



СЕКРЕТЫ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

Все тонкости приготовления домашних деликатесов! В книге вы найдете подробное описание технологии холодного и горячего копчения, соления, маринования, а также множество рецептов приготовления мяса, птицы, рыбы, грибов, сыра, фруктов. Бастурма и ветчина, карбонад и сырокопченый окорок, копченые лещ и щука, колбаски и сало, копченые шпик и грудинка, пастрома и пашина, копченая курица и утка – ваш стол будет ломиться от всевозможных деликатесов! Полезное дополнение – схемы переносных и стационарных коптилен, которые можно соорудить как дома, так и на даче.

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3536-1



9 785991 035361

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-0442-3



9 786171 1204423



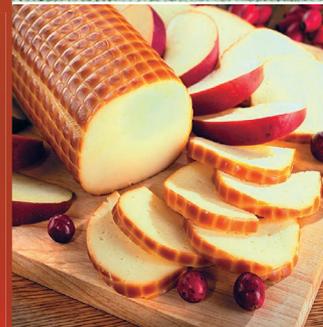
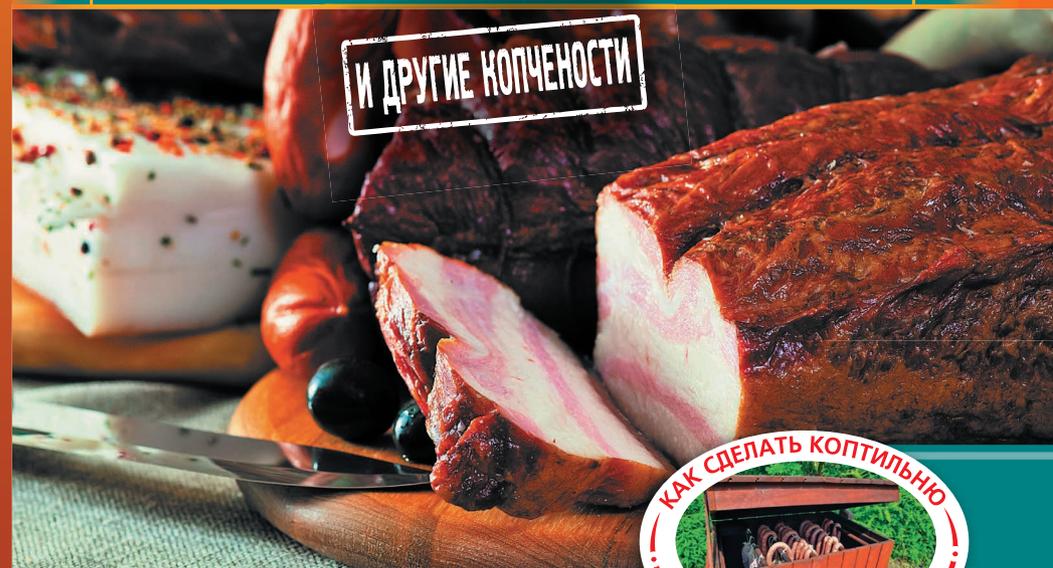
СЕКРЕТЫ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ



СЕКРЕТЫ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

ГОРЯЧЕЕ И ХОЛОДНОЕ МЯСО ♦ РЫБА ♦ ПТИЦА ♦ САЛО ♦ СЫР

КОЛБАСА ♦ ВЕТЧИНА ♦ БАЛЫК ♦ СОЛОНИНА ♦ ОКОРОК



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



СЕКРЕТЫ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ



УДК 641/642
ББК 36.991
С28



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

Дизайнер обложки *Гилевич Марьяна*

Популярне видання

Популярное издание

Секрети домашнього копчення

(російською мовою)

Укладач БЕСТУЖЕВ Валерій

Відповідальний за випуск *О. М. Пікалова*
Редактор *І. М. Крамаренко*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. О. Сквирчинська*

Підписано до друку 26.01.2016.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 16,8.
Наклад 15 000 пр. Зам. №

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

Віддруковано у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом DIN EN ISO 9001:2000

Секреты домашнего копчения

Составитель БЕСТУЖЕВ Валерий

Ответственный за выпуск *О. Н. Пикалова*
Редактор *И. Н. Крамаренко*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Е. А. Сквирчинская*

Підписано в печать 26.01.2016.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнітура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 16,8.
Тираж 15 000 экз. Зак. №

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

Отпечатано в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-617-12-0442-3 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3536-1 (Россия)

- © DepositPhotos.com / gresey, genius2000de, Utiwamoj, igorr1, mysterious, обложка, 2016
- © Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
- © Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016



ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ К КОПЧЕНИЮ

Перед копчением сало, мясо и субпродукты обязательно засаливают.

Для засолки сала, как правило, используют сухой посол, а для окороков, лопаток, корейки и грудинки — и сухой, и мокрый.

Для посола мяса и сала иногда применяют пряный посол: к посолочной смеси добавляют лавровый лист, душистый или черный перец горошком, спелые ягоды можжевельника, кориандр, тмин и очищенные зубчики чеснока.



Мясо просаливается за 3—10 дней, а сало — за 2—3 недели.

Перед копчением лишнюю соль с мяса и сала смывают холодной водой, а некоторые мясopодукты вымачивают в воде при температуре 20—30 °С. Затем их промывают теплой проточной водой (30—40 °С).

ПОСОЛ ПРОДУКТОВ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

Посол мяса, сала и рыбы — один из самых старинных и распространенных способов сохранения этих продуктов. Кроме того, посол является одной из обязательных операций при изготовлении копченых окороков, ветчины и других подобных продуктов. Причем от того, насколько правильно просолены продукты, зависит срок хранения будущих копченостей и прочих мясных и рыбных деликатесов.

Все существующие способы посола могут быть отнесены к четырем главным: сухое соление (сухой солью или соленой гущей), мокрое соление в рассоле, смешанное (комбинированное) соление и соление впрыскиванием рассола с помощью шприца. В домашних условиях чаще всего применяют первые три способа.

Для сухого посола нужно использовать только пищевую поваренную или каменную соль помола № 2. Соль мелкого помола для этого не подходит, так как образует плотную корку, которая медленно растворяется



и просаливает только верхний слой продукта. В результате продукт может быть испорчен, поскольку находящиеся в его толще микроорганизмы полностью не обезвоживаются и процесс гниения не предотвращается. Слишком крупная соль также не подходит, поскольку ее трудно равномерно распределить и втереть в продукт; кроме того, она будет легко осыпаться.

Для приготовления рассола можно использовать соль любого помола.



Нельзя применять для посола загрязненную посторонними примесями соль, так как мясо может испортиться.

Нельзя также использовать йодированную соль. Йод, вступая в реакцию с поверхностью продуктов, резко повышает их температуру, в результате чего продукты протухают и портятся.

Важно, чтобы взятое для посола количество соли точно соответствовало нормам, указанным в рецепте: избыток соли ухудшает и вкус, и консистенцию продуктов, в то же время при недостатке соли они могут испортиться.



Используйте для посола только свежие и качественные продукты.



Перед сухим посолом мяса или рыбы соль рекомендуется прогреть в духовке или подсушить.

В смесь для посола мяса иногда добавляют нитриты — пищевую калиевую или натриевую селитру. Главное назначение селитры в данном случае — придать мясу приятный розоватый оттенок (близкий к естественной окраске мяса), поскольку соль изменяет его цвет и оно становится не столь аппетитным. Для посола рыбы селитру применяют крайне редко. В настоящее время в пищевой промышленности селитру стараются не применять вовсе: продукты ее разложения (нитраты) считаются ядовитыми.



Хорошая селитра, брошенная на горящие угли, быстро вспыхивает и горит ярко-желтым пламенем.

Максимальное количество селитры в посолочной смеси не должно превышать 0,9—1 % от веса соли (на 1 кг соли — 9—10 г селитры). На практике установлено, что для получения традиционной окраски различных видов продуктов требуются разные дозы нитрита, то есть селитры. Например, для солонины — 0,05 %, для вареных колбас — 0,03—0,05 %, для полукопченых колбас — 0,07 %.

В посолочные смеси, а также в колбасный фарш добавляют аскорбиновую кислоту, которая, как известно, обладает консервирующими свойства-

ми и оказывает благоприятное воздействие на процессы цветообразования в мясе. Оптимальные дозы введения аскорбиновой кислоты — в пределах 0,03—0,05 % от массы сырья. Добавляйте ее из расчета: в рассол — 0,5 г на 1 л, в колбасный фарш — 0,5 г на 1 килограмм.

Сахар в небольшом количестве также добавляют в посолочную смесь, чаще всего зимой. Сахар до некоторой степени предупреждает пересол мяса, придает ему более нежный вкус и, подобно селитре, слегка красноватый оттенок. Оптимальное количество сахара в посолочной смеси — не более 1 % от веса соли, а максимально допустимая норма — не более 2 %.



Избыток селитры не только опасен для здоровья человека, но и плохо воздействует на мясо. От большого количества селитры мясо становится жестким и ноздреватым в разрезе. Чрезмерное количество сахара способствует прокисанию мяса, а повышенная концентрация аскорбиновой кислоты (до 0,5 %) придает продукту коричневый цвет.



Несмотря на то что в рецептах посола мяса и рыбы приведено содержание селитры и аскорбиновой кислоты, вводить их в посолочную смесь не обязательно.



В посолочную смесь для сала не добавляют селитру, аскорбиновую кислоту и сахар.

Пряные добавки применяют как для обычного, так и для пряного посола сала, мяса, птицы и рыбы. Для обычного посола используют лавровый лист, душистый или черный перец горошком и небольшое количество чеснока. Для пряного посола добавляют еще гвоздику, розмарин, имбирь, семена кориандра и тмина, базилик, майоран, шалфей, корень аира, сушеные и свежие ягоды можжевельника. Пряности измельчают и добавляют в посолочную смесь, либо посыпают ими дно посуды для посола и засаливаемые продукты, либо одновременно используют и в посолочной смеси, и в целом виде. Также пряности добавляют в рассол в процессе его приготовления.

Использовать пряности для посола следует в очень умеренном количестве: они ни в коем случае не должны заглушать вкус самого продукта.

Лучшая тара для посола мяса, сала и рыбы в больших объемах — дубовые и буковые бочки. Вполне пригодны и хорошие осиновые бочки, а также бочки из платана и граба.



Основные требования к бочкам — прочность, чистота и водонепроницаемость.

Для приготовления солонины можно использовать как новую тару, так и бывшую в употреблении, за исключением бочек из-под соленой рыбы и других сильно пахнущих пищевых продуктов. Новые бочки, а также бочки из-под квашеной капусты, соленых огурцов, моченых фруктов перед использованием необходимо тщательно вымыть, ошпарить кипятком, проветрить и наполнить водой для отмачивания.

Для посола мяса, сала или рыбы в небольших объемах можно использовать деревянные корыта, кадки или бочонки, кастрюли, баки из нержавеющей стали или эмалированные, а также пластмассовые ящики, изготовленные из пригодной для хранения продуктов пластмассы.



Эмалированные кастрюли для посола должны быть без сколов и следов ржавчины. Медные и железные емкости не подходят!

Перед посолом любую тару или посуду надо хорошо очистить и ошпарить кипящей водой с содой, а затем ополоснуть холодной водой и просушить.

Очень важно, чтобы бочки и бочонки для посола мяса были целыми, поскольку в посуде, из которой вытекает рассол, мясо быстро начинает портиться. Чтобы проверить бочку на прочность, налейте в нее 10—15 л кипятка, закройте пробкой отверстие в крышке и сильно встряхните — если бочка повреждена, например в ней есть щель, из этих мест будет выходить пар.

Гнет может понадобиться практически при всех способах посола. В качестве гнета чаще всего используют чисто вымытый гранитный камень, который помещают на деревянный перфорированный круг, уложенный поверх засоленных продуктов. Камень можно заменить стеклянной банкой, наполненной водой, а круг — плоской тарелкой. Лучше, чтобы круг был с отверстиями, через которые смогут просачиваться рассол и выделяемый продуктами сок. Идеально подойдет липовый или осиновый круг: эта древесина не выделяет смолистых или дубильных веществ и не деформируется.



Ни в коем случае не используйте для изготовления круга фанеру или ДСП.

Помещение, в котором будут засаливаться продукты, должно быть чистым, темным и прохладным (6—7 °С). В более холодном помещении продукты долго не просаливаются, а в более теплом — прокисают.

СУХОЙ ПОСОЛ

Сухой посол — наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посола. Продукты натирают солью или сухой посолочной смесью, укладывают в тару рядами, пересыпая каждый ряд пригото-

ленной смесью. Чем плотнее укладка, тем выше будет качество соленого продукта. Из этих соображений сверху на уложенные продукты рекомендуется положить какой-нибудь гнет.

Сухой посол обеспечивает наилучшую защиту продуктов при хранении, но имеет существенные недостатки. В частности, мясо (солонина), засоленное этим способом, сильно обезвоживается (потери мясного сока достигают 8—12 %), неравномерно просаливается и на вкус получается соленым и жестким. Поэтому сухой способ посола целесообразнее применять для жирных мясопродуктов, таких как сало, грудинка и окорока, а также для жирной рыбы.

МОКРЫЙ ПОСОЛ

Мокрый посол — засолка в рассоле. В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. Для простого рассола используются только соль и вода. Так солят жирные мясопродукты, в том числе сало (шпик). В сложный рассол помимо соли добавляют аскорбиновую кислоту или ее производные, сахар и другие компоненты — преимущественно пряности. Добавляют в сложный рассол и селитру (максимальная доза селитры на 10 л воды — не более 0,05 г).



Для приготовления рассола желательно использовать очищенную питьевую воду. Если вода жесткая или загрязненная, ее надо пропустить через фильтр и прокипятить. Воду из водопровода также надо обязательно кипятить. Если вода родниковая или из проверенной артезианской скважины, этого можно не делать.

При мокром посоле куски мяса укладывают в подготовленные бочки, кадки, чаны, пластмассовые ящики или посуду меньшего размера и заливают охлажденным до температуры 2—4 °С рассолом необходимой концентрации. Куски свинины кладут кожей вниз один на другой. Для удержания мяса ниже поверхности рассола продукты придавливают гнетом, подложив под него деревянный перфорированный круг. Процесс соления в рассоле продолжается от 2 до 6 и более недель в зависимости от толщины кусков, окружающей температуры, крепости рассола, а также желаемой степени просола.



Держать мясо в рассоле надо до тех пор, пока не просолятся все его части, включая внутренние.

Способ мокрого посола хорош тем, что можно регулировать степень просола продуктов, делая рассол с большим или меньшим содержанием

соли. В зависимости от концентрации рассола подразделяются на малосольный (14—16 %), нормальный (18 %) и солончатый (20 %). Чем меньше концентрация соли в рассоле, тем ярче будет выражена ветчинность в засоленном мясе, то есть приятнее будут аромат и вкус продукта. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 13—14 % (нельзя добавлять меньше 15—16 частей соли на 100 частей воды по весу), иначе продукт начнет быстро портиться. Как показывает практика, это количество соли еще не предохраняет мясо от гнилостного брожения, хотя и до определенной степени замедляет его ход. Для получения малосольных, а следовательно, более вкусных продуктов требуется более слабый рассол. Но мясо, посоленное в таких рассолах, нестойко и не подлежит длительному хранению. Крепкие рассолы дают более стойкое в хранении, но и более соленое мясо.



Проводя посол мокрым способом, надо периодически проверять концентрацию рассола и при необходимости сразу же добавлять соль.

Для проверки концентрации рассола издавна используют куриное яйцо. Оно должно плавать в рассоле, причем так, чтобы над поверхностью воды виднелась лишь его часть размером с пятак. Для получения такой концентрации рассола на 10 л воды необходимо добавить примерно 4 кг соли.



Хороший рассол должен содержать 35—38 % соли и (по желанию) 2 % селитры.

Если рассол крепче, чем нужно, разбавьте его кипяченой водой. В слабосоленный раствор добавьте соли и, если необходимо, немного селитры. Кроме того, приготовленный рассол можно использовать несколько раз — до тех пор пока в нем нет признаков порчи. Но каждый раз по окончании процесса соления рассол надо дезинфицировать кипячением. Для каждого последующего соления в него надо добавлять определенное количество соли и селитры, чтобы восстановить нужную концентрацию. Если посол при последующем солении должен быть слабее, соль и селитру можно не добавлять.

СМЕШАННЫЙ ПОСОЛ

Смешанный посол сочетает в себе и сухой, и мокрый способы (иногда его называют комбинированным). Применяют этот способ для получения солонины, которой предстоит длительное хранение, а также при засолке свинины и рыбы для последующего копчения. При этом способе мясо или рыбу сначала засаливают сухим посолом, а затем досаливают в рассоле.

При посоле говядины мясную тушу разрезают на куски, затем для лучшей укладки надрубают в них крупные кости и тщательно натирают мясо со всех сторон солью или посолочной смесью, состоящей из соли и селитры. Натертые солью куски мяса сначала укладывают вплотную в бочки или кадки, пересыпая каждый ряд солью или посолочной смесью. Для придания мясу аромата и пикантности в посолочную смесь можно добавить душистый перец и лавровый лист (примерно по 125 г того и другого на 100 кг мяса). Бочки с мясом оставляют в холодном месте приблизительно на 2 недели, в течение которых из соли и мясного сока образуется рассол. Когда засоленное мясо, по выражению мясников, «пустит достаточно сока», на него укладывают перфорированный деревянный круг и прижимают гнетом (камнем). Если сока образовалось достаточно, то под давлением гнета он выступает наружу и покрывает мясо. Но чаще его не хватает для полного покрытия всех кусков; в таком случае бочку доверху заливают рассолом, приготовленным из воды, соли и (по желанию) селитры. В этот рассол также добавляют перец и лавровый лист (по 20 г на 10 л воды), а для свинины вместо этих пряностей кладут немного сахара. В рассоле мясо оставляют до окончательного просаливания — на 1—2 и более недель в зависимости от величины кусков и желаемой степени просола. Примерно так же солят и рыбу.

ВЫБОР И ПОДГОТОВКА МЯСА К КОПЧЕНИЮ

Самое главное для успешного копчения — качество продуктов. О свежести мяса, например, можно судить по его внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

Свежее мясо — плотное и упругое: ямка, которая появляется при надавливании, быстро исчезает. При ощупывании поверхности мяса рука остается сухой, на разрезах ничего не липнет к пальцам. При подсыхании на поверхности появляется сухая шероховатая корочка бледно-розового или бледно-красного цвета.

Цвет мяса должен соответствовать виду животного и части тушки: красный — у мяса крупного рогатого скота, беловато-розовый — у телятины, коричнево-красный — у баранины, розово-красный — у свинины. Сок сырого мяса должен быть прозрачным.

У подпорченного мяса корочка при подсыхании не образуется, зато наблюдается слизь, а поверхность влажная и липкая. При надавливании ямка исчезает не сразу, мясо теряет упругость и плотность. Цвет — более темный, с примесью грязно-серого. Запах неприятный, слегка гнилостный. Жир не блестит, липнет, сухожилия размягчаются.



Качество замороженного мяса можно оценить по бульону, отварив небольшой кусочек мяса в воде: бульон из свежего мяса будет прозрачным и ароматным. Иногда сырое мясо достаточно проткнуть разогретым ножом, так как процесс разложения начинается в толще мышц.

РАЗДЕЛКА И ПОСОЛ МЯСА



Для правильного засола и последующего копчения немаловажное значение имеет правильное разделявание мясных туш.

Свинина наиболее пригодна для соления, поскольку она достаточно жирная и не очень высыхает в процессе посола. Самое лучшее мясо можно получить от откормленной свиньи 7—8-месячного возраста.

Свиньи туши, имеющие значительные отложения жира (толщина шпика на хребте больше 5 см), обычно разделяют на шпик, а для посола и копчения используют окорока и лопатки. Таких свиней нужно разделять согласно рис. 1 и 2.

Вначале полутушу следует разрубить поперек на три крупные части по линиям «а» и «б»: лопаточную, среднюю и заднюю (окорочную), а затем последовательно разделявать каждую из этих частей.

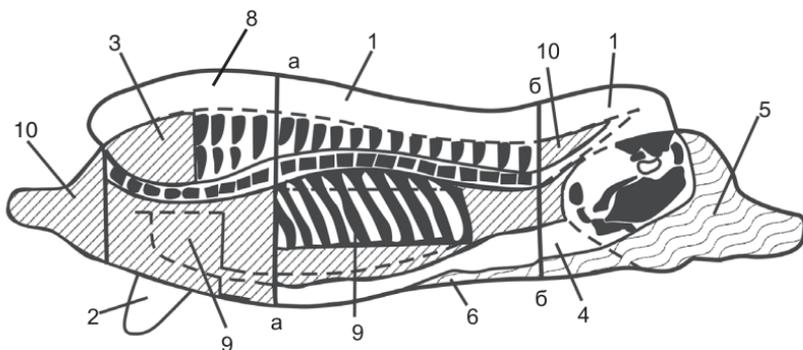


Рис. 1. Схема разрубки свиной полутуши со значительным отложением сала: 1 — шпик; 2 — лопатка; 3 — окорок; 4 — пашина; 5 — щеки; 6 — сосковая часть; 7 — шейка; 8 — корейка; 9 — ребрышки; 10 — хвостовые позвонки

Разделка лопаточной части. Ребра следует надрубить поперек по линии, указанной на рис. 1 пунктиром, затем отделить шейную часть и снять ножом ребра вместе с грудными позвонками, после чего отде-

лить щечку. Лопатку нужно разрубить поперек, оставив 2/3 лопаточной части с ножкой, а 1/3 — с толстым слоем шпика (рис. 2). С куса снять мякоть с оставшейся частью лопаточной кости и хряща, а от лопатки отделить кусок шпика.

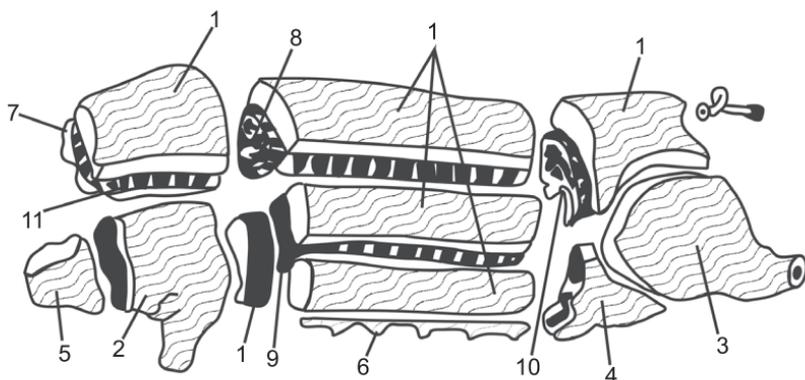


Рис. 2. Части свиной полутоши при разделке на шпик: 1 — шпик; 2 — лопатка; 3 — окорок; 4 — пашина; 5 — щечки; 6 — сосковая часть; 7 — шейка; 8 — корейка; 9 — ребрышки; 10 — хвостовые позвонки, 11 — хрящ



При таком способе разделки лопаточной части можно получить менее жирную лопатку и большее количество шпика.

Разделка средней части. Сначала следует разрубить эту часть поперек ребер на три примерно равные полосы (границы разруба указаны сплошными линиями на рис. 3). Верхнюю часть нужно разделить на корейку и шпик, затем с оставшихся частей снять ребра, а с низа грудинки отрезать сосковую часть.

Разделка окорочной части. Следует разрубить тазовую кость (место разруба на рис. 3 показано линией «б»), затем снять вместе с мясом хвостовые позвонки, отделить окорок, шпик освободить от пашины.



Если необходимо получить нежирный окорок, то с его внутренней части нужно срезать жир и использовать его для приготовления смальца.

Если свиные туши менее жирные, их разрубают по рис. 3. Вначале нужно разрубить полутошу так, как описано выше (рис. 1), на три части: лопаточную, среднюю и заднюю (окорочную). Затем каждую отдельную часть следует разделать.

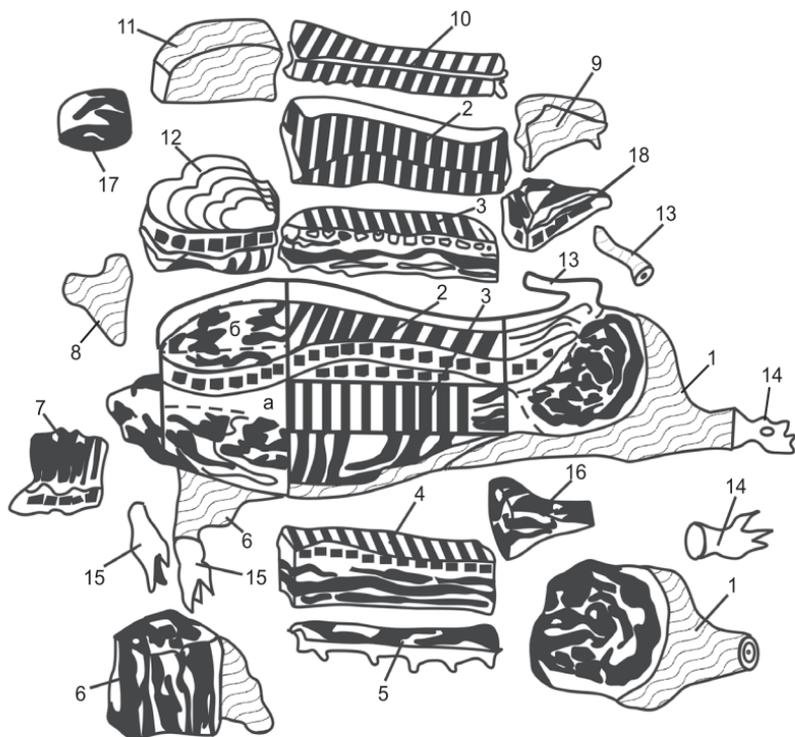


Рис. 3. Схема разделки свиной полутуши с незначительным отложением жира для посола и копчения: 1 — окорок; 2 — корейка; 3, 4 — грудинка; 5 — сосковая часть; 6 — лопатка; 7 — ребрышки; 8 — щечки; 9, 11 — шпик; 10 — позвонки; 12 — шейка; 13 — хвост; 14 — задние ножки; 15 — передние ножки; 16 — пашина; 17 — прирезь мяса с оставшейся в ней частью лопаточной кости и хрящом; 18 — хвостовые позвонки с прирезами мяса

Разделка лопаточной части. Сначала нужно отрубить по суставу передние ножки, затем ребра, надрубая их в месте, указанном пунктиром «а». После этого следует отделить шейку с позвонками, шпик по пунктирной линии «б» и щечку. С куска шпика нужно снять прирезь мяса с оставшейся в ней частью лопаточной кости и хрящом — в результате получится лопатка.

Разделка средней части. Вначале нужно разрубить среднюю часть туши на три примерно равные части: корейку и грудинку (границы указаны на схеме сплошными линиями). Далее от корейки отделить позвонки, а от грудинки — сосковую часть.

Разделка окорочной части. Сначала нужно отрубить заднюю ножку по скакательному суставу, отрезать хвост и с тазовой кости ссечь хвостовые позвонки вместе с прирезами мяса и жира; отрезав часть пашинки, придать окороку правильную форму. Для этого следует округлить окорок ножом (как указано пунктиром на схеме) со стороны открытых мышц, отделяя пашину и кусок шпика, и удалить окровавленные места. Менее жирный окорок можно получить, срезав сало с его внутренней части.



При такой разделке на копчение идут окорок, корейка, грудинка, лопатка; на посол — куски шпика. Пашину и сосковую часть можно использовать для выработки топленых жиров; ребрышки, хвостовые позвонки, шейку — для приготовления рагу и других кулинарных изделий; хвост и ножки — для студней.

Наиболее подходящими для посола считаются **окорока с костью**, выдержанные на холоде не менее 24 ч, а лучше 2—3 суток после убоя животного.

Классическую посолочную смесь для свинины готовят из расчета: на 1 кг соли (помола № 1 или № 2) — 5 г аскорбиновой кислоты в порошке и 50 г сахара. Для аромата можно добавить измельченный чеснок, молотый душистый перец. Общий расход смеси — 1 стакан (емкостью 250 см³) на 5 кг окорока.

Для *сухого посола* окорока весом 16 кг приготовьте посолочную смесь: 1,5 кг соли, 10—15 г сахара, 10 г селитры, 1 ч. л. молотого черного перца, столько же измельченных сушеных ягод можжевельника, ½ ст. л. тертого мускатного ореха, 3—4 молотых бутона гвоздики, 4—5 измельченных лавровых листа, ½ ст. л. молотых семян кориандра, 1 ч. л. сушеного майорана. Сделайте внутренний надрез над коленным суставом (между костью и сухожилием) и заполните пространство возле костей посолочной смесью. Затем сделайте сквозной разрез на ширину ножа в нижней части ножки возле кости и также заполните его посолочной смесью. Окорок тщательно натрите посолочной смесью и положите кожей вниз в кадку (большую эмалированную кастрюлю), на дно которой предварительно насыпьте посолочную смесь. Сверху окорок также хорошо посыпьте оставшейся смесью. Больше всего смеси положите на головку бедренной кости. Посуду с окороком обвяжите сверху тканью и поставьте в прохладное место (2—7 °С). Под воздействием соли из мяса выделится сок и растворит соль, в результате чего образуется рассол. Чтобы мясо не поднималось вверх, положите на него тщательно вымытый деревянный круг и прижмите его грузом (чистым камнем). Обычно окорок просаливается в течение 4—5 недель в зависимости от его величины. Пару раз в неделю переворачивайте мясо и поливайте образовавшимся

рассолом. Поскольку выделившегося рассола может оказаться недостаточно для того, чтобы покрыть все мясо, возможно, придется добавить отдельно приготовленный рассол. Для этого растворите 2,25 кг посолочной смеси в 10 л воды. Обязательно проследите, чтобы вся соль в рассоле растворилась. Наливайте рассол так, чтобы он покрыл и мясо, и круг. Если добавлять рассол не потребовалось, постоянно следите за его уровнем: обычно все же приходится доливать новый рассол через 8—10 суток после начала посола.

Если в посуде большого объема засаливается много окороков, то, для того чтобы они равномерно просаливались, в течение первых 6—8 суток 2—3 раза переместите верхние ряды окороков вниз, а нижние — вверх.

Готовый окорок выньте из рассола, оботрите чистой тряпкой, обваляйте в отрубях и подвесьте в прохладном месте на воздухе или в сухом холодном проветриваемом помещении на 2—3 дня для просушки. Обсохший окорок называется провесным; его можно употреблять в пищу, но только после варки. Однако чаще всего после просаливания обсушенные окорока коптят.

В теплую погоду для соления окороков применяют способ *мокрого посола* (в рассоле). При этом получаются более сочные окорока, чем при сухом посоле. Сначала необходимо подготовить окорок: натрите его посолочной смесью для сухого посола и оставьте на сутки. Для приготовления пряного рассола в большой кастрюле вскипятите 10 л воды, добавьте 2 кг соли, 10 г аскорбиновой кислоты или 8 г селитры, 10 г сахара, перемешайте до полного растворения. Затем положите 2 ч. л. крупно измельченных пряностей (кориандр, лавровый лист, душистый и черный перец, гвоздику, ягоды можжевельника), дайте смеси покипеть еще 1—2 мин и снимите с огня. Когда рассол остынет, процедите его через плотную ткань или сложенную вчетверо марлю. Охладите процеженный рассол до 4—6 °С, залейте им окорок, сверху положите деревянный круг и придавите грузом. Ежедневно контролируйте процесс просаливания окорока. Обычно для готовности требуется 3—4 недели в зависимости от размера продукта. Когда окорок будет готов, выньте его из рассола, оботрите тряпкой и подсушите: подвесьте в прохладном месте на воздухе или в сухом холодном проветриваемом помещении на 2—3 дня.



В рассол можно добавлять не более чем 100 г сахара на 10 л воды.



Чтобы не процеживать весь рассол, можно заварить молотые пряности отдельно в небольшом количестве кипящей воды, настоять, процедить и добавить в уже готовый остывший рассол.

Окорока без кости солят сухим или смешанным способами, предварительно разрезав на 2—3 куска вдоль мышц. Около мышечной ткани рекомендуется оставлять все сало с кожей или хотя бы его часть.

Для приготовления посолочной смеси без селитры на 16 кг окорока берут 1 кг соли (помола № 1 или № 2), 25 г аскорбиновой кислоты в порошке, 50 г сахара, кориандр, лавровый лист, перец, гвоздику, ягоды можжевельника по вкусу (можно обойтись вовсе без пряностей).

Для посолочной смеси с селитрой на 10 кг окорока берут 400—500 г соли (помола № 1 или № 2), 4 г селитры, 10 г сахара, пряности по желанию.

Для *сухого посола* подготовленные куски мяса натрите половиной нормы посолочной смеси и плотно уложите их в эмалированную емкость, на дно которой предварительно насыпьте соль или ту же посолочную смесь. Через 2 дня куски мяса натрите оставшейся посолочной смесью и плотно уложите в посуду для засолки. Затем через каждые 2—3 дня переворачивайте мясо и поливайте его образующимся рассолом. Просаливается такое мясо в течение 10—12 дней. Просоленные куски туго заверните в брюшину или в марлю, зашейте, перевяжите шпагатом и положите под гнет. Когда лишний рассол стечет, подвесьте куски еще на 2—3 дня в прохладном помещении обсушить.

Если выделившегося рассола будет недостаточно, чтобы покрыть куски мяса, приготовьте и добавьте новый рассол. Для этого через сутки после начала посола проверьте количество рассола. В случае необходимости влейте в емкость новый рассол, приготовленный из расчета: 2,25 кг посолочной смеси на 10 л воды. Обязательно проследите, чтобы вся соль в рассоле растворилась. Наливайте рассол так, чтобы он покрыл и мясо, и деревянный круг. В этом случае окорок просаливается в течение 6—7 дней.

Свинные лопатки, толстую грудинку от свиней сальных пород, **корейку** и **шейную часть**, являющуюся как бы продолжением корейки (только шейная часть более плотная, так как мышечная ткань прорастает слоями сала), солят сухим способом или в рассоле, часто вместе с окороками. В этом случае к посолу их готовят так же, как и окорока. Но при посоле необходимо соблюдать определенный порядок их укладки в тару: на слой посолочной смеси вначале укладывают более толстые части (окорока, лопатки, толстую грудинку, шейку), на них — корейку, а сверху — тонкие куски грудинки. Порядок посола в остальном точно такой же, как описанный для окороков, но здесь очень важно следить за распределением посолочной смеси: окорока засыпают слоем смеси около 1 см, лопатки и прочие толстые куски — чуть меньше, корейку — еще меньше, грудинку лишь слегка посыпают смесью. Бочку с уложенной в нее свиной сверху обвязывают тканью для свободного доступа воздуха и помещают в прохладное место с температурой 2—7 °С на 2—3 недели. **Нетолстая грудинка** будет готова уже через 5—7 дней. Кстати, перед тем как уложить ее в посуду для посола, отделите от грудинки ребра,

СОДЕРЖАНИЕ

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ К КОПЧЕНИЮ	3
Посол продуктов для копчения	3
Выбор и подготовка мяса к копчению	9
Выбор и подготовка птицы к копчению	30
Выбор и подготовка кролика к копчению.....	32
Выбор и подготовка рыбы к копчению	34
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	54
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	99
ОСОБЕННОСТИ КОПЧЕНИЯ В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ	141
Украинская кухня.....	141
Русская кухня.....	149
Белорусская кухня	157
Балканская кухня.....	165
Прибалтийская кухня.....	180
Скандинавская кухня	193
Кухня Средней Азии	203
Арабская кухня	216
РЕЦЕПТЫ МАРИНАДОВ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ	221
СОУСЫ	240
ПРИПРАВЫ	276
КОПТИЛЬНИ СВОИМИ РУКАМИ	289