

# РЫБАЦКАЯ И ОХОТНИЧЬЯ КУХНЯ

КОТЕЛОК, КОСТЕР...  
И НОЧНОЕ НЕБО



**Рыбацкая и охотничья кухня.  
Котелок, костер... и ночное небо**

«РИПОЛ Классик»

2008

Рыбацкая и охотничья кухня. Котелок, костер... и ночное небо /  
«РИПОЛ Классик», 2008

Отправляясь на рыбалку или охоту на несколько дней, нужно не только уметь ловить рыбу или стрелять дичь, необходимо знать, каким образом их заготовить: или засолить, или закоптить, чтобы привезти домой не просто добытый собственными усилиями трофей, но и продукт, прекрасно приготовленный своими же руками. В этой книге содержатся все необходимые сведения о том, как в суровых погодных условиях под открытым небом соорудить коптильню и разжечь костер, как приготовить шашлык, сварить уху, засолить, закоптить или запечь мясо диких животных, рыбу и дичь.

, 2008

© РИПОЛ Классик, 2008

## Содержание

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

# **Рыбацкая и охотничья кухня. Котелок, костер... и ночное небо (составитель А. В. Нестерова)**

## **Введение**

В последнее время блюда из мяса диких животных и дичи, а также различные рыбные кушанья, приготовленные как на природе, так и в домашних условиях, приобретают все большую популярность и считаются произведениями изысканной кухни. В этой книги можно найти множество советов, как сохранить и заготовить свежепойманную рыбу или только что отстрелянную дичь, как приготовить из них различные яства, чтобы они потом явились на столе в наилучшем виде и порадовали необычным вкусом.

Из мяса диких животных, дичи и рыбы на костре можно приготовить множество различных блюд. Для длительного хранения дичи, отстрелянной в теплое время, или рыбы и мяса, когда их нельзя заморозить, лучшими способами являются соление, копчение, вяление и сушка. Хороший рыболов и охотник должен уметь заготавливать рыбу и дичь так, чтобы они хранились долго и при этом не теряли своих вкусовых качеств. Следует отметить, что чем свежее исходный продукт, тем лучше оказывается результат его переработки. А это означает, что к переработке, т. е. заготовке, лучше приступать сразу после рыбалки или охоты, не откладывая ее до возвращения домой, особенно если охота или рыбалка затягивается на несколько дней.

В давние времена на Руси яства из дичи и мяса диких животных считали весьма достойными и подавали к боярскому или даже царскому столу. Тогда монархи предпочитали во время трапез блюда из лебедей, павлинов, цапель и журавлей. Для людей с более низким достатком доступны были блюда из обычной дичи – такой, как мелкая полевая или боровая птица. Блюда из сохатины, мяса оленей и кабанов в изобилии подавались на царских пирах. Нередко туши животных жарили на вертеле целиком.

Однако в те времена обильных застолий блюда хоть и были разнообразными, но вкусовыми качествами не блистали. Мясо тогда не жарили на открытом огне, а запекали или припускали в печи, в жаровнях или на вертелах. Такой метод приготовления пищи хорошо подходит для традиционной русской каши и щей, но деликатесное нежирное мясо лесного зверя и птицы требует другой кулинарной обработки. Иностранная знать, отведав русских кушаний, не раз дурно отзывалась о них как о «пожилых цаплях», «сухих лебедях» и т. п. Но виной тому был не возраст дичи, а способ ее приготовления. Сухое мясо требует предварительной обработки (например, маринования) и последующей правильной тепловой обработки, а не засушивания в русской дровяной печи.

В годы правления Петра I на Руси появилось много нового, европейского. Это коснулось и русской кухни. Она претерпела значительные изменения, особенно после Великой французской революции, когда в Россию хлынул поток эмигрантов. Именно тогда многие знатные вельможи стали нанимать искусных иностранных поваров, которые готовили блюда европейской кухни, используя порой исконно русские продукты. При Екатерине II и Павле I в национальной кухне появились новые технологии, соусы и гарниры. Таким образом «русский стол» был поставлен на один уровень с лучшими кухнями Европы.

Считается, что рецепты самых вкусных блюд из зайца принадлежат мастерам французской кулинарии. Кроме того, популярно филе из зайца а-ля Кедвешши (Шандор Кедвешши был известным венгерским ресторатором и гастрономом).

Устоявшиеся с тех пор российские кулинарные традиции претерпели, правда, большие изменения после Октябрьской революции и за годы правления советской власти, но сегодня в лучших ресторанах страны в меню представлены те же банкетные блюда из дичи, что подавались к столу последних Романовых.

Приятно то, что сегодня все эти удивительные яства можно приготовить либо на природе во время охоты и рыбалки, либо в домашних условиях из самостоятельно добытых трофеев. Соблюдая основные технологии и используя идеи и рецепты национальных кухонь, можно смело экспериментировать, заменяя ингредиенты или смешивая новые продукты.

Основные правила приготовления блюд из дичи или рыбы достаточно просты. Во-первых, продукт должен быть свежим. Во-вторых, мясо дичи достаточно сухое, поэтому его необходимо предварительно замариновать или добавить жир (например, нашпиговать дичь салом).

В-третьих, вкусовые качества блюда из дичи или рыбы всегда повышаются за счет различных соусов и подливок, особенно из лесных ягод.

В заготовках можно использовать разнообразные специи, но самыми востребованными остаются лавровый лист и черный перец, обязательно свежие. Поэтому лучше всего покупать ветки лавра, а горошины перца должны быть мягкими и продавливаться под пальцами. Перемалывать перец желательно непосредственно перед употреблением.

В приготовлении блюд из рыбы также есть свои секреты. Например, вяление является довольно распространенным способом заготовки рыбы для длительного хранения. Поволжье, особенно недалеко от Каспийского моря, издавна славится на всю Россию вяленой и копченой рыбой, однако она не всегда хорошего качества. Это объясняется неправильной обработкой. Необходимо знать, какие следует использовать специи, какой требуется тепловой режим, каковы должны быть сроки заготовки и пр. Солить и вялить лучше зимнюю и весеннюю рыбу, поскольку до икромета ее мясо содержит больше жира. Такая рыба после обработки будет обладать лучшими вкусовыми качествами.

Кроме того, заготовки зимой и весной позволяют избежать заражения рыбы личинками мух, которых в это время еще мало или совсем нет. Подробнее обо всем можно узнать из соответствующей главы книги.

## 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 рыбацкая утка 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 разделить 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 мяса 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 пр.

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 гвоздики, 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, толченный мускатный орех, очищенные, вымытые и нарезанные кружочками корни петрушки, довести смесь до кипения и варить на среднем огне 3–5 мин. 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 мин, дать немного остыть и использовать по назначению.

## **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 по вкусу.

### *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 по вкусу. 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.

## **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, соль и перец по вкусу.

### *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 мин. 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, соль и перец по вкусу.

### *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.

## 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, соль и черный и красный молотый перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Заранее подготовленное мясо, нарезанное крупными кусками, на шпажки насадить нарезанными дольками чеснока и промытыми ягодами можжевельника. Выложить на шпажки куски сохатины в эмалированную посуду, пересыпая солью, перцем, измельченным лавровым листом, кольцами репчатого лука и нарезанными кружочками моркови 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, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Подготовленное мясо на шпажки насадить 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, соль и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Подготовленную тушку утки нашинговать 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 по вкусу.

### *Способ приготовления*

Подготовленную тушку индейки нашинговать 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 бекасы**

### *Ингредиенты*

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

### *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.

## **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, соль и красный молотый перец по вкусу.

#### *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.

### **Консервированная вареная дикая утка**

#### *Ингредиенты*

1 тушка утки, 1,5 л воды, 200 г моркови, 50 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, зелень петрушки и сельдерея, 30 г соли, 3–4 горошины черного перца.

#### *Способ приготовления*

Подготовленную тушку утки залить водой и варить в течение 15 мин. 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 мин.

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 ч. Первый раз стерилизовать в течение 1 ч 20 мин, во второй и третий – в течение 1 ч 10 мин. 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 мин 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 осталась 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 1,5–2 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 пр. 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 по вкусу.

### *Способ приготовления*

Мясо промыть, обсушить и нарезать кусками 5 × 10 см. Каждый кусок нашинговать 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 по вкусу.

### *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 мин, 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, листья можжевельника, 350 г соли, перец по вкусу.

### *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 ч, 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, 3 лавровых листа, 100 г корней петрушки, 300 г соли, черный перец горошком по вкусу.

### *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 2–2,5 недели, перекладывая куски сверху вниз каждые 3 дня.

## **Солонина из зайчатины**

### *Ингредиенты*

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

### *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 ч, затем делать это 2 раза в неделю. Через 1,5–2 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 и перец по вкусу.

### *Способ приготовления*

Подготовленные тушки уток разрезать на 2 части каждую. Яблоки и чеснок очистить и натереть на мелкой терке, добавить к полученной массе смесь из соли, сахара, селитры и специй (использовать  $\frac{2}{3}$  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 ч перекладывать мясо сверху вниз. Через 2–3 недели пересыпать его оставшейся смесью из соли, сахара, селитры и специй. Солить еще 2–2,5 недели, перекладывая куски сверху вниз через каждые 2–3 дня.

## **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 2 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 1–1,5 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.

## **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 по вкусу.

### *Способ приготовления*

Крылышки промыть в холодной воде, обсушить, натереть смесью из соли, селитры, сахара и специй. Оставить на 4 ч в теплом месте, разложив на доске, затем переложить в эмалированную или стеклянную емкость, пересыпая промытыми ягодами можжевельника. Оставить в прохладном месте на 1–1,5 недели, периодически (через 2 дня) перекладывая крылышки сверху вниз.

## **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 и черный молотый по вкусу.

### *Способ приготовления*

Окорока промыть, обсушить, натереть смесью из сахара, соли, селитры и специй (кроме душистого перца горошком). Оставить на 5 ч 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 ч, 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 ч 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 по вкусу.

*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 сохатины, приготовленная в рассоле**

### *Ингредиенты*

5 кг сохатины, 16 г селитры, 50 г сахара, 100 г толченых ягод можжевельника, 350 г соли, перец по вкусу.

*Для рассола:* 2,5 л воды, 8 г корицы, 8 г гвоздики, 8 г бадьяна, 8 г кориандра.

*Способ приготовления*

Сохатину промыть в холодной воде, нарезать тонкими кусочками, обсушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара, толченых ягод можжевельника и перца. Разложить на доске и оставить на 5 ч.

Приготовить рассол, прокипятив в воде специи, остудить и процедить, опустить в него куски мяса. Убрать заготовку в прохладное место на 3–4 недели, накрыв крышкой с грузом. Через каждые 2–3 дня мясо в рассоле нужно перекладывать сверху вниз или, если емкость с солониной закупорена, переворачивать емкость.

## **Солонина из перепелов, приготовленная в рассоле**

*Ингредиенты*

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

*Для рассола:*

## **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.