

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ПИКАНТНАЯ БАСТУРМА
И ВЕТЧИНА

Под обложкой этой книги собраны традиционные и оригинальные рецепты блюд из мяса: бастурма из куриной грудки и карбонад фламандский, домашний хамон и солонина с корицей, копченый шпик по-венгерски и куриный рулет с грибами, свиная грудинка по-баварски и шукрут из свиной рульки — 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

ISBN 978-617-12-3385-0



9 786171 233850

ПИКАНТНАЯ БАСТУРМА И ВЕТЧИНА

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ПИКАНТНАЯ БАСТУРМА
И ВЕТЧИНА



КЛУБ
СЕМЕННОГО
ДОСУГА

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ПИКАНТНАЯ БАСТУРМА
И ВЕТЧИНА



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:
пикантна бастурма і шинка**
(російською мовою)

**Мясные деликатесы:
пикантная бастурма и ветчина**

Укладач **ВЕРЕМІЙ Ірина Геннадіївна**

Составитель **ВЕРЕМЕЙ Ирина Геннадьевна**

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

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. Супронуку**

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

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

Книжковий Клуб «Клуб Семейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус»»
61012, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
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

ISBN 978-617-12-3385-0

- © Depositphotos.com: lisovskaya, egal, andrei_77, Romariolen, Givaga, igor-dutina
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

Все о бастурме, ветчине, суджук, карбонаде и других аппетитных блюдах из мяса

Бастурма, хамон, ветчина, карбонад относятся к деликатесным мясным блюдам.

Бастурма — вяленая вырезка из говядины, сейчас для ее приготовления используют и другие виды мяса: свинину, баранину, конину и даже курятину. Блюдо распространено в странах, расположенных на территории бывшей Османской империи. Для бастурмы лучше использовать мясо молодых животных. Свежую вырезку засаливают, выдерживают под прессом, затем обмазывают панировкой из чеснока, пажитника (чаман), молотых семян красного и черного перца. Специи предварительно смешивают в миске и разводят водой (можно также использовать немного коньяка или вина) до консистенции жидкого теста. Подготовленное мясо подвешивают для просушки на две-три недели.

В восточных странах готовят родственное бастурме блюдо **суджук** — тонкие вяленые колбаски из говяжьего фарша со жгучими приправами.

Пастрома — вяленое маринованное мясо, традиционное блюдо Молдавии и Румынии, сейчас широко распространенное как в Европе, так и в США.

Карбонад — варено-запеченное мясо, но в наше время особенно популярны сыровяленые и сырокопченые карбонады. В первоначальном варианте карбонад обдували сухим теплым воздухом, получаемым от угольного жара, отсюда и название (от фр. *carbonnade* — уголь). Для этого мясного деликатеса подходят постные части туши, такие как вырезка, предварительно зачищенные от пленок и жира. Обязательным условием для приготовления карбонада является специальная оболочка или панировка из муки, соли и специй.

Хамон — испанское национальное блюдо, известное далеко за пределами страны. Это сыровяленый свиной окорок, который солят, сушат и вялят по особой технологии в определенных условиях. В переводе с испанского хамон означает «ветчина», однако с привычной для нас ветчиной он не имеет ничего общего.

Есть два основных типа хамона: хамон серрано («горный» хамон; отличительный признак — приготовлен из мяса белой свиньи, у хамона белое копыто) и более дорогой хамон иберико (его еще называют *pata negra* — «черная нога»; готовят из мяса черной свиньи, у хамона черное копыто). Они различаются способом и длительностью приготовления, но самое существенное различие между ними — порода свиней и их диеты.

Ветчина — изначально засоленный и прокопченный свиной окорок, задняя или передняя лопатка. Ветчину готовят также из оленины, индейки, курятины и др. Сейчас ветчину делают тремя способами — засолкой окорока в сухой посолочной смеси, в жидком рассоле и с помощью впрыскивания рассола в мясо. Дальнейшая технология тоже отличается — окорок отваривают, коптят, запекают или вялят. Различие заключается как в способе обработки мяса, так и в региональных представлениях об идеальном качестве и вкусе.

Самые известные виды ветчины — итальянская прошутто и пармская, во Франции — байонская, в Германии — вестфальская и шварцвальдская ветчина.

Главным отличием пармской ветчины от других видов является особый посолочный состав, в котором сравнительно мало поваренной соли, но присутствует сахар и чесночная соль.

Для байонской ветчины мясо натирают местной каменной солью и эспелетским перцем, который придает ветчине характерный красно-оранжевый цвет.

При производстве шварцвальдской ветчины мясо натирают специями, селитрой и чесноком и оставляют мариноваться на 2 недели. Затем еще 2 недели ветчину держат в печи. После этого ее коптят на сосновых и еловых дровах

из Шварцвальда. В завершение процесса копченое мясо подвешивают на воздухе при температуре 25 °С на 3 недели.

Вареную ветчину чаще всего готовят из свиного окорока с добавлением лука, моркови, кореньев и специй, а перед этим выдерживают в рассоле, благодаря чему мясо приобретает мягкую однородную консистенцию.

Технология производства варено-копченой ветчины следующая: свиной окорок вымачивают в маринаде или рассоле несколько часов, затем коптят, а после этого варят с пряностями. Варено-копченая ветчина обычно имеет нежно-розовый цвет и мягкую золотистую корочку.

Ветчина — универсальный продукт, который может заменить или дополнить мясо и использоваться для украшения блюд.

Выбор и подготовка сырья

Для вяленого, как, впрочем, и для любого другого блюда, мясо лучше покупать свежее, не замороженное. Идеально подходит вырезка, но можно использовать лопатку, грудинку, стейк.

Лучшее вяленое мясо получается из говядины, но при желании ее можно заменить бараниной, курятиной, индейкой, дичью.

Мясо для вяления нужно выбирать плотное, нежирное, без жил и костей.

Предварительно мясо необходимо выдержать 2—3 суток в холодильнике или сутки в сухом помещении с температурой 20—25 °С, чтобы оно созрело. В этом случае важно не передержать, так как в результате ферментации накапливаются продукты гниения. При созревании мяса образуется молочная кислота, препятствующая размножению микроорганизмов, мышечные волокна расслаиваются, и мясо становится нежным и сочным. Однако надо следить за процессом созревания, чтобы не допускать развития вредных бактерий и плесневых грибов.

Подготовленный кусок мяса необходимо хорошо промыть и нарезать тонкими полосками. Обязательно нужно очистить его от патогенных микроорганизмов: либо заблаговременно отварив мясо (не до полной готовности, а лишь доведя воду с мясом до кипения), либо обработав столовым уксусом. Для того чтобы блюдо получилось вкусным и ароматным, мясо маринуют.

При приготовлении вяленого мяса в домашних условиях нужно учитывать следующие рекомендации:

- старайтесь не пересушить мясо;
- не стоит оставлять для созревания мясо с прослойками жира: в процессе сушки жир станет прогорклым;
- не бойтесь пересолить мясо. Оно впитает ровно столько соли, сколько необходимо.

Технология и способы приготовления

Перед вялением или копчением мясо должно пройти следующую подготовку.

Засол или **маринование**. Чтобы получилось нежное и одновременно плотное мясо, его сначала просаливают или маринуют. Сделать это можно двумя способами.

1-й способ. Мясо обильно пересыпают солью. Емкость накрывают и ставят в прохладное место минимум на три дня, регулярно переворачивая или перекладывая мясные куски снизу наверх.

2-й способ. Готовят рассол из расчета 2 ст. л. соли на 1 л воды. Им заливают мясо, устанавливают гнет и ставят в прохладное место. При таком способе мясо засаливается быстрее, но становится более рыхлым.

Маринады придают мясу пряный вкус и делают его более нежным. Они могут быть острыми, сладкими, кислыми. Постное мясо закладывают в маринады с высоким содержанием жира, а более жирное — в маринады на основе уксуса или вина.

Для маринования продукт сначала промывают под проточной холодной водой и промокают бумажным полотенцем, а затем закладывают в маринад (используют емкости из стекла, пластика, керамики или высококачественной стали; не подходят алюминий, медь или чугун), накрывают и ставят в холодное место. Маринование может занимать несколько часов, при этом нужно следить, чтобы продукт был полностью покрыт жидкостью. Для обжаривания и запекания продукт щипцами вынимают из маринада и дают жидкости стечь. Обжаривать продукт можно в форме, на листе фольги. Мясо поливают маринадом и во время обжаривания.

Для придания вкуса используют пряности.

Сушеные приправы лучше всего раскрывают аромат в сочетании с растительным маслом, но их нельзя хранить слишком долго, иначе они приобретут затхлый запах. Чаще всего используют такие специи, как кориандр, паприка, орегано, горчица, имбирь, мускатный орех, различные виды перца.

Для бастурмы используют специальную пряную смесь — чаман. Для ее приготовления стакан пажитника заливают стаканом теплой воды, добавляют сахар, измельченный чеснок, лавровый лист, кумин, молотые душистый, красный, черный перец и настаивают несколько часов, после чего обмазывают мясо и оставляют для вяления.

Свежие приправы больше подходят для начинки, соусов и быстрого обжаривания. При долгой термической обработке они теряют аромат.

Растительные масла защищают мясо от высушивания. Можно использовать как нейтральное по вкусу масло, например рафинированное подсолнечное, так и масло с выраженным вкусом, к примеру оливковое или кунжутное.

Сушка. Засоленное мясо промывают в проточной воде или вымачивают в емкости с частой заменой воды. После промывания мясо обсушивают салфетками, заворачивают в чистую ткань и кладут под гнет на 2—4 дня.

Вяление и копчение. Мясо вялят не менее недели (обычно гораздо дольше). Перед этим его натирают специями и подвешивают в прохладном месте.

Для приготовления копченых деликатесов мясо выдерживают в рассоле и специях, а затем коптят согласно рецепту, используя древесину бука, дуба, облепихи. У готового копченого продукта наружный слой сухой, мясо темное в середине. Процесс копчения занимает обычно от 10 дней до двух недель.

Варка, запекание. Ветчину, лопатку, грудинку готовят как вялеными, так и варено-копчеными или запеченными, в зависимости от рецепта.

Нарезанные поперек волокон куски мяса предварительно слегка отбивают специальным деревянным молоточком.

Для варки куски мяса нужно заливать небольшим количеством кипящей воды, чтобы она только покрывала их.

Говядину целесообразнее всего запекать в духовке, предварительно нашпиговав свиным салом и выдержав в маринаде в течение 2—3 часов, в зависимости от массы куска (1—2 кг). Для запекания мясо необходимо завернуть в два слоя пищевой фольги.

Птицу (уток, гусей) лучше всего запекать в жаропрочной глубокой посуде. Предварительно птицу также надо выдерживать не менее 1—2 часов в сухом маринаде (натереть снаружи и внутри смесью перца, имбиря, соли, уксуса или лимонного сока).

Баранину лучше тушить в глубокой металлической посуде или запекать в духовке в закрытой форме с небольшим количеством воды.

Бастурма, пастрома, суджук, карбонад, корейка

Бастурма куриная с медом и паприкой

- Куриное филе — 1 кг

Для маринада:

- вода — 3 стакана
- коричневый сахар — 2 ст. л.
- соль — 2 ст. л.
- лавровый лист — 2 шт.
- перец душистый горошком — 1 ч. л.

Для глазури:

- мед — 2 ст. л.
- оливковое масло — 2 ст. л.
- соевый соус — 1 ст. л.
- сладкая паприка — 1 ст. л.
- черный молотый перец — 1 ч. л.

Для маринада соединить соль, сахар, перец горошком, лавровый лист, залить водой и тщательно перемешать. Подготовленное куриное филе положить в маринад, накрыть пищевой пленкой и отправить в холодильник на 24 часа. Смешать все компоненты для глазури. Достать мясо из холодильника, промыть под холодной водой, обсушить, обмазать глазурью, накрыть пищевой пленкой и отправить в холодильник еще на 2—3 часа, а лучше на сутки. Застелить противень бумагой для выпечки или пищевой фольгой, мясо свернуть

рулетом и перевязать ниткой, выложить на противень. Запекать в разогретой до 160 °С духовке 75 минут (через 30 минут после начала запекания смазать мясо выделившимся соком). Вынуть бастурму из духовки, дать остыть 10 минут и нарезать ломтиками.

Куриная пастрома с медом

- *куриное филе (или грудка на кости) — 1 кг*
- *оливковое масло — 2 ст. л.*
- *ягоды можжевельника — 12 шт.*
- *сладкая паприка — 1 ст. л.*
- *мед — 2 ст. л.*
- *соль — 1 ст. л.*

Приготовить рассол из 1 ст. л. соли и 1 л холодной воды. Положить в рассол кусочки куриного филе, выдержать около 1 часа. Ягоды можжевельника измельчить, смешать с паприкой, медом и оливковым маслом. Филе вынуть из рассола, обсушить, обмазать смесью пряностей, сложить вместе по 2—3 кусочка и перевязать ниткой. Выложить мясо на противень, застеленный фольгой или пергаментом. Запекать в духовке, разогретой до 275—300 °С, 15—20 минут. Затем духовку выключить, но не открывать, оставить в ней мясо до остывания.

Бастурма из куриной грудки острая

- *куриная грудка — 2 шт.*
- *растительное масло — 2—3 ст. л.*
- *горчица — 1 ст. л.*
- *орегано — 3 ч. л.*
- *базилик — 3 ч. л.*

- кориандр (молотый) — 3 ч. л.
- кориандр (в зернах) — 3 ч. л.
- сладкая паприка — 3 ч. л.
- перец чили — 1/2 ч. л.
- соль — 2 ст. л.

Приготовить рассол из 2 ст. л. соли и 1 л холодной воды. Положить в рассол кусочки куриного филе на 2 часа. Соединить все специи, добавить горчицу, масло, хорошо перемешать. Филе вынуть из рассола, обсушить, обмазать смесью пряностей. Выложить мясо на противень, застеленный фольгой или пергаментом. Запекать в духовке, разогретой до 250 °С, 15 минут. Затем духовку выключить, но не открывать, оставить в ней мясо на 2 часа.

Пастрома из куриной грудки в винном маринаде

- куриная грудка — 2 шт.
- красное сухое вино — 1,5 стакана
- чеснок — 6 зубчиков
- мед — 2 ст. л.
- горчица в зернах — 2 ст. л.
- лавровый лист — 3—4 шт.
- розмарин — 1/2 ч. л.
- сладкая паприка — 1 ст. л.
- черный перец горошком — 1 ч. л.
- соль — 1,5 ст. л.

Грудки промыть, очистить от пленок. Вино смешать с медом, пропущенным через пресс чесноком, горчицей, специями и солью. Выложить грудки в подходящую посуду, залить маринадом, плотно закрыть крышкой и оставить на сутки в холодильнике. Маринад должен покрывать мясо полностью. Перед приготовлением свернуть каждую грудку рулетом, скрепить шпагатом или зубочистками. Выложить на противень, застеленный фольгой. Запекать в нагретой до

250 °С духовке 25 минут. По истечении времени выключить духовку и дать мясу остыть, не открывая дверцу.

Бастурма из куриной грудки

- *куриная грудка — 250 г*
- *водка — 50 мл*
- *сладкая паприка — 1 ч. л.*
- *красный острый перец — 1/4 ч. л.*
- *черный молотый перец — 1 ч. л.*
- *приправа для мяса — 1 ч. л.*
- *сахар — 1 ч. л.*
- *соль — 5 ч. л.*

Соединить все специи (кроме приправы для мяса), соль и сахар, влить водку, тщательно перемешать. Обсушенное салфеткой мясо обмазать смесью, положить в удобную глубокую посуду, плотно закрыть крышкой и убрать на 2 дня в холодильник. Затем вынуть грудку, промыть под проточной водой, обсушить бумажным полотенцем. Хорошо натереть грудку приправой для мяса и повесить в сухом месте на 5 дней. Готовую бастурму, чтобы не пересохла, завернуть в пленку или пергамент и убрать в холодильник.

Острая куриная пастрома

- *куриное филе — 2 шт.*
- *чеснок — 4 зубчика*
- *мед — 1 ч. л.*
- *уксус — 1 ст. л.*
- *растительное масло — 2 ст. л.*
- *молотая сладкая паприка — 2 ст. л.*
- *молотый перец чили — 1/2 ч. л.*
- *молотый мускатный орех по вкусу*

- соль — 1 ч. л.
- вода — 1 стакан

Приготовить маринад из воды, соли и уксуса. Куриное филе вымыть, замочить в маринаде на ночь. Смешать растительное масло, мед, пропущенный через пресс чеснок, паприку, чили и щепотку мускатного ореха. Подготовленное мясо обсушить, обмазать со всех сторон пряной смесью, обвязать ниткой. Запекать мясо в разогретой до 250 °С духовке примерно 20 минут. Готовую пастромку остудить, не вынимая из духовки.

Бастурма из утиной грудки

- утиная грудка — 5 шт.
- чесночный порошок — 2 ст. л.
- уцхо-сунели — 5 ст. л.
- молотая паприка — 2 ст. л.
- красный жгучий перец — 1 ст. л.
- смесь перцев по вкусу
- сахар — 1 ч. л.
- соль — 5 ст. л.
- пищевая нитритная соль — 1 ч. л.

У утиных грудок удалить шкурки, жир и пленки. Сложить мясо в подходящую, лучше стеклянную, посуду, натереть смесью соли и нитритной соли (содержит незначительное количество пищевой селитры), накрыть фольгой и поставить в холодильник на 2 дня. Каждый вечер сливать образовавшийся сок и переворачивать грудки. В конце второго дня приготовить смесь для обмазывания: перемешать специи с сахаром и влить столько кипятка, чтобы получилась смесь средней густоты. Если воды слишком много, добавить уцхо-сунели. Мясо натереть смесью, уложить в посуду, накрыть фольгой и оставить на ночь. Затем вынуть грудки, хорошо обсушить бумажным полотенцем. Сделать тонким ножом отверстие в толстом конце каждой грудки, продеть веревку и завязать

петлю, чтобы можно было повесить кусок. Смазать грудки пряминой смесью со всех сторон и повесить в сухом помещении на 4—5 дней.

Куриная пастрома с соевым соусом

- *куриное филе — 300 г*
- *чеснок — 1 зубчик*
- *молоко — 250 мл*
- *соевый соус — 3 ст. л.*
- *сладкая паприка — 1 ч. л.*
- *мускатный орех — 1/2 ч. л.*
- *соль — щепотка*

Куриное филе вымыть, залить молоком на 2 часа. Для маринада смешать пропущенный через пресс чеснок, соевый соус, паприку, мускатный орех и соль. Мясо вынуть из молока, обсушить бумажным полотенцем, хорошо обмазать со всех сторон маринадом и оставить в нем на 5—10 минут. Кусочки мяса соединить, обвязать толстой ниткой, выложить на противень, застеленный фольгой или пергаментом. Запекать в разогретой до 180 °С духовке примерно 20 минут. Готовую пастрому остудить, не вынимая из духовки.

Бастурма из говядины с тмином

- *говядина — 2 кг*
- *чаман — 1/2 стакана*
- *молотый тмин — 3 ст. л.*
- *молотая паприка — 3 ст. л.*
- *молотый кориандр — 3 ст. л.*
- *молотый перец чили — 2—3 ст. л.*
- *сушеный чеснок по желанию*
- *соль по вкусу*

Мясо разделить на четыре примерно равных куска, положить в миску, полностью засыпать солью (1,5—2 пачки) и оставить на 5 дней в холодном месте (каждый день переворачивать). По истечении этого времени мясо хорошо промыть и оставить на 2—3 часа под проточной водой или залить водой, которую менять каждые полчаса. Промытое мясо вытереть насухо салфеткой, обсушить, плотно завернуть в хлопчатобумажную ткань (через час заменить салфетку сухой) и положить под пресс на 3—4 дня. Затем сделать в кусках мяса по отверстию, вставить деревянную шпажку и повесить сушиться в сухом, хорошо проветриваемом помещении на 5 дней. Смешать специи, разбавить кипяченой водой комнатной температуры до консистенции сметаны. Готовую смесь закрыть крышкой и убрать в холодильник на ночь. На следующий день равномерно смазать специями мясо и повесить для вяления в сухом месте еще на неделю.

Бастурма с можжевельовыми ягодами и корицей

- *говядина — 1 кг*
- *можжевельовые ягоды — 15 г*
- *корица — 3 г*
- *гвоздика — 3 г*
- *бадьян — 3 г*
- *молотый черный перец — 4 г*
- *сахар — 15 г*
- *пищевая селитра — 6 г*
- *соль — 60 г*

Говядину вымыть в холодной воде, нарезать тонкими кусочками, обсушить и натереть смесью соли, селитры, сахара, толченых можжевельовых ягод и перца. Разложить на доске на 5 часов. 500 мл воды довести до кипения, добавить соль, корицу, гвоздику, бадьян, кипятить 10 минут. Мясо залить охлажденным рассолом, сверху установить груз, поместить

в прохладное место на 4 недели. Периодически мясо в рассоле нужно переключать сверху вниз. Соленое мясо разложить на решетке и вялить в духовке при температуре 45 °С.

Пастрома из индюшиной грудки

- *грудка индейки — 300—350 г*
- *чеснок — 1—2 зубчика*
- *уксус — 1 ст. л.*
- *растительное масло*
- *соль, красный острый перец, карри, паприка по вкусу*

Индюшиную грудку замочить в подсоленной воде с уксусом на 2 часа. Смешать паприку, карри, немного соли, перец и растительное масло до состояния кашицы. Мясо вынуть из рассола, обсушить, нашпиговать чесноком. Обмазать грудку приготовленной смесью, выложить на противень, застеленный фольгой. Духовку разогреть до температуры 250 °С, поставить в нее мясо на 15 минут, выключить, после чего оставить мясо еще на 2 часа (духовку не открывать!).

Бастурма из говядины с чесноком

- *говяжье филе — 5 кг*
- *чеснок — 300 г*
- *тмин — 250 г*
- *соль — 500 г*
- *молотый красный перец по вкусу*

Говядину разрезать вдоль на куски и уложить слоями в посуду, пересыпая солью, накрыть тканью, оставить на 2 дня. Затем слои мяса переложить снизу наверх и снова оставить на 2 дня. После этого ополоснуть мясо холодной водой, обсушить на деревянной решетке, завернуть в ткань и оставить под прессом на 5 дней. Ткань сменить, оставить

мясо еще на 12 часов. По окончании прессования куски мяса крепко обвязать шпагатом и подвесить в темном проветриваемом помещении на 12 часов. Семена тмина промыть и растолочь. Чеснок очистить и растолочь. Тмин, чеснок и молотый красный перец перемешать, добавить воды до консистенции жидкой сметаны. Куски подготовленного мяса покрыть тонким слоем пряной смеси, уложить слоями в посуду и выдержать 4 дня. После этого мясо вынуть, повторно покрыть смесью, уложить в посуду и выдержать еще 3—4 дня. Процедуру повторить еще раз. Затем мясо подвесить для вяления в темном проветриваемом помещении на 10 дней.

Бастурма свиная острая

- *свинина постная — 1 кг*
- *соль — 4 ст. л.*
- *черный и красный перец, куркума, кориандр по вкусу*

Приготовить рассол из 1 л воды и 4 ст. л. соли, положить в него мясо и поставить на 2 дня в холодильник. Затем мясо обсушить, обмазать специями, обвязать марлей и подвесить в прохладном проветриваемом месте для вяления на 14 дней.

Бастурма свиная

- *свинина (вырезка, филейная часть) — 700 г*
- *крупная соль — 4 ст. л.*
- *коричневый сахар мусковадо — 5 ст. л.*
- *чабер — 3 ст. л.*
- *кориандр, паприка, красный жгучий перец по вкусу*

Смешать сахар с солью, обвалить мясо и поставить в холодильник на 3 дня для просаливания. Затем мясо вытереть, обернуть тканью, положить под пресс на сутки. Соединить специи, добавить немного воды, перемешать. Мясо вынуть

из-под пресса, обмазать пряной смесью, повесить на 3 дня в прохладном проветриваемом месте. Затем обернуть мясо тканью и повесить для вяления еще на 14 дней.

Бастурма вяленая в винном уксусе

- *говяжья вырезка — 2 кг*
- *репчатый лук — 2 шт.*
- *зелень петрушки и базилика — 50 г*
- *винный уксус — 100 мл*
- *лавровый лист, молотый черный перец, душистый перец горошком, соль по вкусу*

Вырезку очистить от пленок и сухожилий, нарезать ломтиками. Мясо сложить в посуду, посыпать молотым черным перцем, солью, рубленым луком, добавить винный уксус, рубленую зелень, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2—3 дня. После маринования мясо обсушить, выложить на решетку и вялить в духовке при очень слабом нагреве до готовности.

Бастурма с коньяком

- *свинина — 1,5 кг*
- *коньяк — 100 мл*
- *чаман, соль по вкусу*

В подготовленном куске мяса сделать надрезы, натереть солью, поставить в холодильник на 2 дня. Затем завернуть в ткань, положить под пресс на 2 суток (можно при комнатной температуре), после чего повесить в сухом прохладном месте и вялить 1 неделю. Подсушенное мясо обмазать смесью чамана с коньяком и поместить в холодное место на 1 неделю для маринования. Вынуть из маринада, завернуть в марлю или другую ткань и повесить при комнатной температуре на 1 неделю.

Пастрома из свиной вырезки

- свинина (вырезка) — 700 г
- чеснок — 3 зубчика
- оливковое масло — 2 ст. л.
- уксус (6 %) — 1/2 ст. л.
- молотый красный жгучий перец — 1/2 ч. л.
- молотый кориандр — 1/2 ч. л.
- хмели-сунели — 1/2 ст. л.
- сушеный укроп — 1/2 ч. л.
- соль — 3 ст. л.

Приготовить рассол из 3 ст. л. соли и 1 л воды, положить в него вырезку на 3 часа. Затем мясо обсушить с помощью полотенца. Нагреть духовку до температуры 250—270 °С. Смешать измельченный чеснок, оливковое масло, уксус и все специи, растереть в однородную пасту. Мясо натереть смесью, завернуть сначала в пергамент, затем в фольгу. Выложить на противень и запекать в духовке 10 минут. Затем огонь выключить, но духовку не открывать, оставить в ней мясо до остывания.

Бастурма свиная с чесноком

- свиная вырезка — 1 кг
- чеснок — 45 г
- кориандр — 10 г
- хмели-сунели — 90 г
- молотый перец чили — 90 г
- соль — 2 стакана

Подготовленное мясо нарезать крупными кусками, натереть солью, уложить в деревянную кадку, со всех сторон хорошо обсыпав солью, накрыть салфеткой и установить пресс. Мясо выдержать под прессом 3 недели. После этого мясо вымочить в воде в течение 2—3 дней, меняя воду. Затем

в куски бастурмы втереть молотые пряности: хмели-сунели, кориандр, чили, чеснок. Обвалить мясо в смеси пряностей, повесить в прохладном хорошо проветриваемом помещении и вялить 15—20 дней.

Пастрома свиная нежная

- свинина — 1,2 кг
- оливковое масло — 3 ст. л.
- мед (или сахар) — 1 ст. л.
- уксус (или белое вино) — 1 ст. л.
- горчица с зернами — 1 ст. л.
- сладкая паприка (кусочками) — 1 ст. л.
- итальянские травы — 1 ч. л.
- розмарин — 1 ч. л.
- тимьян (по желанию) — 1/2 ч. л.

Для рассола:

- вода — 1 л
- уксус — 1 ст. л.
- соль — 1 ст. л.

Приготовить рассол, замочить в нем мясо на ночь. Соединить все приправы, добавить мед, уксус, горчицу, оливковое масло, хорошо перемешать. Обмазать смесью мясо со всех сторон. Завернуть в пергаментную бумагу и фольгу, положить в заранее разогретую до 230 °С духовку на 20 минут. Затем выключить духовку и оставить в ней мясо до полного остывания, не открывая дверцу.

Бастурма из баранины

- баранина — 1 кг
- лавровый лист — 5 шт.
- смесь специй «Кавказская универсальная» — 1 ст. л.