления.

Разделать баранью ногу: вырезать кость, удалить излишки сала, но не разворачивать мякоть. В полость, оставшуюся после удаления кости, положить 2 ч. л. соли и 1/2 ч. л. перца. Снаружи ножку натереть перцем. Связать мясо ниткой для сохранения формы.

Расстелить большой кусок ткани и половину его посыпать солью. На соль насыпать половину необходимого количества трав. На травы положить мясо и посыпать его оставшейся половиной трав. На травы выложить соль. Обернуть вторую половину ткани вокруг мяса и связать ниткой. Оставить мясо в холодном месте, положив его между двумя досками, на 15 дней. На верхнюю доску поставить груз.

Через 15 дней снять с мяса ткань и повесить его в прохладном, хорошо проветриваемом помещении подсушиваться. На стол подавать, порезав тонкими ломтиками.

## **Ветчина, соленная в бочках**

*40 кг свинины, 2 кг соли, 65 г селитры, 5 ст. л. сахара, 25 г буры, 65 г лаврового листа, 45 г гвоздики, 65 г душистого перца, 130 г кориандра*

Свинину, предназначенную для соления, взвесить, разрезать на порции. Некоторые части, как то: лопатки, грудинку, не разрезать. На 200 г свинины должно приходиться по 100 г сала или шпика.

Специи измельчить, смешать с солью, селитрой, сахаром и бурой. Добавить по желанию репчатый лук, чеснок, майоран или кориандр.

Свинину вытереть насухо полотенцем, удаляя кровь и влагу, натереть смесью соли и специй, оставить на 2 ч., чтобы соль полностью впиталась.

Уложить свинину в бочки, в середину большие куски, по краям относительно маленькие, чтобы не оставалось пустого места. Утрамбовать мясо толкушкой. На дно бочонка насыпать смесь соли со специями и пересыпать специями каждый ряд уложенной в бочки свинины.

Бочонок заполнить доверху, накрыть крышкой, засмолить, подержать при умеренно теплой температуре 2–3 дня, каждый день переворачивая бочонок.

По истечении времени вынести бочонок в погреб, перево-

рачивать бочонок 2 раза в неделю. Через 3 недели поставить на лед.

## **Соление ветчины, предназначенной для копчения**

*40 кг свинины, 2 кг соли, 65 г селитры, 5 ст. л. сахара, 25 г буры, 65 г лаврового листа, 45 г гвоздики, 65 г душистого перца, 130 г кориандра*

Свинину, предназначенную для копчения окорока, голову кабана разделать. Некоторые части, как то: лопатки, грудинку, не разрезать. На 200 г свинины должно приходиться по 100 г сала или шпика.

Специи измельчить, смешать с солью, селитрой, сахаром и бурой. Добавить по желанию репчатый лук, чеснок, майоран или кориандр.

Свинину вытереть насухо полотенцем, удаляя кровь и влагу, натереть смесью соли и специй, оставить на 2 ч., чтобы соль полностью впиталась. Уложить свинину в бочки, в середину большие куски, по краям относительно маленькие, чтобы не оставалось пустого места. Утрамбовать мясо толкушкой. На дно бочонка насыпать смесь соли со специями и пересыпать специями каждый ряд уложенной в бочки свинины.

Бочонок заполнить доверху, накрыть крышкой, засмолить, поддерживать при умеренно теплой температуре 2–3 дня, каждый день переворачивая бочонок.

По истечении времени вынести бочонок в погреб, переверачивать бочонок 2 раза в неделю. Через 3 недели поставить на лед. Засаливать свинину 4–5 месяцев.

Просоленную свинину вынуть из бочки, обтереть пшеничными отрубями. Повесить обсохнуть на чердак дня на два-три, коптить в продолжение трех недель, сперва в легком дыму, а потом постепенно в сильном, прерывая копчение на 1 или 2 ч.

Коптить ветками ели, сосны и можжевельника.

# Соление ветчины по-немецки

*40 кг свинины, 3,6 кг соли, 65 г селитры, 2 стакана сахара*

Свинину, предназначенную для соления, взвесить, разрезать на порции. Некоторые части, как то: лопатки, грудинку, не разрезать. Смешать соль, селитру и сахар.

Свинину вытереть насухо полотенцем, удаляя кровь и влагу, натереть смесью соли, оставить на 2 ч., чтобы соль полностью впиталась.

Уложить свинину в бочки, в середину большие куски, по краям относительно маленькие, чтобы не оставалось пустого места. Утрамбовать мясо толкушкой. На дно бочонка насыпать смесь соли и пересыпать солью каждый ряд уложенной в бочки свинины.

Бочонок заполнить доверху, накрыть крышкой, засмолить, подержать при умеренно теплой температуре два-три дня, каждый день переворачивая бочонок.

По истечении времени вынести бочонок в погреб, переворачивать бочонок два раза в неделю. Через три недели поставить на лед.

Приготовленная таким образом свинина очень вкусна, но от добавления сахара долго не хранится.

# Соление шпика

*400 г шпика, 25 г соли*

Шпик солится отдельно в глубоких корытах, в него не кладется перец, селитра, только соль.

Первый кусок шпика уложить в корыто кожей вниз, надрезать в нескольких местах, натереть солью. Сверху положить следующий кусок шпика кожей вверх и так заполнить корыто доверху.

Накрыть шпик досками, положить камни и оставить на 2–3 недели, часто поливая шпик собственным рассолом и время от времени перекладывая шпик – верхнюю пару вниз, а нижнюю наверх.

По истечении времени шпик вынуть, осушить, слегка подкоптить или выложить в большие ящики, каждый кусок заворачивая в подсушенное в духовке сено.

Если через некоторое время в шпике обнаружится сырость, его следует обтереть, повесить дня на два на просушку, завернуть в свежее сено, положить в ящик, накрыть плотно крышкой и держать в холодном, но сухом месте.

# Соление шпика по-украински

*16 кг сала, 1,6 кг соли, 25 г селитры*

Соль и селитру смешать, натереть этой смесью сало.

Подготовленное сало порезать на порционные куски, уложить в бочонок, установить сверху груз.

По прошествии месяца сало из бочонка вынуть, проветрить и снова уложить в бочонок, установить гнет.

## Соление свиных языков

*16 кг языков, мягкий кусок свиного затылка, 500 г соли, 13 г селитры, по 6 г душистого, черного перца, лаврового листа, гвоздики, кориандра*

Свежие свиные языки положить в свиную стекшую кровь на двое суток, поставить в холодное место. По истечении времени языки вынуть, выложить на сито, дать крови стечь. Обтереть языки досуха, отбить хорошенько деревянным молотком для мяса, положить в небольшие бочки, пересыпая солью, смешанной со специями и селитрой. Положить туда же мягкий кусок затылка.

Бочонок заполнить доверху, накрыть крышкой, засмолить, подержать при умеренно теплой температуре два-три дня, каждый день переворачивая бочонок.

По истечении времени вынести бочонок в погреб, переворачивать бочонок два раза в неделю. Через три недели поставить на лед.

Через 5 месяцев языки вынуть из бочки, обтереть и повесить дня на два сушиться.

Употреблять свежепросоленными или подкоптить.

# 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.