



Сказочно вкусно!

## Аппетитные колбасы и паштеты



Сказочно вкусно!



Порадуйте своих близких домашними мясными деликатесами! Аппетитные колбасы, сосиски, шпикачки, паштеты из телятины, кролика, гусиной печени, форшмаки из говядины или овощей... Вы без труда освоите секреты приготовления мясных изделий в домашних условиях: как правильно выбрать и обработать мясо, каковы технологии посола и копчения... Приготовленные своими руками колбасы и паштеты гораздо вкуснее и полезнее, чем купленные в магазине!



[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-3065-6



9 785991 03065 6

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

ISBN 978-966-14-7899-1



9 789661 47899 1

Аппетитные колбасы и паштеты



Сказочно вкусно!

## Аппетитные колбасы и паштеты

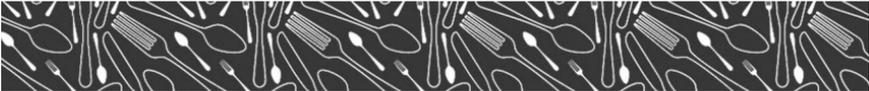
Колбаса домашняя, салями, колбаски гриль, сосиски венские, паштеты из телятины и печени



КЛУБ СЕМЕЙНОГО ЧТЕНИЯ



Сказочно вкусно!



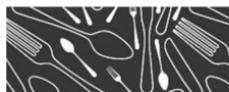


Сказочно вкусно!

# Аппетитные колбасы и паштеты



ХАРЬКОВ  
БЕЛГОРОД  
2014  КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА



УДК 641/642  
ББК 36.991  
А76



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

Дизайнер обложки *Игорь Сорокин*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

## Апетитні ковбаси та паштети

(російською мовою)

Укладач

ЛУК'ЯНЕНКО Інна Володимирівна

Головний редактор С. С. Скляр  
Завідувач редакції К. В. Новак  
Відповідальний за випуск І. Г. Веремій  
Редактор І. Г. Близиюкова  
Художній редактор С. В. Мисяк  
Технічний редактор В. Г. Євлахов

Підписано до друку 14.07.2014.  
Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Warnock Pro». Ум. друк. арк. 11,76  
Наклад 10000 пр. Зам. №

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

Віддруковано у ВАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»  
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11.  
Свідоцтво ДК № 2891 від 04.07.2007 р.  
www.globus-book.com

## Аппетитные колбасы и паштеты

Составитель

ЛУК'ЯНЕНКО Інна Владимировна

Главный редактор С. С. Скляр  
Заведующий редакцией Е. В. Новак  
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей  
Редактор И. Г. Близиюкова  
Художественный редактор С. В. Мисяк  
Технический редактор В. Г. Евлахов

Підписано в печать 14.07.2014.  
Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнітура «Warnock Pro». Уса. печ. л. 11,76  
Тираж 10000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»  
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Отпечатано в ОАО «Харьковская книжная фабрика "Глобус"»  
61012, г. Харьков, ул. Энгельса, 11  
Свидетельство ДК № 2891 от 04.07.2007 г.  
www.globus-book.com

ISBN 978-966-14-7699-7 (комплект)  
ISBN 978-966-14-7899-1 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-2950-6 (комплект)  
ISBN 978-5-9910-3065-6 (Россия)

- © DepositPhotos.com / maximmmmmm, NatashaBreen, nsahraj, Nordroden, fotoaloja, обложка, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2014



## ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ О МЯСОПРОДУКТАХ

### МЯСО

Мясо является основой рациона большинства людей. Из него можно приготовить много вкусных и питательных блюд, оно быстро и на длительное время дает чувство насыщения. Мясо — это источник белка, незаменимых аминокислот, железа и других важных для человека веществ.

В пищу употребляют мясо, внутренние органы и кровь домашних и диких животных и птицы. Сорт мяса определяют по тому, из какой части туши оно взято, а также в каком количестве содержит составные части, уменьшающие питательную ценность мяса, особенно кости и соединительные ткани. При торговой сортировке

исходят, как правило, из количества костей в мясе. По этим показателям мясо крупного скота делится на три, а мясо мелкого — на два торговых сорта. Приступая к приготовлению пищи, особое внимание следует обратить на содержание соединительной ткани — от этого зависит способ приготовления мяса. Мясо крупного скота, отдельные пучки мышц которого значительно различаются по составу, подразделяется на четыре сорта, а мясо мелкого скота — на три сорта.

Свежее мясо поступает в продажу в остывшем или охлажденном виде. В первом случае мясо остывало при обычной комнатной температуре, во втором его быстро охладили до 4 °С. Последнее лучше сохраняется и более вкусно.

После убоя животного мясо должен проинспектировать ветеринарный врач, определяющий пригодность мяса для использования в пищу, его категорию и подтвердить это печатью.

Туши животных классифицируют по трем категориям (сортам):

I — туши молодых животных, отличающиеся хорошо развитой мышечной тканью;

II — туши животных с менее развитой мышечной тканью, а следовательно, и с меньшим выходом мякоти;

III — туши с недостаточно развитой мышечной тканью.

Также существует такая классификация:

а — мясо пригодно к употреблению;

б — мясо пригодно к употреблению, но при этом обладает более низкой питательной и потребительской ценностью;

в — мясо условно пригодно к употреблению. Речь идет о мясе больных животных, которое может быть использовано лишь после специальной обработки;

г — мясо не пригодно к употреблению (зараженное или с признаками разложения);

д — мясо дикого кабана или домашней свиньи, свободное от трихин.

Доброкачественное мясо имеет розовый или красноватый цвет, упругую консистенцию и свежий приятный запах.

Жир чисто-белый или желтоватый, костный мозг розоватый, заполняет полую часть мозговых костей. Испорченное мясо приобретает пятнистый или сероватый цвет, упругость его уменьшается, запах становится сильным и неприятным, жир и костный мозг приобретают сероватый оттенок и специфический запах.

После забоя скота туши тщательно обмывают проточной водой. Транспортировка мяса и его обработка в магазинах производятся в соответствии с санитарными нормами, хранят его в закрытых прилавках.

Замораживают мясо скоростным методом, значительно понижая температуру внутри кусков мяса (до  $-6^{\circ}\text{C}$ ). Иногда температура мяса, поступающего в продажу, составляет  $-18^{\circ}\text{C}$ . В результате образования в межклеточном пространстве кристаллов льда цвет мяса становится более светлым, изменяются и некоторые качества мяса. Мороженое мясо рекомендуется оттаивать по возможности медленно, большим куском и в прохладном



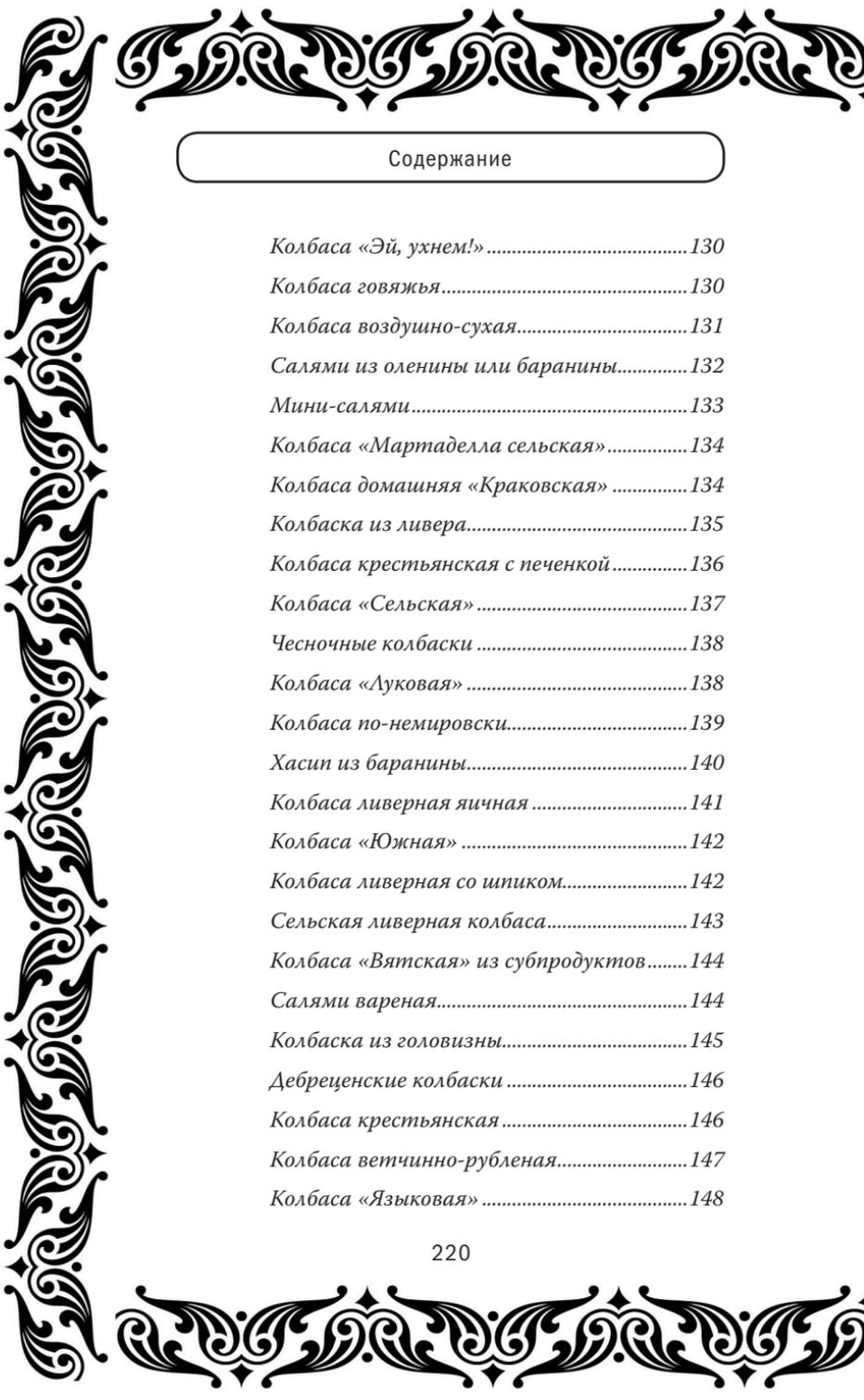
## СОДЕРЖАНИЕ

ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ	
О МЯСОПРОДУКТАХ .....	5
<b>Мясо</b> .....	5
Изменение веса мяса	
при приготовлении пищи .....	31
Предварительная обработка мяса .....	34
Хранение мяса.....	45
<b>Сало</b> .....	47
Интересные факты о сале.....	53
Хранение сала.....	59
<b>Кровь</b> .....	60
<b>Посол</b> .....	63
Приготовление рассола .....	65
Способы посола сырья .....	65
<i>Посол сухой солью</i> .....	66
<i>Посол в рассоле, или мокрый</i> .....	67
<i>Смешанный посол</i> .....	68
<b>Копчение</b> .....	68
<i>Горячее копчение</i> .....	72



Содержание

<i>Холодное копчение</i> .....	73
Варианты коптилен .....	74
<b>Приготовление колбас</b> .....	81
<b>КОЛБАСЫ И СОСИСКИ</b> .....	113
<i>Домашняя свиная колбаса (вариант 1)</i> ....	113
<i>Домашняя свиная колбаса (вариант 2)</i> ....	114
<i>«Старик» по-бански</i> .....	115
<i>Наденица</i> .....	116
<i>Колбаса «Украинская»</i> .....	116
<i>Колбаса деликатесная</i> .....	117
<i>Тутырма</i> .....	118
<i>Колбаса праздничная</i> .....	119
<i>Колбаса ветчинно-рубленая</i> .....	120
<i>Колбаски с говядиной</i> .....	120
<i>Колбаски со свиной</i> .....	121
<i>Колбаса стерилизованная</i> .....	122
<i>Колбаса «Чайная» из мяса кролика</i> .....	123
<i>Колбаса любительская</i> .....	124
<i>Колбаса из гусяной ножки</i> .....	124
<i>Колбаса твердокопченая</i> .....	125
<i>Колбаса крестьянская с горчицей</i> .....	126
<i>Колбаса мозговая</i> .....	127
<i>Колбаса нежирная говяжья</i> .....	128
<i>Колбаса «Отшельник»</i> .....	128
<i>Колбаса свиная</i> .....	129



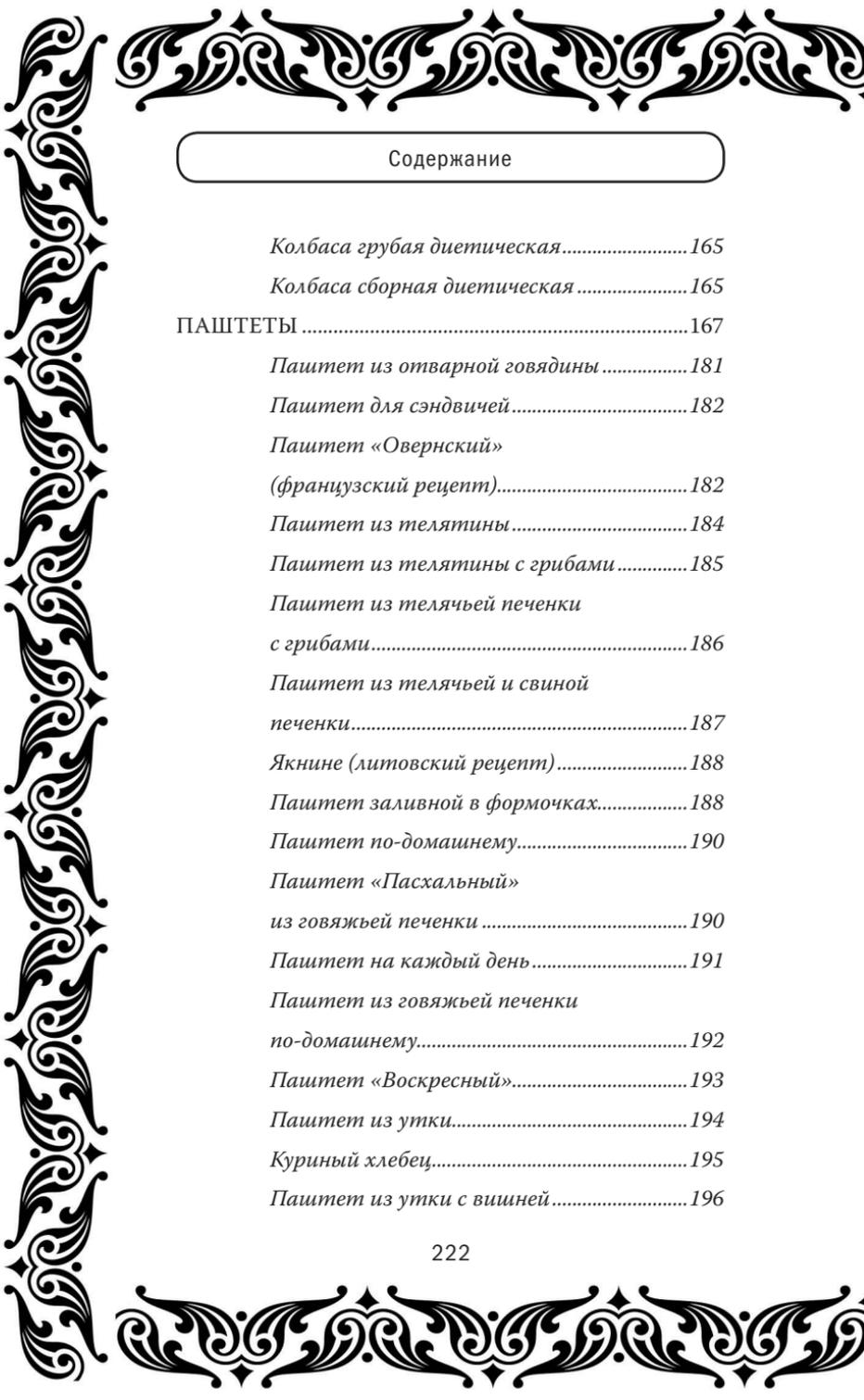
Содержание

<i>Колбаса «Эй, ухнем!»</i> .....	130
<i>Колбаса говяжья</i> .....	130
<i>Колбаса воздушно-сухая</i> .....	131
<i>Салями из оленины или баранины</i> .....	132
<i>Мини-салями</i> .....	133
<i>Колбаса «Мартаделла сельская»</i> .....	134
<i>Колбаса домашняя «Краковская»</i> .....	134
<i>Колбаска из ливера</i> .....	135
<i>Колбаса крестьянская с печенкой</i> .....	136
<i>Колбаса «Сельская»</i> .....	137
<i>Чесночные колбаски</i> .....	138
<i>Колбаса «Луковая»</i> .....	138
<i>Колбаса по-немировски</i> .....	139
<i>Хасип из баранины</i> .....	140
<i>Колбаса ливерная яичная</i> .....	141
<i>Колбаса «Южная»</i> .....	142
<i>Колбаса ливерная со шпиком</i> .....	142
<i>Сельская ливерная колбаса</i> .....	143
<i>Колбаса «Вятская» из субпродуктов</i> .....	144
<i>Салями вареная</i> .....	144
<i>Колбаска из головизны</i> .....	145
<i>Дебреценские колбаски</i> .....	146
<i>Колбаса крестьянская</i> .....	146
<i>Колбаса ветчинно-рубленая</i> .....	147
<i>Колбаса «Языковая»</i> .....	148



Содержание

<i>Колбаса вареная из соленого окоорока по-крестьянски.....</i>	<i>149</i>
<i>Колбаса ливерная копченая .....</i>	<i>150</i>
<i>Колбаса домашняя кровяная.....</i>	<i>150</i>
<i>Колбаса кровяная диетическая.....</i>	<i>151</i>
<i>Колбаса кровяная с сердцем.....</i>	<i>152</i>
<i>Колбаса кровяная вареная .....</i>	<i>153</i>
<i>Сосиски венские.....</i>	<i>154</i>
<i>Шпикачки.....</i>	<i>154</i>
<i>Сосиски свиные.....</i>	<i>155</i>
<i>Сосиски дрезденские .....</i>	<i>156</i>
<i>Сосиски сырые.....</i>	<i>156</i>
<i>Колбаса «Апановичская».....</i>	<i>157</i>
<i>Полукопченая колбаса.....</i>	<i>158</i>
<i>Колбаски гриль.....</i>	<i>159</i>
<i>Колбаски гриль чесночные.....</i>	<i>159</i>
<i>Колбаса для жарки крестьянская.....</i>	<i>160</i>
<i>Колбаса жареная с тмином.....</i>	<i>161</i>
<i>Колбаса гриль нежирная.....</i>	<i>161</i>
<i>Колбаса жареная диетическая.....</i>	<i>162</i>
<i>Колбаса жареная свиная.....</i>	<i>162</i>
<i>Колбаски гриль любительские.....</i>	<i>163</i>
<i>Колбаса жареная с перцем.....</i>	<i>163</i>
<i>Трубочки гриль.....</i>	<i>164</i>
<i>Колбаса грубая для жарки.....</i>	<i>164</i>



Содержание

<i>Колбаса грубая диетическая</i> .....	165
<i>Колбаса сборная диетическая</i> .....	165
ПАШТЕТЫ .....	167
<i>Паштет из отварной говядины</i> .....	181
<i>Паштет для сэндвичей</i> .....	182
<i>Паштет «Овернский»</i> <i>(французский рецепт)</i> .....	182
<i>Паштет из телятины</i> .....	184
<i>Паштет из телятины с грибами</i> .....	185
<i>Паштет из телячьей печени</i> <i>с грибами</i> .....	186
<i>Паштет из телячьей и свиной</i> <i>печени</i> .....	187
<i>Якнине (литовский рецепт)</i> .....	188
<i>Паштет заливной в формочках</i> .....	188
<i>Паштет по-домашнему</i> .....	190
<i>Паштет «Пасхальный»</i> <i>из говяжьей печени</i> .....	190
<i>Паштет на каждый день</i> .....	191
<i>Паштет из говяжьей печени</i> <i>по-домашнему</i> .....	192
<i>Паштет «Воскресный»</i> .....	193
<i>Паштет из утки</i> .....	194
<i>Куриный хлебец</i> .....	195
<i>Паштет из утки с вишней</i> .....	196



Содержание

<i>Паштет из гусиной и телячьей печенки</i> .....	197
<i>Паштет из гусиной печенки в корзиночках</i> .....	198
<i>Паштет из птичьей печенки</i> .....	200
<i>Паштет из зайца (вариант 1)</i> .....	201
<i>Паштет из зайца (вариант 2)</i> .....	202
<i>Паштет из куриной печенки</i> .....	203
<i>Паштет из кролика</i> .....	204
<i>Паштет «Пасхальный» (французский рецепт)</i> .....	205
<i>Паштет из копченого сыра с миндалем</i> .....	206
<i>Паштет из брынзы</i> .....	207
<i>Сухой таратор (болгарский рецепт)</i> .....	208
<b>ФОРШМАКИ</b> .....	209
<i>Форшмак от Маннергейма</i> .....	210
<i>Форшмак картофельный</i> .....	210
<i>Форшмак с рыбой</i> .....	211
<i>Форшмак по-еврейски</i> .....	212
<i>Форшмак из картофеля, мяса и сельди</i> .....	212
<i>Форшмак из сельди с говядиной</i> .....	213
<i>Форшмак «Рижский»</i> .....	214
<i>Форшмак овощной</i> .....	214
<i>Форшмак из говядины</i> .....	215
<i>Форшмак (старинный рецепт)</i> .....	216
<i>Форшмак из телячьих мозгов</i> .....	217

**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
**www.trade.bookclub.ua**

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**  
141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2  
Тел./факс +7 (495) 984-35-23  
e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)  
[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**  
**«Книжный Клуб**  
**«Клуб Семейного Досуга»»**  
61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А  
тел/факс +38 (057) 703-44-57  
e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**Киевский филиал**

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,  
тел. +38 (067) 575-27-55  
e-mail: [kyiv@bookclub.ua](mailto:kyiv@bookclub.ua)

**Одесский филиал**

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109  
тел. +38 (067) 572-44-28  
e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

---

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**  
тел. +38 (057) 783-88-88  
e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)  
Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)  
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**  
тел. +7 (4722) 78-25-25  
e-mail: [info@ksdbook.ru](mailto:info@ksdbook.ru)  
Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)  
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

---

У цієї книзі ви знайдете як традиційні, так і оригінальні рецепти домашніх ковбас із м'яса, птиці й дичини, варіанти приготування найніжніших паштетів і форшмаків, без яких не проходить жодне застілля. За допомогою цього видання ви зможете правильно вибрати, підготувати й обробити м'ясо, дізнаєтесь про способи копчення, будову домашніх коптилень.

**Аппетитные колбасы и паштеты / сост. И. В. Лукьяненко.** — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2014. — 224 с. — (Комплект «Сказочно вкусно!», ISBN 978-966-14-7699-7 (Украина), ISBN 978-5-9910-2950-6 (Россия)).

ISBN 978-966-14-7899-1 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3065-6 (Россия)

В этой книге вы найдете как традиционные, так и оригинальные рецепты домашних колбас из мяса, птицы и дичи, варианты приготовления нежнейших паштетов и форшмаков, без которых не обходится ни одно застолье. С помощью этого издания вы сможете правильно выбрать, приготовить и обработать мясо, узнаете о способах копчения, устройстве домашних коптилен.

**УДК 641/642**  
**ББК 36.991**