

# МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

АРОМАТНЫЕ КОЛБАСЫ  
И ПАШТЕТЫ

Под обложкой этой книги собраны традиционные и оригинальные рецепты блюд из мяса: сырокопченая телячья колбаса и казы из конины, луканка из свинины с говядиной и старик из свинины со шпиком, домашняя колбаса по-украински и тутырма с говядиной и рисом, колбаски на палочках по-восточному и домашние сосиски в духовке — все эти восхитительные блюда по силам приготовить любой хозяйке.

Выбирайте понравившийся рецепт и удивляйте своих близких невероятно вкусными и полезными блюдами. Попробуйте и убедитесь сами!

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-3387-4



9 786171 233874

АРОМАТНЫЕ КОЛБАСЫ И ПАШТЕТЫ

# МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

АРОМАТНЫЕ КОЛБАСЫ  
И ПАШТЕТЫ

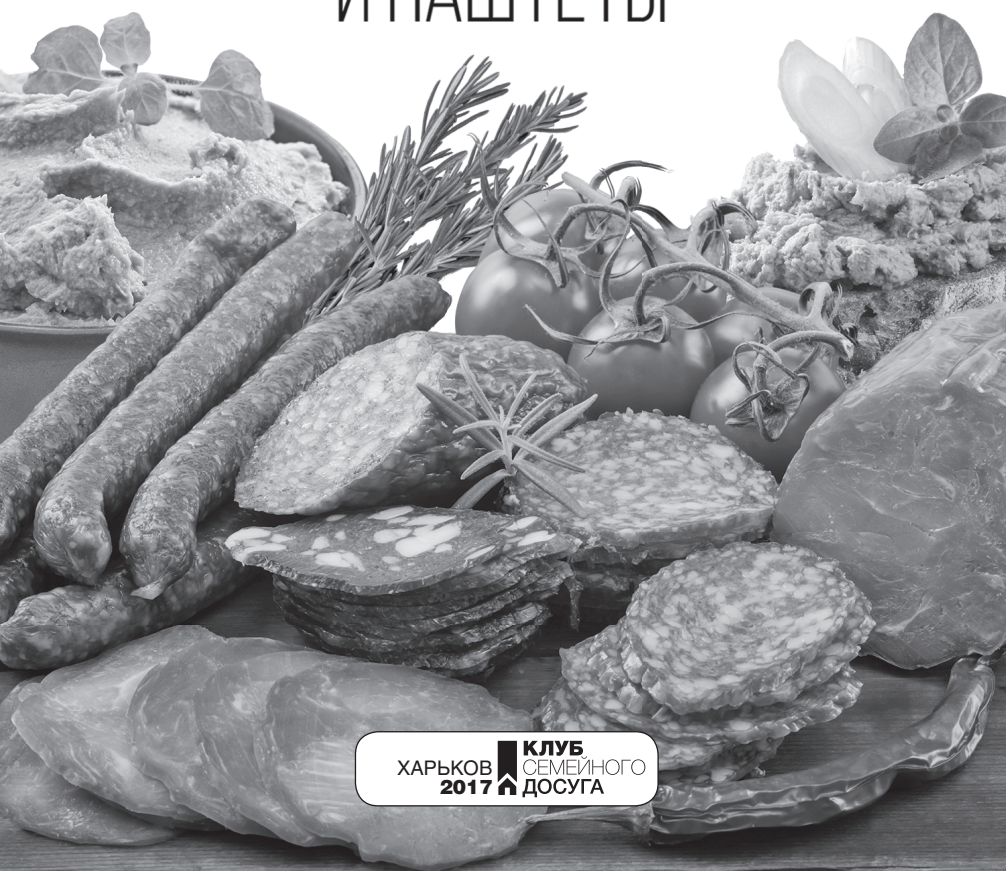


КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА



# МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

АРОМАТНЫЕ КОЛБАСЫ  
И ПАШТЕТЫ



ХАРЬКОВ  КЛУБ  
2017  СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
М99



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Андрей Цепотан*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**М'ясні делікатеси:  
ароматні ковбаси і паштети**  
*(російською мовою)*

**Мясные деликатесы:  
ароматные колбасы и паштеты**

*Укладач ВЕРЕМІЙ Ірина Геннадіївна*

*Составитель ВЕРЕМЕЙ Ирина Геннадьевна*

Керівник проекту *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *К. В. Новак*  
Редактор *Л. Г. Фадеева*  
Художній редактор *А. В. Ачкасова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *О. В. Супронюк*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *Е. В. Новак*  
Редактор *Л. Г. Фадеева*  
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *О. В. Супронюк*

Підписано до друку 09.06.2017.  
Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «FranklinGothicBookITC».  
Ум. друк. арк. 5,04.  
Наклад 8000 пр. Зам. №

Подписано в печать 09.06.2017.  
Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнитура «FranklinGothicBookITC».  
Усл. печ. л. 5,04.  
Тираж 8000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

Віддруковано у ПРАТ  
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»  
61012, м. Харків, вул. Різдва, 11.  
Свідцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

Отпечатано в ПРАТ  
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»  
61012, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.  
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

ISBN 978-617-12-3387-4

- © Depositphotos.com: lisovskaya, egal, ajafoto, magone, ulkan
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

# Все о колбасах, сосисках, паштетах и других аппетитных блюдах из мяса

**Колбаса** — продукт из мясного фарша, рубленого мяса или цельного куска вырезки с разнообразными добавками, в натуральной или искусственной оболочке.

Изобретение колбас было связано с необходимостью длительного хранения мясных припасов.

У разных народов существует множество способов приготовления колбасных изделий, и каждый из них заслуживает внимания.

Например, салями — традиционную итальянскую колбасу — готовят из нескольких сортов мяса с добавлением специй: пряных трав, чеснока и вина.

Немцев считают изобретателями сосисок. Традиционный домашний рецепт немецкой кухни — кровяная колбаса. Ее готовят из печеночного свиного фарша с добавлением крови, шпика и специй.

У славян популярна запеченная домашняя колбаса. Готовят ее так: нарубленное мясо (свинина, иногда с добавлением говядины) и сало смешивают со специями (соль, чеснок, черный перец, цельные зерна горчицы), наполняют этим фаршем промытую кишку и запекают в печи.

Из великого множества колбас выделяют сырокопченые, полукопченые и варено-копченые.

**Сырокопченые колбасы** в основном изготавливают из сырого мяса и сала без добавления связующих веществ. Увеличение срока хранения достигается только за счет их высушивания, вызревания и последующего копчения. Добавка посолочной смеси при изготовлении колбасного фарша обязательна. Сырокопчеными считаются салями, сервелат, охотничья колбаса.

**Полукопченые колбасы**, помимо сырого мяса и сала, содержат также субпродукты и посолочную смесь. Некоторые

виды полукопченых колбас подвергаются обработке горячей водой.

Для **варено-копченых колбас** мясо предварительно отваривают, потом пропускают через мясорубку вместе с отварными субпродуктами, салом и свиной кожей. Затем фарш помещают в натуральную оболочку и варят. После этого колбасу коптят холодным способом около недели. При копчении нельзя класть колбасу на решетку, так как в местах соприкосновения с прутьями дым не будет хорошо обволакивать продукт, и это может привести к его порче. К варено-копченым колбасам относятся печеночная, кровяная, зельц и красные колбасы.

Для приготовления колбасы берут мясное филе. В нем не должно быть кусочков костей. Именно поэтому туши, предназначенные для колбас, разделяют ножом. Мясо зачищают от пленок, сухожилий, хрящей, кровоподтеков. Если готовят колбасу более постную, срезают жир. Потом мясо режут на куски по 100—200 г, перемешивают с солью (30 г соли на 1 кг мяса) и выдерживают в эмалированной посуде в холодном помещении при температуре 4—6 °С в течение 2—3 дней. После этого мясо пропускают через мясорубку с отверстиями в решетке диаметром 2—3 мм и подготавливают шпик. Его нарезают кусочками по 0,5 см.

Из подготовленного таким образом мяса готовят колбасный фарш, добавляют мелко нарезанный шпик, специи, все тщательно перемешивают. От того, насколько правильно будет вымешано мясо, зависит качество колбасы. В домашних условиях это делают руками на столе или в широкой посуде (лучше с низкими бортами). Затем фарш помещают в эмалированную емкость, накрывают крышкой, ставят в холодное место и выдерживают еще сутки.

Если для колбасы используется мясо разных животных, каждый вид мяса измельчают отдельно, а только потом смешивают.

**Паштет** — это фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым способом, а также круглый пирог из такого фарша, запеченный в слоеном тесте, например страсбургский пирог.

Паштет часто используют для бутербродов.

Готовят паштеты из мелко изрубленного и протертого в пасту основного продукта с добавлением специй. Скорее всего, паштет изобрели тогда, когда возникла необходимость использовать излишки мясопродуктов.

Существует несколько видов паштетов.

Изначально **запеченный французский паштет** был схож с пирогом, и зачастую его выпекали так, чтобы потом снять слой из теста. В качестве начинки использовали рубленое мясо или дичь, овощи, травы, бекон. Это сытное блюдо, весьма популярное в прежние времена у знати. Сейчас паштет реже запекают в тесте и чаще — в форме. Подают его как горячим, так и холодным.

**Тушеный паштет (рийет)** — блюдо из измельченной свинины, утки, зайчатины или другого жирного нежного мяса, которое долго тушат со специями и разливают в формы.

Для придания вкуса и аромата используют различные пряности и ароматные травы, а также какой-либо ликер или ароматические спирты.

**Паштет в горшочке (террин)** — рубленое мясо с грибами, пряностями и зеленью, запеченное в духовке или на водяной бане, под крышкой, в керамической или стеклянной посуде и залитое желе или жиром. Отличается более крупной текстурой и разнообразием всевозможных добавок; его подают холодным. В горшочках готовят паштеты с ананасами, брусникой, солеными огурцами, ягодами можжевельника, вишнями, апельсинами. Знаменитый страсбургский пирог из гусяной печени с трюфелями — это террин, который готовили во Франции, герметично укупоривали горшочки и развозили по всей Европе.

**Паштет из ливера** — например, классический печеночный. Такие паштеты подают как закусочные в основном для бутербродов.

Печень для приготовления паштета можно брать любую, но лучше всего печень домашней птицы. Ее зачищают от пленок, нарезают ломтиками, обжаривают с большим количеством репчатого лука, остужают, измельчают, добавляют сливочное масло, соль и перец. Иногда во время обжаривания добавляют немного коньяка.

Для приготовления паштета из мяса подойдет любое мясо без костей и сухожилий. Мясо мелко нарезают или пропускают через мясорубку или протирают через сито. В готовую мясную массу добавляют специи и пряности, орехи, грибы, фрукты или сухофрукты.

Выпекают паштеты в форме в духовке или на водяной бане.

## Выбор и обработка сырья

В мясе содержится значительное количество полноценных белков, жиров, витаминов, экстрактивных и минеральных веществ, поэтому блюда из него занимают важное место в рационе человека.

Существует несколько общих правил для определения свежести мяса.

- Доброкачественное мясо на разрезе практически сухое.
- При надавливании на него образующаяся ямка должна быстро выровняться.
- Если мясо прилипает к пальцам или имеет неплотную на вид консистенцию, то оно несвежее.
- Если поверхность мяса сухая, обветренная, а на срезе блестит, это говорит о том, что лежит оно давно и в нем происходят нежелательные процессы.
- Внимательно осмотрите срез. Если в нем имеются небольшие уплотнения в виде узлов, мясо заражено глистами, есть его нельзя.
- Мороженое мясо имеет красноватый цвет с сероватым оттенком из-за кристалликов льда. При надавливании на него пальцем цвет должен стать ярко-красным. Если этого не происходит, мясо несвежее.
- Определить свежесть мороженого мяса легко, проклав его горячей вилкой или ножом. Если мясо несвежее, появится неприятный запах.
- Если вы хотите купить телятину, а не старую говядину, обратите внимание на цвет мяса: чем оно светлее, тем моложе животное.

- Если в мясе слишком много пленок значит, животное было старым.

Чтобы выбрать свежую птицу, нужно обратить внимание на следующие признаки:

- Свежая птица имеет глянцевый блестящий клюв, выпуклые глаза, сухую бледно-желтую кожу.

- Если тушка липкая в паху, под крыльями, в складках кожи, не исключено, что птица болела и ее лечили антибиотиками.

- Если тушка имеет крупную грудь и короткие ноги, то, скорее всего, ее вырастили на гормонах.

## Разделка мясных туш

К основным видам мяса относятся говядина, свинина, баранина, козлятина.

Мясо для колбас может быть остывшее, охлажденное, замороженное, но обязательно от здоровых животных, без признаков порчи и прогорания жира. Не употребляют мясо хряков, так как оно обладает специфическим запахом, также лучше не использовать мороженую свинину, хранившуюся более 3 месяцев, и мясо после вторичного замораживания.

Разделка туш включает следующие операции: деление на отрубы, обвалка отрубов, выделение крупных кусков мяса, их жиловка и зачистка.

Отруб — мясокостная часть, отделяемая от туши в соответствии с принятой схемой разделки.

Обвалка отрубов — отделение мяса от костей. После обвалки на костях не должно оставаться мякоти, а куски мяса не должны иметь порезов глубже 10 мм.

Жиловка и зачистка — освобождение мяса от сухожилий, грубой поверхностной пленки, хрящей и лишнего жира.

Тонкие поверхностные пленки и межмышечную соединительную ткань оставляют.

Для придания кускам мяса более правильной формы у них обрезают тонкие закраины.



В результате обвалки, выделения, жиловки и зачистки крупных кусков мяса в соответствии с принятой схемой разделки получают крупнокусковые полуфабрикаты.

Куски мяса после отделения костей зачищают от сухожилий, лишнего жира и закраин. У наружной части срезают жилистое мясо и удаляют грубые сухожилия с внутренней стороны. У верхней части срезают грубые сухожилия и внутреннюю сухожильную прослойку, а тонкую поверхностную пленку оставляют. У внутренней части межмышечную соединительную ткань оставляют.

В результате разделки, обвалки и жиловки говяжьих полутуш выделяются следующие крупнокусковые полуфабрикаты:

- лопаточная (плечевая и заплечная),
- мякоть грудинки,
- спинная часть длиннейшей мышцы спины (толстый край),
- подлопаточная часть,
- покромка,
- пашина,
- вырезка (подвздошная мышца),
- поясничная часть длиннейшей мышцы спины (тонкий край),
- верхний, внутренний, наружный и боковой куски тазобедренной части.

Из субпродуктов для приготовления блюд используют головы, мозги, языки, почки, печень, сердце, вымя, ноги и др.

Мозги подготавливают непосредственно перед тепловой обработкой, замачивая в холодной воде на 1—2 часа. Пленку с мозгов снимают, не вынимая их из воды. Языки промывают в холодной воде, удаляют загрязнения.

Печень промывают, снимают поверхностную пленку, удаляют желчные протоки и крупные кровеносные сосуды, снова промывают. Для улучшения вкуса печень можно замачивать в молоке. Сердце перед варкой разрезают вдоль, удаляют сгустки крови, промывают и замачивают на 1—2 часа в холодной воде. Вымя разрезают на куски, замачивают на 5—6 часов в холодной воде, затем промывают.

Тушки кроликов промывают, после чего разделяют на части. Если мясо кролика имеет специфический запах, то его следует вымачивать 2—3 часа в слабом растворе уксуса.

Мясо диких животных отличается повышенной жесткостью, поэтому для размягчения его чаще всего маринуют. Куски мяса складывают в керамическую или эмалированную посуду, равномерно пересыпая репчатым луком, морковь, петрушкой и сельдереем, заливают маринадом и выдерживают в холодном месте 2—3 дня. Для приготовления маринада в кипящую воду добавляют сахар, соль, лавровый лист, перец и кипятят 5—10 минут, затем добавляют 3%-й уксус, репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей и кипятят еще 5—10 минут на слабом огне, после чего маринад охлаждают.

Широко используют для приготовления колбас кур, уток, гусей, индеек. У потрошенной птицы удаляют внутренний жир, все внутренности, отрубают голову и ноги по заплюсневый сустав.

## **Обработка кишок и желудков после убоя скота**

Лучше всего для приготовления колбас подходят натуральные оболочки крупного рогатого скота, свиней и овец.

Оболочки для колбасы из кишок нужно заготавливать и обрабатывать сразу же после убоя животных, так как кишки теряют эластичность и быстро портятся.

Из свиных кишок можно использовать все: желудок, тонкие кишки, кудрявку, прямую кишку и мочевого пузырь. Свиные тонкие кишки можно применять для приготовления всех гриль-колбас, колбас для обжаривания, домашних охотничьих колбасок, некоторых сортов колбас горячего копчения, а также сырокопченых. Лучше всего использовать свиные кишки диаметром 28—30 мм.

Для приготовления толстых колбас горячего копчения, вареных и сырокопченых следует применять другие колбасные оболочки.

Из говяжьих можно использовать тонкие кишки (так называемые говяжьки черева), слепую кишку (синюгу), ободочную кишку и мочевой пузырь.

Из бараньих кишок для набивки колбасным фаршем можно использовать только черева и слепую кишку.

Подготовить кишки можно следующим образом.

**1 вариант.** При подготовке кишки нужно отделить от брыжейки, которая соединяет их в петли. С этой целью кишку отрезать от желудка и одной рукой потянуть ее за конец, другой рукой поддерживая брыжейку. Освобожденные таким образом кишки сложить в таз, наполненный водой.

Затем кишки нарезать кусками по 5—6 м и выдавить из них все содержимое, пропуская между пальцами, сжатыми в кулак. Далее кишки промыть несколько раз холодной водой. Промытые кишки вывернуть наизнанку, счистить слизистую оболочку. Для этого оболочку сначала посыпать солью, а затем соскоблить ножом (тупой стороной), положив кишку на ровную доску.

Очищенную таким способом кишку снова промыть несколько раз холодной водой и в заключение обработать слабым раствором перманганата калия.

Для сырокопченых колбас кишки требуется залить подсоленной водой на 2—4 недели, меняя ее через каждые 2 дня.

В процессе засолки сухим способом кишки следует уложить в посуду с отверстиями на дне для того, чтобы рассол стекал, щедро пересыпать солью и оставить в прохладном помещении.

**2 вариант.** У кишок осторожно отделить кишечный жир, отжать содержимое и тщательно промыть кишки проточной водой. Затем уложить их в кастрюлю с водой, подогретой до 40—50 °С, и выдержать 4 часа.

Чтобы обработать внутренний, слизистый слой, кишку с помощью круглой палки вывернуть и замочить на 2 часа. Тонкие кишки — в воде, подогретой до 50 °С, толстые — в воде, подогретой до 85—90 °С.

Затем тупым ножом аккуратно соскоблить слизистую оболочку. Очищенные кишки еще 2—3 раза промыть проточной водой и последний раз — водой с добавлением марганцовки, окрашенной в бледно-розовый цвет.

Кишечный жир можно промыть и перетопить.

Очищенные и промытые кишки вывернуть, разрезать на куски (по 30—35 см) и использовать для приготовления колбас, предварительно перевязав один конец шпагатом.

Если кишки предполагается использовать не сразу, то их можно либо засолить, либо высушить, вывесив на веревки.

При посоле кишки тщательно натереть солью, связать, затем уложить в корзины, выдержать 12—24 часа, для того чтобы они просолились и стек рассол, после чего уложить в кастрюлю или кадку, пересыпая солью.

Для сушки предварительно очищенные кишки и пузыри наполнить воздухом, завязать и развесить на веревках для сушки.

Высушенные кишки освободить от воздуха и смотать клубком.

Перед использованием соленые кишки промыть в теплой воде. Они должны быть прочными, светло-розового цвета и со специфическим запахом, характерным для свежесоленного мяса.

Непосредственно перед изготовлением колбас высушенные кишки замочить в холодной воде на 2—3 часа для восстановления эластичности.

Если предполагается хранить кишки длительное время, их нужно промыть, сложить в стеклянные банки, залить насыщенным раствором соли и закрыть полиэтиленовыми крышками. Кишки в рассоле могут храниться до 5 лет.

В качестве альтернативы натуральному сырью для изготовления колбасы в домашних условиях можно использовать коллагеновую оболочку. Эта окрашенная или прозрачная оболочка изготавливается из спилка говяжьей шкуры и является съедобной. Выпускают ее разного диаметра, однако лучше всего использовать диаметр не более 32 мм. Так как основой коллагена выступает желатин, такая оболочка слабее натуральной и боится воды. Ее используют в сухом виде, хранят в течение 2 лет при температуре 20 °С и влажности 70 %. Если готовые колбасные батоны подвергаются варке, температура воды не должна превышать 85 °С. В процессе варки колбасу лишнее лучше не трогать, потому что при



нагревании коллаген может лопнуть. Обжаривать такую колбасу желательно при 50—60 °С.

## Способы и основные правила копчения мяса

**Горячее копчение** — более простой и быстрый способ и наиболее часто используемый в домашних условиях. Температура дыма должна быть в пределах 35—55 °С, продолжительность процесса — 12—48 часов. При этом способе копчености имеют замечательные вкусовые качества, сочную мякоть, ароматный запах, но менее долговечны в хранении. Однако если продукты копчения хорошо подсушить, это существенно продлит срок их хранения.

При горячем копчении на дно коптильни укладывают куски древесины, одинаковые по размеру. Если это правило не соблюдать, при неравномерном нагреве тонкие ветки, опилки и стружка быстро воспламеняются, а вместе с ними загораются и более толстые куски. В результате продукт подгорит либо покроется сажей. Угли или щепу упрощают этот процесс. Коптильню прогревают 20—30 минут, потом ставят решетки с продуктом или развешивают на крюках и плотно закрывают коптильню крышкой. Начало копчения определяется по началу дымления щепы.

Если коптится достаточно жирный продукт, жир будет стекать и загрязнять дно коптильни. Чтобы этого не случилось, можно угли или щепу сыпать не просто на дно агрегата, а на лист пищевой фольги, который потом можно будет выбросить вместе с запекшимся жиром и золой.

Продукты на решетке не должны соприкасаться друг с другом, чтобы дым мог обволакивать их со всех сторон.

Процесс разделяется на два этапа: подсушивание и копчение. Подсушивание занимает примерно четверть всего времени, и температура внутри коптильни должна составлять 80—90 °С, остальные три четверти идет копчение продукта при температуре 120 °С.

Недостатком этого способа является канцерогенность дыма.

**Холодное копчение** предусматривает более длительную тепловую обработку, при которой мясо нагревается незначительно, так как температура дыма колеблется в пределах 15—25 °С. Время непрерывного копчения — 2—3 суток, крупных частей — до 6 суток. При многократном копчении продолжительность сеанса составляет 2—3 часа. Общая продолжительность копчения не должна превышать указанных сроков. При этом способе копчения жир почти не вытапливается, поверхность мяса становится слегка жирной. Приготовленные таким способом продукты могут храниться достаточно долгое время.

Самый ответственный момент в холодном копчении — начало копчения. Очень важно иметь дрова (угли, щепу) на первые 6—8 часов. В дальнейшем перерывы в копчении уже не так опасны, хотя и нежелательны.

Готовым продуктам дают остыть в коптильне, а затем перевешивают в хорошо проветриваемое темное помещение: на чердак, в чулан или кладовую.

На проветриваемом чердаке под соломенной или тростниковой крышей продукты холодного копчения можно хранить в течение 2—3 лет.

Сохранять копченые продукты в обычном погребе или в помещении с влажным воздухом нельзя, так как в таких условиях они быстро плесневеют и портятся. Первым признаком порчи является появление беловатой, скользкой на ощупь плесени с неприятным кисловатым запахом. В таком случае продукты промывают рассолом, зачищают и повторно коптят. Заплесневелые места можно протереть растительным маслом. При заплесневении продуктов их можно обмыть или протереть солевой водой (бульоном после варки сала), а затем вторично прокоптить. Однако следует знать, что с каждым последующим копчением продукт становится жестче.

Копчености с прогорклым жиром, затхлым или гнилостным запахом в пищу употреблять нельзя.

# Колбасы, колбаски, сардельки, сосиски

## Домашняя колбаса из курицы

- курица — 1 шт.
- куриные грудки — 6—7 шт.
- сливки — 100 мл (33 %)
- яйцо — 1 шт.
- чеснок — 5—7 зубчиков
- морковь — 1 шт.
- репчатый лук — 1 шт.
- порей — 1 шт.
- соль — 1 щепотка
- лавровый лист — 2 шт.
- перец — 1 щепотка
- специи — 1 щепотка (тимьян, гвоздика, розмарин, шалфей, перец чили)

Сварить бульон из предварительно разделанной курицы. В бульон добавить порей, репчатый лук, морковь, лавровый лист и прочие специи по вкусу. Для приготовления фарша отделенное от курицы мясо и куриные грудки вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками и измельчить с помощью мясорубки или блендера. Влить сливки, добавить яйцо, измельченный чеснок, соль, перец и специи. Все тщательно перемешать до однородной консистенции. Подготовить пищевую пленку, на которую выложить часть фарша. Плотно прижимая, завернуть ее, формируя рулет. Свободные от фарша края пленки плотно завязать. На противень выложить готовые колбаски, залить куриным бульоном и накрыть пищевой фольгой, плотно закрепив края. Готовить в разо-

гретой духовке 30—35 минут. Готовую колбасу остудить и освободить от пленки.

## Куриная колбаса с овощами

- *куриный фарш — 500 г*
- *яйцо — 1 шт.*
- *манная крупа — 1 ст. л.*
- *отварная морковь — 1 шт.*
- *зеленый горошек — 150 г*
- *соль — 1 ч. л.*
- *душистый молотый перец — 0,5 ч. л.*
- *молотый кориандр — 0,5 ч. л.*
- *молотый мускатный орех — 0,5 ч. л.*

В куриный фарш добавить яйцо, манную крупу, соль и специи. Отварную морковь нарезать кубиками. Добавить к фаршу морковь и зеленый горошек. На рабочую поверхность выложить пищевую пленку в два слоя. Положить половину фарша на пленку и сформовать колбасу. Завязать с одного конца, поставить на завязанную сторону, уплотнить, чтобы вышел лишний воздух, и завязать с другого конца. Так же сформовать колбасу из оставшегося фарша. Готовить на пару 25—30 минут. Оставить под прессом на несколько часов, можно на ночь. Снять пленку и нарезать колбасу ломтиками.

## Колбаса из индейки чесночная

- *филе индейки — 1,5 кг*
- *сало — 250 г*
- *чеснок — 5—10 зубчиков*
- *соль, специи по вкусу*

Филе вымыть и обсушить, нарезать средними кусочками и выложить в глубокую миску. Измельчить сало. Добавить соль и специи по вкусу. Очистить чеснок, пропустить через



пресс. Все перемешать и поставить ночь в холодильник. Промыть и очистить кишку. Надеть кишку на специальную насадку мясорубки. Выкладывая в мясорубку кусочки мяса, постепенно наполнять кишку, но не до конца. Оставить немного свободного места, чтобы колбаса не лопнула в процессе запекания. Плотно закрепить края и выложить колбасу на противень, смазанный растительным маслом, или выложить вокруг немного сала. Запекать в духовке 40—50 минут при средней температуре.

## Вареная колбаса в домашних условиях

- *куриная грудка — 500 г*
- *свинина — 300 г*
- *сметана — 400 мл*
- *манная крупа — 2 ст. л.*
- *яичный белок — 3 шт.*
- *соль — 1—2 ч. л.*
- *сахар — 1 ч. л.*
- *перец черный — 1 щепотка*
- *паприка — 2 ч. л.*

Куриную грудку промыть, обсушить и измельчить на мясорубке. Половину свинины также измельчить на мясорубке и добавить к курице. Оставшуюся свинину нарезать небольшими кусочками. Мясо смешать и добавить в фарш белки, сахар, соль и перец. Всыпать манную крупу. Добавить паприку и сметану, перемешать. Сформовать колбаски. В качестве оболочки можно использовать обычный целлофановый пакет, однако лучше взять пергамент или пакет для запекания. Выложить часть фарша на середину. Плотно завернуть, завязав края так, чтобы фарш не вытек в процессе приготовления. Варить колбасу 1,5—2 часа на медленном огне или запекать, предварительно налив на противень воды и накрыв фольгой, в духовке 2 часа. Через 1 час фольгу можно снять и запекать до готовности.

## Колбаса куриная в кружке

- куриное филе — 500 г
- молоко — 400 мл
- яйцо — 1 шт.
- крахмал — 40 г
- чеснок — 7—8 зубчиков
- соль — 2 ч. л.
- сахар — 0,5 ч. л.
- перец — 0,3 ч. л.
- кориандр — 0,3 ч. л.
- мускатный орех — 0,3 ч. л.
- кардамон — 0,3 ч. л.

Филе нарезать кусочками и измельчить в комбайне. Добавить молоко, яйцо, крахмал, измельченный чеснок, соль, сахар и специи, перемешать. Должна получиться однородная белая масса. Кружки смазать маслом, наполнить фаршем на 4/5 высоты, обмотать пищевой пленкой. Поставить кружки в кастрюлю с теплой водой, накрыть крышкой, довести до кипения и варить 35 минут. Когда кружки немного остынут, вынуть колбасу.

## Домашняя пряная колбаса из индейки

- индейка — 2 кг
- сало — 300 г
- чеснок — 1 головка
- коньяк — 100 мл
- мускатный орех — 1/4 ч. л.
- кориандр — 1/4 ч. л.
- соль по вкусу
- кишки — 2 м

Промыть кишки под проточной холодной водой. Индейку на рубить. Добавить нарезанное кубиками сало, чеснок,

коньяк, соль, кориандр, мускатный орех. Все перемешать и оставить мариноваться на 3 часа. Наполнить неплотно кишку мясом с помощью насадки от мясорубки. Оставить колбасу на 30 минут в холодильнике, перед приготовлением проколоть зубочисткой в нескольких местах. Жарить колбасу на сковороде гриль по 15 минут с каждой стороны, до золотистого цвета. Можно также запечь ее в духовке при температуре 200 °С в течение 30—35 минут, периодически переворачивая. Подавать с хреном, горчицей и зеленью.

## Казы

- конина с прослойкой жира — 1,5 кг
- соль — 1 ст. л.
- молотый черный перец — 1 ч. л.
- кишки конские — 1 м

Конину и сало нарезать полосками длиной 10—15 см и шириной 3—4 см, посыпать солью, черным молотым перцем, перемешать. Подготовленное мясо и сало накрыть и поставить в прохладное место для маринования на сутки. Кишки промыть, вывернуть, посыпать солью, промыть сначала в холодной, затем в горячей воде несколько раз. Один конец каждой кишки туго завязать, с другого конца вручную наполнить начинкой, чередуя полоски мяса и сала. Завязать второй конец и повесить в сухом прохладном месте. Для длительного хранения засыпать мукой или отрубями слоем 10—12 см. Если казы нужно хранить несколько лет, их коптят, повесив в дымоходе.

## Сыровяленая колбаса в домашних условиях

- мясо — 1,5 кг
- сало — 700 г

- чеснок — 4—5 зубчиков
- коньяк — 50 мл
- соль — 3 ст. л.
- сахар — 2 ст. л.
- перец — 1/2 ч. л.
- кишки

Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками и сложить в миску. Добавить 1 ст. л. соли и сахара, перец, влить коньяк и поставить в холодильник на сутки. Сало вымыть, обсушить, натереть солью и чесноком, поставить в холодильник на 10—12 часов. Затем нарезать сало мелкими кубиками. Смешать сало и мясо, добавить оставшиеся соль и сахар. Аккуратно перемешать полученный фарш. Кишки промыть, аккуратно начинить мясом и повесить в сухом темном месте. Примерно через 2—3 дня колбаса подвялится, а готова будет на 10—12-й день.

## **Сырокопченая телячья колбаса**

- телячья вырезка — 1,5 кг
- свиное сало — 1 кг
- чеснок — 3 зубчика
- водка — 4 ст. л.
- соль — 3 ст. л.
- сахар — 2 ст. л.
- специи и жидкий дым по вкусу

Сало натереть солью и чесноком и положить в морозилку. Мясо нарезать тонкими ломтиками, посолить (1 ст. л.), поперчить, добавить специи по вкусу, сахар и водку. Перемешать и оставить в холодильнике на сутки. Затем мясо обсушить полотенцем и перекрутить на мясорубке. Сало нарезать как можно мельче и добавить к фаршу. Положить оставшуюся соль и сахар, перемешать. Из этой смеси сформовать колбаски, натереть жидким дымом, обернуть марлей или фольгой и повесить для вяления в прохладном проветриваемом месте на 10 дней.



## **Колбаса копченая из оленины со свиной**

- оленина (фарш) — 550 г
- свинина (фарш) — 250 г
- ягоды можжевельника — 6 шт.
- розмарин свежий — 2 веточки
- соль — 20 г
- перец горошком — 6 шт.
- свиные кишки по потребности

Перемешать все ингредиенты (кроме свиных кишок) до однородной массы. Наполнить полученной мясной массой свиную кишку, плотно завязать. Проткнуть в нескольких местах, чтобы выпустить лишний воздух. Оставить при комнатной температуре (оптимально — около 23 °С) на 2 суток. Коптить колбасу холодным способом в течение 24 часов. Готовую колбасу подвесить в сухом прохладном месте на 3—4 недели — она должна потерять около 30 % веса.

## **Колбаса «Одесская»**

- говядина — 1,3 кг
- свинина — 200 г
- шпик — 500 г
- чеснок — 4 зубчика
- соль — 1/2 ч. л.
- сахар — 1/4 ч. л.
- молотый черный и душистый перец — по 1 г

Мясо и сало разделить, треть нарезать мелкими кубиками. Остальное измельчить с помощью мясорубки с насадкой средней величины. Все перемешать с измельченным чесноком, солью, сахаром и специями, поставить в холодильник на 2—3 суток. Готовым фаршем с помощью специальной насадки наполнить оболочки, сформовав колбаски длиной 15—20 см. Оболочка может быть как натуральная, так и ис-