

ухня доступная всем



«Крон уперад»
Минск 1991

ОВОЩНЫЕ ЗАПАСЫ

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Отобранные, небольшого или среднего размера огурцы укладывают в банки целыми или нарезанными. Затем в каждую банку кладут веточку укропа, лавровый лист, по 2 зернышка черного и душистого перца, гвоздику. Затем огурцы заливают маринадом, который приготавливается так: на 3 литра воды добавляют 1,5 литра уксуса, 300 г соли, 250 г сахара и кипятят. После этого банки закрывают крышками, стерилизуют 15 минут и закатывают.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ ИНАЧЕ

Отобранные огурцы уложить в трехлитровые банки, добавить несколько долек чеснока, пучок укропа и залить банки кипятком. Выдержать 3 минуты, затем кипяток слить и сразу же залить кипящим маринадом и закатать. Маринад на одну 3-литровую банку приготавливают так: 6 полных стаканов воды, 2 столовых ложки соли, 1 столовая ложка уксусной эссенции, лавровый лист.

Составление «Крон уперад». 1991.

Обложка. А. Ружо. 1991.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ ПО-ДРУГОМУ

В банки уложить небольшие огурцы, укроп, чеснок, листья смородины, свежий перец и залить кипятком на 15 минут. Затем воду слить и на этой воде сварить маринад, залить им огурцы, накрыть крышками, закатать и сразу же перевернуть банки дном вверх. Желательно покрыть банки одеялом до полного охлаждения. Маринад приготавливается из следующего расчета: на 1 л воды идет 1 ст. ложка соли, половина ст. ложки уксусной эссенции, несколько зерен перца, лавровый лист, гвоздика.

ЕЩЕ РЕЦЕПТ МАРИНОВАНИЯ ОГУРЦОВ

В банки уложить по пучку укропа, несколько долек чеснока, свежий перец, отобранные огурцы, залить рассолом, закрыть крышками, стерилизовать 15 минут и закатать. Рассол приготавливается по такому рецепту: на 3 литра воды идет 6 ст. ложек сахара и 3 ст. ложки соли. Отдельно в каждую банку добавляется по чайной ложке уксуса на литр объема.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ

Отобранные огурцы выдержать в кипятке 2—3 минуты, помидоры — в горячей воде, до 60 градусов. Затем их раскладывают по банкам, перестилая ряды листьями черной смородины, вишни, дуба, хрена, укропом. В каждую банку добавляют свежий перец, 1—2 лавровых листа, 7 штук черного перца, 3—4 зерна душистого перца, 5—7 долек чеснока и наливают 3 ст. ложки уксуса. Затем в банки заливают рассол и стерилизуют 20 минут. После закатки банки ставят вверх дном для охлаждения. Рассол приготавливается по следующему рецепту: на 1 литр воды берут 2 ст. ложки соли и 1 ст. ложку сахара. Рассол нельзя доливать до верха, поскольку при стерилизации огурцы и помидоры выделяют сок и объем увеличивается.

МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

Отобранные зрелые помидоры опустить в горячую воду, промыть, высушить салфеткой, наколоть каждый вилкой и сложить в подготовленные банки, перекладывая веточками укропа. В каждую банку надо добавить 2 дольки чеснока, 6 листочков черной смородины и 6 листочков вишни. Затем в банки заливают кипящий рассол, выдерживают 10 минут, сливают, вновь доводят до кипе-

ния, опять заливают в банки и сразу закрывают. Маринад приготавливается так: на 4 литра воды берут 10 штук лаврового листа, 10 зерен перца черного, 20 зерен душистого перца, 8 штук гвоздики, 4 ст. ложки сахара, 6 ст. ложек соли, 4 ложки уксусной эссенции.

МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, ЛУК

2 кг зрелых помидоров, 2 кг огурцов, 1 кг лука мелко нарезать и уложить слоями в подготовленные банки. Затем залить овощи маринадом, добавить в каждую банку 1 ст. ложку постного масла и стерилизовать 20 минут. Для приготовления маринада, для заливки 5 кг смеси надо взять 1,5 л воды, 4 ст. ложки соли, 6 ст. ложек сахара, 10 ст. ложек уксуса.

МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

Зрелые перцы очищают от семян и на 1 минуту погружают в кипящий маринад. Затем укладывают в банки литрового объема. В каждую банку добавляют по 2 зерна черного перца, 2 зерна душистого перца, лавровый лист и 1 ст. ложку растительного масла. Затем перец заливают кипящим маринадом, и стерилизуют в течение 10 минут. Для маринада на 5 литров воды берут 400 г соли, 200 г сахара, 1 ст. ложку уксуса.

МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ ИНАЧЕ

Зрелый перец очистить от семян, 3 минуты варить в кипятке, затем снять кастрюлю с огня и держать перец 20 минут под крышкой. Затем порезать перец на доли и уложить в банки. Для маринада на 2 стакана воды берут 1 стакан уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 4 дольки чеснока, 6—8 зерен черного перца. Стерилизовать 10 минут.

МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ ПО-ДРУГОМУ

У зрелых перцев обрезать верх, очистить от семян, вымыть и подсушить. Затем перец опускают на 3 минуты в горячий маринад, перекалдывают в банки, заливают тем же маринадом и выдерживают 2 дня. После этого банки закрыть крышками и стерилизовать 15 минут. Маринад для 5 кг очищенного перца приготавливается по такому рецепту: 0,5 л уксуса, 4 стакана воды, 0,5 стакана соли, 0,5 стакана постного масла, 0,5 стакана сахара, специи, 2 дольки чеснока.

МАРИНОВАННЫЕ КАБАЧКИ

Отобранные кабачки очистить от кожуры, нарезать на ломтики толщиной до 2 см и уложить в подготовленные банки. В каждую банку добавить ветку укропа, несколько долек чеснока, 4—5 зерен перца и залить

маринадом. Затем банки стерилизуют в течение 10—15 минут. Для приготовления маринада на 1 л воды берут 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку соли. Отдельно в каждую банку добавляют 2 ст. ложки 9-процентного уксуса.

МАРИНОВАННЫЕ ПАТИССОНЫ

Патиссоны маринуются по тому же рецепту, что и кабачки.

САЛАТ НА ЗИМУ

3 кг зеленых помидоров и 1 кг репчатого лука мелко нарезают ножом, 1 кг моркови нарезают на бурачной терке. Все это складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют 300 г растительного масла, полный стакан томатного соуса, 8 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, держат на маленьком огне полчаса, а затем тушат на среднем огне полчаса и раскладывают по банкам.

САЛАТ ЗИМНИЙ ПО-ДРУГОМУ

3 кг зеленых помидоров, 1,5 кг репчатого лука нарезать мелкими дольками, 1,5 кг моркови нарезать на крупной терке. Все это сложить в эмалированный таз, добавить 100 г соли и выдержать 12 часов. Затем слить излишек сока из салатной массы, залить ее горячим маринадом, хорошо перемешать, поста-

вить на огонь, довести до кипения и варить полчаса. После этого салат разложить по банкам, простерилизовать и закатать. Для приготовления маринада надо взять 300 г 9-процентного уксуса, 300 г растительного масла, 300 г сахара, 5—6 зерен черного перца, 4—5 штук лаврового листа. После закипания маринад отцеживают.

САЛАТ ТРЕХЦВЕТНЫЙ

Берут равные количества цветной капусты, красного и зеленого перца. Цветную капусту разделяют на соцветия, перец очищают от семян и нарезают полосками. В литровые банки эти овощи укладывают так: слой красного перца, затем слой зеленого перца, затем цветную капусту и снова слой красного перца и т. д., пока банка не заполнится. Для пикантности добавляют зелень петрушки, которую помещают между полосками зеленого перца. Овощи придавливают легкой деревянной крестовиной и заливают рассолом. Хранят этот салат в холодном помещении, в холодильнике, закрыв крышками. Рассол приготавливается в следующей пропорции: 500 г воды, 500 г винного уксуса, 80 г соли.

САЛАТ ДУНАЙСКИЙ

Сладкий красный перец очищают от семян и нарезают полосками шириной 1 см, добавляют нарезанные дольками зеленые томаты и тонко нарезанный репчатый лук. Затем добавляют тонко нарезанную морковь, которую выдерживают четыре минуты в подсоленной и закипяченной воде. Смесь овощей хорошо перемешивают, солят по вкусу и укладывают в литровые банки, после чего заливают маринадом. Он приготавливается в расчете на 5 кг овощей так: уксуса 400 г, растительного масла 350 г; в каждую банку добавляется 2 зерна душистого перца, 3 зерна гвоздики, половинка лаврового листа. Банки стерилизуют 25 минут и закатывают.

Для приготовления 5 кг салата берут: нарезанного перца 2,5 кг, нарезанных зеленых томатов 1 кг, нарезанной моркови 1 кг, репчатого лука 0,5 кг.

ПАПРИКАШ

Для приготовления этого блюда берут 3 кг сладкого зеленого или красного перца и 5 кг красных зрелых помидоров. Еще из 4 кг зрелых помидоров готовят томатный сок. Перец моют, удаляют семена и режут на полоски, которые ошпаривают слабо подсоленной водой. После этого полос-

ки перца при сгибании не должны ломаться. На дно подготовленной банки укладывают помидоры и нарезанную зелень петрушки, затем на треть объема перец, сверху вновь томаты и петрушку. Банки заливают горячим томатным соком, добавляют соль по вкусу и стерилизуют в течение 1 часа.

АДЖИКА

Для приготовления этой приправы в большом количестве берут 25 зрелых помидоров, 10 штук сладкого перца, 10 средних луковиц, 5 морковок, 5 яблок, 2 стручка жгучего перца, 4 головки чеснока. Все это следует пропустить через мясорубку, добавить 500 г растительного масла, 50 г соли, 100 г сахара, перемешать в кастрюле и поставить на огонь. Сразу по закипании разлить по стерилизованным банкам и закатать.

АДЖИКА ПО-ДРУГОМУ

Взять 10 зрелых помидоров, 7 штук сладкого красного перца, 1 стручок жгучего перца, 2 головки чеснока, 2 яблока. Пропустить все это через мясорубку, добавить по вкусу соль и молотый черный перец. Хорошо перемешать, разложить в поллитровые банки и пастеризовать в течение 40 минут. Затем закатать. Хранить в прохладном месте.

ТОМАТНЫЙ СОК-

Красные помидоры разваривают, протирают через частое сито, добавляют по вкусу соль и разливают по банкам, которые стерилизуют 15 минут и закатывают.

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

Взять 10 баклажанов, 10 крупных зрелых помидоров и по 5 штук сладкого красного и зеленого перца. Баклажаны и перец очистить, нарезать, поджарить в растительном масле и пропустить через мясорубку. Помидоры натереть на терке. Полученную томатную массу варить в кастрюле до тех пор, пока половина не выварится. Затем в большой кастрюле соединяют перец, баклажаны с томатным соусом, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, соль и хорошо перемешивают. Этой теплой смесью наполняют банки и стерилизуют в течение часа. Зимой при употреблении этой икры к ней добавляют измельченный чеснок и растительное масло.

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ МАРИНОВАННАЯ

Взять 10 баклажанов, сладкого зеленого перца 10 штук, 10 среднего размера луковиц, 10 средних помидоров, 3 головки чеснока. Баклажаны очистить и нарезать кру-

жочками, перец очистить и нарезать половинками. В большую кастрюлю уложить баклажаны, перец, затем целиком лук, разобранный на зубки чеснок, сверху поместить помидоры, залить стаканом растительного масла, влить стакан уксуса, в котором размешать 1 ст. ложку соли. Кастрюлю поставить на средний огонь, довести до кипения, выключить огонь, держать овощи 20 минут под крышкой, затем разложить в банки и стерилизовать 20 минут.

БАКЛАЖАНЫ ОСТРЫЕ

Взять 5 кг баклажанов, помыть, очистить, порезать кружочками толщиной полсантиметра, посолить и выдержать 20 минут, чтобы вышла горечь. Затем кружочки с двух сторон обжарить в растительном масле до румяной корочки. После остывания баклажаны надо обмакнуть с обеих сторон в острую смесь и уложить в банки. Острая смесь готовится по следующему рецепту: из расчета на 5 кг баклажанов надо взять 150 г горького перца, 2 стакана очищенного чеснока, 400 г сладкого перца. Все это пропускается через мясорубку, затем добавляют 250 г растительного масла, стакан уксуса, соль по вкусу. Все тщательно перемешивают и укладывают в банки. Стерилизовать в течение 10 минут и закатать.

[/ МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ (ОБЩИЙ РЕЦЕПТ)

Грибы очистить, хорошо промыть и варить до готовности в соленой воде. Когда грибы готовы, они опускаются на дно кастрюли, и рассол становится совсем прозрачным. При варке грибы необходимо шумовать. Затем грибы снимают на дуршлаг и укладывают в банки, заливают маринадом, стерилизуют в течение 20 минут и закатывают. Маринад приготавливается по следующему рецепту: на 1 стакан воды берут 150 г уксуса, или 1 ст. ложку уксусной эссенции, 1 чайную ложку соли, 1 чайную ложку сахара, 8 штук черного перца, 2 горошины душистого перца, 2 лавровых листа, 6 зерен гвоздики, кусочек корицы. Все это смешивается и доводится до кипения.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ

Из расчета на ведро надо взять 6 крупных кочанов, 3 морковки, 3 ст. ложки тмина, 6 ст. ложек соли, 3 ст. ложки сахара. Капусту освободить от кочерыжек и тонко шинковать, морковь почистить и натереть на крупной терке. Капусту, морковь и тмин смешать в кастрюле и давить руками, пока смесь не выделит первый сок. Затем капуста закладывается в ведро слоями примерно по 10 см, посыпается соответствующей

щей долей сахара и соли и уминается скалкой. Когда ведро заполнено, в центр его, чем поглубже, вставляется скалка, и ведро ставится на 3 дня в теплое место. Квашение накрывается холстиной. Дважды в день капусту следует «толочь» той же скалкой, что способствует соковыделению и удалению горечи.

КОРНИШОНЫ

Для приготовления корнишонов выбираются молодые огурчики узкоплодных сортов длиной 5—8 см. Затем кипятится крепкий рассол (на три литра воды берут три стакана соли). В этот кипящий рассол опускают огурцы и снимают емкость с огня. Огурчики находятся в рассоле, пока он не остынет. После этого следует приготовить маринад по следующему рецепту: на 3 литра воды берут 1 литр уксуса, 300 г соли, 12 штук перца черного, лавровый лист. Огурчики вынимаются из рассола на решето, им дают обсохнуть и загружают в маринад. Кипятят на слабом огне полчаса. Затем огурцы перекладывают в банки, заливают этим же маринадом, стерилизуют 15 минут и закатывают.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ С САХАРОМ

Из расчета на ведро нашинковать 10 средних кочанов капусты, нарезать ломтиками 4 крупных яблока, 4 груши, мелко нарезать 20 слив. Укладывать капусту слоями толщиной 9—10 см, немного солить, перекладывать слоями из фруктов. Когда капуста закиснет следует слить сок. Из расчета на каждый литр рассола надо добавить 0,5 кг сахара, вскипятить, дать остынуть и залить этим раствором капусту. Сладкая капуста не стоит долго, поэтому, хоть она и очень вкусна, ее нельзя заготавливать много. Ведро — самая удобная мера.

ПИКУЛИ

Пикули — это молодые мелкие овощи, маринованные с пряностями. Для их приготовления берут нарезанную кружочками морковь, совсем маленькие огурчики, стручки сахарного гороха и фасоли, стебельки салата, мелкие головки лука, кочешки молодой цветной капусты, зеленые сливы, спаржу, баклажаны, сладкий перец. Все эти овощи следует досуха протереть, сложить в эмалированный таз и пересыпать солью. В соли они выдерживаются одни сутки при частом перемешивании. Потом их обтирают от соли, складывают в банки и заливают остуженным

маринадом, который приготавливается по следующему рецепту: на 1 литр воды 1 литр уксуса, 50 г соли, 50 г сахара, стручок красного перца, чайную ложку горчицы. Затем пикули стерилизуют в течение 10—15 минут и закатывают.

БОРОВИКИ ЖАРЕНЫЕ

Молодые боровики очистить, промыть, высушить полотенцем и поджарить в растительном масле до половины готовности. Затем сложить грибы в стеклянные банки и залить тем маслом, в котором грибы жарились. Складывать грибы в банку следует шляпками вверх, а масло должно покрывать грибы полностью. Зимой перед подачей к столу, грибы дожаривают до полной готовности.

Точно так можно приготовить на зиму жареные рыжики и лисички.

ПРИПРАВА ИЗ БОРОВИКОВ

С вымытых и обсушенных грибов снимается верхняя кожица. Затем боровики нарезаются на небольшие кусочки и выкладываются на поддон. Поддон с грибами устанавливается в нагретую духовку или в печь после топки. Повторять сушку следует несколько раз, пока грибы не высохнут

полностью. Затем размолоть сухие грибы в порошок на электрической или ручной мельнице, засыпать в банки и плотно закрыть. Этот порошок из боровиков — прекрасная приправа для бульонов и соусов.

Аналогично можно приготовить грибной порошок из других грибов, подходящих для сушки.

РЫЖИКИ СОЛЕННЫЕ

Свежие собранные рыжики хорошо вытереть (мыть нельзя), сложить в ведро шляпками вверх, пересыпая солью. Соли на ведро рыжиков берется 2 стакана. Сверху на грибы кладется кружок, который нагружается камнем. Через день — два рыжики уже можно употреблять в пищу.

ШАМПИньОНЫ МАРИНОВАННЫЕ

Шампиньоны очистить от верхней кожицы, вскипятить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Когда грибы остынут, сложить в банки, пересыпая солью, черным и красным перцем, затем залить маринадом. Банки с шампиньонами стерилизовать 10—15 минут и закатать.

В нашей государственной торговле шампиньонов не бывает, да и в частной торговле они появляются редко, хотя разведе-

ние их не требует особого умения. Это может сделать каждый на своем дачном участке. Надо выкопать ров глубиной полметра и любой ширины, наполнить его до краев конским навозом, а наверх насыпать чернозем слоем 30 см. На этой грядке и сеются шампиньоны следующим образом: грибы с корнями режутся на крупные куски и закладываются в землю на глубину 5 см. Недели через три шампиньоны полезут из земли. Каждый раз, собирая урожай, следует некоторую часть из них вновь разрезать на куски и рассаживать на грядке. По своим вкусовым свойствам шампиньоны равноценны боровикам.

МЯСНЫЕ ЗАПАСЫ

Незатейливую коптильню может сделать каждый. Для этого надо сбить из досок ящик с шириной боковых стенок 1 метр и высотой 1,5 метра без нижней стенки. В верхней части вырезают дыру для установки дымоотводящей трубы. В боковой стенке делают дверку, через которую в ящик помещают продукты для копчения. Затем выкапывают ямку под очаг и отрывают неглубокий ров длиной 1 метр, соединяющий очаг с коптильней. В ров закладывают трубу и присыпают землей. В ямке разжигают костер и прикрывают огонь листом

1



жести. Дым проходит по трубе и попадает в коптильню. В качестве топлива лучше использовать щепки ольхи и ветки можжевельника.

ФИЛЕ КОПЧЕНОЕ

Из куска свиного филе удаляют кости и укладывают на 2 недели в переваренный и охлажденный рассол. Для приготовления рассола надо взять 5 литров воды, 900 г соли, 15 г селитры, 25 г сахара. Через две недели филе промывают холодной водой, просушивают полотенцем, перевязывают шпагатом, подсушивают и коптят, пока мясо не обретет бурый цвет. После этого филе можно хранить в проветриваемом холодном месте, обернув бумагой или марлей (от пыли и мушек) и подвесив. Срок хранения — 2—3 месяца.

РУЛЕТ ИЗ ГРУДИНКИ

Для рулета используется грудная часть свиной туши. Мясо освобождают от ребер и помещают на две недели в переваренный и охлажденный рассол. Для приготовления рассола берут на 5 л воды 1,25 кг соли. Затем просоленное мясо промывают холодной водой, процеживают, сушат полотенцем и расстилают на столе. Грудинку натирают

толченым чесноком, посыпают черным и красным перцем и скручивают в рулет, который перевязывают шпагатом с частотой 2—3 см. Коптят рулет до бурого цвета. Хранится рулет в прохладном месте. Срок хранения — до 2 месяцев. Рулет можно сварить. Вареный рулет хранится 15—20 дней.

КОЛБАСА КРЕСТЬЯНСКАЯ

Взять 2 кг свинины, 2 кг говядины (разумеется, без костей и жира), нарезать нетолстыми кусками и хорошо отбить. Затем нарубить мясо мелкими кусочками. Взять 600 г сала и также мелко нарубить. Положить мясо и сало в эмалированную посуду, добить 200 г соли, 15 г крупно истолченного перца, чайную ложку истолченного кориандра, 6 г гвоздики, 600 г (три стакана) воды. Все это следует хорошо перемешать. Затем посуду накрывают и ставят на сутки в прохладное место. После этого приготовленным мясом плотно набивают промытые кишки. Колбасы лучше всего прокоптить. Если коптильни нет, то их можно просушить в проветриваемом прохладном месте.



КОЛБАСА СВИНАЯ

Взять 800 г хорошей свинины и пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Мелко нарезать 200 г сала. Смешать мясо с салом и добавить 25 г соли, 2 г черного перца, 5 г красного перца, 2 г тмина, и мелко нарезанную средней величины луковичу. Все это старательно вымесить, и наполнять смесью тонкие промытые кишки. Колбасу сушат в прохладном проветриваемом месте. Если есть коптильня, то колбасу следует прокоптить, что придаст ей отменный вкус.

КОЛБАСА ГОВЯЖЬЯ

Килограмм говядины пропустить через мясорубку, полкило сала мелко нарубить и смешать с мясом. Добавить 25 г соли, 3 г черного перца. Смесью старательно вымесить и выдержать ночь в посуде. Затем набивать в широкие сухие говяжьи кишки. При сушке эту колбасу каждый вечер прокатывают скалкой и помещают между двух досок, а сверху кладут груз. Утром колбасу подвешивают на сушку.

КОЛБАСА СВИНАЯ

Два килограмма свинины пропустить через мясорубку дважды, добавить 50 г соли, 10 г сахара, 3 г черного перца, 4 г красного перца, 2 столовых ложки крахмала, ложку толченого кориандра, несколько долек чеснока. Все это старательно перемешать, добавить 200 г бульона, вновь перемешать, и полученным фаршем набить кишки. Затем связать их кольцами и коптить в горячем дыму 12 часов. Колбасы хранятся до 8 месяцев в прохладном месте.

КОЛБАСА ФИЛЕЙНАЯ

Килограмм свиного филе с небольшими прослойками жира натереть смесью следующего состава: 15 г соли, 5 г сахара, 3 г черного перца, 3 истолченных лавровых листа, 2 истолченных ягоды можжевельника. Приготовленное мясо выдерживают сутки в прохладном месте, затем обсушивают полотенцем, заворачивают в целлофан, перевязывают шпагатом и коптят в холодном дыму. Хранят колбасу в прохладном месте.

КОЛБАСА СУХАЯ

Для приготовления сухой колбасы по этому рецепту берут говяжье, баранье или козье мясо с прослойками жира. Можно

использовать смесь разного мяса. При недостатке жира можно добавлять сало или срезаанный говяжий жир. Мясо солят, выдерживают в посуде ночь, сливают сок и пропускают через мясорубку. На каждый килограмм мяса добавляют 25 г соли, 3 г черного перца, 1 г душистого перца, 1 г чабреца. Если имеется селитра, то добавляют еще 0,5 г селитры. Смесь старательно вымешивают, выдерживают сутки и набивают в сухие говяжьи кишки. Колбасы подвешивают в проветриваемом месте и сушат в течение месяца. При сушке колбасу каждое утро и каждый вечер прокатывают (прессуют) скалкой. Хранить колбасу следует в прохладном сухом месте. Срок хранения — до полугода.

СУХАЯ КОЛБАСА ПО-ДРУГОМУ

Берут 1 кг свинины, 0,5 кг говядины, 750 г сала, нарезают, солят и выдерживают в холодной месте 2 дня. Затем мясо пропускают через мясорубку. На каждый килограмм колбасной смеси добавляют 25 г соли, 2 г сахара, 2 г черного перца, 1 г тмина, 1 г душистого перца. Все это тщательно вымешивают и выдерживают ночь, чтобы мясо пропиталось запахом пряностей и специй. Затем этим фаршем туго набивают сухие говяжьи или свиные кишки, которые подвешивают в проветриваемом помещении для

сушки. Эту колбасу сушат медленно, до 2 месяцев. Для облегчения сушки следует время от времени прокатывать колбасу скалкой.

СУХАЯ КОЛБАСА «ВЯЛИКОДНАЯ»

Килограмм свинины и килограмм говядины порезать мелкими кусками, пересыпать 30 г соли и поставить в холодное место на 2 дня. Затем мясо пропустить через мясорубку два раза, прибавить 10 г сахара, 4 г селитры (необязательно), 3 г перца, 2 г майорана, 100 г спирта. Массу перемешать. Мелко нарезать 400 г свиного сала и перемешать с мясным фаршем. Подготовленное мясо уложить в плоскую посуду слоем Ю—12 см и выдержать 3 дня в холодном месте. Затем набивать этим фаршем прямые кишки длиной до полуметра. Концы завязать бечевкой и повесить в прохладном проветриваемом помещении на 3—4 дня. После этого колбасы следует коптить в холодном дыму до того состояния, пока оболочка не сморщится. После этого колбасы выдерживаются два месяца в прохладном помещении. За это время они созревают и приобретают великолепный вкус.

КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ

Взять 1 кг свиной мякоти, полкило телятины и порезать кусочками. Затем посыпать смесью следующего состава: соль 40 г, сахар 10 г, майоран 2 г, полложки кориандра, черный перец 3 г, душистый перец 1 г. После этого мясо выдерживается ночь в прохладном месте, пропускается через мясорубку, и к нему добавляют 2 стакана бульона. Все это тщательно перемешивается, и готовым фаршем набивают тонкие кишки, которые перевязываются через каждые 20 см. Круги из этих небольших колбасок надо коптить в горячем дыму, а затем отварить на слабом огне в течении получаса.

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

Взять 700 г свинины, добавить 300 г говядины, пропустить через мясорубку, добавить 2 г соли, 2 г черного перца, 3 г сахара, 2 г майорана, 1 г чабреца, 2 г тмина, головку чеснока. Фарш старательно перемешать и набить им промытые кишки. Колбасу отварить в подсоленной воде и обжарить в свином жиру.

ЗЕЛЕЦ

После разделки свиной туши взять легкие, сердце, губы, полкило мясных обрезков и варить на небольшом огне до неполной готов-

ности. Затем порезать на мелкие кусочки. Приварить печень и тоже мелко порезать. Свежее сало нарезать мелкими кубиками. Все приготовленное положить в большой эмалированный таз, добавить 3 г черного перца, 8 г тмина, головку истолченного чеснока, 10 г соли. Смесью старательно перемешать и поместить в очищенный, промытый свиной желудок, который служит оболочкой. Желудок зашить и варить на небольшом огне полчаса. После этого положить на разделочную доску, накрыть второй доской, нагрузить камнем и оставить на 24—30 часов в темном прохладном месте. После этого зельц готов.

САЛО СОЛЕНОЕ

Куски сала обильно натирают солью со всех сторон и укладывают в кадочку или эмалированную посуду шкуркой вниз. Большие пустоты между кусками заполняют обрезками сала, меньшие — засыпают солью. На 10 кг сала идет не менее 1 кг соли. Сверху сало можно прижать гнетом. Срок засолки — три недели. Сало впитывает лишь необходимое количество соли. Через три недели сало очищают от соли, натирают чесноком, посыпают тмином и хранят в холодном месте.

Весной, сало, хранимое в посуде, чтобы

избежать появления неприятного запаха, промывают водой и укладывают в банки, заливая переваренным охлажденным рассолом, который приготавливают из расчета 300 г соли на 1 л воды.

Для того, чтобы шкурка была вкусной и нежной, ее следует натирать солью сразу по разделке туши.

САЛО СОЛЕНОЕ ПО-ДРУГОМУ

Свежее сало нарезают кусками средней величины. Затем моют и пропаривают 3-литровые банки. Далее готовят рассол, для чего на 3 литра воды надо взять 10 штук лаврового листа, 2 чайные ложки тмина, укропа, затем добавить в воду столько соли, чтобы брошенное в рассол яйцо плавало. Раствор кипятят, процеживают и заливают уложенное в банки сало. Банки закрываются полиэтиленовыми крышками. Сало сберегается несколько месяцев и не теряет свой цвет. Сало, приготовленное этим способом, более нежное на вкус, чем сало обычной засолки.

МЯСО КОНСЕРВИРОВАННОЕ

Свиное или говяжье мясо нарезать ломтиками, как для обычного гуляша, в обычной мере посолить и положить на 8 часов на блюдо, поставленное под углом, чтобы стекал сок. Затем мясо поджаривают с двух

сторон до подрумянивания в большом количестве смальца и укладывают в литровые банки. Сюда добавляют зерна черного перца и заливают тем топленным смальцем, в котором мясо жарилось. Жир должен хорошо покрывать мясо. Сверху на жир кладут кружок целлофана, вырезанный по форме банки. Целлофан предохраняет мясо от соприкосновения с воздухом. Банки закрывают пластмассовыми крышками, оборачивают целлофаном, смоченном водкой и перевязывают крепкой ниткой. Сверху банку заворачивают в бумагу от проникновения света. Хранят мясные консервы в сухом холодном месте.

МЯСО КОНСЕРВИРОВАННОЕ ИНАЧЕ

Говядину, телятину или свинину нарезать небольшими кусочками, хорошо промыть и уложить в литровые банки. Затем залить кипящей полсолёной водой или кипящим бульоном. Эти консервы надо стерилизовать в течение 2 часов после закипания. После стерилизации консервам дают остыть, выдерживают день открытыми, затем повторяют стерилизацию, уже с крышками, стерилизацию, уже с крышками, и закатывают. Консервы хранятся несколько месяцев.



*Серия «Кухня, доступная всем»
включает издания:*

**65 рецептов на великий пост и на черный
день**

Блюда на праздничный день

Наливки, настойки, вино своими руками

Как приготовить пиво

Как приготовить хмельной мед

**Колбасы, копчености, мясные консервы. До-
машние соленья**