

К.-Ф. Шмидт

ОДРЕЗАН
СЕРИИ

Колбасы домашнего изготовления

R 159-677
3



Karl-Friedrich Schmidt

Wurst aus eigener
Küche

Колбасы домашнего изготовления

Wurst aus eigener Küche

Karl-Friedrich Schmidt

Karl-Friedrich Schmidt

Wurst aus eigener Küche

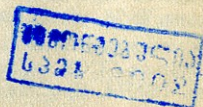
Ein Leitfaden für Hobbyköche,
Grill-und Räucherfreunde

К.-Ф. Шмидт

Колбасы домашнего изготовления

Перевод с немецкого Ю. Н. СОЛДАТЕНКОВА

Под редакцией и с предисловием
доктора технических наук
профессора И. А. РОГОВА



МОСКВА ВО «АГРОПРОМИЗДАТ» 1989

ББК 36.991

Ш73

УДК ~~637.523~~:641.55.021



Шмидт К.-Ф.

Ш73 Колбасы домашнего изготовления/Пер. с нем. Ю. Н. Солдатенкова; Под ред. И. А. Рогова. — М.: Агропромиздат, 1989. — 96 с., [2] л. ил.: ил. ISBN 5—10—001274—9

В книге приводятся рецепты, оборудование и технология приготовления колбас в домашних условиях. Даны советы по хранению колбас и санитарно-гигиенические правила, которые необходимо соблюдать при их изготовлении.

Для технологов пищевого производства и сельских жителей, имеющих приусадебное хозяйство.

3504000000—118

Ш ————— **КБ—32—36—87**

ББК 36.991

035(01)—89

Карл-Фридрих Шмидт

КОЛБАСЫ ДОМАШНЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Зав. редакцией *В. Е. Машковский*. Редактор *Л. И. Мотрий*. Художественный редактор *С. Н. Болоболов*. Технический редактор *Г. Г. Хацкевич*. Корректор *Г. В. Абатурова*.

ИБ № 5790

Сдано в набор 27.09.88. Подписано к печати 01.12.88. Формат 84×108¹/₃₂. Бумага кн.-журн. импортная. Гарнитура Таймс. Печать высокая. Усл. печ. л. 5,04 + 0,21 цв. вкл. Усл. кр.-отт. 6,3. Уч.-изд. л. 4,5 + 0,18 цв. вкл. Изд. № 197. Тираж 20 000 экз. Заказ № 1585. Цена 45 коп.

Ордена Трудового Красного Знамени ВО «Агропромиздат», 107807, ГСП-6, Москва, Б-78, ул. Садовая-Спасская, 18.

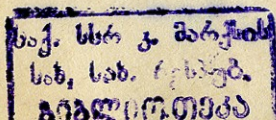
Ярославский полиграфкомбинат Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.

ISBN 3—490—19615—5

ISBN 5—10—001274—9

© 1985 Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin

© Перевод на русский язык, ВО «Агропромиздат», 1989



Предисловие к русскому изданию



В книге К.-Ф Шмидта описывается приготовление колбас в домашних условиях, что представляет собой полезное и увлекательное занятие. Книга написана доступным языком и содержит много практических советов, что позволяет даже новичку испытать свои силы.

В конце каждой главы приводятся многочисленные рецептуры различных колбас, которые могут быть использованы в своем первоначальном виде или изменены согласно вкусам каждого. Вариаций может быть очень много. Хотелось бы заметить, что в книге приведена специфическая, используемая в ФРГ методика разрубашки туш. Автор также пользуется в ряде случаев терминологией, отличающейся от принятой у нас. Думается, что это не будет помехой для желающих изготавливать колбасы в домашних условиях.

В ФРГ действующим законодательством разрешается использование нитратов при изготовлении мясных продуктов, подлежащих длительному хранению. У нас применение нитратов запрещено. В практике нашей страны используют нитриты, хотя и они в больших концентрациях опасны, здесь следует соблюдать большую осторожность.

С большим пониманием разделяю мнение автора о необходимости строгого соблюдения санитарно-гигиенических правил при домашнем производстве колбас. Мясо должно быть свежим и обязательно проверено ветеринарными органами.

Согласно современным представлениям науки о питании, не рекомендуется употреблять в пищу большое количество сильно копченых изделий, особенно детям. Следует соблюдать умеренность. А в целом приготовление колбасы в домашних условиях — интересное и полезное занятие. Кушайте на здоровье!

ПРОФЕССОР РОГОВ И. А.

Дорогой читатель!

Сначала позволь от всей души поздравить тебя с покупкой данной книги, которую можно считать вполне оправданной, даже если ты вначале пригодишь 3—4 кг гриль-колбасы или колбасы для жарения. А разве этого мало? Советы, содержащиеся в ней, помогут тебе самому приготовить самые вкусные колбасы, причем при минимальных затратах труда и денег. А где еще можно почерпнуть сведения об этом интересном и очень даже стоящем деле? По многим вопросам ведения домашнего хозяйства существует множество публикаций, содержащих ценные советы и рекомендации, благодаря таким книгам удастся сэкономить много денег. Однако о приготовлении колбас в домашних условиях толковых книг или рекомендаций нет, если не считать того, что в книгах о консервировании продуктов питания иногда приводится несколько рецептов консервирования колбас. Разве тебе встречался какой-либо материал на эту тему? В кулинарных книгах рецепты приготовления колбасы, как правило, отсутствуют.

О приготовлении колбас в условиях промышленного производства существует, правда, целый ряд прекрасных книг, но все они имеют тот недостаток, что, с одной стороны, слишком сложны для дилетанта, а с другой — стоят очень дорого. Кроме того, в них совершенно невозможно найти простые рецепты, которые можно было бы использовать в домашнем хозяйстве, а также технические советы, без которых никак нельзя обойтись.

Следствием возникшего спроса и явилась данная книга. Именно сейчас, когда возрастает число любителей смастерить что-либо своими руками, эта книга поможет всем желающим освоить процессы приготовления колбас, тем более что в наши дни все чаще разговор заходит о желанной простой домашней еде. При изготовлении колбас в домашних условиях можно будет добавлять пряности в различные колбасы, в том числе и в колбасы для жарения, по собственному вкусу. Кроме того, покупая недорогое мясо, можно сэкономить от 30 до 50 % средств, затрачиваемых на

покупку колбасных изделий. Ведь всем известно, что самая значительная доля в домашнем бюджете приходится именно на покупку колбасных изделий и мясных продуктов. Однако наряду с этими чисто экономическими соображениями решающую роль играет все же то удовлетворение, которое получаешь от приготовления своими руками вкусной колбасы. Такую колбасу можно есть без опасений, а при возможных кризисах любитель колбасы может чувствовать себя в целом более независимо, если воспользуется советами о приготовлении колбасных консервов.

Ты только представь себе, как удивятся твои друзья, знакомые или соседи, когда ты, угощая их, как бы между прочим, заметишь, что колбаса для жарения, которая всем так понравилась, приготовлена у тебя на кухне. Сюрприз удастся! Я сам вот уже в течение многих лет являюсь энтузиастом приготовления колбас в домашних условиях и уверен, что и ты вскоре последуешь моему примеру. Что же тебе следует для этого предпринять? Все очень просто: прочти с интересом эту книгу и в точности придержишься соответствующих рецептов и рекомендаций. В этом случае, как правило, все удастся.

Я сознательно написал эту книгу простым языком, приводя практические советы. В ней нет никакой лишней теории. Она не претендует на полноту охвата и описание научных аспектов производства колбасы. Это вышло бы за рамки наставлений для любителей и было бы, кроме всего прочего, нецелесообразным. Данная книга поможет каждому готовить продукцию по собственному вкусу.

Одно я знаю точно, когда ты, дорогой читатель, будешь есть любительскую колбасу, приготовленную на собственной кухне, ты станешь сторонником моей идеи приготовления колбасы в домашних условиях. Желаю тебе успехов в этом интересном занятии!

КАРЛ-ФРИДРИХ ШМИДТ

г. Кальв-Альтбург

Некоторые сведения о колбасных изделиях

Немного истории

Колбаса играет в культуре питания большую роль. Мы, и правда, не можем себе представить ни дня без колбасы. Чаще всего завтрак начинается с колбасы, без нее не обходится полдник, а завершается день ужином с колбасой. И в этой книге ей уделяется основное внимание. Итак, поговорим о колбасе.

Небольшая историческая ретроспектива раскроет значение колбасы, которое она уже имела тысячелетия назад. Так, с некоторой степенью уверенности можно утверждать, что колбаса была известна уже в Древнем Китае. Жители Вавилона разнообразили свое меню колбасами нескольких сортов. А по старинным преданиям, у одного грека возникла идея приготовления колбасы из известного в то время кровяного супа (свиная кровь, сало, лук и пряности). Это был час рожденияготавливаемой и по сей день кровяной колбасы. По другим сведениям, колбасу подвешивали и в трапезных залах Древней Спарты. Во время еды ее отрезали небольшими кусочками и съедали с большим аппетитом.

Колбаса имеет также и важное народнохозяйственное значение. По количеству сортов колбасы лидирующее положение в мире занимает ФРГ. В этой стране производится около 1500 различных сортов колбасы, многие из которых пользуются мировой известностью. Вспомним хотя бы франкфуртские сосиски, мюнхенскую вареную телячью колбасу, нюрнбергские сардельки из сырого фарша и т. д. В 1984 году в ФРГ потребление колбасы в расчете на одного жителя составило в среднем 30 кг. На сегодняшний день ФРГ по потреблению колбасы на душу населения занимает первое место в мире и опережает Бельгию и Данию.

Этот небольшой рассказ о колбасе будет незавершен, если не упомянуть о самой длинной колбасе в мире, которая была изготовлена в прекрасном городе Кальве в Шварцвальде ко дню его 900-летия 6 сентября 1975 года. Ее длина составила ни много ни мало 1138 м 44 см.

Это оригинальное «колбасное торжество», которое, впрочем, было нотариально заверено, увековечила бронзовая плита. Если вам придется бывать в Кальве и вы захотите увидеть «памятную доску», зайдите в гостиницу «К кувшину» на Ледерштрассе. Доска находится слева от входной двери. Этот мировой рекорд был побит уже в октябре 1976 года. Канадская фирма «Шнайдер» установила новый рекорд по длине и массе колбасы. Изготовленная ею гигантская колбаса имела длину 2 км 279 м и весила 1398 кг 800 г. Самую большую копченую колбасу изготовил один немецкий торговый концерн. Она имела фантастическую для копченой колбасы длину, равную 4 м 25 см. Ее диаметр составил полметра, а масса 600 кг. Изготовлена она была 12 мясниками за три дня. На нее ушло 4 туши свиней, полторы туши коров и 45 кг пряностей. Самая большая кровяная колбаса была приготовлена шестью мясниками в г. Ксанген на Нижнем Рейне на одном из конкурсов. Длина изготовленной ими колбасы составила ровно 12 м. Возможно вскоре кому-то удастся побить эти рекорды, и тогда этот небольшой раздел о колбасе придется, конечно же, дополнить. Посмотрим, что ожидает в будущем нас, любителей колбасы.

Что такое колбасы?

Колбасы представляют собой смесь, состоящую преимущественно из измельченных, пригодных для питания человека частей туш свиньи, коровы, телят, реже домашней птицы и дичи. По возможности в смесь добавляют воду (лед), молоко, спирт и в обязательном порядке соль и пряности. Изменяя количественный состав различных ингредиентов и применяя тот или иной способ приготовления, получают колбасы в огромном ассортименте, что принесло ФРГ славу «метрополии колбасного производства».

В ФРГ действует множество законодательных документов, определяющих качество колбас при их промышленном производстве, в том числе нормы содержания белка и жира. В них также изложены вопросы гигиены. Эти инструкции не касаются любителя до тех пор, пока он не вознамерится продавать свою продукцию. А какому любителю колбасы захочется заниматься торговым делом? Главное для него — это соблюдение

максимальной чистоты при производстве колбасы. Об этом очень важном аспекте можно подробнее узнать в главе о порче мяса.

Виды колбас*

Все существующие колбасы подразделяются на три большие группы, а именно:

- 1) сырокопченые колбасы;
- 2) колбасы горячего приготовления (изготовлены из сырого фарша с последующей обжаркой и варкой или обжаркой, варкой и копчением);
- 3) вареные колбасы (изготовлены из вареных мяса и субпродуктов).

Сырокопченые колбасы

Колбасы этого вида готовят из сырого мяса и шпика, не подвергая их термической обработке. Пригодными для употребления в пищу они становятся в результате процессов созревания и высушивания, в ходе которых происходят сложные биохимические и физические реакции, позволяющие получать колбасы определенного вида, специфического вкуса и влияющие на ее сохранность. Срок хранения сырокопченых колбас самый продолжительный. Это достигается благодаря большим потерям влаги при созревании и высушивании, применению посолочной смеси (смесь соли с нитратами и нитритами**) и использованию относительно сухого мяса полновозрастных убойных животных. И наконец колбасы этой группы подвергаются так называемому холодному копчению, которое оказывает исключительное консервирующее действие.

К сырокопченым относятся колбасы всех сортов салями и сервелата, ландзегер, сырая польская, все итальянские и чайные колбасы, а также другие колбасы, не подвергаемые термической обработке. Сырокопченые колбасы подразделяются также на мягкие и твердые. К мягким колбасам можно отнести, например, чайные

* В нашей стране колбасы делятся на следующие группы: копченые, полу- и варено-копченые, вареные, диетические, ливерные (субпродуктовые), кровяные и некоторые другие. — *Прим. ред.*

** В нашей стране использование нитратов запрещено; применяют только нитриты. *Прим. ред.*

колбасы и большинство итальянских колбас, к твердым — салями и сервелат всех сортов. К сырым колбасам относятся также все гриль-колбасы и колбасы для жарения, если они не подвергались термической обработке. Из гигиенических соображений сырую колбасу в домашних условиях, за исключением гриль-колбасы и колбасы для жарения, следует готовить лишь в холодное время года, поскольку в остальное время температура воздуха слишком высока для успешного производства колбасы этого сорта. Технология приготовления сырой колбасы в домашних условиях описана в главе «Сырокопченые колбасы».

Колбасы горячего приготовления (колбасы, приготовленные из сырого фарша с последующей обжаркой и варкой или обжаркой, варкой и копчением)

Колбасы этого вида производят, как и сырокопченые колбасы, из сырого фарша. Однако в противоположность им колбасы горячего приготовления подвергают термической обработке. Благодаря варке или обжарке белок мышечной ткани при определенной температуре свертывается, и колбасы приобретают свою основу и необходимую для резания твердость. На некоторых предприятиях колбасы этого вида и по сей день подвергают перед варкой горячему копчению.

Делается это обычно для улучшения вкусовых качеств. Однако промышленные предприятия по производству колбас все чаще набивают колбасный фарш в цветные оболочки. В этом случае колбасы копчению не подвергаются. Любителям колбасы тоже рекомендуется набивать колбасный фарш в уже окрашенные оболочки и сразу же, минуя фазу копчения, варить в воде. Если же у вас есть большое желание придать колбасе столь ценный многими знатоками аромат дымка, то колбасный фарш можно набить в оболочки, проницаемые для коптильного дыма. Затем после 2-часового высушивания колбасы подвергают копчению теплым дымом в течение примерно 1 ч при 40—50 °С. После копчения колбасы подвергают варке, технология которой описана в главе «Советы по производству колбас горячего приготовления».

Известными сортами колбас горячего приготовления являются, например, ветчинно-рубленая колбаса, ветчинная колбаса к пиву, краковская, охотничья, лионская, мясная, белая, вареные колбаски, венская и мортаделла.

Колбасы горячего приготовления подразделяются также на колбасы с красным срезом и колбасы с белым срезом. Колбасы с красным срезом включают, например, ветчинно-рубленную и ветчинную колбасу. К колбасам с белым срезом относится ливерная колбаса. При производстве колбасы горячего приготовления с красным срезом применяется посолочная смесь, а при производстве колбасы с белым срезом используется обычная пищевая соль. Колбасы этого вида можно подразделить еще и на колбасы без копчения, простого и двойного копчения.

Вареные колбасы (приготовленные из вареных мясо- и субпродуктов)

Колбасы этой группы изготавливаются из частично или полностью сваренного сырья (мясо, жир, и субпродукты). Вареные колбасы считаются пригодными для употребления в пищу после их варки в слабокипящей воде, температура которой постепенно понижается до 80°C и затем до окончания варки остается неизменной. Как и колбасы горячего приготовления, вареные колбасы после такой термической обработки обретают свою плотность. При этом погибают и нежелательные бактерии, проникающие в колбасный фарш в процессе его приготовления.

Вареные колбасы подразделяются на ливерные, кровяные или красные колбасы и зельцы. Название ливерной (печеночной) колбасы происходит от наличия в ней большего или меньшего количества печени. Чаще всего используется свиная печень, реже говяжья или телячья.

Кровяные колбасы содержат относительно большое количество крови. Зельцы получили свое название от наличия в них студня (прозрачной эластичной массы), который становится достаточно твердым, главным образом, благодаря свертыванию белка — коллагена. Из вареных колбас холодному копчению подвергаются

кровяные и ливерные колбасы. Копчение осуществляется в течение нескольких дней с целью улучшения вкусовых качеств и увеличения срока хранения. Копчению предшествуют варка и непродолжительная сушка. Колбасным фаршем, предназначенным для холодного копчения, наполняют пористые, дымопроницаемые оболочки. В этом случае колбасы перед копчением некоторое время следует выдерживать в холодильнике. Если копчение не представляется возможным или в нем нет необходимости, то фарш набивают в стерильные оболочки. Приготовление вареных колбас представляет рентабельное производство, поскольку при этом используется сравнительно недорогое сырье.

Подробности приготовления этого вида колбас будут изложены ниже.

Мясо, из которого готовят колбасы

Немного о мясе

Самое важное сырье для производства колбасы — мясо различных убойных животных. В основном это свинина и говядина, реже телятина, птица и дичь. Так как колбасы домашнего приготовления примерно на 95 % состоят из смеси мяса и шпика, представляется целесообразным сделать некоторые замечания, касающиеся этого ценного сырья. Мясо имеет примерно следующий состав:

- 20 % белка,
- 4—45 % жира (в зависимости от части туши),
- 1 % минеральных веществ,
- 1 % углеводов, витаминов и органических кислот,
- остальное вода.

Животный белок с точки зрения биологии питания является наиболее ценным продуктом. Он может легко трансформироваться в организме человека в аутогенный белок благодаря содержанию в большом количестве жизненно важных аминокислот. Но для питания человека имеет большое значение не только животный белок, но и жир как источник энергии. Колбаса, не содержащая жира, была бы не совсем вкусной. Это обусловлено тем, что именно в жире содержится множество ароматических веществ. Кроме того, благодаря жиру колбаса приобретает более нежную консистенцию.

Из минеральных веществ в мясе содержится преимущественно натрий, калий, кальций, фосфор и железо. Из витаминов основную роль играют витамины группы В. В печени убойных животных содержится относительно большое количество витамина А. Данные о составе и калорийности мяса и мясных продуктов приведены в таблице 1.

Переваримость мяса различна. Она зависит от вида животного, его возраста, от зрелости мяса и от содержания жира. Обычно считается, что мясо молодых животных переваривается легче, чем взрослых. Жирное мясо всегда переваривается труднее, чем постное.

Качество мяса может быть очень различным. Оно зависит от породы и пола убойного животного, а также от способа его содержания, упитанности и вида скармливаемых кормов. Опытные мясники даже утверждают, что мясо каждого животного имеет свою структуру. При переработке его на колбасу она оказывает позитивное или негативное влияние. Обычно мясник-любитель занимается переработкой свинины, которая значительно дешевле говядины. В этом заключается ее преимущество. Свинина, которая сегодня продается в магазинах, получена преимущественно от быстрооткормленных мясных свиней, забитых в возрасте 4—5 мес. Мясо этих животных сочное и нежное, так как они подвергаются убою в раннем возрасте. В домашних условиях это мясо можно использовать для приготовления почти всех колбас; в том числе колбас горячего приготовления. Поскольку это мясо содержит много связующего белка, который придает колбасе желаемую плотность, его наиболее целесообразно применять для получения гриль-колбас и колбас для жарения.

При приготовлении сырокопченых колбас в домашних условиях, за исключением некоторых сортов, требуется обязательно мясо полновозрастных убойных свиней, поскольку оно грубоволокнистое и содержит меньше влаги. Кроме того, в его состав входит большое количество кислоты, которая оказывает консервирующее действие.

А теперь несколько слов о говядине (мясо телок, кастрированных и откармливаемых быков, молодых бычков, быков и коров). Мясо телок ярко-красного цвета с тонкими жировыми прожилками (мраморное мясо). Это очень сочное и нежное мясо. Мясо кастрированных быков имеет красную окраску, состоит из тонких волокон и пронизано светлыми жировыми прожилками. Оно питательное и сочное. Мясо молодых (кастрированных) бычков имеет окраску от обычной красной до коричневатой-красной и пронизано хорошо заметными светлыми жировыми прожилками. Мясные волокна средней толщины, мясо крепкое, сочное и имеет свой специфический вкус.

Мясо откармливаемых быков имеет нежно-красный цвет и пронизано хорошо заметными светлыми жировыми прожилками. Волокна такого мяса, так же как и мяса молодых бычков, имеют среднюю толщину.

1. Состав и калорийность мяса и мясных изделий (в расчете на 100 г)*

Мясо и мясные изделия	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Энергия		Наг-рий, мг	Минеральные вещества, мг			Железо, мг	Витамины, мг		
				ккал	кДж		ка-лий	кальций	фосфор		А	В ₁	В ₂
Свинина постная	19	7	•	143	600	•	345	8	150	2,0	•	0,70	0,15
Свинина средней жирности	18	21	•	269	1125	•	300	8	150	2,0	•	0,70	0,15
Свинина жирная	10	37	•	389	1630	70	260	7	140	1,4	•	0,70	0,10
Говядина постная	15	11	•	173	725	45	275	9	140	2,1	•	0,05	0,15
Говядина средней жирности	15	18	•	238	995	75	275	8	125	2,4	10	0,05	0,15
Говядина жирная	14	24	•	293	1225	85	300	8	140	2,1	•	0,05	0,15
Телятина средней жирности	16	3	•	93	390	75	260	10	160	1,7	•	0,10	0,20
Баранина (мясо овец средней жирности)	13	20	•	246	1030	75	265	7	135	1,8	+	0,10	0,10
Сердце (коровы, телянка)	12	4	1	101	425	80	205	10	155	3,5	24	0,40	0,75
Мозг (телянка)	10	7	1	115	480	150	260	12	340	2,4	•	0,20	0,25
Печень (телянка)	18	4	4	137	575	80	285	4	300	10,2	4000	0,25	2,45
Печень (коровы)	18	3	6	131	550	110	270	7	335	6,6	7760	0,30	2,70
Печень (свины)	19	5	1	137	575	70	325	9	335	20,6	3290	0,30	2,95
Почка (телянка)	15	6	1	121	505	175	255	9	230	10,1	185	0,35	2,20
Язык коровы	12	12	+	167	700	75	190	7	170	2,2	+	0,10	0,20
Фарш мясной (1/2 говядины, 1/2 свинины)	20	19	•	253	1060	35	290	8	135	2,2	5	0,40	0,15

192 13007x

Окорок сырокопченый	16	29	.	344	1440	2200	215	9	180	2,0	+	0,50	0,20	3,0
Окорок вареный	19	20	.	274	1145	850	340	10	155	2,4	+	0,50	0,25	3,5
Шпик жирный	2	80	.	770	3220	385	15	5	120	0,4	+	0,10	0,05	0,5
Шпик прослойный	8	60	.	605	2530	1630	205	85	100	0,7	+	0,40	0,15	2,0
Кровяная колбаса	14	44	.	463	1940	.	35	10	160	2,0	.	.	.	.
Жареная колбаса	12	35	.	375	1570	.	140	5	.	1,0	.	0,40	0,10	2,0
Говяжья колбаса	11	30	.	324	1355	.	195	9	165	2,5	.	0,20	0,25	2,5
Ливерный пащтет	13	23	+	271	1135	600	300	4	.	.	.	0,05	0,15	2,5
Ливерная колбаса	12	40	1	440	1840	795	140	40	150	5,2	1430	0,20	0,90	3,5
Ливерная (печеночная) колбаса постная	17	21	2	268	1120	.	140	9	240	5,5	1725	0,15	1,10	4,5
Итальянская колбаса (бруншейгская)	12	51	.	530	2220	1070	210	13	(155)	(1,6)	.	(0,20)	(0,15)	(2,5)
Мортаделла	12	32	+	360	1505	655	205	40	.	.	+	0,10	0,15	3,0
Салами	17	47	+	523	2190	1185	285	35	.	.	+	0,15	0,20	2,5
Дешевая колбаса из крупноизмельченного сырья	15	20	.	248	1040	.	260	10	160	2,0	.	0,05	0,10	1,0
Сервелат	17	41	.	454	1900	.	185	20	110	1,5	.	.	.	.
Консервированные сосиски	13	20	.	239	1000	710	165	10	185	2,7	.	0,03	0,10	3,0
Франкфуртские сосиски	13	21	+	250	1045	780	180	8	105	1,8	+	0,20	0,20	2,5
Кассельская грудинка	15	22	+	272	1140	795	270	5	135	2,1	+	.	.	.
Консервированная солонина немецкая	22	6	.	153	640	830	130	35	.	.	.	0,03	0,10	3,0

Условные обозначения: + — содержится в микродозах;

. — точных данных нет;

() — данные недостоверны; 1 ккал = 4,184 кДж; 1 кДж = 0,239 ккал.

* „Kleine Nährwerttabelle der DGE“, 26, Auflage 1976, Umschau Verlag, Frankfurt a. M.

Мясо молодых бычков постное и по сравнению с другими видами мяса несколько более сухое. Мясо быков и коров темно-красного цвета. Оно состоит из более грубых волокон. Жировые прожилки и края жировых клеток имеют цвет от обычного до темно-желтого. Мясо быков и коров относительно жесткое, а также более сухое, особенно мясо коров.

Теленок является особенно ценным убойным животным. Телятина очень нежна по вкусу. По цвету она почти белая или светло-розовая, тонковолокнистая и не содержит жира. Телятину получают от откармливаемых телят обоего пола, которых подвергают убою в возрасте 6—12 нед. Телятина очень легко переваривается. Благодаря своей нежности она пользуется большим спросом. Для приготовления колбас она имеет второстепенное значение.

При изготовлении всех описанных в этой книге сортов колбасы, за исключением большинства сырокопченых колбас, можно использовать мясо кастрированных или откормленных молодых бычков и телятину. При этом следует заметить, что чем моложе животное, от которого получено мясо, тем больше плотность гриль-колбас, жареных и вареных колбас, колбас горячего приготовления. Однако для приготовления сырокопченых колбас, безусловно, необходимо использовать говядину. Лишь мясо взрослых животных содержит в небольшом количестве воду и кислоту.

Если вы запомните некоторые отличительные признаки мяса, то обвести вас вокруг пальца будет непросто. Как только продавец заметит, что вы знаете важнейшие, отличительные признаки, вам гарантировано особенно хорошее обслуживание! В этом случае небольшой экскурс в «мясоведение» себя полностью оправдал.

Советы по покупке мяса

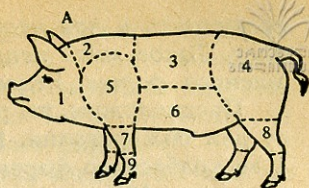
Если вы намерены приступить к «производству колбасы», то вам предстоит сделать первый важный шаг — закупить мясо. Как это сделать лучше всего? При покупке мяса следует знать некоторые «золотые» правила, соблюдение которых благоприятно отразится на вашем домашнем бюджете:

1. Следить за уровнем цен.
2. Обращать внимание на выгодные предложения,

Рис. 1. Схема разделки туш животных.

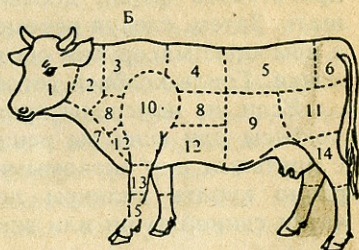
А. Схема разделки туш свиньи:

- 1 — голова со щековиной;
- 2 — шейная часть;
- 3 — спинная часть (корейка);
- 4 — тазобедренная часть (око-рок);
- 5 — лопатка;
- 6 — пашина;
- 7 — голяшка передняя;
- 8 — голяшка задняя;
- 9 — ноги.



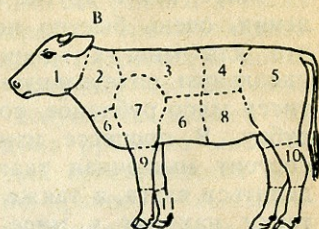
Б. Схема разделки туши коровы:

- 1 — голова;
- 2 — шея (зарез);
- 3 — загривок;
- 4 — спинная часть (высокая поясничная часть);
- 5 — задняя часть (плоская поясничная часть);
- 6 — огузок;
- 7 — подгрудок;
- 8 — подплечный край;
- 9 — пашина;
- 10 — лопатка;
- 11 — тазобедренная часть;
- 12 — грудная часть;
- 13 — голяшка передняя;
- 14 — голяшка задняя;
- 15 — ноги.



В. Схема разделки туши теленка:

- 1 — голова;
- 2 — шея;
- 3 — спинная часть;
- 4 — седловидная часть;
- 5 — тазобедренная часть;
- 6 — грудная часть;
- 7 — лопатка;
- 8 — пашина;
- 9, 10 — голяшка;
- 11 — ноги.



при которых цены на мясо могут быть снижены до 50 % по сравнению с обычными (колбасу, приготовленную из такого мяса, можно считать почти подаренной).

3. Хорошо продумать, какую колбасу и в каком количестве предстоит изготовить. Лишь потом покупать мясо и шпик.

4. Лучше всего заниматься приготовлением колбасы одного сорта; это потребует минимум времени, следовательно, работа будет наиболее рациональной.

5. Если мясо продается дешево, его рекомендуется покупать даже тогда, когда у вас нет времени для приготовления колбасы. Мясо можно в любое время

заморозить и при необходимости переработать на колбасу. Такое мясо непригодно лишь для приготовления мясного фарша, итальянских колбас и колбас к чаю.

Предположим, вы решили приготовить сырую колбасу для обжаривания. В этом случае для приготовления 1 кг колбасного фарша вам потребуется 300 г постной говядины, 500 г постной свинины и 200 г очень жирной свиной грудинки или шпика. Дома вам остается лишь приготовить фарш, добавить пряности и все перемешать. Затем, следуя рекомендациям, наполнить фаршем с помощью мясорубки соответствующие колбасные оболочки. Гриль-колбаса готова!

Если вы намерены приготовить большое количество колбасы или если вы решили готовить колбасу вместе с друзьями или знакомыми, то будет вполне целесообразно купить целиком лопаточную и тазобедренную части свиной туши или всю грудинку.

Порча мяса * Причины *

Опасности * Требования гигиены

Мясо, как и другие продукты животного происхождения, очень быстро портится. Это объясняется тем, что для многих микроорганизмов оно представляет идеальную питательную среду. Особенно быстро портится мясо рубленое, то есть пропущенное через мясорубку. В процессе измельчения клетки, из которых состоит мышечная ткань, разрушаются и может выделяться влага, а также другие ингредиенты мяса. Бактерии находят в мясе все, что им необходимо для роста. При его недостаточном охлаждении уже через несколько часов они начинают интенсивно размножаться и в короткий срок приводят к порче мяса. Из патогенных бактерий наибольшую опасность представляют сальмонеллы. Употребление в пищу неправильно обработанного или испорченного мясного фарша очень опасно, в тяжелых случаях может привести к летальному исходу. При употреблении несвежего мясного фарша в скором времени возникает тошнота, рвота, иногда отмечаются повышение температуры и понос, ухудшается общее состояние организма человека.

На всех промышленных предприятиях, занимающихся приготовлением, обработкой, переработкой или

же продажей мясного фарша, осуществляется проверка качества мясного фарша согласно предписанию от 10 мая 1976 года. Оно имеет целью защитить здоровье человека от опасностей, которые могут исходить от неправильно обработанного мясного фарша.

В этом предписании содержатся следующие важные гигиенические требования:

1) мясной фарш можно продавать только в день приготовления;

2) необходимо ежедневно тщательно чистить мясорубки и другие измельчительные приборы, а при постоянном их использовании после каждого включения;

3) нельзя хранить мясной фарш при температуре выше 4°C . Непосредственно перед продажей его следует хранить при температуре не выше 7°C ;

4) мясной фарш, не проданный в день его приготовления, нужно в тот же день подвергнуть тепловой обработке или засолить. На такой фарш уже не будут распространяться требования, изложенные в предписании.

Все эти требования служат исключительно одной цели — воспрепятствовать размножению возбудителей опасных болезней. Во всех мясных магазинах, а также в мясных отделах крупных универсамов они соблюдаются с абсолютной точностью. Так что потребитель может быть уверен в том, что он покупает гигиенически безупречное мясо. Теперь уже покупатель должен как можно быстрее переработать дома рубленое мясо на колбасу или использовать его для приготовления других блюд. Мясной фарш можно хранить в холодильнике в течение не более 6 ч при температуре не выше 4°C .

Если любитель колбасы хочет пропустить купленное мясо через собственную мясорубку, он должен точно выполнять соответствующие меры предосторожности.

А теперь познакомьтесь с некоторыми правилами гигиены, которых следует придерживаться при изготовлении колбасы в домашних условиях:

1) перерабатывать только свежее, гигиенически безупречное мясо;

2) никогда не использовать хотя бы слегка загрязненное или изменившее свой цвет мясо;

3) перерабатывать фарш на колбасу незамедлительно;

4) не есть сырой, рубленый или уже приправленный пряностями колбасный фарш;

5) никогда не хранить в холодильнике и не оставлять на кухне остатки колбасного фарша;

6) приготовленную колбасу сразу же подвергать дальнейшей обработке согласно рецепту;

7) соблюдать при работе безукоризненную чистоту;

8) тщательно чистить мясорубку и другие приборы.

Даже не принимая во внимание предписание о качестве мяса, можно в целом сказать, что интересы потребителя сегодня защищены множеством государственных инструкций. Закон об ответственности за продажу населению недоброкачественных продовольственных товаров и предметов первой необходимости, являющийся, кстати сказать, одним из наиболее старых во всем мире, а также специальные инструкции, касающиеся качества мясных и колбасных изделий, гарантируют поступление в продажу лишь высококачественного мяса. Животных перед убоем подвергают ветеринарному осмотру, а затем специалисты проводят послеубойную экспертизу туш и органов. После этого мясо клеймят, полностью пригодное для употребления мясо имеет синее клеймо круглой формы. На свинине, кроме того, ставится клеймо прямоугольной формы, которое свидетельствует об отсутствии в мясе трихин. Синее клеймо овальной формы указывает на то, что мясо привезено со скотобоен стран — членов европейского экономического сообщества. Если мясо привезено из других стран и без ограничений пригодно для употребления в пищу, то на нем ставится красное клеймо шестиугольной формы (клеймо круглой формы ставится на внутренностях).

На непригодном для употребления мясе ставится синее клеймо треугольной формы. Такое мясо перерабатывается на специальных предприятиях в ценные продукты, например мясокостную муку и технический жир. Некачественное или условно пригодное для употребления мясо подлежит реализации в специальных магазинах по продаже низкосортного мяса. Это мясо также подвергается клеймению. Магазины, а также мясные отделы универсамов не имеют права продавать такое мясо.

Что необходимо для изготовления колбас



Мясорубка

Основной инструмент для изготовления колбас — имеющаяся в большинстве домашних хозяйств мясорубка. Если ее нет, то ее следует приобрести. Наиболее пригодной считается ручная мясорубка. Ее размер не имеет значения.

В ФРГ мясорубки изготавливаются согласно промышленному стандарту и поступают в торговлю следующих размеров: № 5, 7, 8, 10. Для промышленных предприятий изготавливаются мясорубки еще больших размеров. Выпускаются также разнообразные электрические мясорубки, а также приставки для кухонных машин. Любитель колбасы может использовать для наполнения колбасных оболочек фаршем имеющуюся у него в хозяйстве мясорубку. У некоторых электрических мясорубок приемная горловина слишком узкая. Это затрудняет не только рубку мяса, но и набивку колбасных оболочек. В этом случае процесс наполнения занимает больше времени. В торговую сеть поступают преимущественно электрические мясорубки № 5.

При изготовлении колбасы следует обращать внимание на техническое состояние решеток и крестовых ножей, которое должно быть безупречным. Особенно важна заточка крестовых ножей. На решетке не должно быть ни малейших следов ржавчины. Плоскость их заточки должна быть абсолютно ровной. При малейшем затуплении крестовых ножей резко снижается производительность резания. В этом случае мясо не столько режется, сколько продавливается через мясорубку. Из такого фарша получается рыхлая осаленная колбаса, особенно при изготовлении сырокопченых колбас. Если вы хотите, чтобы приготовление колбасы не доставляло вам неприятностей, купите сразу несколько крестовых ножей. При затуплении ножа вы его сможете быстро заменить и продолжить работу. Вам нужны будут также несколько решеток с отверстиями различной

величины. Наиболее целесообразно для приготовления колбас в домашних условиях иметь решетки с отверстиями следующих размеров: 4,5; 8 и 10 мм. Следует обратить внимание и на то, чтобы в процессе рубки мяса наружное кольцо мясорубки было затянуто не слишком плотно, но и не слишком слабо. При слишком сильной затяжке нож быстро затупляется, при слишком слабой снижается производительность резания, так как между крестовым ножом и решеткой сразу же скапливаются мясные отонки.

И наконец, следует обращать внимание на гигиеническую обработку мясорубки и ее деталей. Прежде всего обязательна тщательная очистка мясорубки.

Насадки и ручные воронки

Фантастическая, но совершенно неизвестная большинству людей идея делает «колбасное хобби» по-настоящему реальным занятием. Для того чтобы сделать из мясорубки отличную набивочную машину, вам нужно иметь всего две набивочные насадки длиной примерно 15 см и наполнительные трубки диаметром 22 и 33 мм. Узкая набивочная насадка предназначена для приготовления гриль-колбас и колбас для обжаривания, а широкая — для приготовления сырокопченых колбас и колбас горячего приготовления. С помощью мясорубки невозможно или во всяком случае очень трудно наполнять колбасные оболочки кашеобразными или жидкими фаршами, например ливерными или кровяными. В этом случае используют специальные ручные набивочные воронки. Набивочные насадки и ручные воронки изготавливаются из пищевой пластмассы. Их можно обрабатывать в ополаскивающих машинах, они легко очищаются и не ломаются. Обычную воронку при этом применять нельзя, так как ее сливное отверстие слишком узко.

Если у вас есть набивочные насадки, то через 1 мин ваша колбасно-набивочная машина будет готова к эксплуатации. Что для этого надо сделать?

Отвинтите наружное кольцо, удерживающее решетку на мясорубке, и извлеките из нее решетку и крестовый нож. Затем наденьте набивочную насадку на выходное отверстие мясорубки и привинтите ее посредством наружного кольца к мясорубке, поверните наружное коль-

цо на пол-оборота влево. Это необходимо для удаления воздуха из колбасного фарша, который неизбежно попадает в него. Как следует поступить, если у вас большая мясорубка (№ 7, 8 или 10)? К такой мясорубке прилагается в общей сложности еще комплект двойных металлических колец (по 6 штук), которые подходят для мясорубок № 7, 8 или 10. Если у вас, к примеру, мясорубка № 8, то вам следует взять оба соответствующих этому номеру кольца и положить одно из них сзади на внутреннюю сторону наружного кольца. Затем прикрепите набивочную насадку и положите на нее второе металлическое кольцо. Теперь завинтите наружное кольцо на корпусе мясорубки. Здесь также следует повернуть наружное кольцо на пол-оборота влево для более полного удаления воздуха. Итак, ваша набивочная машина готова и можно наполнять колбасные оболочки. Следует заметить, что при использовании мясорубки № 10 в некоторых случаях кольца, в зависимости от типа мясорубки, в диаметре настолько большие, что не укладываются в наружное кольцо. В этом случае рекомендуется или ввинтить кольца, или немного сточить их снаружи. Таким способом можно наполнить колбасные оболочки любым плотным колбасным фаршем. Если вы намерены приготовить ливерную и кровяную колбасы, то вам понадобится ручная воронка, поскольку эти колбасные фарши слишком мягкие и непригодны для наполнения с помощью мясорубки. Разумеется, что набивочные насадки, ручные воронки и металлические кольца следует тщательно чистить после их применения. С этой целью наиболее целесообразно применять ерш для чистки стеклотары. Если у вас есть мясорубка и различные набивочные насадки, ручные воронки, то можно считать, что ваш «колбасный цех» почти полностью укомплектован. Недостаёт лишь колбасных оболочек, о которых речь пойдет в следующей главе.

Колбасные оболочки

Наряду с мясорубкой и набивочными насадками ещё одним важным вспомогательным средством для приготовления колбас в домашних условиях являются колбасные оболочки. Во всех книгах о консервировании лишь иногда рассматриваются вопросы расфасовки кол-

басного фарша в жестяные консервные банки. Насколько известно автору этой книги, до сих пор нет публикаций для любителей, в которых бы описывалось наполнение колбасных оболочек фаршем.

Выбор колбасных оболочек зависит от сорта колбасы (табл. 2). Для любителя колбасы его хобби начинается и кончается с возможностью получения колбасных оболочек.

А теперь немного теории. Различают две группы кишок: естественные и искусственные. Естественные кишки, как уже можно предположить по названию, представляют естественные элементы пищеварительного тракта. Это могут быть кишки свиньи, крупного рогатого скота и овец. Естественные кишки тщательно очищают, выворачивают, засаливают или укладывают в соляной раствор. В таком виде они поступают в продажу. Искусственные кишки изготавливаются промышленностью. Для их изготовления используется различное сырье, чаще всего кожа коровы (белковые колбасные оболочки), целлюлоза (целлофановые оболочки). И, наконец, колбасные оболочки делают из различных пластмасс.

Исходя из технологических соображений, из естественных колбасных оболочек интерес представляет лишь свиная черева. Она наиболее пригодна для приготовления всех гриль-колбас и колбас для обжаривания. Кроме того, ее можно применять для изготовления некоторых сортов колбас горячего приготовления и сырокопченых колбас. Большое преимущество свиной черевы заключается в том, что любой дилетант может в любое время заняться ее переработкой, не имея для этого специальной подготовки. Кроме того, свиная черева съедобна, а для гриль-колбас это обстоятельство немаловажно. Свиная черева имеет различный диаметр. Опыт автора свидетельствует о том, что для приготовления гриль-колбас и колбас для обжаривания лучше всего использовать свиную череву диаметром 28—30 мм. Для приготовления толстых колбас горячего приготовления, вареных и сырокопченых следует применять другие колбасные оболочки. Для профессионального приготовления колбасы в домашних условиях из бесчисленного множества предлагаемых промышленностью колбасных оболочек были отобраны три сорта. Это является гарантией тому, что все описанные в этой

книге сорта колбас действительно можно приготовить.

Если вы, например, собираетесь приготовить вареную колбасу из соленого окорока, домашнюю краковскую, вареную салями или другие колбасы горячего приготовления, то для этого вы можете использовать два вида оболочек. Если у вас нет возможности для копчения колбас, как это часто бывает, то рекомендуется использовать волокнистую оболочку марки «Каллетоп» диаметром 60 мм и длиной 30 см. Эта оболочка окрашена в коричневый цвет, благодаря чему колбаса получает приятный вид. Если предстоит копчение, то колбасный фарш следует набить в дымопроницаемые колбасные оболочки, например марки «Натурин-Р₂»*. Ее диаметр равен 50 мм, а длина составляет в зависимости от выбора от 20 до 40 см. Для приготовления ливерных и кровяных колбас лучше всего использовать оболочку марки «Натурин-трипан». Эта колбасная оболочка непроницаема ни для дыма, ни для воздуха или воды. При этом сохраняются все ароматические вещества; не возникают потери массы при варке колбас. Однако копчение колбасы в этой оболочке было бы нецелесообразным. Если вы намерены иногда коптить вареные колбасы, то вам следует воспользоваться оболочками марки «Натурин-Р₂». Оболочка марки «Натурин-трипан» имеет диаметр 43 мм и длину 20 см.

Для приготовления сырокопченых колбас вам обязательно потребуются пористые, дымопроницаемые колбасные оболочки. Можно сказать, что оболочка марки «Натурин-Р₂» предназначена именно для приготовления колбас этого вида. Она по своим свойствам наиболее близка к естественной кишке.

При хранении колбасных оболочек обратите внимание на следующее: поставляемые в соляном растворе свиные черевы целесообразно хранить в холодильнике, где они хорошо сохраняются в течение года. Срок хранения всех искусственных оболочек в сухом помещении почти неограничен.

* В нашей стране выпускается аналогичная оболочка «Белкозин». — *Прим. ред.*

Пищевая соль играет при изготовлении колбасы большую роль. Она не только улучшает вкусовые качества колбас, но и до определенной степени является консервирующим средством. К тому же соль обладает свойством гигроскопичности. Она поглощает необходимую для жизнедеятельности бактерий воду и тем самым тормозит их размножение. Таким образом, соль непосредственно улучшает сохраняемость колбасных изделий. Кроме того, она необходима для питания человеку, поскольку влияет на водный обмен и осмотическое давление в соматических клетках. В ходе приготовления колбас соль стимулирует процессы набухания белков мяса и тем самым улучшает гидрофильность, а следовательно, и плотность колбасного фарша. Учитывая гигроскопические свойства соли, ее следует хранить только в сухом месте. В противном случае образуются комки и отмерять соль ложками уже нельзя. Обычно в колбасном фарше содержится 2—2,5 % соли, исходя из этого на 1 кг колбасного фарша, в зависимости от сорта колбасы, следует добавлять 20—25 г соли. При приготовлении гриль-колбас и колбас для жарения на 1 кг колбасного фарша рекомендуется добавлять 20 г соли. В зависимости от сорта приготовляемой колбасы количество соли может быть увеличено до 25 г/кг.

Диетическая соль представляет собой заменитель поваренной соли, обогащенный в незначительном количестве натрием, а также соединениями калия, кальция и магнeзии с адипиновой, глютаминовой, угольной, молочной, соляной, винной и лимонной кислотами (последняя наряду с уксусной кислотой находится также в соединениях с холином). Такая соль служит для приготовления диетических блюд. В ФРГ диетическую соль можно купить во всех магазинах, где продаются лекарственные травы и диетические продукты. Любитель колбасы, использующий диетическую соль, должен точно соблюдать рекомендации по ее применению. Поскольку соль может иметь различный состав, вполне возможны колебания ее дозировки.

Посолочная смесь

Если вы решили изготовить колбасы горячего приготовления или сырокопченые колбасы, то вам потребуется посолочная смесь. Она на 99,6 % состоит из обычной пищевой поваренной соли. Кроме того, в ее состав входит 0,4 % рассолочных компонентов, которые придают колбасе красноватый оттенок. В колбасы горячего приготовления можно было бы добавить обычную пищевую соль, но тогда они лишились бы своего аппетитного вида и хуже сохранялись бы.

Считается обязательным применение посолочной смеси для приготовления различных видов копченых колбас, что позволяет увеличивать срок их хранения и улучшать вкус. Содержащиеся в посолочной смеси посолочные компоненты в значительной мере подавляют жизнедеятельность микроорганизмов. Сырокопченые колбасы, приправленные одной лишь поваренной солью, быстро бы испортились.

Для приготовления сырокопченой колбасы большого диаметра в домашних условиях в расчете на 1 кг колбасного фарша рекомендуется добавлять 30 г посолочной смеси.

При использовании посолочной смеси следует учитывать, что она легко расслаивается. Со временем посолочные компоненты оседают. Поэтому необходимо перед каждым употреблением тщательно перемешивать посолочную смесь и ограничивать ее запас до минимума.

Так как посолочная смесь легко впитывает влагу, хранить ее следует лишь в закрытых емкостях.

При приготовлении небольшого количества колбас соль или посолочную смесь можно дозировать столовой ложкой.

Пример: 1 ст. ложка с большим верхом — 28—30 г,
1 ст. ложка с небольшим верхом — 20 г,
1 ст. ложка без верха — 10 г.

Если вы готовите большое количество колбасы, рекомендуется взвешивать дозы соли и посолочной смеси на точных кухонных весах.

Пряности

Правильное употребление пряностей при приготовлении колбас имеет решающее значение для определения их вкуса. Пряности оказывают эффект благодаря содержанию в них эфирных масел (например, гвоздики) или горьких веществ с резким вкусом (например, перца). Они улучшают вкус, запах, возбуждают аппетит и тем самым улучшают пищеварение. И наконец, пряности подавляют размножение микроорганизмов и являются до некоторой степени консервантами.

Еще несколько советов, касающихся хранения пряностей. Все банки и пакеты с пряностями следует хранить в сухом месте. Они должны быть плотно закрыты. Влажность очень вредна для сушеных пряностей и быстро приводит к их порче. Если при приготовлении колбас были использованы отнюдь не безупречные в гигиеническом отношении пряности, то такие колбасы могут быстро испортиться. На это следует обращать особое внимание при приготовлении сырокопченых колбас. Ведь этот вид колбас не подлежит тепловой обработке.

В этой книге в рецептах по приготовлению колбас намеренно не приводятся дозы пряностей в граммах. Да и кто сможет без труда отвесить 2—3 г перца? Указанные в рецептах пряности были взвешены при составлении рецептов и поэтому их можно дозировать столовой или чайной ложкой. Причем количество пряностей в том или ином рецепте каждый может изменить. Именно в этом и заключается прелесть приготовления колбас. Здесь фантазия повара-любителя безгранична.

В ФРГ в продуктовых магазинах продаются уже готовые пряности практически для колбас всех сортов. Они добавляются согласно рецепту (6—8 г на 1 кг колбасного фарша).



Լիվերնայա և կրովյանա կոլբասայ.

Կրովյանա կոլբասա և փաշտէտ.





Колбасы горячего приготовления.

Как осуществляется набивка искусственных оболочек? Промытые водой и разглаженные оболочки надевают на набивочную трубку так, чтобы конец набивочной насадки соприкоснулся внутри колбасной оболочки с ее завязанной частью. А теперь одной рукой очень крепко прижмите колбасную оболочку к набивочной трубке. Ваш помощник вращает ручку мясорубки и наполняет колбасным фаршем оболочку. Роль помощника охотно берут на себя дети. Все колбасы горячего приготовления, а также сырокопченые следует набивать очень плотно. Для этого надо прижимать колбасную оболочку к набивочной трубке и сильным давлением постепенно проталкивать колбасный фарш в мясорубку. Когда до конца колбасной оболочки останется примерно 5 см, ее необходимо снять. Открытый конец колбасной оболочки следует просто свернуть. Помощник же должен очень крепко перевязать колбасную оболочку, оставляя лишь небольшой «хвостик». Для этой цели наиболее пригоден шпагат для вязки колбасных батонов, который можно купить в хозяйственных магазинах.

Набивка посредством мясорубки возможна лишь в том случае, если вы пользуетесь плотным фаршем. Если же вы захотите приготовить ливерную или кровяную колбасу, то вам обязательно понадобится специальная ручная воронка. Обычная воронка для этой цели непригодна, так ее выходное отверстие слишком узко.

Наполнение с помощью ручных воронок не требует особых навыков. В левую руку возьмите воронку и проденьте ее узкий конец в колбасную оболочку. Плотно прижмите левой рукой оболочку к выходному отверстию воронки. Правой рукой наполняйте оболочку мягким колбасным фаршем, пользуясь при этом чашечкой для кофе. А ваш помощник перевязывает колбасу чуть ниже выходного отверстия воронки. Если вы намерены консервировать ливерную и кровяную колбасы, то удобнее пользоваться ручной воронкой для наполнения банок. При этом край банки никогда не будет испачкан жиром или остатками колбасного фарша. А ведь если край банки не является абсолютно чистым, то и нельзя ожидать, что банка будет надежно закрыта. В этом случае ее содержимое испортится довольно быстро.

При условии соблюдения приведенных здесь советов любитель колбасы сможет без затруднений использовать все рекомендуемые виды колбасных оболочек.

Консервирование

Консервирование представляет собой прекрасную возможность приготовления вкусных колбас в то время, когда у вас немного дел и нет нужды в скором употреблении колбасы в пищу. Таким образом, вы можете в любое время воспользоваться дешевой распродажей мяса и сделать запас аппетитной домашней еды. Если к вам неожиданно придут гости, то они с большим удовольствием съедят «самодельную» колбасу. Солидный запас консервированной колбасы — также своего рода страховка на случай возможных «черных дней» или стихийных бедствий, которые постоянно случаются то там, то здесь. Вспомним хотя бы недавние снежные завалы на севере ФРГ. Если случится, что вы в течение нескольких недель будете отрезаны от внешнего мира, то хороший запас продуктов, может быть, даже при таких обстоятельствах спасет вам жизнь. Во всяком случае предупредить голодание лучше, чем голодать.

Раньше в деревнях обычно консервировали большое количество колбасы в жестяных банках. В наши дни этот обычай встречается все реже, поскольку многие крестьяне уже не откармливают свиней.

Изготовление консервов открывает перед любителем колбасы фантастические возможности. Стоит подумать хотя бы только об универсальности применения консервов во время туристических походов, в палаточном лагере, во время путешествий. Жестяные банки обладают тем преимуществом, что они не разбиваются, как это бывает со стеклянными банками. Для консервирования колбас в домашних условиях рекомендуются жестяные банки емкостью 400 г. Способ закатывания этих банок запатентован и его применение исключительно просто.

Принцип консервирования колбасного фарша путем стерилизации относительно прост. Фаршем наполняют жестяные или стеклянные банки. Затем их на некоторое время ставят в кипящую воду. При этом жир растапливается и постепенно пропитывает колбасный фарш, который благодаря свертыванию белка становится достаточно плотным. Имеющиеся в фарше микроорганизмы

погибают при высокой температуре. Однако для этого необходима достаточно долгая стерилизация при температуре 100 °С, продолжительность которой указывается в каждом рецепте. Ошибки, допущенные при стерилизации, могут привести к быстрой порче содержимого банок. Порчу вызывают оставшиеся в банках бактерии. Со временем они разлагают содержимое банок. При этом выделяется двуокись углерода и вспучиваются крышки банок. Такие банки называются бомбажными. Их содержимое нельзя употреблять в пищу ни при каких обстоятельствах. Использование таких консервов может привести к тяжелым последствиям. Бомбажным банкам всегда место в помойном ведре!

Внимание! При варке колбасного фарша в жестяных или стеклянных банках не всегда удастся достичь температуры кипения воды 100 °С при нормальном атмосферном давлении, поскольку с увеличением высоты над условным уровнем моря температура кипения снижается. Так, вода закипает уже при 96 °С. При этом часть микроорганизмов остается невредимой. Есть такие бактерии, которые погибают лишь при температуре 110 °С. Таким образом, любитель колбасы может в обычных условиях заниматься приготовлением не стерилизованных консервов, а лишь пресервов.

Полностью стерилизованные консервы можно изготавливать только на мясокомбинатах или других крупных предприятиях с применением дорогих автоклавов, покупка которых частными лицами нецелесообразна. В принципе они работают так же, как и применяемые в домашнем хозяйстве скороварки. Благодаря повышению давления вода в скороварке закипает примерно при температуре 115—125 °С. Лишь при этом условии все вредные микроорганизмы наверняка погибнут. Колбасные консервы практически не содержат микробов; они стерильны и могут храниться на протяжении нескольких лет.

С помощью простой и совсем недорогой технологии любитель колбасы может изготавливать почти стерилизованные консервы. Для этого следует лишь стерилизовать жестяные банки по инструкции. После охлаждения банки в течение двух дней хранят при комнатной температуре (20—22 °С). За это время размножаются спорообразующие бактерии. Они обязательно должны погибнуть в ходе повторной стерилизации. Ее продол-

жительность составляет примерно 60 мин. Если консервированная колбаса будет употреблена в пищу в течение 3 мес после ее изготовления, то согласно инструкции достаточно одной стерилизации. Если предполагается более длительное хранение колбасы, то необходимо провести вторичную стерилизацию.

Совет: не стерилизуйте колбасный фарш, приправленный диетической солью. Вследствие слишком долгого и интенсивного теплового воздействия возможны вкусовые и прочие нежелательные изменения!

Правильное консервирование — это не искусство. При соблюдении нижеследующих правил и советов, составленных при использовании запатентованных многооборотных жестяных консервных банок, успех обеспечен.

1. Все банки, крышки и резиновые кольца должны находиться в полной исправности и в безукоризненном гигиеническом состоянии.

2. Сырой фарш очень быстро подвергается воздействию бактерий. Поэтому после наполнения банки следует сразу же закрыть и подвергнуть стерилизации.

3. Банки при наполнении их холодным фаршем ставить в холодную воду, а при наполнении горячим фаршем в горячую воду.

4. Отсчет времени начинается с того момента, когда вода закипит.

5. На дне стерилизующей емкости должна лежать решетка из проволоки или жести, с тем чтобы дно банки не соприкасалось с дном емкости.

6. В кипящую воду следует добавить 2 ст. ложки соли. Благодаря этому температура кипения воды повысится на несколько градусов, что существенно повысит надежность стерилизации.

7. Банки заполнять, оставляя 3 см до края! При большем заполнении вследствие расширения содержимого банок жир в процессе варки проникнет между крышкой, резиновым кольцом и банкой. Герметизация банок в этом случае будет нарушена.

8. После этого все банки необходимо охладить в холодной, по возможности, проточной воде! При этом банки следует многократно переворачивать с целью равномерного распределения жира.

9. Все банки обязательно должны быть полностью погружены в воду.

10. Продолжительность варки составляет для сырых колбасных фаршей 120 мин, т. е. 2 ч, для предварительно сваренного колбасного фарша 90 мин, т. е. 1,5 ч (указывается примерное время).

Важно отметить, что после первой стерилизации банки следует в течение двух дней хранить при комнатной температуре. Затем еще раз стерилизовать в течение 60 мин согласно инструкции. Банки охлаждать в холодной воде.

Ниже предлагаются специальные советы по использованию многооборотных жестяных банок типа «Силадур» с запатентованным способом закрывания (рекомендованы изготовителем):

1. Банку и крышку перед применением ополоснуть горячей водой без добавления моющих средств.

2. Резиновое кольцо окунуть в горячую воду и ровно (без загибов) положить на крышку.

3. Закрыть банку крышкой с надетым на нее резиновым кольцом.

4. Стягивающее кольцо с откинутым рычагом (широкой кромкой кверху) обеими руками слегка растянуть и опускать вниз над крышкой до тех пор, пока оно равномерно не обхватит края крышки и банки.

5. Проверить правильность положения крышки и стягивающего кольца. Затем обхватить кольцо сверху рукой и сдавить. Повернув свободной рукой рычаг, крепко закрыть банку.

6. Банки стерилизуются обычным способом. Стягивающие кольца после охлаждения банок не снимать.

7. Перед тем как поместить банки на хранение, их следует тщательно вытереть и поставить так, чтобы между ними оставалось небольшое пространство.

8. Для откупоривания банки открыть стягивающее кольцо. Затем слегка раздвинуть и приподнять его. Если крышка плотно прижата к банке, ее следует слегка приподнять тупым предметом (например, ручкой ложки).

9. После опорожнения банки основательно вымыть все ее части (крышку, натяжное и резиновое кольцо), а также саму банку горячей водой без применения очищающих средств и затем тщательно высушить.

10. Банки нужно хранить в сухом месте, так как в противном случае они покроются ржавчиной. Резиновые кольца хранить только в горизонтальном положении.

Немного о копчении



Копчение, так же как и засол, является одним из самых давних видов консервирования. Копчение представляет собой кратковременное или длительное воздействие дыма на продукты питания. Дым образуется в специальных коптильных печах вследствие неполного сгорания, т.е. тления, опилок. Копчению подвергаются главным образом копченые, в частности сырокопченые, колбасы, вареные колбасы и колбасы горячего приготовления.

В зависимости от температуры дыма различают три вида копчения, а именно: копчение при низкой температуре, копчение при средней температуре и копчение при высокой температуре. Копчение при температуре 15—20 °С считается копчением при низкой температуре. Такому копчению обязательно подвергаются все разновидности сырокопченой колбасы. При необходимости кровяные и ливерные колбасы тоже коптят при такой температуре. Сырокопченые колбасы, так же как и колбасы горячего приготовления, следует коптить при низкой температуре, так как иначе жир, содержащийся в колбасах, при высокой температуре расплавится и тем самым закупорит поры колбасной оболочки. Таким образом колбаса приобрела бы неприятный привкус зátхлости. Из всех названных видов копчение при низкой температуре дыма предполагает наилучшие консервирующие свойства колбас. Колбасы, подвергнутые особенно сильному и продолжительному копчению, можно хранить довольно долго.

Копчение при температуре дыма 30—50 °С представляет собой копчение при средней температуре. При такой температуре коптят все колбасы горячего приготовления. На промышленных предприятиях колбасы горячего приготовления если уж и подвергаются копчению, то обязательно при высокой температуре. Горячее копчение осуществляется в очень дорогостоящих камерах, применение которых в домашних условиях не рентабельно. Если же любитель колбасы не желает отказаться от аромата копченостей, то он, затратив не-

большую сумму, может самостоятельно смастерить «печь для горячего копчения». О том, как это сделать, подробно написано в данной книге.

С помощью такой печи можно коптить не только любые колбасы горячего приготовления, но и все виды гриль-колбас. Копчение существенно улучшает вкус именно гриль-колбас. Если вы не намерены заниматься приготовлением сырокопченых колбас, то от приобретения печи или камеры для холодного копчения можно отказаться. В этом случае колбасы горячего приготовления останутся некопчеными.

Любитель колбасы, имеющий мастерские навыки, может за 2 ч сделать небольшую печь для горячего копчения и тем самым сэкономить немало денег (подобная печь в ФРГ стоит 200 марок). Однако коптить в ней сырокопченые и вареные колбасы нельзя, так как температура копильного дыма слишком высока. Для приготовления описанных в предлагаемой книге сырокопченых колбас необходима камера для холодного копчения.

Для копчения следует использовать опилки твердых древесных пород, т. е. дуба или бука. Пригодны также и опилки мягких древесных пород, например ели, пихты или сосны. Температуру дыма в печи для холодного копчения можно контролировать с помощью обычного термометра, помещаемого в копильную камеру.

Необходимое количество опилок можно получить с любого лесопильного завода за небольшую плату. Опилки обязательно должны быть сухими. Прежде чем зажечь опилки, их рекомендуется просушить на плите или на каком-либо другом источнике тепла. Прочие технические данные камеры холодного копчения и сведения о противопожарной безопасности изложены в руководстве по эксплуатации.

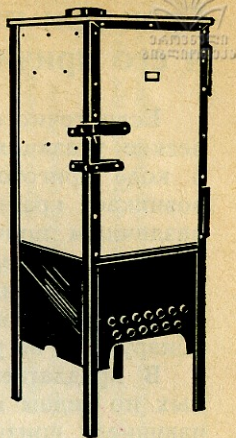


Рис. 2. Шкаф для холодного копчения.

Брак при изготовлении колбасы и его причины



Если точно соблюдать общие рекомендации, технические указания и придерживаться рецептов, то брак в ходе приготовления колбас в домашних условиях возникает крайне редко. Но, несмотря ни на что, по различным причинам в колбасе могут появиться дефекты, которые, однако, в большинстве случаев совершенно безобидны. Как известно, при выпечке или варке тоже иногда появляется брак, причины которого сразу обнаружить не удастся.

В предлагаемых ниже таблицах 2—5, составленных по видам колбас, описаны наиболее часто встречающиеся признаки брака при изготовлении колбас и его причины.

2. Колбасы горячего приготовления

Брак	Причины	Возможные ошибки в процессе приготовления и хранения
Выделение студня из фарша. Рыхлая консистенция фарша	Низкая вязкость колбасного фарша	Плохое качество мяса, слишком большое количество жира, сильное разогревание мяса при использовании тупых режущих инструментов
Зеленоватые пятна на срезе	Воздействие бактерий	Использованное мясо было не совсем свежим, слишком низкая температура воды при варке, продолжительное нахождение в холодной воде после варки, хранение в теплом и сыром помещении
Серое кольцо на разрезе	Охлаждение и осветление краев	Слишком резкое охлаждение после варки, хранение при температуре ниже 4 °С, хранение в слишком светлом помещении
Неудовлетворительная окраска фарша, серые пятна в глубине батона	Недостаточное покраснение	Несвежая, некачественная или расслоенная посолочная смесь, хранение в теплом и сыром помещении, слишком продолжительное хранение
Образование складок, сморщенность оболочки	Высыхание	Чрезмерно долгое хранение в слишком сухом помещении, сквозняки, неправильная обработка после варки
Ослизисность оболочки	Воздействие бактерий	Хранение в теплом и сыром помещении, перепад температуры, слишком продолжительное резкое охлаждение после варки
Посторонний привкус	Воздействие бактерий, влияние посторонних запахов	Применение не совсем гигиенически безупречного сырья (мяса, шпика, пряностей), слишком низкая температура воды при варке, хранение в теплом помещении, влияние посторонних запахов при хранении

3. Вареные колбасы (ливерная колбаса)

Брак	Причины	Возможные ошибки в процессе приготовления и хранения
Кисловатый вкус фарша	Воздействие бактерий	Печень после убоя охлаждалась слишком медленно, плохо отварен лук, слишком низкая температура воды при варке, слишком высокая температура коптильного дыма, резкое охлаждение сваренного продукта, хранение в теплом и влажном помещении, резкие колебания температуры
Колбаса сухая темного цвета	Неправильный подбор компонентов	Использовано слишком много печени или слишком мало жира, колбаса очень выварена, применение непригодных для употребления приностей, хранение в сухом помещении, использование пористых колбасных оболочек
Затхлый запах фарша	Воздействие бактерий	Слишком низкая температура воды при варке, хранение в очень сухом помещении и высыхание колбасы по краям, затхлый запах фарша изнутри
Осаливание оболочки	Образование жировых сгустков	При резком охлаждении колбасу не поворачивали, поэтому жир распределился неравномерно, возможно, слишком высокая температура коптильного дыма, высокая температура воздуха в помещении для хранения

4. Варенные колбасы (кروвяная колбаса)

Брак	Причины	Возможные ошибки в процессе приготовления и хранения
Недостаточная твердость	Плохая вязкость, разложение под воздействием бактерий.	Переваренный колбасный фарш, использовано слишком мало шкурки или она недостаточно обезжирена, шпик или мясо не обработаны горячей водой
Матовая окраска фарша на срезе	Неправильно подобраны компоненты	Использование крови крупного рогатого скота
Кисловатый вкус фарша	Неправильно подобраны компоненты	Использование не совсем гигиенически безупречного сырья, слишком низкая температура воды при варке, хранение в теплом и сыром помещении
Наличие в фарше жира с кровью	Неправильная обработка	Кусочки шпика перед смешиванием с кровью не подверглись варке

Брак	Причины	Возможные ошибки в процессе приготовления и хранения
Неудовлетворительное окрашивание	Недостаточное покраснение	Использование раскисленной или непригодной для употребления посолочной смеси, недостаточное охлаждение мяса, слишком короткий период созревания колбасы, созревание при низкой температуре, хранение при слишком низкой температуре
Серое кольцо на разрезе	Охлаждение краев	Созревание колбасы в сыром и прохладном помещении
Серые пятна в глубине батона	Нарушение технологии созревания	Созревание колбасы в очень сухом помещении, сквозняки, созревание при слишком высокой температуре
Образование складок, сморщенность оболочки	Нарушение технологии созревания	Созревание колбасы в слишком сухом помещении, сквозняки, слишком высокая температура коптильного дыма
Образование полых пространств в фарше	Нарушение технологии созревания	Созревание колбасы в слишком сухом помещении, сквозняки, слишком высокая температура коптильного дыма, попадание воздуха в фарш при наполнении оболочки, неправильный подбор компонентов
Прогорклый вкус фарша	Порча жира	Слишком высокая температура коптильного дыма, разогревание мяса и шпика в мясорубке при использовании тупых крестовых ножей, хранение в слишком светлом помещении или при очень высокой температуре, слишком долгий срок хранения колбасы
Наличие плесени на оболочке	Плесневый грибок	Хранение при слишком высокой влажности воздуха, недостаточное копчение, дефицит свежего воздуха
Кисловатый вкус фарша	Воздействие бактерий	Недостаточное охлаждение мяса и шпика, разогревание смеси мяса и шпика в мясорубке при использовании тупых крестовых ножей, использование мяса слишком молодых или находящихся в тече животных, слишком высокая температура коптильного дыма, недостаточная влажность воздуха в помещении

Примечание. В редких случаях даже при соблюдении всех гигиенических и прочих рекомендаций сырокопченая колбаса портится или содержимое консервной банки становится несъедобным. Это обычно бывает при использовании мяса слишком молодых или находившихся в тече животных. На процесс приготовления колбас влияет множество иногда совершенно случайных факторов, среди которых решающим является качество мяса к моменту переработки. По названным причинам автор не может дать гарантию удачного приготовления колбасы по любому из приведенных здесь рецептов.



Советы по хранению колбас

Правильное хранение колбас — решающая предпосылка для сохранения их приятного вкуса. Или говоря проще, колбасы вплоть до их употребления в пищу следует хранить в идеальных условиях. Сюда относится поддержание в помещении надлежащей температуры воздуха и соответствующей освещенности: температура не должна быть слишком высокой, а освещенность слишком яркой. Большое влияние на сохранность колбас оказывает и определенная влажность воздуха. Если влажность воздуха слишком высока, колбасы быстро покрываются плесенью. Если влажность слишком низкая, они быстро высыхают. Вследствие неправильного хранения колбас могут возникнуть серьезные финансовые потери. Поэтому рекомендуется соблюдать следующие советы по хранению колбас.

Хранение гриль-колбасы и колбасы для жарения

Если нет желания воспользоваться колбасами в свежем виде, то их вполне можно хранить в течение дня в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. Следует обратить внимание на достаточно интенсивную циркуляцию воздуха и его температуру, которая не должна быть выше 10 °С. Колбасы должны быть подвешены на достаточно большом расстоянии друг от друга. Незамедлительное замораживание сырых колбас тоже имеет свои преимущества. Благодаря этому вы в любое время будете иметь свежую гриль-колбасу или колбасу для жарения. Если у вас есть приспособление для быстрой заморозки, то его следует использовать. Однако колбасу в замороженном состоянии не рекомендуется хранить дольше 4 нед из-за возможного ухудшения вкусовых качеств. При продолжительном замораживании происходят нежелательные внутримолекулярные изменения в жире. Гриль-колбасы перед замораживанием можно подвергнуть горячему копчению. Возможно также копчение после оттаивания, непосредственно перед приготовлением.

Ни в коем случае нельзя хранить сырые гриль-колбасы и колбасы для жарения при комнатной температуре!

Хранение колбас горячего приготовления

Все описанные в данной книге колбасы горячего приготовления представляют собой свежеприготовленные колбасы, предназначенные для немедленного употребления в пищу. Их рекомендуется хранить в холодильнике при температуре 4—6 °С. В неразрезанном виде их можно хранить при этой температуре в течение 3 нед.

Колбасы горячего приготовления после варки и охлаждения также можно заморозить.

Это относится как к некопченым, так и к копченым колбасам горячего приготовления.

Хранение вареных колбас

Кровяные и ливерные колбасы, которые не подвергаются копчению и имеют натурин-трепановые оболочки, хранятся, как и колбасы горячего приготовления, в холодильнике. Продолжительность хранения их тоже составляет примерно 3 нед. Кровяные и ливерные колбасы холодного копчения, приготовленные в оболочках «Натурин-Р₂», можно хранить в прохладном, хорошо проветриваемом помещении или же заморозить. Из-за несколько повышенного содержания жира вареные колбасы следует хранить в морозильной камере не более 1 мес.

Если вы желаете заморозить колбасу, то ее можно после приготовления не варить. При варке сразу после оттаивания она приобретает свежий вкус и не становится зернистой. Вареные колбасы после холодного копчения можно на 2—3 нед оставить в коптильном шкафу, если температура воздуха в помещении не превышает 15°С.

Хранение сырокопченых колбас

К условиям хранения колбас этого вида предъявляются относительно высокие требования. Температура воздуха в помещении ни в коем случае не должна пре-

3. Для переработки использовать только сильно охлажденное мясо или мясной фарш; готовый фарш положить в морозильную камеру на 1—2 ч.

4. Мясной фарш, приправленный пряностями, энергично перемешать рукой и разминать в течение примерно 5 мин.

5. Наполнять гриль-колбасы и колбасы для жарения без напряжения, так как иначе колбасные оболочки разорвутся при перевязывании.

6. Следовать техническим советам по набивке колбасных оболочек.

7. Готовую колбасу нужно сразу же употребить в пищу или заморозить.

8. При приготовлении гриль-колбас и колбас для жарения можно при желании использовать готовые смеси пряностей. Дозировка соли обычная.

Крестьянская колбаса для жарения

50 г постной свинины с лопатки или тазобедренной части,
300 г постной говядины,
200 г лопаточного шпика или очень жирной свиной грудинки без шкурки,
20 г соли (1 ст. ложка с небольшим верхом),
 $\frac{1}{2}$ ст. ложки белого молотого перца без верха,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого мускатного ореха без верха,
 $\frac{1}{3}$ чайной ложки майорана,
1 чайная ложка тертой лимонной корки,
1 ст. ложка молока.

Свинину, говядину и шпик провернуть через мясорубку (диаметр отверстий решетки 10 или 13 мм). Смешать с пряностями, солью и молоком до получения вязкой массы. Наполнить массой тонкие свиные кишки и закрутить их. Колбасный фарш можно консервировать.

Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

«Забавная» колбаса с пряностями

400 г постной говядины,
400 г постной свинины с лопатки или оковалка,
200 г лопаточного шпика или жирной свиной грудинки без шкурки,
20 г соли (1 ст. ложка с небольшим верхом),

Говядину, свинину и шпик пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм). Смешать пряности и соль, посыпать этой смесью фарш, хоро-

2 чайные ложки белого молотого
перца без верха,
1 чайная ложка тимьяна,
1 чайная ложка майорана,
 $\frac{1}{3}$ чайной ложки молотого
душистого перца без верха,
1 щепотка молотой корицы.

шо перемешать его в течение примерно 5 мин. Наполнить колбасные оболочки фаршем согласно общим рекомендациям и закрутить по желаемой длине. Такой фарш можно консервировать.

Продолжительность варки при консервировании:
120 мин на 400-граммовую банку.

Аппетитная колбаса-промилле

800 г постной свиной
грудинки без шкурки,
200 г говядины,
20 г соли (1 ст. ложка
с небольшим верхом),
 $\frac{1}{2}$ ст. ложки белого молотого
перца без верха,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого
мускатного ореха без верха,
1 чайная ложка майорана,
 $\frac{1}{3}$ чайной ложки молотого
душистого перца,
2 щепотки чесночного порошка,
5 мелко истертых ягод
можжевельника,
1 чайная ложка водки.

Свиную грудинку при возможности повернуть через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм) прямо в магазине. Дома рубленую смесь из мяса и шпика распределить по поверхности достаточно большой миски. Смешать пряности и соль и равномерно посыпать ими мясной фарш. Добавить водку и в течение 5 мин пере-

мешивать массу рукой. С помощью узкой наполнительной насадки заполнить колбасным фаршем промытую водой и разглаженную свиную череву. Колбасную массу можно фасовать в жестяные консервные банки, герметически закрыв их.

Продолжительность варки при консервировании:
120 мин на 400-граммовую банку.

Прима-колбаса с шампанским

800 г постной свинины с лопатки или тазобедренной части,
200 г лопаточного шпика без шкурки,
20 г соли (1 ст. ложка с небольшим верхом),
 $\frac{1}{2}$ ст. ложки белого молотого
перца без верха,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого
мускатного ореха без верха,
1 ст. ложка шампанского.

Свинину и говядину пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм). Соль смешать с пряностями и посыпать этой смесью мясной фарш. Добавить шампанское, фарш перемешать и разминать в течение

ние 5 мин. Затем набить в оболочки по описанному выше способу. Кроме того, фарш можно консервировать в жестяных консервных банках, герметически закрыв их.

Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Пряная колбаса с паприкой.

800 г постной свинины с лопатки или тазобедренной части,
200 г шпика или очень жирной свиной грудинки без шкурки,
20 г соли (1 ст. ложка с небольшим верхом),
1 ст. ложка белого молотого перца,
 $\frac{1}{2}$ ст. ложки сладкого перца без верха,
1 чайная ложка
молотого мускатного ореха.

Свинину, шпик или жирную свиную грудинку пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм). Смешать соль и пряности, посыпать ими мясной фарш. Фарш тщательно перемешать в течение примерно 5 мин и наполнить им свиную череву с помощью надетой

на мясорубку узкой наполнительной насадки. Фарш также можно фасовать в жестяные консервные банки, герметически закрыв их.

Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Грубая сырая колбаса для обжаривания

300 г постной говядины,
500 г постной свинины,
200 г лопаточного шпика или очень жирной свиной грудинки без шкурки,
20 г соли (1 ст. ложка с небольшим верхом),
 $\frac{1}{2}$ ст. ложки белого молотого перца без верха,
1 чайная ложка тмина,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого мускатного цвета или мускатного ореха.

Говядину, свинину и шпик или жирную свиную грудинку провернуть через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить пряности и перемешать фарш в течение 5 мин. Набить фаршем оболочки и закрутить их на колбаски длиной 25 см. Фарш можно консервировать в жестяных консерв-

ных банках, герметически закрыв их.

Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Гриль-трубочки «Кевапчичи»

400 г говядины,
600 г баранины
(можно заменить свининой),
20 г соли (1 ст. ложка
с небольшим верхом),
3 чайные ложки белого
молотого перца без верха,
1 чайная ложка молотого
мускатного ореха без верха,
5 зубчиков мелко измельченного
чеснока.

Провернуть мясо через
мясорубку (диаметр от-
верстий решетки 4,5 мм).
Мелко измельченный чес-
нок поджарить в неболь-
шом количестве масла и
добавить вместе с осталь-
ными пряностями в фарш,
хорошо перемешав его.

Приготовить из фарша
трубочки длиной примерно 5 см и толщиной 2 см, сма-
зать маслом и с обеих сторон поджарить на гриле
или сковороде.

Нежирная гриль-колбаса

1 кг смешанного мясного
фарша (говяжьего и свиного),
20 г соли (1 ст. ложка
с небольшим верхом),
2 чайные ложки сладкого
перца без верха,
2 чайные ложки белого
молотого перца,
1/2 чайной ложки молотого
мускатного ореха без верха.

Смешать пряности и по-
сыпать ими фарш. Все
тщательно перемешать и
наполнить фаршем свиную
череву. Фарш можно фа-
совать также в жестяные
консервные банки, герме-
тически закрыв их.

Биодиетическая колбаса

250 г мяса птицы,
250 г мяса зайца,
250 г телятины,
125 г постной говядины,
125 г постной свинины,
10 г диетической соли
(1 ст. ложка без верха),
1 чайная ложка сахарного песка,
2 чайные ложки белого молотого
перца без верха,
1 ст. ложка молока.

Мясо дважды провернуть
через мясорубку, исполь-
зуя решетки сначала с
отверстиями диаметром
4,5 мм, затем 8 мм. Сме-
шать пряности и соль и
посыпать ими фарш. До-
бавить молоко и все тща-
тельно перемешать рукой.

Наполнить свиную череву
фаршем и закрутить. Приготовленную колбасу под-
вергнуть варке и поджарить на сковороде или на ре-
шетке в течение 30 мин.

Диетическая колбаса для жарения

850 г телятины,
150 г шпика,
10 г диетической соли,
1 щепотка сахарного песка,
2 чайные ложки сладкого
перца без верха,
 $\frac{1}{3}$ чайной ложки молотого
мускатного ореха без верха,
1 чайная ложка майорана,
1 чайная ложка мелко
измельченного лука.

Провернуть телятину и шпик через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм). Пряности хорошо перемешать с фаршем и наполнить им свиную череву.

Грубая диетическая колбаса для жарения

800 г постной телятины
или свиной,
200 г постной свиной грудки
без шкурки,
примерно 10 г диетической соли,
2 чайные ложки сладкого
перца без верха,
 $\frac{1}{3}$ чайной ложки мускатного
цвета или молотого мускатного
ореха без верха,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого
тмина без верха,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки майорана.

Мясо провернуть через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 10 или 13 мм. В фарш добавить пряности и тщательно перемешать.

Набить колбасный фарш в свиную череву.

Совет: для улучшения вкуса вместо диетической соли

можно использовать поваренную соль в том же количестве. Это относится ко всем рецептам, приведенным в этой книге.

Колбасы горячего приготовления

Основные рекомендации

Для изготовления колбас горячего приготовления, так же как вареных и копченых колбас, требуется несколько больше времени. После набивки колбасы необходимо варить в горячей воде. В процессе такой тепловой обработки свертывается белок мышечной ткани, благодаря чему колбаса приобретает свой «каркас» и необходимую твердость. Все колбасы горячего приготовления имеют диаметр 50 или 60 мм. Существует твердое правило, согласно которому на каждый миллиметр диаметра колбас горячего приготовления и ва-

ренных колбас приходится 1 мин варки. Поэтому продолжительность варки, равную 60 мин, можно считать достаточной. Она несколько удлиняется лишь с увеличением диаметраготавливаемой колбасы. Колбасы горячего приготовления сразу же после набивки выдерживают в горячей воде при температуре 72—75° С в течение 1 ч. При этом надо следить за тем, чтобы температура ни в коем случае не опускалась ниже 72° С. Допускается лишь незначительное повышение температуры воды (>75° С). По истечении времени варки колбасы вынимают из горячей воды и сразу же погружают в холодную воду для охлаждения. После охлаждения их кладут в прохладное помещение примерно на 3 ч для подсушивания. Затем колбасы хранят в течение нескольких недель в холодильнике. Более подробные советы содержатся в главе о хранении колбас. Если колбасы горячего приготовления подвергаются копчению, то фарш следует наполнить в дымопроницаемые колбасные оболочки «Натурин-Р₂». Варят их лишь после копчения. Продолжительность и техника варки такие же, как и при изготовлении некопченых колбас горячего приготовления. Следует обратить внимание на то, чтобы колбасы сразу же после копчения подверглись варке в горячей воде при температуре 75° С. Что касается покраснения колбасы, то оно произошло уже во время горячего копчения.

Советы по приготовлению

1. Прежде чем приступить к работе, все колбасные оболочки, предназначенные для изготовления колбас горячего приготовления, следует промыть в течение 30 мин в чуть теплой воде. Затем удалить с них воду путем разглаживания.
2. Обращать внимание на заточку крестовых ножей.
3. Фарш, приправленный пряностями, хорошо перемешать руками в течение 5 мин.
4. При изготовлении колбас горячего приготовления воду не добавлять.
5. Колбасные оболочки наполнять плотно и перевязывать так, чтобы не оставалось полого пространства.
6. Выполнять советы по наполнению колбасных оболочек.

7. Колбасы после варки сразу же охладить в холодной воде.

8. Контролировать температуру воды при варке с помощью термометра.

9. С целью лучшего связывания воды и жира в колбасе можно на 1 кг фарша добавить 3 г ди- или полифосфата. Эта добавка абсолютно безвредна.

Примечание. При изготовлении колбас горячего приготовления в большом количестве рекомендуется приобрести автомат для варки с автоматическим регулированием температуры. Он используется и для варки колбас при консервировании в жестяных банках.

Домашний окорок к пиву

1000 г постной свинины
с тазобедренной части,
700 г постной говядины,
300 г лопаточного шпика
без шкурки,
50 г посолочной смеси (примерно
2 ст. ложки с большим верхом),
1 ст. ложка молотого белого
перца без верха,
1 чайная ложка молотого
мускатного ореха,
2 щепотки чесночного порошка,
1 ст. ложка порошка магги
(приправа для супа).

Постную свинину в течение 2 ч охладить в морозильном шкафу. Затем вытащить и нарезать кубиками длиной 1,5 см. Натереть их посолочной смесью (25 г) и на 2 ч оставить в холодильнике для просаливания. Провернуть говядину и шпик через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм),

добавить оставшуюся посолочную смесь и в течение 5 мин перемешивать с кубиками мяса и пряностями до получения однородной массы. Колбасный фарш набить в волокнистые оболочки «Калле-топ». Если вы намерены подвергнуть колбасу копчению, то следует применять оболочки «Натурин-Р₂». Коптить нужно сначала горячим дымом, затем ошпарить. Такой окорок вполне пригоден для консервирования. Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку. Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Крестьянская польская колбаса

800 г постной говядины
с тазобедренной части,
800 г постной свинины
с лопатки или тазобедренной части,
400 г шпика без шкурки,

Провернуть через мясорубку говядину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и шпик (диаметр отвер-

50 г посолочной смеси
(примерно 2 ст. ложки
с большим верхом),
2 ст. ложки белого молотого
перца без верха,
1 чайная ложка молотого
мускатного ореха без верха,
1 чайная ложка мускатного
цвета без верха,
1 чайная ложка майорана
с верхом,
 $\frac{1}{2}$ тертого зубчика чеснока,
1 чайная ложка горчичных
семян с верхом.

в горячей воде при 75 °С. Колбасный фарш пригоден
также для консервирования.

Продолжительность варки при консервировании:
120 мин на 400-граммовую банку.

Келейная колбаса

500 г постной говядины,
500 г жирной свиной
грудинки без шкурки,
250 г зайчатины,
250 г телятины,
500 г мяса птицы,
40 г соли (примерно 2 ст.
ложки с небольшим верхом),
1 ст. ложка белого молотого
перца без верха,
1 чайная ложка целых
белых зерен перца,
тертая корка одного лимона,
1 чашка красного вина.

Все мясо провернуть че-
рез мясорубку (диаметр
отверстий решетки 8 мм).
Смешать соль и пряности
и посыпать ими фарш.
Добавить вино и в течение
5 мин тщательно все пере-
мешивать. Если нет воз-
можности для горячего
копчения, то колбасный
фарш следует набить с
помощью широких наби-
вочных насадок в волокнистые оболочки «Калле-топ»,
а затем варить их в течение 60 мин при температуре
75 °С. Если имеется печь для копчения и вы намерены
ею воспользоваться, то колбасный фарш нужно набить
в оболочки «Натурин-Р₂» и коптить примерно в тече-
ние 1 ч при температуре 40—50 °С. Затем колбасы вы-
держивать в горячей воде при температуре 75 °С в тече-
ние 60 мин. Колбасный фарш можно консервиро-
вать.

Продолжительность варки при консервировании:
120 мин на 400-граммовую банку.

стей решетки 8 мм). Сме-
шать пряности с посолоч-
ной смесью и посыпать
ими фарш. Всю массу ин-
тенсивно перемешивать в
течение примерно 5 мин
и наполнить ею свиную
череву согласно общим ре-
комендациям. Колбаски
делают длиной 20 см. За-
тем их подвергают горяче-
му копчению в течение
1 ч, варят в течение 30 мин

Все мясо провернуть че-
рез мясорубку (диаметр
отверстий решетки 8 мм).
Смешать соль и пряности
и посыпать ими фарш.
Добавить вино и в течение
5 мин тщательно все пере-
мешивать. Если нет воз-
можности для горячего
копчения, то колбасный
фарш следует набить с
помощью широких наби-

Домашняя вареная салями

1000 г постной свинины,
600 г постной говядины,
400 г лопаточного или
спинного шпика без шкурки
50 г посолочной смеси
(примерно 2 ст. ложки
с большим верхом),
1 ст. ложка белого молотого
перца без верха,
2 тертых зубчика чеснока,
1 чайная ложка молотого
тмина без верха.

Провернуть через мясорубку свинину со шпиком (диаметр отверстий решетки 8 мм), говядину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Смешать соль и пряности, посыпать ими фарш. Колбасный фарш смешать со всеми компонентами и плотно наполнить им волокнистые оболочки «Калле-топ», затем варить. При желании колбасный фарш можно наполнить в дымопроницаемые оболочки «Натурин-Р₂» и коптить перед варкой в течение 1 ч. Колбасный фарш можно консервировать в жестяных банках.

Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Домашняя краковская

1000 г постной свинины
с лопатки,
500 г прослойной свиной
грудинки без шкурки,
500 г постной говядины,
40 г посолочной смеси
(примерно 2 ст. ложки
с небольшим верхом),
2 ст. ложки черного молотого
перца без верха,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки чесночного
порошка без верха
или $\frac{1}{2}$ тертого зубчика чеснока,
1 чайная ложка тмина с верхом.

Провернуть через мясорубку свинину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и говядину со свиной грудинкой (диаметр отверстий решетки 8 мм). Смешать пряности и посолочную смесь и равномерно посыпать ими фарш. Все энергично перемешать в течение 5 мин. Наполнить фаршем оболочки «Натурин-Р₂». Затем колбасу подвергнуть горячему копчению в течение 1 ч и варить. Колбасный фарш можно также наполнить в волокнистые оболочки «Калле-топ», а затем варить. Можно его и консервировать.

Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Продолжительность варки колбас: 60 мин.



Домашняя вареная салями

1000 г постной свинины,
600 г постной говядины,
400 г лопаточного или
спинного шпика без шкурки
50 г посолочной смеси
(примерно 2 ст. ложки
с большим верхом),
1 ст. ложка белого молотого
перца без верха,
2 тертых зубчика чеснока,
1 чайная ложка молотого
тмина без верха.

Провернуть через мясорубку свинину со шпиком (диаметр отверстий решетки 8 мм), говядину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Смешать соль и пряности, посыпать ими фарш. Колбасный фарш смешать со всеми компонентами и плотно наполнить им волокнистые оболочки «Калле-топ», затем варить.

При желании колбасный фарш можно наполнить в дымопроницаемые оболочки «Натурин-Р₂» и коптить перед варкой в течение 1 ч. Колбасный фарш можно консервировать в жестяных банках.

Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Домашняя краковская

1000 г постной свинины
с лопатки,
500 г прослойной свиной
грудинки без шкурки,
500 г постной говядины,
40 г посолочной смеси
(примерно 2 ст. ложки
с небольшим верхом),
2 ст. ложки черного молотого
перца без верха,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки чесночного
порошка без верха
или $\frac{1}{2}$ тертого зубчика чеснока,
1 чайная ложка тмина с верхом.

Провернуть через мясорубку свинину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и говядину со свиной грудинкой (диаметр отверстий решетки 8 мм). Смешать пряности и посолочную смесь и равномерно посыпать ими фарш. Все энергично перемешать в течение 5 мин. Наполнить фаршем оболочки «Натурин-Р₂». Затем колбасу

подвергнуть горячему копчению в течение 1 ч и варить. Колбасный фарш можно также наполнить в волокнистые оболочки «Калле-топ», а затем варить. Можно его и консервировать.

Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Сельская мортаделла



500 г постной свинины
с лопатки,
500 г прослойной, очищенной
от шкурки свиной грудинки,
500 г телятины,
500 г предварительно
проваренного спинного шпика
без шкурки,
1 посоленный вареный
свиной язык,
25 г соли (примерно 1 ст.
ложка с большим верхом),
20 г посолочной смеси
(примерно 1 ст. ложка
с небольшим верхом),
1 ст. ложка белого молотого
перца без верха,
1 чайная ложка молотого
мускатного ореха без верха,
1 щепотка кардамона
(если имеется в наличии),
1 чайная ложка молотого
кориандра без верха,
2 чайные ложки порошка магги,
1 чайная ложка сельдерей-
ной соли без верха.

при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.
Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Домашняя мозговая колбаса

1300 г прослойной свиной
грудинки без шкурки,
400 г постной свинины,
300 г свиных мозгов,
50 г соли или посолочной
смеси (примерно 2 ст.
ложки с большим верхом),
1 ст. ложка белого молотого
перца без верха,
2 чайные ложки молотого
душистого перца без верха,
1 чайная ложка молотого
мускатного ореха без верха,
100 г тертого лука.

30 мин при температуре 72 °С. Свежую колбасу
можно при желании жарить без копчения. Колбаса
этого сорта особенно вкусна в сочетании с блюдами
из капусты.

Свинину, свиную грудинку
и телятину провернуть че-
рез мясорубку (диаметр
отверстий решетки 8 мм).
Язык, предварительно очи-
щенный, и шпик порезать
на кубики длиной 1 см.
Смешать с остальным фар-
шем. Добавить соль и
пряности. Все перемешивать
в течение 5 мин.
Затем фаршем наполнить
волокнистые оболочки
«Калле-топ» (и сразу после
этого колбасу варить)
или оболочки «Натурин-Р₂»,
1—2 ч коптить
теплым дымом и лишь
затем варить.

Колбасный фарш можно
также консервировать.

Продолжительность варки

Все сырое мясо, а также
очищенные мозги провер-
нуть через мясорубку (ди-
аметр отверстий решетки
4,5 мм). Добавить прянос-
ти и все тщательно пере-
мешать. Наполнить фар-
шем свиную череву и пе-
рекручивать колбаски по
желаемой длине. Не менее
1 ч коптить их теплым
дымом, затем варить в те-

Вареная колбаса из соленого окорока по-крестьянски



1000 г постного соленого окорока
600 г постной говядины,
400 г шпика без шкурки,
50 г посолочной смеси (примерно 2 ст. ложки с большим верхом),
2 ст. ложки белого молотого перца без верха,
1 чайная ложка молотого душистого перца без верха,
1 чайная ложка молотого мускатного ореха без верха,
1/2 чайной ложки мускатного цвета без верха.

Волокнистые оболочки типа «Калле-топ» и варить. Если предстоит горячее копчение колбас, то колбасным фаршем следует наполнить оболочки типа «Натурин-Р₂». Затем колбасу нужно варить. Этот вид колбасного фарша также пригоден для консервирования. Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Чесночные колбаски

1200 г постной свинины,
500 г говядины,
300 г шпика без шкурки,
50 г посолочной смеси (2 ст. ложки с большим верхом),
3 тертых зубчика чеснока,
1 чашка бульона,
1 чайная ложка сахара с верхом.

Пропустить через мясорубку мясо (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и шпик (диаметр отверстий решетки 8 мм). Смешать пряности и добавить вместе с бульоном в фарш. Все хорошо перемешать.

Согласно рекомендациям наполнить фаршем свиную череву и перекручивать ее на колбаски длиной 10 см. Выдержать их в течение 30 мин в горячей воде при температуре 75 °С. Этот колбасный фарш можно консервировать.

Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Домашние дебреценские колбаски

1500 г постной свинины,
400 г жирной свиной грудинки
без шкурки,
200 г постной говядины,
40 г посолочной смеси
(примерно 2 ст. ложки
с небольшим верхом),
2 ст. ложки острого розового
перца без верха,
1 чайная ложка мускатного
цвета или молотого мускатного
ореха без верха,
1 чайная ложка молотого
имбиря без верха,
1 чайная ложка майорана
с верхом.

Мясо провернуть через
мясорубку (диаметр от-
верстий решетки 8 мм),
добавить пряности и все
хорошо перемешать. На-
полнить свиную череву
фаршем и перекручивать
ее на колбаски длиной
примерно 25 см. Коптить
теплым дымом в течение
1 ч, затем варить в течение
30 мин при температуре
72 °С.

Диетическая говяжья колбаса

1500 г постной говядины
и телятины,
500 г постной свиной грудинки
без шкурки,
2 ст. ложки диетической соли
без верха,
1 ст. ложка сладкого перца
без верха,
2 чайные ложки белого молотого
перца без верха,
1 чайная ложка молотого
мускатного ореха без верха,
1/2 тертого зубчика чеснока.

нистые оболочки типа «Калле-топ». Варить колбасу
при температуре 72 °С. Не переваривать! Продолжи-
тельность варки колбас: 60 мин.

Пропустить через мясо-
рубку говядину вместе с
телятиной (диаметр от-
верстий решетки 4,5 мм)
и свиную грудинку (диа-
метр отверстий решетки
8 мм). Смешать пряности
и посыпать ими фарш. Все
тщательно перемешать.
Очень плотно набить кол-
басным фаршем волок-

Нежирная говяжья колбаса

1500 г постной говядины,
500 г прослойной говядины,
20 г соли (примерно 1 ст. ложка
с небольшим верхом),
20 г посолочной смеси
(примерно 1 ст. ложка
с небольшим верхом),
2 чайные ложки сельдереиной
соли без верха,
1 чайная ложка порошка магги,
1 чайная ложка молотого
мускатного ореха без верха,
1/3 тертого зубчика чеснока.

Мясо пропустить через
мясорубку (диаметр от-
верстий решетки 8 мм).
Пряности смешать и
посыпать ими фарш. Все
тщательно перемешать.
Наполнить фаршем сви-
ную череву. Коптить теп-
лым дымом в течение 1 ч,
затем варить 30 мин при
температуре 72 °С или же

варить, не подвергая копчению. Этот колбасный фарш можно консервировать.

Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку. Продолжительность варки колбас: 30 мин.

Паштеты

Основные рекомендации

Паштеты представляют собой запеченные колбасоподобные изделия. Их можно расфасовать не только в жестяные банки, но и в хорошо смазанные жиром опоки или алюминиевые формы, а затем запекать в печи при температуре около 200°C. Для того чтобы паштет не подгорел, формы ставят на проволочную подставку или на нижний рельс духовки. Дно выпечной формы покрывают пропитанной жиром пергаментной бумагой. Таким образом предотвращается слишком сильное потемнение, а также высыхание паштета. Продолжительность запекания зависит от общей массы паштета. Процесс запекания продолжается до тех пор, пока к деревянной или металлической спице, которой протыкают паштет, не пристанет ни крошки сырой массы (выпечка 1 кг массы продолжается примерно 1,5 ч). Затем паштет вынимают из печи и охлаждают. После этого он приобретает необходимую для резания твердость.

Паштеты и колбасы горячего приготовления можно в любое время заморозить; паштеты хранят в замороженном состоянии не более 2 мес. Однако предпочтение следует отдавать консервированию в жестяных банках, а не замораживанию, так как при этом обеспечивается полное сохранение тонкого вкуса паштета. При температуре 5 °C консервы можно хранить в течение примерно 3 мес.

Паштеты из телячьей или свиной печени

500 г телячьей или свиной печени,
500 г прослойной свиной
грудинки без шкурки,
20 г соли (примерно 1 ст.
ложка с небольшим верхом),

Печень, так же как и лук,
нарезать кружками. Слегка
поджарить на горячем масле.
Затем печень, свиную

$\frac{1}{2}$ ст. ложки белого молотого перца (без верха),
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого мускатного ореха без верха,
 $\frac{1}{2}$ ст. ложки майорана,
1 чайная ложка тимьяна,
1 маленькая головка репчатого лука,
1 яйцо,
50 г муки пшеничной,
1 чашка холодного рыбного бульона,
50 г масла.

грудинку и лук пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 3 мм). Смешать соль с пряностями и посыпать ими паштетный фарш. Последний хорошо перемешать и сложить в банки. Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Печеночный паштет с сардинами

300 г свиной печени,
150 г говяжьей печени,
150 г свинины,
400 г шпика или очень жирной свиной грудинки без шкурки,
1 сардина,
1 небольшая головка лука,
20 г соли (примерно 1 ст. ложка с небольшим верхом),
2 чайные ложки белого молотого перца без верха,
1 ст. ложка муки,
1 чайная ложка майорана,
1 чайная ложка тимьяна,
2 щепотки молотого мускатного ореха.

Печень, мясо и шпик, а также сардину и лук пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 3 мм). Пряности и соль смешать, равномерно посыпать ими фарш, добавить муку. Все тщательно перемешать. Наполнить банки фаршем и варить. Продолжительность варки при консервировании: 120 мин на 400-граммовую банку.

Паштет из печени птиц

250 г печени курицы, индейки или гуся,
250 г шпика без шкурки,
250 г телятины,
250 г свинины,
20 г соли (примерно 1 ст. ложка с небольшим верхом),
1 ст. ложка белого молотого перца без верха,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки порошка кэрри без верха,
1 чайная ложка базилики,
1 щепотка сельдерея и чесночной соли,
1 чайная ложка майорана,
 $\frac{1}{2}$ чашки белого вина,

Шпик, телятину и свинину нарезать полосками. Пряности и соль смешать. К нарезанному мясу и шпику добавить $\frac{2}{3}$ смеси пряностей, а также вино. Накрыть и поставить в холодильник примерно на 3 ч. Затем оставшейся смесью пряностей посыпать птичью печень. Лук очистить и очень мелко порезать. Поджарить его



Гриль-колбасы.

$\frac{1}{4}$ 3*



Сырокопченые колбасы: крестьянская салями, итальянская колбаса с луком и чесноком, мини-салями, макси-салями.

Вареные и сырокопченые колбасы.



вильном измельчении достаточное связывание ливерной колбасы достигается при содержании печени в общей массе до 25 %. Однако долю печени можно даже несколько уменьшить, увеличив в этом случае содержание постного мяса. Использовать рекомендуется только свиную печень. Она обладает лучшими вкусовыми качествами и по цвету не такая темная, как говяжья печень. Жирная свинина всегда подвергается предварительной варке в слабокипящей воде. Следует избегать слишком интенсивной варки, которая может привести к браку при изготовлении колбасы. Продолжительность варки указана в рецептах. Важно отметить, что смесь шпика и мяса, предназначенную для предварительной варки, нужно закладывать в уже кипящую воду. При этом ценный мясной сок не вытекает из мяса.

Готовую ливерную колбасу следует подвергнуть тепловой обработке, причем ошибки, которые возникают на этой стадии, исправить невозможно.

Вода, предназначенная для варки колбас, должна слабо кипеть при их погружении. Колбасы в течение нескольких минут остаются в этой слабокипящей воде, температуру которой затем можно понизить до 80 °С, добавив в нее холодную воду (пользуйтесь термометром). Незамедлительной варке колбас нужно придавать большое значение. Иногда достаточно всего нескольких минут, чтобы под воздействием бактерий началась порча колбас. Эта опасность особенно велика в теплое время года. При варке температура внутри ливерной колбасы должна достигать 70 °С, а температура воды примерно 80 °С.

Однако варка колбас и при температуре воды выше 82 °С может привести к браку. Продолжительность варки ливерной колбасы так же, как и колбас горячего приготовления, зависит от их диаметра. При диаметре колбасы 50 мм варку продолжительностью 60 мин можно считать вполне достаточной. Если фаршем наполнялась свиная черева, то вполне достаточно тепловой обработки продолжительностью 30 мин. По истечении необходимого времени варки ливерные колбасы нужно хорошо охладить. Для этого их сначала кладут в теплую воду, в которую постепенно подливают холодную. При этом колбасы следует часто переворачивать, с тем чтобы равномерно распределился жир. После

охлаждения колбасы кладут на деревянные доски в прохладном, хорошо проветриваемом помещении, где они подсыхают. Через несколько часов можно приступить к их копчению.

Если вы намерены консервировать ливерный колбасный фарш в жестяных банках, то после стерилизации банок кипячением, продолжительность которого указана в инструкции, их нужно хорошо охладить в холодной, по возможности, проточной воде, часто при этом переворачивая.

Рекомендация: очень плотным кашеобразным ливерным фаршем вполне можно наполнить свиные черевы с помощью мясорубки и после варки употребить в пищу в свежем виде или прокоптить холодным дымом.

Совет: тот, кто придает значение аппетитному красному цвету ливерных колбас, может добавить на 1 кг колбасного фарша 10 г поваренной соли и 10 г посолочной смеси.

Кровяные колбасы

По всей вероятности, кровяная колбаса принадлежит к старейшему сорту колбас. При ее изготовлении требования гигиены приобретают особую важность, так как необходимая для ее приготовления кровь очень подвержена воздействию бактерий и может легко испортиться. Поэтому для переработки следует употреблять только свежую свиную кровь. Предпочтение нужно отдавать свиной крови, а не говяжьей, потому что она придает колбасе на срезе глянцевый вид. Кроме того, колбаса приобретает более светлую окраску.

Кровью следует запастись еще в день убоя у мясника. Затем ее охлаждают и хранят, соблюдая гигиенические требования. Следует обратить внимание на то, чтобы предварительная варка шпика, мяса и шкурки не была слишком интенсивной, так как вследствие этого могут ухудшиться вкус колбасы и ее вязкость. Сырье, предназначенное для варки, нужно положить, так же как при изготовлении ливерной колбасы, в уже кипящую воду.

Кровяная колбаса приобретает необходимую для резания твердость в основном благодаря свертывающимся при нагревании белкам крови. Определенную роль при этом играют также и коллагеновые белки

перерабатываемой здесь же шкурки. Брак при изготовлении кровяной колбасы нередко обусловлен неправильной техникой варки. Чтобы избежать ошибок, кровяные колбасы, как и ливерные, кладут на несколько минут в слабокипящую воду, постепенно понижая ее температуру до 85 °С.

Так как для приготовления кровяных колбас применяются такие же оболочки, как и для приготовления ливерных колбас, то продолжительность варки, равную 60 мин, можно считать вполне достаточной. Для того чтобы предотвратить одностороннее смещение кубиков шпика в колбасе, ее необходимо в течение первых 15 мин варки слегка поворачивать вокруг оси.

Решающее значение для получения вкусной кровяной колбасы имеет температура внутри нее, которая должна составлять 75 °С, а температура воды примерно 85 °С. Для охлаждения кровяные колбасы тоже кладут в холодную воду. Для колбас этого сорта первостепенное значение имеет быстрое охлаждение. В целях подсыхания и полного охлаждения кровяные колбасы, так же как и ливерные, кладут на деревянные доски в прохладное, хорошо проветриваемое помещение.

Колбасным кровяным фаршем наполняют стерильные или белковые колбасные оболочки. Нельзя слишком плотно перевязывать батоны, так как их содержимое расширяется во время варки. Колбасные оболочки и жестяные банки наполняют при помощи ручной воронки.

При консервировании кровяной колбасы жестяные банки после стерилизации кипячением следует быстро охладить, по возможности, в проточной воде.

Советы и рекомендации

1. Колбасные оболочки промывать в теплой воде в течение 30 мин, затем удалить с них влагу поглаживанием.

2. Для перемешивания ливерного и кровяного фаршей можно использовать миксеры.

3. Во время варки колбасы следует чаще поворачивать.

4. После варки колбасы сразу же положить в холодную воду.

5. Соблюдать советы по хранению колбас.

Сельская ливерная колбаса

$\frac{1}{2}$ свиной головы (примерно 1000 г мяса),
1000 г свиной печени,
1000 г жирной свиной грудинки со шкуркой,
 $\frac{1}{2}$ небольшого корня сельдерея,
2 крупные моркови,
1 небольшой пучок зеленого лука,
4 зубчика чеснока,
60 г соли (примерно 3 ст. ложки с небольшим верхом),
2 ст. ложки черного молотого перца без верха,
2 ст. ложки майорана,
2 чашки бульона,
2 головки репчатого лука.

набить в колбасные оболочки или законсервировать.

Продолжительность варки при консервировании: 90 мин на 400-граммовую банку.

Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Половину свиной головы, грудинку, морковь и сельдерей варить примерно 2 ч. Отделить мясо от кости. Очистить лук и чеснок, слегка потушить на горячем масле, пока они не станут прозрачными. Затем все это пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Добавить пряности и бульон, все тщательно перемешать. Затем фарш

Луковая ливерная колбаса

500 г свиной печени,
300 г телятины,
2000 г жирной свиной грудинки со шкуркой,
250 г репчатого лука,
60 г соли (примерно 3 ст. ложки с небольшим верхом),
3 ст. ложки белого молотого перца без верха,
1 ст. ложка майорана,
2 чайные ложки молотого душистого перца без верха,
1 чайная ложка молотого мускатного ореха без верха,
1 чайная ложка молотого имбиря,
1 чайная ложка молотой корицы,
2 чашки бульона.

Свиную грудинку варить примерно 70 мин, печень и телятину варить в течение 5 мин. Лук нарезать и слегка поджарить. Все это пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 3 мм) и смешать с пряностями и солью, добавляя бульон. Колбасный фарш законсервировать в банки или наполнить им соответствующие оболочки для колбас.

Продолжительность варки при консервировании: 90 мин на 400-граммовую банку. Продолжительность варки колбас 60 мин.

Крестьянская ливерная колбаса

800 г свиной печени,
200 г постной свинины,
2000 г жирной свиной грудинки
со шкуркой,
2 головки репчатого лука,
60 г соли (примерно
3 ст. ложки с небольшим верхом),
3 ст. ложки белого молотого
перца без верха,
1 ст. ложка молотого имбиря
без верха,
1 ст. ложка молотого мускатного
ореха без верха,
2 ст. ложки майорана,
2 чашки бульона.

гично перемешивая, вливать бульон. Колбасным фаршем можно наполнить как оболочки типа «Натурин-трипан» (без копчения), так и оболочки «Натурин-Р₂» (с копчением). Этот колбасный фарш можно консервировать в любое время! Продолжительность варки при консервировании: 90 мин на 400-граммовую банку.

Грубая крупяная колбаса

500 г прослойной свинины
или грудинки,
500 г шкурки,
750 г свежей свиной печени,
750 г перловой крупы,
40 г соли (примерно 2 ст.
ложки с небольшим верхом),
1 чайная ложка молотого
душистого перца без верха,
1 ст. ложка майорана,
1 ст. ложка белого молотого
перца без верха.

Свинину и шкурку положить на 60 мин в слабокипящую воду. За 10 мин до окончания варки положить туда же печень. Затем все это пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Тем временем крупу заливают теплой водой ($\frac{3}{4}$ л) и оставляют на 40 мин

для того, чтобы она разбухла. Затем воду сливают, а крупу добавляют в фарш. Все перемешивают, постепенно добавляя пряности. Свиные черевы наполняют фаршем и помещают на 30 мин в воду при температуре 72 °С. Колбасу вынуть из воды и охладить в прохладном помещении.

Совет: крупяную колбасу подают в холодном виде или, слегка поджарив, с жареным картофелем.

Волнистая колбаса

1000 г прослойной свиной
грудинки,
500 г свежей свиной печени,
300 г шкурки,
125 г репчатого лука
(мелко нашинкованного),
125 г свиного топленого жира,
250 г белого хлеба (5 булочек),
40 г соли (примерно 2 ст.
ложки с небольшим верхом),
2 чайные ложки майорана
с верхом,
1 ст. ложка тимьяна,
1 ст. ложка белого молотого
перца без верха.

через ситечко. Булочки быстро размочить в горячем бульоне и примерно через 3 мин отжать из них воду рукой. Лук и отжатые булочки тоже пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и смешать с фаршем, добавив пряности. Все тщательно перемешать, свиные черевы наполнить колбасным фаршем и завязать с обеих сторон. Колбасы поместить в воду на 30 мин при температуре 80 °С. Фарш можно также консервировать.

Продолжительность варки при консервировании: 90 мин на 400-граммовую банку.

Диетическая колбаса из телячьей печени

1000 г телятины,
600 г свиной печени,
400 г жирной свиной грудинки
без шкурки,
20 г диетической соли (при-
мерно 2 ст. ложки без верха),
2 ст. ложки молотого белого
перца без верха,
1/2 чайной ложки мускатного
цвета или мускатного ореха
без верха,
1/2 чайной ложки молотого
кардамона без верха,
80 г репчатого лука.

Свиную грудинку и шкур-
ку положить на 1 ч в
кипящую воду. Вареное
мясо, шкурку и сырую
печень пропустить через
мясорубку (диаметр от-
верстий решетки 4,5 мм).
Мелко нашинкованный
репчатый лук пассеровать
в жире, пока он не станет
прозрачным (лук не дол-
жен изменить свою окрас-
ку), а затем слить жир

через ситечко. Булочки быстро размочить в горячем бульоне и примерно через 3 мин отжать из них воду рукой. Лук и отжатые булочки тоже пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и смешать с фаршем, добавив пряности. Все тщательно перемешать, свиные черевы наполнить колбасным фаршем и завязать с обеих сторон. Колбасы поместить в воду на 30 мин при температуре 80 °С. Фарш можно также консервировать.

Телятину и свиную гру-
динку положить в слабо-
кипящую воду и варить
на медленном огне 60 мин.
Одновременно пассеровать
лук, пока он не станет
прозрачным. Печень оку-
нуть в кипящую воду на
15 с (дезинфекция по-
верхности). Вареную теля-
тину, свиную грудинку,
печень, а также тушеный

лук пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Добавить пряности и тщательно все перемешать. Пользуясь ручной воронкой, наполнить

фаршем трипановые оболочки. Колбасы варить в течение 60 мин при температуре 80 °С. После этого их следует сразу же охладить. Если вы хотите приготовить грубую колбасу, то печень нужно пропустить через мясорубку, используя решетки с отверстиями диаметром 8 мм.

Домашняя кровяная колбаса

2 л свежей свиной крови,
1000 г хорошо обезжиренной шкурки,
1000 г жирной свиной грудинки со шкуркой,
75 г соли (примерно 3 ст. ложки с верхом),
2 ст. ложки черного молотого перца без верха,
1 чайная ложка молотой гвоздики без верха,
1 ст. ложка молотого душистого перца без верха,
1 ст. ложка майорана,
2 чайные ложки молотого имбиря без верха.

шеобразную смесь крови и шкурки добавить кубики свиной грудинки. Тщательно перемешать, посыпав солью и пряностями. Этот колбасный фарш пригоден для заполнения любых оболочек. Его можно также консервировать.

Продолжительность варки при консервировании: 90 мин на 400-граммовую банку.

Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Кровяная колбаса с сердцем

1000 г свиного сердца,
700 г спинного шпика со шкуркой,
700 г шкурки,
 $\frac{1}{2}$ л свиной крови,
75 г посолочной смеси (примерно 3 ст. ложки с верхом),
1 ст. ложка черного молотого перца без верха,
2 чайные ложки майорана,
2 ст. ложки молотого душистого перца без верха,
1 чайная ложка мускатного ореха без верха.

Жирную свиную грудинку и вымытую шкурку варить в течение 60 мин. Свиную грудинку нарезать маленькими кубиками длиной около 1 см. Шкурку пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 3 мм) и добавить в подогретую кровь. Нарезанные кубики свиной грудинки залить горячей водой в достаточном количестве и процедить. В ка-

Шкурку и спинной шпик варить в течение 30 мин. Затем добавить к ним разрезанное на четыре части промытое сердце. Варить еще 30 мин. Шкурку пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 3 мм). Сердце нарезать кубиками размером 1,5 см, а спинной

шпик — кубиками размером 1 см. Кубики шпика ошпарить крутым кипятком. Шкурку, подогретую кровь, пряности и 2 чашки бульона смешать, довести до кипения, затем охладить. Смешать с кубиками сердца и шпика, добавить соль. Таким колбасным фаршем можно наполнять как оболочки, так и жестяные банки. Продолжительность варки при консервировании: 90 мин на 400-граммовую банку. Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Домашняя языковая колбаса

1 просоленный говяжий язык
(массой примерно 1 кг),
1 л свиной крови,
1000 г шкурки,
50 г посолочной смеси (при-
мерно 2 ст. ложки с верхом),
2 ст. ложки белого молотого
перца без верха,
1 ст. ложка душистого
перца без верха,
2 чайные ложки майорана,
1 чайная ложка тимьяна,
2 чайные ложки молотой
гвоздики без верха,
1 щепотка корицы,
1 чайная ложка молотого
имбиря без верха.

Говяжий язык отварить лучше всего в кастрюле-скороварке. Снять кожицу с еще теплого языка и нарезать его кубиками длиной 1—1,5 см. Шкурку варить в обычной кастрюле в течение 60 мин до мягкости, дважды пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 3 мм). Кубики языка полить горячей кровью и добавить к размягченной шкурке. Посы-

пать солью и пряностями и все тщательно перемешать. Наполнить фаршем колбасные оболочки или жестяные банки. Обрабатывать далее согласно инструкции. Продолжительность варки при консервировании: 90 мин на 400-граммовую банку. Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Диетическая кровяная колбаса

700 г телятины,
700 г постной свинины,
200 г свежей свиной печени,
200 г свежей свиной шкурки,
 $\frac{1}{2}$ л свежей свиной крови,
20 г диетической соли
(примерно 1 ст. ложка
с небольшим верхом),
1 чайная ложка белого
молотого перца без верха),

Телятину, свинину и шкурку положить на 60 мин в уже кипящую воду. Печень ошпарить в течение 15 с кипятком с целью дезинфекции поверхности. Отваренную телятину и свинину нарезать кубика-

2 чайные ложки сладкого
перца без верха,
1 чайная ложка майорана
с верхом,
1 чайная ложка молотого
душистого перца без верха.

К фаршу добавить кровь, подогретую до температуры, которую терпит рука, и пряности. Все тщательно перемешать. С помощью ручной воронки набить колбасные оболочки типа «Трипан». Колбасы варить в течение 60 мин при температуре 80 °С, затем сразу же охладить в холодной воде.

Дешевая домашняя колбаса из крупноизмельченного сырья

1000 г жирной свиной грудинки
со шкуркой или щековины,
1000 г постной свинины с пле-
чевой или тазобедренной части,
500 г постной говядины,
500 г тщательно обезжирен-
ной шкурки,
60 г посолочной смеси
(примерно 3 ст. ложки
с небольшим верхом),
2 ст. ложки белого молотого
перца без верха,
1 ст. ложка тмина,
1 чайная ложка чесночного
порошка без верха,
2 чайные ложки молотого
мускатного ореха без верха,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки душистого
перца,
1 ст. ложка порошка маggi,
3 чашки бульона.

Продолжительность варки при консервировании:
90 мин на 400-граммовую банку.

Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Домашняя колбаса из шкурки

1000 г шкурки,
1000 г прослойной свиной
грудинки без шкурки,
1000 г свиной печени,
60 г соли (примерно 3 ст.
ложки с небольшим верхом),

ми величиной 1 см. Вареную шкурку и ошпаренную печень пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм).

Все мясо, а также шкурку варить в течение 60 мин. Свиную грудинку или щековину нарезать полосками толщиной с карандаш и длиной 5 см. Пропустить через мясорубку говядину, шкурку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и постную свинину (диаметр отверстий решетки 8 мм). Фарш посыпать солью и пряностями, добавить бульон. Все тщательно перемешать. Фарш консервируют в жестяных банках или же набивают им колбасные оболочки.

Свиную грудинку варить в течение 60 мин в слабокипящей воде. Свиную печень быстро ошпарить горячей водой и пропустить

2 ст. ложки белого молотого
перца без верха,
1 ст. ложка майорана,
1 ст. ложка тимьяна.

вместе с отваренной грудинкой и шкуркой через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм).

Пряности и соль смешать и добавить в фарш. Все тщательно перемешать.

Набить фаршем соответствующие оболочки или консервировать его.

Продолжительность варки при консервировании: 90 мин на 400-граммовую банку.

Продолжительность варки колбас: 60 мин.

Домашний зельц

1000 г свинины с лопатки
вместе со шпиком и шкуркой,
800 г мяса со свиной головы
или свиной грудинки со шкуркой,
400 г свиной шкурки,
50 г соли или посолочной
смеси (примерно 2 ст. ложки
с верхом),

1 ст. ложка белого молотого
перца без верха,

1 чайная ложка мускатного
цвета или молотого мускатного
ореха без верха,

1 чайная ложка молотого
душистого перца без верха,

1 чайная ложка тмина с верхом,

1 ст. ложка порошка маggi,

40 г репчатого лука.

Все мясо и шкурку положить в уже кипящую воду и варить 1 ч. Мясо с лопатки нарезать полосками длиной 4 см и толщиной 0,5 см. Шкурку, мясо с головы или грудинку пропустить вместе с луком через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Добавить полоски мяса и пряности. Затем все тщательно перемешать. Набить фаршем искусственные оболочки. Фарш можно консервировать.

Продолжительность варки при консервировании: 90 мин на 400-граммовую банку.

Продолжительность варки колбас: 60 мин.

«Забавная» колбаса с крестьянским хлебом

1500 г прослойной свиной
грудинки со шкуркой,
500 г белого крестьянского
хлеба,

3 головки репчатого лука,
40 г соли (примерно 2 ст.
ложки с небольшим верхом),

1 ст. ложка белого молотого
перца без верха,

Свиную грудинку варить в течение 60 мин в кипящей воде. За 15 мин до окончания варки положить в ту же кастрюлю нарезанные пополам головки лука. Затем вынуть из воды гру-

1 чайная ложка майорана
с верхом,
2 чайные ложки молотого
мускатного ореха без верха.

лук пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). К фаршу добавить хорошо отжатые кубики хлеба. Затем все тщательно смешать с пряностями. Колбасный фарш можно консервировать в жестяных банках.

Продолжительность варки при консервировании: 90 мин на 400-граммовую банку.

Диетическая колбаса из мяса птицы

2000 г мяса птицы,
1000 г постной свиной
грудинки без шкурки,
4 яйца,
30 г диетической соли (при-
мерно 3 ст. ложки без верха),
1 ст. ложка белого молотого
перца без верха,
1 ст. ложка сладкого перца
без верха,
200 г репчатого лука.

оболочки типа «Калле-топ» или «Трипан». Варить колбасу в течение 60 мин при температуре 72 °С.

Диетическая домашняя колбаса

500 г куриного мяса,
500 г зайчатины или крольчатины,
500 г телятины,
500 г свиной грудинки
без шкурки (очень постной),
3 яичных желтка,
20 г диетической соли (примерно
2 ст. ложки без верха),
1 ст. ложка молотого белого
перца без верха,
2 чайные ложки молотого
мускатного ореха без верха,
третья корка половины лимона.

Все перемешать, постепенно добавляя бульон из чашки. Колбасный фарш набить в оболочки типа «Калле-топ» или «Трипан». Варить колбасу в течение 60 мин при температуре 72 °С.

динку и лук. Хлеб наре-
зать кубиками и опустить
в еще горячую воду на
5 мин. Свиную грудинку и

Мясо птицы и свиную гру-
динку предварительно
отварить в течение 1 ч
и пропустить вместе с лу-
ком через мясорубку (диа-
метр отверстий решетки
4,5 мм). К фаршу добавить
яйца и пряности. Все
энергично перемешать.
Колбасным фаршем набить

Все мясо варить не менее
30 мин в сильнокипящей
воде, затем пропустить
через мясорубку (диаметр
отверстий решетки 4,5 мм).
Яичный желток смешать
со снятым жиром и доба-
вить к мясу, пропушен-
ному через мясорубку.
Колбасный фарш посы-
пать солью и пряностями.

Сырокопченые колбасы



Основные рекомендации

Изготовление сырокопченой колбасы требует максимума сноровки и внимания. В связи с тем что используемый для ее приготовления фарш не подвергается тепловой обработке, колбаса может быстро испортиться, в частности из-за несоблюдения гигиенических требований. Ниже приведены некоторые важные принципы приготовления сырокопченой колбасы в домашних условиях.

Заниматься приготовлением сырокопченой колбасы можно лишь в холодное время года, т. е. с ноября по февраль, во всяком случае при температуре воздуха не выше 15°C . Готовить сырокопченые колбасы в домашних условиях нельзя. Для приготовления сырокопченных колбас можно использовать лишь мясо старых животных. Такое мясо содержит мало влаги, обладает необходимой плотностью и имеет повышенную степень кислотности. Свинина пригодна от старых свиноматок или кастрированных хряков, а говядина от старых коров.

При приготовлении сырокопченой колбасы рекомендуется выдерживать в течение 2 дней свинину и 3 дней говядину, так как за это время значительно повышается кислотность мяса, а величина рН понижается (большое количество кислоты способствует лучшей сохраняемости колбасы). Шпик, используемый при приготовлении колбасы, должен быть плотным, зернистым, белым, от взрослых откормленных свиней. Таким требованиям отвечает спинной шпик от взрослых свиноматок или кастрированных хряков. При использовании мягкого жирного спинного шпика от слишком молодых откормленных свиней получается мягкая сырная сырокопченая колбаса, которая быстро портится. Как мясо, так и шпик должны быть гигиенически безупречны. Кровянистое или ослизненное мясо считается непригодным.

При пропускании через мясорубку мясо и шпик должны иметь температуру, равную примерно -3°C . Поэтому перед обработкой их следует поместить в морозильную камеру. Температуру мяса определяют с помощью термометра. При наполнении колбасных

оболочек температура фарша не должна превышать 4 °С. Поэтому эту операцию выполняют только в очень холодных помещениях.

Крестовый нож и решетка с отверстиями должны быть в безупречном состоянии, т.е. остро отточены и без малейших следов ржавчины. Наружное кольцо должно быть привернуто достаточно крепко. Лишь при выполнении этих условий можно рассчитывать на успех. В противном случае мясо подвергается не столько резке, сколько продавливанию, а приготовленная из такого фарша колбаса быстро осаливается, приобретает серый или желтый цвет. Поэтому обязательно следует чаще затачивать крестовый нож или приобретать новый.

Применяемые для изготовления сырокопченых колбас пряности ни в коем случае не должны быть загрязненными. Само собой разумеется, что мясорубку и другие инструменты нужно содержать в чистоте согласно гигиеническим требованиям.

После наполнения колбасных оболочек фаршем их следует перевязать очень туго и крепко. В ходе наполнения оболочек нельзя допускать попадания в них воздуха. Кроме того, следует обратить внимание на то, чтобы колбасные оболочки не засаливались от прикосновения рук. Готовые колбасы подвешивают к палке и помещают в прохладное, затемненное и хорошо проветриваемое помещение для покраснения и созревания. Температуру в помещении можно в принципе регулировать, открывая и закрывая окна, но нужно следить за тем, чтобы не было сквозняков. Температура в помещении должна быть не ниже 5 °С и не выше 15 °С. Примерно через 3 нед колбасы приобретают красный цвет благодаря образованию «рассольного» румянца. В домах с центральным отоплением обычно относительная влажность воздуха очень низкая. В сухих помещениях колбасы снаружи сильно высыхают и появляется опасность возникновения брака. Поэтому лучше хранить колбасы в не слишком светлых подвальных помещениях, имеющих окно (одно или несколько), при относительной влажности воздуха примерно 80 %. В сыром помещении колбасы могут покрыться плесенью, поэтому следует внимательно присматриваться к поверхности оболочки и отмечать всякие нежелательные изменения. Плесень с оболочки можно в любое время смыть.

8. Для приготовления сырокопченых колбас используют, как правило, готовые пряные смеси.

Следует запомнить, что для приготовления сырокопченых колбас применяют только мороженое мясо и шпик. Непременно нужно обеспечить непрерывное поступление фарша в мясорубку. Холостые проворачивания исключаются! Воздух, попавший в колбасную оболочку, удаляют прокалыванием ее иглой.

Для приготовления колбас используют только мясо без сухожилий; сухожилия удаляют перед разрубкой.

При приготовлении всех видов сырокопченых колбас, за исключением итальянских колбас и колбас к чаю, настоятельно рекомендуется заморозить готовый фарш, положив его на 2 ч в морозильную камеру. Эта процедура облегчит процесс наполнения колбасных оболочек, так как жир станет более прочным и не будет растекаться.

Домашняя салями

1500 г постной свинины
с тазобедренной части,
500 г высококачественного
спинного шпика без шкурки,
60 г посолочной смеси (примерно
3 ст. ложки с небольшим верхом),
2 ст. ложки дробленого
белого перца без верха,
1 ст. ложка коньяка или рома,
1 чайная ложка глюкозы
с верхом.

Свинину и шпик положить на 3 ч в морозильную камеру. Свинину пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Шпик нарезать маленькими кубиками размером 0,5 см. В рубленую свинину добавить пряности, посолоч-

ную смесь и коньяк или ром. Перемешать фарш в течение 5 мин. Добавить кубики шпика и перемешать еще раз в течение 5 мин до получения однородной массы. Колбасным фаршем плотно наполнить оболочки «Натурин-Р₂», туго перевязать их. Оставить колбасы на 3 нед в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до их покраснения. Затем в течение 1 нед один раз в день коптить холодным дымом.

Мини-салями для гурманов

1000 г постной свинины
с тазобедренной части,
500 г постной говядины с огузка,
500 г высококачественного

Мясо и шпик поместить на 3 ч в морозильную камеру. Пропустить через

спинного шпика без шкурки,
50 г посолочной смеси (примерно 2 ст. ложки с верхом),
2 ст. ложки белого молотого перца без верха,
2 чайные ложки молотого мускатного ореха без верха,
1 чайная ложка тмина с верхом,
1 тертый зубчик чеснока,
1 чайная ложка глюкозы с верхом.

мясорубку свинину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм). Посыпать фарш пряностями и посолочной смесью, перемешать в течение 10 мин. Наполнить фаршем свиные черевы.

Затем перекручивать их на равные отрезки длиной 10 см. Поместить в прохладное проветриваемое помещение для просушки и приобретения красноватого оттенка. Затем колбасы следует в течение нескольких дней подвергнуть холодному копчению. Для приготовления этой колбасы можно использовать также мясо молодых животных.

Макси-салиами

800 г постной свинины с газобедренной части,
800 г постной говядины с огузка,
400 г высококачественного спинного шпика без шкурки,
60 г посолочной смеси (примерно 3 ст. ложки с небольшим верхом),
1 ст. ложка белого молотого перца без верха,
1 чайная ложка зерен белого перца,
1 небольшой тертый зубчик чеснока,
1 чайная ложка глюкозы с верхом.

Свинину, говядину и шпик положить на 3 ч в морозильную камеру. Пропустить через мясорубку мясо (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и шпик (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить к ним пряности и посолочную смесь, все перемешать в течение 10 мин. Колбасным фаршем набить длинные оболочки «Натурин-Р₂» и туго перевязать.

Поместить их на 3 нед в прохладное помещение для приобретения красноватого оттенка, затем в течение нескольких дней коптить холодным дымом до получения желаемой окраски.

Воздушно-сухая итальянская колбаса

1500 г постной свинины,
500 г высококачественного спинного шпика без шкурки,
50 г посолочной смеси (примерно 2 ст. ложки

Пропустить через мясорубку сильно охлажденную свинину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и

*с большим верхом),
2 чайные ложки белого молотого перца без верха,
1 чайная ложка зерен белого перца,
1 чайная ложка глюкозы с верхом.*

нить свиные черевы колбасным фаршем и перекручивать их на равные отрезки длиной 15—20 см. Колбасную цепь оставить на 3 нед в прохладном проветриваемом месте. Для приготовления этой колбасы можно использовать также мясо более молодых убойных животных.

Крестьянская салями

*800 г постной свинины с тазобедренной части,
700 г постной говядины с огузка,
500 г высококачественного спинного шпика без шкурки,
60 г посолочной смеси (примерно 3 ст. ложки с небольшим верхом),
1 ст. ложка рома,
2 чайные ложки белого молотого перца без верха,
1 чайная ложка цельных зерен белого перца,
1 чайная ложка глюкозы с верхом.*

«Натурин-Р₂» и туго перевязать. В течение 3 нед хранить в прохладном проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, затем на протяжении одной недели один раз в день подвергать холодному копчению.

Крестьянская домашняя колбаса

*700 г постной свинины,
700 г постной говядины,
600 г высококачественного спинного шпика без шкурки,
50 г посолочной смеси (примерно 2 ст. ложки с большим верхом),*

шпик (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить к ним пряности и посолочную смесь. Все перемешать в течение 10 мин. С помощью узкой наполнительной насадки напол-

Мясо и шпик положить на 3 ч в морозильную камеру. Пропустить через мясорубку свинину вместе со шпиком (диаметр отверстий решетки 8 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Добавить посолочную смесь и пряности. Все энергично перемешать в течение 10 мин. Колбасный фарш набить в короткие или длинные оболочки

Замороженное в течение 3 ч мясо, а также шпик пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Добавить посолочную смесь и пря-

2 ст. ложки белого молотого
перца без верха,
1 чайная ложка тмина
с большим верхом,
чайная ложка горчичных семян
с большим верхом,
1 чайная ложка глюкозы
с верхом.

в прохладном помещении парами в ряд на чистую доску. Колбаски накрыть второй доской, на которую положить нетяжелый груз. Через 1 день колбаски подвергаются холодному копчению, в течение нескольких дней, до тех пор пока они не приобретут типичный оттенок.

Грубая колбаса с картофелем

1000 г постной свинины,
600 г постной говядины,
500 г вареного картофеля
«в мундире»,
300 г кипяченого цельного
молока,
60 г посолочной смеси
(примерно 2 ст. ложки
с верхом),
2 ст. ложки белого молотого
перца без верха.

басы поместить на 1 день для просыхания в проветриваемое помещение. Затем в течение 1 нед коптить холодным дымом один раз в день.

Колбаса с чесноком

1500 г постной свинины
с тазобедренной части,
500 г высококачественного спинного
шпика без шкурки,
50 г посолочной смеси
(примерно 2 ст. ложки
с верхом),
2 ст. ложки белого молотого
перца без верха,
3 тертых зубчика чеснока,
1 чайная ложка глюкозы
с верхом.

отрезки длиной 15 см или же наполнить фаршем короткие или длинные оболочки «Натурин-Р₂» и туго перевязать. Колбасы поместить на 1 нед в прохладное

ности. Весь фарш интенсивно перемешать в течение примерно 10 мин. Фаршем наполнить свиные черевы и перекрутить их на равные отрезки длиной 20 см. Затем положить их

Сырое мясо, а также отваренный и очищенный картофель пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить молоко и пряности. Всю массу тщательно перемешать. Оболочки «Натурин-Р₂» набить колбасным фаршем. Кол-

Замороженное мясо, а также шпик пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Добавить пряности и посолочную смесь. Все перемешать в течение примерно 10 мин. Наполнить фаршем свиные черевы и перекрутить их на равные

проветриваемое помещение до появления красноватого оттенка, затем несколько раз прокоптить холодным дымом.

Грубая итальянская колбаса к ужину

400 г свежей постной говядины,
400 г парной постной свинины,
200 г шпика без шкурки,
30 г посолочной смеси
(примерно 1 ст. ложка
с верхом),
2 чайные ложки белого
молотого перца без верха.

Мясо и шпик предварительно сильно охладить и пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить пряности и тщательно перемешать. С помощью широкой наполнительной

насадки набить фаршем оболочки типа «Трипан» и туго перевязать. Выдержать колбасу в течение 24 ч при комнатной температуре до появления красноватого оттенка, затем поместить в холодильник. Эту колбасу можно использовать в пищу в течение 5 дней. Совет: для приготовления этой колбасы можно использовать также мясо молодых убойных животных. Ни в коем случае не применять замороженное мясо. Колбасу этого сорта можно готовить в течение всего года.

Салями из мяса оленя, косули или из баранины

800 г мяса оленя, косули
или баранины с огузка,
600 г постной свинины
с тазобедренной части,
600 г высококачественного
спинного шпика без шкурки,
60 г посолочной смеси (примерно
3 ст. ложки с небольшим
верхом),
2 ст. ложки белого молотого
перца без верха,
1 чайная ложка кориандра,
1 чайная ложка глюкозы
с верхом,
1 ст. ложка молотого (можно
с помощью кофемолки) тмина
без верха,
2 тертых зубчика чеснока.

Мясо и шпик положить на 3 ч в морозильную камеру. Мясо оленя, косули или баранины пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 3 мм, а свинину пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 8 мм. Из шпика нарезать кубики длиной 0,5 см. Добавить в рубленое мясо пряности и посолочную смесь. Все перемешать в течение 5 мин. Затем добавить мелко нарезанные

кубики шпика и перемешать еще в течение 5 мин. до получения гомогенной массы. Колбасным фаршем набить короткие или длинные оболочки «Натурин-Р₂» и туго перевязать. Колбасы хранить в течение 3 нед в прохладном проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, после чего несколько дней коптить холодным дымом.

Итальянская колбаса по-крестьянски

1000 г постной свинины
с лопатки или тазобедренной
части, 250 г постной говядины,
750 г очень жирной свиной
грудинки без шкурки,
60 г посолочной смеси (примерно
3 ст. ложки с небольшим
верхом),
2 ст. ложки белого молотого
перца без верха,
1 чайная ложка молотого
мускатного ореха,
1 чайная ложка молотого
сладкого перца.

Сильно охлажденное мясо и шпик пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм). Смешать пряности и посолочную смесь, посыпать ими фарш. Все перемешать в течение 10 мин. С помощью широкой набивочной насадки набить фаршем короткие или длинные оболочки «Натурин-Р₂» и туго перевязать.

Хранить колбасы при температуре примерно 15 °С до появления красноватого оттенка. Затем колбасы коптить холодным дымом до тех пор, пока они не приобретут красивую желтовато-золотистую окраску.

Если необходимо приготовить итальянскую колбасу более нежной консистенции, то мясо и шпик следует пропустить через мясорубку, используя решетки с отверстиями диаметром 4,5 мм. Колбасы этого сорта можно готовить также из мяса молодых убойных животных.

Грубая домашняя колбаса к чаю

700 г свежей постной свинины,
300 г свежего шпика без шкурки,
30 г посолочной смеси (примерно
1 ст. ложка с верхом),
1 ст. ложка белого молотого
перца без верха,
1 чайная ложка сладкого пер-
ца без верха,
1 чайная ложка семян
горчицы с верхом.

Постное мясо и шпик после глубокого охлаждения пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Добавить пряности и тщательно перемешать. Набить короткие оболочки «Нату-

рин-Р₂» и туго перевязать. После 12-часовой просушки в проветриваемом помещении многократно прокоптить холодным дымом. Через некоторое время такую колбасу можно употреблять в пищу.

Совет: для приготовления колбасы этого сорта можно использовать мясо молодых животных. Ни в коем случае не использовать замороженное и вновь оттаявшее мясо. Такую колбасу можно изготавливать в любое время года, за исключением летних месяцев.

Итальянская колбаса с луком или чесноком

700 г свежей постной свинины,
300 г шпика без шкурки,
30 г посолочной смеси (примерно 1 ст. ложка с верхом),
1 ст. ложка белого молотого перца без верха,
чеснок или лук по вкусу.

Сильно охлажденное мясо и шпик пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 или 8 мм). Добавить пряности и тщательно перемешать.

Набить фаршем трипановые оболочки и туго перевязать. В течение 1 дня хранить колбасы в подвешенном состоянии при комнатной температуре до появления красноватого оттенка, затем хранить в холодильнике. Приготовленную колбасу употреблять в пищу в течение нескольких дней.

Совет: для приготовления колбасы этого сорта нельзя использовать замороженное и вновь оттаявшее мясо. Для ее приготовления можно использовать мясо молодых животных. Колбасы этого сорта можно готовить в течение всего года.

Воздушно-сухие салями

2000 г смешанного фарша (говядина и свинина),
50 г посолочной смеси (примерно 2 ст. ложки с большим верхом),
2 ст. ложки белого молотого перца без верха,
2 чайные ложки глюкозы,
1 чайная ложка майорана с верхом,
1 чайная ложка тмина с верхом,
 $\frac{1}{2}$ тертого зубчика чеснока.

Добавить в свежеприготовленный фарш пряности, тщательно перемешать в течение 5 мин. Наполнить фаршем свиные черевы и перекрутить на колбаски длиной 25—30 см. Хранить их в прохладном, затемненном, проветриваемом помещении. Примерно через 3 нед

колбаски готовы к употреблению в пищу. Колбасы этого сорта можно готовить в течение всего года, но при этом температура воздуха в помещении не должна превышать 18 °С.

Колбаса-«отшельник»

1000 г постной свинины
с тазобедренной части,
1000 г постной говядины
с огузка,
500 г высококачественного
спинного шпика без шкурки,
90 г посолочной смеси (при-
мерно 3 ст. ложки с верхом).
2 ст. ложки белого молотого
перца без верха,
1 ст. ложка молотого душис-
того перца без верха,
2 тертых зубчика
чеснока,
1 чайная ложка глюкозы
с верхом.

Мясо и шпик положить на 3 ч в морозильную камеру. Говядину, свинину и соль пропустить через мясорубку, используя для мяса решетку с отверстиями диаметром 4,5 мм, а для шпика решетку с отверстиями диаметром 8 мм. Добавить в фарш пряности и соль и хорошо перемешать в течение 10 мин. Наполнить фаршем короткие или длинные оболочки «Натурин-Р₂». Через 3 нед колбасы приобретают красноватый оттенок. Затем их в течение 1 нед коптят один раз в день холодным дымом.

Мясо и шпик положить на 3 ч в морозильную камеру. Говядину, свинину и соль пропустить через мясорубку, используя для мяса решетку с отверстиями диаметром 4,5 мм, а для шпика решетку с отверстиями диаметром 8 мм. Добавить в фарш пряности и соль и хорошо перемешать в течение 10 мин. Наполнить фаршем корот-

Вкусные блюда из колбасы и с колбасой

Рецепты рассчитаны, как правило, на четырех человек.

Жареная кровяная колбаса по-домашнему

500 г кровяной колбасы,
мука,
свиной топленый жир,
1 большая головка репчатого лука.

Кровяную колбасу нарезать кружками толщиной 2 см и обвалять с обеих сторон в муке. Растопить

свиной жир, кружки колбасы поджарить с обеих сторон до образования хрустящей корочки. Лук очистить, мелко порезать и поджарить в жире. Подавать на блюде.

Гарнир: черный ржаной хлеб или ржанные хлебцы.

Крестьянская ливерная колбаса

500 г грубой ливерной колбасы,
1 большая головка
репчатого лука,
5 ст. ложек растительного масла
4 ст. ложки уксуса,
2 чайные ложки перца,
соль.

Очистить ливерную колбасу от оболочки, нарезать кружками. Лук очистить и мелко порезать. Кружки колбасы и нарезанный лук положить в глубокую тарелку. Из масла, уксуса

и зерен перца приготовить маринад. Полить им кружки колбасы и лук. Всю массу тщательно перемешать и оставить на некоторое время. Посолить по вкусу.

К этому блюду следует подать ароматный крестьянский хлеб и рюмку водки.

Ароматное жаркое из колбасы и ветчины

800 г картофеля «в мундире»,
1 головка репчатого лука,
300 г вареной колбасы из соленого окорока по-крестьянски,
100 г сырой ветчины,
свиной топленый жир,
перец и соль.

Картофель очистить и нарезать кружками. Лук очистить и мелко нарезать. Колбасу и ветчину нарезать небольшими кубиками. Свиной жир растопить. Кубики колбасы,

ветчины и кружки картофеля, а также нарезанный лук поджарить в жире, часто помешивая. Соль и перец добавить по вкусу.

В качестве гарнира рекомендуются свежие овощные салаты.

Дешевая колбаса из крупноизмельченного сырья по-домашнему с уксусом и растительным маслом

500 г дешевой колбасы из крупноизмельченного сырья по-домашнему,
1 маленькая головка репчатого лука,
5 ст. ложек растительного масла,
4 ст. ложки уксуса,
черный перец и соль.

Колбасу следует приготовить согласно приведенному выше рецепту. В качестве гарнира рекомендуется ароматный крестьянский хлеб с тмином.

Колбаса с добавлением порошка кэрри

4 свиные колбаски для жарения,
2 маленькие головки
репчатого лука,
свиной топленый жир,
мука,
1 небольшая банка томатной
пасты,
4 ст. ложки бульона,
порошок кэрри.

Колбаски оставить на 10 мин в закрытой кастрюле с горячей водой. Лук очистить, нарезать кружками и слегка поджарить в жире. Вынуть колбаски из горячей воды, обвалить в муке и поджарить до об-

разования румяной корочки. Томатную пасту добавить в бульон и полить им горячие колбаски. Посыпать порошком кэрри по вкусу. Или: колбаски поджарить с луком, разрезать по длине, посыпать порошком кэрри и приправить томатной пастой из тюбика. В качестве гарнира рекомендуется ржаной хлеб.

Домашняя языковая колбаса в красном винном соусе

500 г домашней языковой колбасы,
2 маленькие головки
репчатого лука,
1/2 л красного вина,
30 г сливочного масла.

Мелко порезать очищенный лук и слегка поджарить в растопленном сливочном масле. Очистить колбасу от оболочки и

нарезать маленькими кусочками. Смешать с луком, добавить вино и тушить на слабом огне примерно 10 мин. В качестве гарнира рекомендуются ржаные сорта хлеба и сливочное масло.

Зеленый салат из колбасы и ветчины

150 г салями,
150 г вареной ветчины,
2 зеленых стручка перца,
1 небольшая банка пикулей,
4 ст. ложки растительного масла,
3 ст. ложки уксуса,
перец и соль по вкусу.

Стручки перца очистить от семян, вымыть и нарезать полосками. Ошпарить горячей водой и выдержать в ней в течение 15 мин. Вынуть стручки из воды, дать стечь воде. Колбасу

и ветчину нарезать полосками. Пикнули измельчить и добавить к стручкам перца. Из уксуса, масла и пряностей приготовить маринад. Все тщательно перемешать. Настоять несколько часов и еще раз по вкусу добавить пряности.

Салат из домашней колбасы

300 г домашнего окорока к пиву
или домашней краковской
колбасы,
200 г домашней языковой колбасы
или кровяной колбасы
с добавлением сердца,
2 маленькие головки
репчатого лука,
3 ст. ложки растительного масла,
3 ст. ложки уксуса,
горчица.

Очистить окорок (колбасу) от оболочки, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, мелко нарезать и добавить к колбасе. Из уксуса, масла, соли и горчицы приготовить маринад, полить им колбасу и все смешать.

Жареные колбаски на вертеле

4 пары колбасок для жарения,
4 яйца, сваренных вкрутую,
8 головок лука-порея,
вертела.

Небольшое количество сливочного масла растопить на сковороде. Колбаски варить в кипящей

воде в течение 10 мин, а затем осторожно поджарить их на малом огне так, чтобы не лопнула оболочка. К каждой жареной колбаске положить половину яйца, сваренного вкрутую, и лук-порей. Нанизать на вертел. В качестве гарнира рекомендуются хлебцы, хрен и горчица.

Колбаски в тесте с тмином

4 пары колбас для жарения
или гриля,
200 г муки ржаной,
100 г сливочного масла.
1 яйцо,
1 щепотка мускатного ореха,
1 чайная ложка соли,
горчица,
1 головка репчатого лука,
20 г сливочного масла,
1 желток,
тмин.

Из муки, масла, яйца, мускатного ореха и соли замесить тесто, раскатать. Вырезать прямоугольники по длине колбас. Намазать колбасы горчицей и положить каждую на лепешку из теста. Лук очистить, мелко нарезать и слегка поджарить в горячем масле. Вдоль каждой колбас-

ки по всей длине положить 1 чайную ложку мелко нарезанного лука. Колбаски завернуть в тесто и смазать желтком. Посыпать тмином и печь в течение 30 мин при среднем огне до появления золотисто-желтой корочки.

Колбасное «фондю»

150 г колбас различных сортов
в расчете на одного
человека (например, вареная
колбаса из соленого окорока,
ветчина к пиву,
краковская колбаса,
мортаделла,
салями,
польская вареная),
растительное масло,
различные соусы, например
кетчуп,
острый, цыганский, соевый.

Колбасы разных сортов
нарезать маленькими ку-
биками, смешать и разло-
жить на приготовленные
тарелки. В кастрюлю на
 $\frac{3}{4}$ ее объема налить расти-
тельное масло и разогреть
на плите. Поддерживать
в ней высокую темпера-
туру. Любой гость, поль-
зуясь вилкой «фондю», бе-
рет понравившийся ему
кусочек колбасы и доводит
его до полной готовности,

окунув в горячее масло, затем макает его в любой соус
на выбор. К этому блюду подают белый хлеб и пиво.

Рубленая свинина с пряностями (фарш)

125 г грубонарубленной
свинины в расчете на одного
человека,
соль,
черный крупный перец,
репчатый лук.

Свинину пропустить через
мясорубку (диаметр отвер-
стий решетки 8 мм), доба-
вить соль в большом ко-
личестве, перец грубого
помола, а также мелко
нарезанный лук.

Рубленую свинину с пряностями (фарш) рекомендуется
намазывать на половинки булочек со сливочным мас-
лом. В качестве гарнира можно использовать несколько
кружков огурца, уложенных веером. Следует принять во
внимание, что для употребления пригоден только аб-
солютно свежий фарш. Тот, кто сам размалывает мясо,
может одновременно пропустить через мясорубку и лук.

«Голубой кончик» (франкское блюдо)

8 грубых колбасок для жарения,
1 л воды,
5 ст. ложек уксуса,
1 чайная ложка сахара,
1 чайная ложка соли,
10 зерен перца,
10 семян горчицы,

Все варить до тех пор,
пока не будет мягким.
Уменьшить огонь. Опус-
тить в кастрюлю на 10
мин колбаски. Подавать с

2 лавровых листа,
3 небольшие головки
репчатого лука,
нарезанных тонкими кружками.

бульоном и луком, а также
с ароматным крестьян-
ским хлебом.

Жареная колбаса в шампанском

8 колбасок,
400 г свежих шампиньонов,
1 чашка бульона из телятины,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки мясного
экстракта,
1 маленькая бутылка шампанского,
1 ст. ложка лимонного сока,
соль и перец.

Колбаски слегка поджа-
рить на масле вместе с по-
мытыми и нарезанными
кружками шампиньонами.
Затем вынуть колбаски,
очистить от оболочки и
нарезать кусочками дли-
ной около 3 см. Снова

добавить к шампиньонам. Подлить чашку бульона из
телятины, в котором разведена $\frac{1}{2}$ чайной ложки мяс-
ного экстракта. Варить на слабом огне. Примерно через
5 мин добавить шампанское и 1 ст. ложку лимонного
сока. Все смешать, приправить солью и перцем. Варить
еще 10 мин на слабом огне в закрытой посуде. К это-
му блюду подают ароматный белый хлеб или замешан-
ные на воде хлебцы.

Красно-белое колбасное ассорти (по-пфальцски)

250 г дешевой колбасы без
добавления крови и такое же
количество дешевой колбасы
с добавлением крови,
2 ст. ложки винного уксуса,
горчица,
1 щепотка соли,
1 щепотка сахарного песка,
1 ст. ложка тертого лука,
4 ст. ложки растительного
масла,
тмин.

Все смешать до получения
гомогенного соуса. Колба-
сы нарезать полосками
толщиной 1 см, полить
их маринадом и тщательно
перемешать. Оставить на
30 мин. Перед тем как
подать блюдо на стол, его
следует приправить пер-
цем грубого помола и до-

бавить еще немного тмина. Лучше всего подавать это
колбасное ассорти с ароматным крестьянским хлебом,
яблочным вином или пивом.

Содержание

Предисловие к русскому изданию	5
Предисловие к немецкому изданию	6
Некоторые сведения о колбасных изделиях	8
Мясо, из которого готовят колбасы	14
Что необходимо для изготовления колбас	23
Технические указания по набивке колбасных оболочек	31
Консервирование	34
Немного о копчении	38
Советы по хранению колбас	45
Самодельная печь для горячего копчения колбас	48
Рецептурная часть	50
Гриль-колбасы для жарения	50
Крестьянская колбаса для жарения	51
«Забавная» колбаса с пряностями	51
Аппетитная колбаса-промилле	52
Прима-колбаса с шампанским	52
Пряная колбаса с паприкой	53
Грубая сырая колбаса для обжаривания	53
Гриль-трубочки «Кевапчичи»	54
Нежирная гриль-колбаса	54
Биодietetическая колбаса	54
Диетическая колбаса для жарения	55
Грубая диетическая колбаса для жарения	55
Колбасы горячего приготовления	55
Домашний окорок к пиву	57
Крестьянская польская колбаса	57
Келейная колбаса	58
Домашняя вареная салями	59
Домашняя краковская	59
Сельская мортаделла	60
Домашняя мозговая колбаса	60
Вареная колбаса из соленого окорока по-крестьянски	61
Чесночные колбаски	61
Домашние дебреценские колбаски	62
Диетическая говяжья колбаса	62
Нежирная говяжья колбаса	62
Паштеты	63
Паштеты из телячьей или свиной печени	63
Печеночный паштет с сардинами	64
Паштет из печени птиц	64
Лакомый паштет из свиной печени	65
Паштет из мяса дичи	65
Охотничий паштет	66
Вареные колбасы	66
Ливерные колбасы	66
Кровяные колбасы	68

Сельская ливерная колбаса	70
Луковая ливерная колбаса	70
Крестьянская ливерная колбаса	71
Грубая крупная колбаса	71
Волнистая колбаса	72
Диетическая колбаса из телячьей печени	72
Домашняя кровяная колбаса	73
Кровяная колбаса с сердцем	73
Домашняя языковая колбаса	74
Диетическая кровяная колбаса	74
Дешевая домашняя колбаса из крупноизмельченного сыра	75
Домашняя колбаса из шкурки	75
Домашний зельц	76
«Забавная» колбаса с крестьянским хлебом	76
Диетическая колбаса из мяса птицы	77
Диетическая домашняя колбаса	77
Сырокопченые колбасы	78
Домашняя салями	82
Мини-салями для гурманов	82
Макси-салями	83
Воздушно-сухая итальянская колбаса	83
Крестьянская салями	84
Крестьянская домашняя колбаса	84
Грубая колбаса с картофелем	85
Колбаса с чесноком	85
Грубая итальянская колбаса к ужину	86
Салями из мяса оленя, косули или из баранины	86
Итальянская колбаса по-крестьянски	87
Грубая домашняя колбаса к чаю	87
Итальянская колбаса с луком или чесноком	88
Воздушно-сухие салями	88
Колбаса-«отшельник»	89
Вкусные блюда из колбасы и с колбасой	89
Жареная кровяная колбаса по-домашнему	89
Крестьянская ливерная колбаса	90
Ароматное жаркое из колбасы и ветчины	90
Дешевая колбаса из крупноизмельченного сыра по-домашнему с уксусом и растительным маслом	90
Колбаса с добавлением порошка кэрри	91
Домашняя языковая колбаса в красном винном соусе	91
Зеленый салат из колбасы и ветчины	91
Салат из домашней колбасы	92
Жареные колбаски на вертеле	92
Колбаски в тесте с тмином	92
Колбасное «фондю»	93
Рубленая свинина с пряностями (фарш)	93
«Голубой кончик» (франкское блюдо)	93
Жареная колбаса в шампанском	94
Красно-белое колбасное ассорти (по-пфальцки)	94