



Сказочно вкусно!

Пряная бастурма и ветчина



Сказочно вкусно!



Сказочно вкусно!

Пряная бастурма и ветчина

Бастурма кавказская,
рулет ветчинный и свиной,
копченая грудинка, пастрома



Какой праздничный стол без ароматной ветчины или бастурмы! Будет намного вкуснее и полезнее, если вы приготовите их самостоятельно. В этом нет ничего сложного — выбирайте лучшие рецепты и готовьте с удовольствием! Бастурма из баранины, ветчина из свиной рульки, куриная ветчина со сливками, с перцем и грибами, с черносливом и орехами, с сельдереем и оливками... На вашем столе всегда будут самые вкусные и разнообразные мясные деликатесы!



www.ksdbook.ru

www.bookclub.ua

ISBN 978-5-9910-3067-0



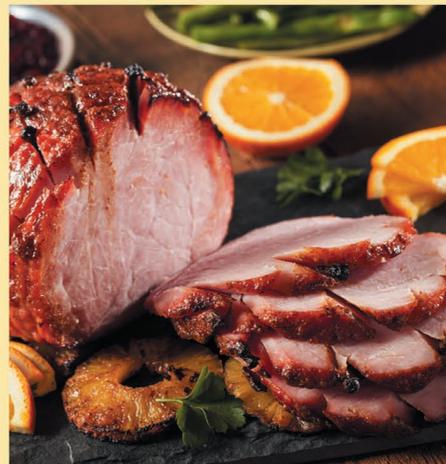
9 785991 03067 0

ISBN 978-966-14-7901-1



9 789661 47901 1

Пряная бастурма и ветчина

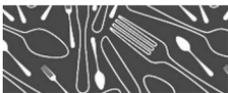


КЛУБ
СЕВЕРНОГО
ГЛОУБА

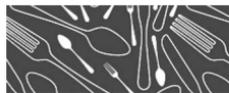


Сказочно вкусно!

Пряная бастурма и ветчина



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2014  КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



УДК 641/642
ББК 36.991
П68



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

Пряна бастурма й шинка

(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. Близнякова
Художній редактор С. В. Місяк
Технічний редактор В. Г. Євлахов
Коректор Л. Г. Фадеева

Підписано до друку 14.07.2014.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Warnock Pro». Ум. др. 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: cop@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

Пряная бастурма и ветчина

Составитель

ЛУК'ЯНЕНКО Інна Володимирівна

Главный редактор С. С. Скляр
Заведующий редакцией Е. В. Новак
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей
Редактор И. Г. Близнякова
Художественный редактор С. В. Мисак
Технический редактор В. Г. Евлахов
Корректор Л. Г. Фадеева

Підписано в печать 14.07.2014.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Warnock Pro». Усл. 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 978-966-14-7901-1 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2950-6 (комплект)
ISBN 978-5-9910-3067-0 (Россия)

- © DepositPhotos.com / maximmmum, Dream79, Nanisimova_sell, mallivan, bhofack2, 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



ПРАВИЛА КОПЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Приспособления и оборудование для копчения (крючки, решетки и прутки для на низывания) не должны иметь следов ржавчины.

После копчения необходимо удалять налипший на приспособления жир и смолу. Коптильные крюки и решетки следует мыть горячей водой с чистящим средством.

Также необходимо тщательно мыть щеткой с моющими средствами посуду, инструменты, стол и разделочные доски.

Периодически следует производить дезинфекцию коптильни, оборудования и инструментов с помощью химических средств. Чаще всего используют дезинфицирующие средства, содержащие гипохлориты, четвертичные аммониевые основания

и амфотенсиды. Они действенны, но не ядовиты. Особую группу дезинфицирующих средств составляют фунгициды — средства для борьбы с плесневыми грибами. Их применяют путем добавления в краску, предназначенную для окрашивания стен, кирпичной кладки, оборудования и т. п.

Дверные уплотнения и уплотняющие поверхности коптильных камер можно обработать машинным маслом и силиконовым аэрозолем, чтобы предотвратить склеивание дверей коптильного шкафа и, следовательно, повреждение уплотнений при их открывании.

Наиболее подходящая емкость для засола влажным или сухим способом — это бочка. Она может быть деревянная или эмалированная, но обязательно чистая. Для небольшого количества продуктов часто используют пластиковые чаны и ванночки, но их химический состав может повлиять на конечный вкус продукта. Главное — ни в коем случае не использовать оцинкованные ведра.

Деревянную бочку необходимо предварительно очистить и проверить герметичность. Если при влажном посоле рассол будет подтекать, верхний слой мяса высохнет и оно очень быстро испортится. Нельзя использовать деревянные крышки, для защиты же от насекомых и пыли лучше расстелить сверху марлю. При влажном посоле содержимое можно придавить тяжелым гнетом.

Желательно ежедневно проверять мясо, вычерпывая выделяющийся сок, тогда над поверхностью не будут образовываться очаги гниения. Чистота при убое, засоле и последующем копчении — основные требования, соблюдение которых защитит вас от финансовых потерь и ущерба для здоровья. Бочку или чан с мясом помещают в глубокий, темный, хорошо проветриваемый подвал или погреб. В нем не должно быть посторонних запахов: чан или бочка с мясом не выносятся затхлого подвала, а также соседства с горючими веществами, квашеной капустой или фруктами и овощами.

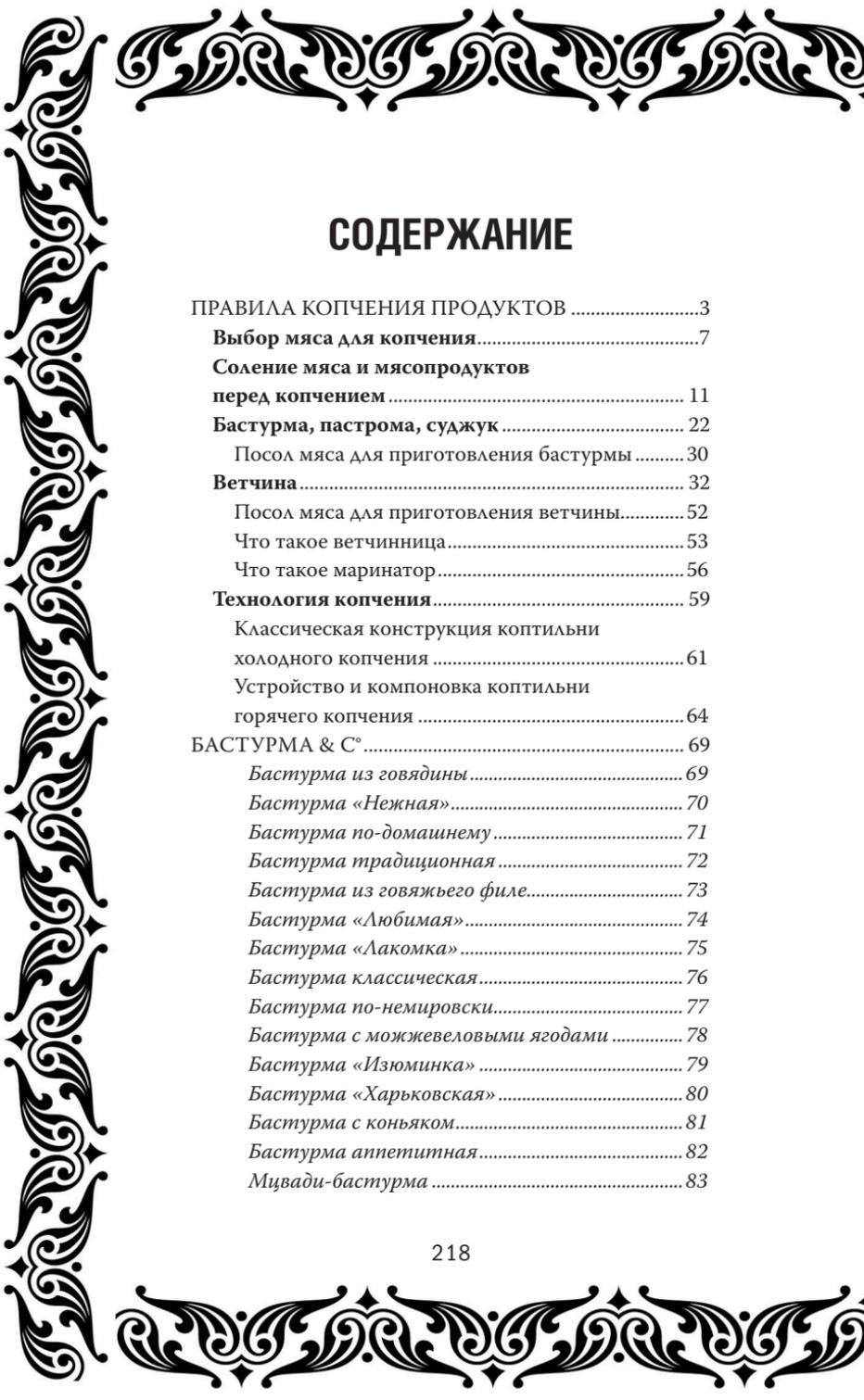
Летом, когда в подвале или погребе почти нет хранящихся продуктов, помещение следует как можно чаще держать открытым, чтобы оно хорошо проветрилось и просушилось. Перед этим тщательно очищают стены, настилы и полки от грязи и плесени.

Чтобы избавиться от плесени или предупредить появление плесени и посторонних запахов, следует провести дезинфекцию и побелку помещения. Для этой цели применяют 5—10 %-ный раствор медного купороса. Обработав медным купоросом соответствующие участки, их покрывают раствором свежей извести. Иногда достаточно простой побелки стен одним известковым молоком (10 %-ный раствор извести). Полки, настилы, подкладочные решетки или рейки после механической очистки моют горячей водой с каустической или кальцинированной содой (1—2 % соды в растворе) и просушивают. После побелки помещение проветривают в течение 2—3 суток.

ВЫБОР МЯСА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

О свежести мяса можно судить по его внешнему виду, консистенции, цвету и запаху. К сожалению, многое о качестве мяса становится понятно только при варке (качество бульона — его аромат и прозрачность — главный показатель). Для получения бульона не обязательно варить много мяса, достаточно измельчить 10—15 г мяса, залить трехкратным количеством холодной воды. Варить под крышкой. После закипания можно начинать тест: бульон из свежего мяса — прозрачный, его аромат — приятный; бульон из подпорченного мяса — мутный, с душком. Такой способ определения качества мяса работает безотказно, однако не всегда удобен.

Обычно приходится определять качество мяса на основе органов чувств — зрения, обоняния, осязания, вкуса. Свежее мясо — плотное и упругое: ямка, которая появляется при надавливании, быстро исчезает. При ощупывании



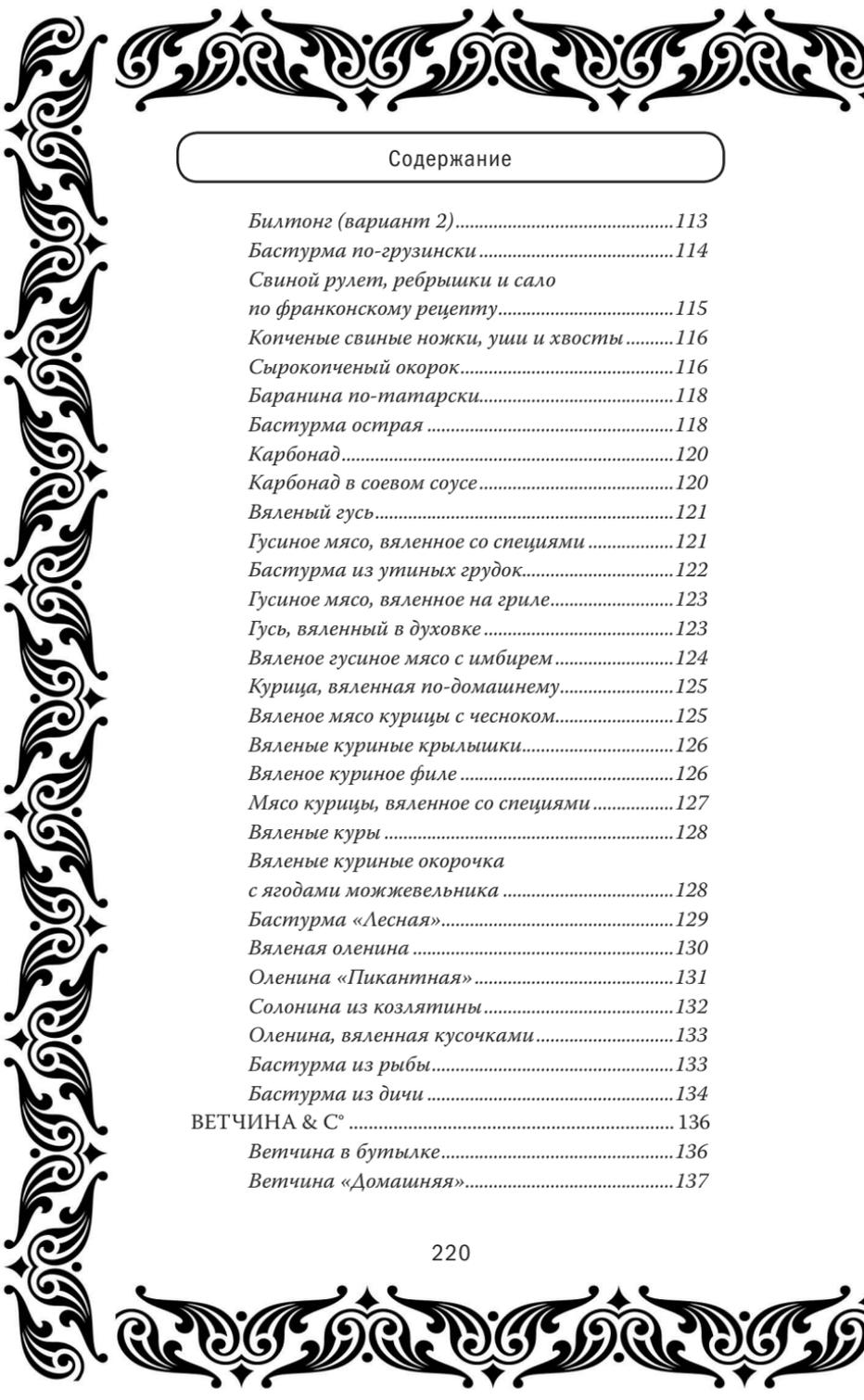
СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА КОПЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ	3
Выбор мяса для копчения.....	7
Соление мяса и мясoproдуктов	
перед копчением	11
Бастурма, пастрома, суджук	22
Посол мяса для приготовления бастурмы	30
Ветчина	32
Посол мяса для приготовления ветчины.....	52
Что такое ветчинница.....	53
Что такое маринатор	56
Технология копчения.....	59
Классическая конструкция коптильни	
холодного копчения	61
Устройство и компоновка коптильни	
горячего копчения	64
БАСТУРМА & С°	69
<i>Бастурма из говядины</i>	<i>69</i>
<i>Бастурма «Нежная».....</i>	<i>70</i>
<i>Бастурма по-домашнему.....</i>	<i>71</i>
<i>Бастурма традиционная</i>	<i>72</i>
<i>Бастурма из говяжьего филе.....</i>	<i>73</i>
<i>Бастурма «Любимая».....</i>	<i>74</i>
<i>Бастурма «Лакомка»</i>	<i>75</i>
<i>Бастурма классическая.....</i>	<i>76</i>
<i>Бастурма по-немировски.....</i>	<i>77</i>
<i>Бастурма с можжевельными ягодами</i>	<i>78</i>
<i>Бастурма «Изюминка»</i>	<i>79</i>
<i>Бастурма «Харьковская»</i>	<i>80</i>
<i>Бастурма с коньяком.....</i>	<i>81</i>
<i>Бастурма аппетитная.....</i>	<i>82</i>
<i>Мувади-бастурма</i>	<i>83</i>



Содержание

<i>Бастурма из свинины</i>	84
<i>Свинина, вяленая с красным молотым перцем</i>	84
<i>Бастурма с бадьяном</i>	85
<i>Свинина, вяленая на гриле</i>	86
<i>Свиная луканка</i>	86
<i>Свинина, вяленая с пряностями</i>	88
<i>Свинина, вяленая с мускатным орехом</i>	89
<i>Вяленая говядина</i>	90
<i>Пастрома из свиной вырезки</i>	90
<i>Ароматная вяленая говядина</i>	91
<i>Говядина, вяленая на гриле</i>	92
<i>Суджук</i>	93
<i>Солонина, приготовленная в рассоле</i>	94
<i>Солонина провесная</i>	95
<i>Солонина по-таджикски</i>	95
<i>Франконская солонина</i>	96
<i>Солонина с барбарисом</i>	96
<i>Говядина, вяленая со свеклой</i>	97
<i>Английская солонина</i>	98
<i>Вяленый кролик</i>	99
<i>Датская солонина</i>	99
<i>Говядина по-полтавски</i>	100
<i>Вяленое мясо пряное</i>	101
<i>Вяленое мясо кролика ароматное</i>	102
<i>Вяленая баранина</i>	103
<i>Баранина, вяленая по-восточному</i>	104
<i>Домашнее вяленое мясо (вариант 1)</i>	105
<i>Домашнее вяленое мясо (вариант 2)</i>	106
<i>Вяленая баранина острая</i>	107
<i>Баранина с горчицей</i>	108
<i>Бастурма по-армянски пряная</i>	108
<i>Бастурма по-армянски</i>	110
<i>Билтонг (вариант 1)</i>	111



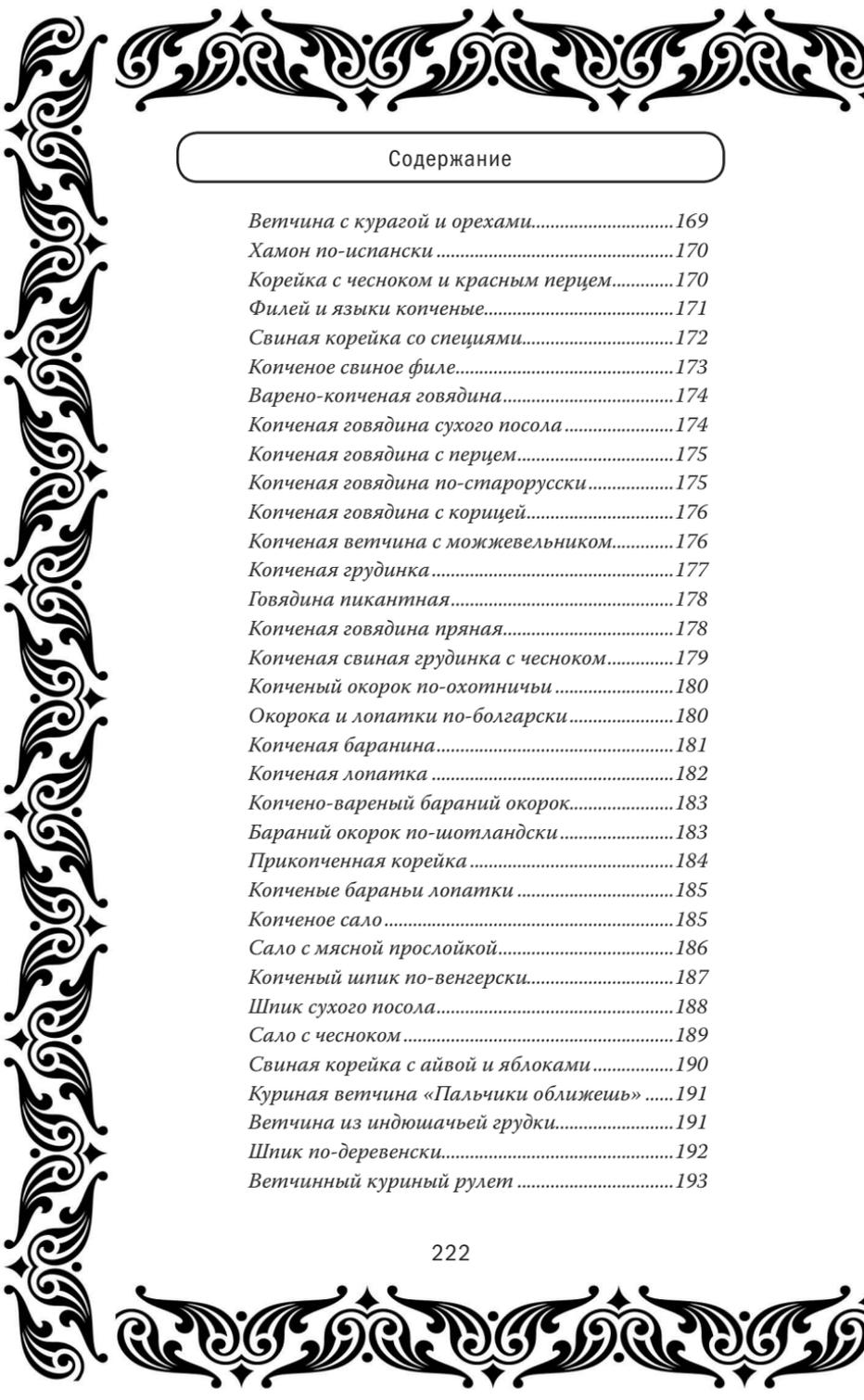
Содержание

<i>Билтонг (вариант 2).....</i>	<i>113</i>
<i>Бастурма по-грузински.....</i>	<i>114</i>
<i>Свиной рулет, ребрышки и сало по франконскому рецепту.....</i>	<i>115</i>
<i>Копченые свиные ножки, уши и хвосты.....</i>	<i>116</i>
<i>Сырокопченный окорок.....</i>	<i>116</i>
<i>Баранина по-татарски.....</i>	<i>118</i>
<i>Бастурма острая.....</i>	<i>118</i>
<i>Карбонад.....</i>	<i>120</i>
<i>Карбонад в соевом соусе.....</i>	<i>120</i>
<i>Вяленый гусь.....</i>	<i>121</i>
<i>Гусиное мясо, вяленное со специями.....</i>	<i>121</i>
<i>Бастурма из утиных грудок.....</i>	<i>122</i>
<i>Гусиное мясо, вяленное на гриле.....</i>	<i>123</i>
<i>Гусь, вяленный в духовке.....</i>	<i>123</i>
<i>Вяленое гусиное мясо с имбирем.....</i>	<i>124</i>
<i>Курица, вяленная по-домашнему.....</i>	<i>125</i>
<i>Вяленое мясо курицы с чесноком.....</i>	<i>125</i>
<i>Вяленые куриные крылышки.....</i>	<i>126</i>
<i>Вяленое куриное филе.....</i>	<i>126</i>
<i>Мясо курицы, вяленное со специями.....</i>	<i>127</i>
<i>Вяленые куры.....</i>	<i>128</i>
<i>Вяленые куриные окорочка с ягодами можжевельника.....</i>	<i>128</i>
<i>Бастурма «Лесная».....</i>	<i>129</i>
<i>Вяленая оленина.....</i>	<i>130</i>
<i>Оленина «Пикантная».....</i>	<i>131</i>
<i>Солонина из козлятины.....</i>	<i>132</i>
<i>Оленина, вяленная кусочками.....</i>	<i>133</i>
<i>Бастурма из рыбы.....</i>	<i>133</i>
<i>Бастурма из дичи.....</i>	<i>134</i>
ВЕТЧИНА & С°	136
<i>Ветчина в бутылке.....</i>	<i>136</i>
<i>Ветчина «Домашняя».....</i>	<i>137</i>



Содержание

<i>Ветчина из свиной рульки.....</i>	<i>138</i>
<i>Ветчинный рулет из рульки</i>	<i>140</i>
<i>Ветчина «Чайная»</i>	<i>141</i>
<i>Говяжья ветчина сухого посола.....</i>	<i>142</i>
<i>Ветчинная рулька.....</i>	<i>143</i>
<i>Домашняя ветчина в мультиварке.....</i>	<i>144</i>
<i>Ветчина рубленая в мультиварке</i>	<i>144</i>
<i>Ветчина с горчицей и оливками.....</i>	<i>145</i>
<i>Ветчина рубленая «Маловская».....</i>	<i>147</i>
<i>Домашняя ветчина с оливками в аэрогриле.....</i>	<i>148</i>
<i>Ветчина «Праздничная»</i>	<i>149</i>
<i>Свиная ветчина с курицей и грибами</i>	<i>150</i>
<i>Ветчина «Праздничная» с грибами</i>	<i>151</i>
<i>Говяжья ветчина с курицей, перцем и оливками</i>	<i>152</i>
<i>Ветчина с опятами в ветчиннице</i>	<i>153</i>
<i>Ветчина, копченая с можжевельником</i>	<i>154</i>
<i>Шинка украинская.....</i>	<i>155</i>
<i>Свиная грудинка.....</i>	<i>156</i>
<i>Ветчина, копченая с кориандром</i>	<i>157</i>
<i>Ветчина виноградаря.....</i>	<i>158</i>
<i>Ветчина «Шварцвальд»</i>	<i>159</i>
<i>Ветчина «Пастушья» сухого посола.....</i>	<i>159</i>
<i>Ветчина, копченая с тмином</i>	<i>160</i>
<i>Ветчина с перцем.....</i>	<i>161</i>
<i>Ветчина с пряностями и вином</i>	<i>162</i>
<i>Ветчина мокрого посола из ошейка.....</i>	<i>163</i>
<i>Свиной рулет.....</i>	<i>163</i>
<i>Ветчина с перцем и грибами</i>	<i>164</i>
<i>Пармская ветчина</i>	<i>165</i>
<i>Ветчина к новому столу.....</i>	<i>166</i>
<i>Домашний хамон.....</i>	<i>167</i>
<i>Рулет свиной в ветчиннице.....</i>	<i>168</i>



Содержание

<i>Ветчина с курагой и орехами.....</i>	<i>169</i>
<i>Хамон по-испански</i>	<i>170</i>
<i>Корейка с чесноком и красным перцем.....</i>	<i>170</i>
<i>Филей и языки копченые.....</i>	<i>171</i>
<i>Свиная корейка со специями.....</i>	<i>172</i>
<i>Копченое свиное филе.....</i>	<i>173</i>
<i>Варено-копченая говядина.....</i>	<i>174</i>
<i>Копченая говядина сухого посола</i>	<i>174</i>
<i>Копченая говядина с перцем.....</i>	<i>175</i>
<i>Копченая говядина по-старорусски.....</i>	<i>175</i>
<i>Копченая говядина с корицей.....</i>	<i>176</i>
<i>Копченая ветчина с можжевельником.....</i>	<i>176</i>
<i>Копченая грудинка.....</i>	<i>177</i>
<i>Говядина пикантная.....</i>	<i>178</i>
<i>Копченая говядина пряная.....</i>	<i>178</i>
<i>Копченая свиная грудинка с чесноком.....</i>	<i>179</i>
<i>Копченый окорок по-охотничьи</i>	<i>180</i>
<i>Окорока и лопатки по-болгарски.....</i>	<i>180</i>
<i>Копченая баранина.....</i>	<i>181</i>
<i>Копченая лопатка</i>	<i>182</i>
<i>Копчено-вареный бараний окорок.....</i>	<i>183</i>
<i>Бараний окорок по-шотландски</i>	<i>183</i>
<i>Прикопченная корейка</i>	<i>184</i>
<i>Копченые бараньи лопатки</i>	<i>185</i>
<i>Копченое сало</i>	<i>185</i>
<i>Сало с мясной прослойкой.....</i>	<i>186</i>
<i>Копченый шпик по-венгерски.....</i>	<i>187</i>
<i>Шпик сухого посола.....</i>	<i>188</i>
<i>Сало с чесноком</i>	<i>189</i>
<i>Свиная корейка с айвой и яблоками</i>	<i>190</i>
<i>Куриная ветчина «Пальчики оближешь»</i>	<i>191</i>
<i>Ветчина из индюшачьей грудки.....</i>	<i>191</i>
<i>Шпик по-деревенски.....</i>	<i>192</i>
<i>Ветчинный куриный рулет</i>	<i>193</i>



Содержание

<i>Ветчина куриная с сыром</i>	194
<i>Ветчина куриная заливная</i>	195
<i>Ветчина куриная «Ждем гостей»</i>	195
<i>Нежная ветчина из индейки</i>	196
<i>Нежная ветчина из индейки в термосе</i>	197
<i>Ветчина с оливками и болгарским перцем</i>	197
<i>Ветчина рубленая куриная</i>	198
<i>Ветчина из индейки с каперсами и оливками</i>	199
<i>Ветчина из индейки «Особая»</i>	200
<i>Куриная ветчина с сердечками</i>	201
<i>Куриная ветчина с печенкой</i>	202
<i>Ветчина молочная</i>	203
<i>Ветчина с грибами и лимонно- брусничным соусом</i>	204
<i>Ветчина с шампиньонами и болгарским перцем</i>	205
<i>Ветчина из индейки фаршированная</i>	205
<i>Ветчина с оливками и лимонно- брусничным соусом</i>	206
<i>Куриная ветчина со сливками</i>	207
<i>Ветчина с красным перцем и орехами</i>	208
<i>Куриная ветчина с фисташками</i>	209
<i>Ветчина из индейки с паприкой</i>	210
<i>Ветчина с черносливом и орехами</i>	211
<i>Копченый кролик</i>	212
<i>Копченый маринованный кролик</i>	213
<i>Ветчина с языком</i>	213
<i>Варено-копченый кролик</i>	214
<i>Ветчина из мяса кабана</i>	215
<i>Кролик с чесноком</i>	216
<i>Копченая нутрия</i>	216
<i>«Лососевая» ветчина</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
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
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

Одесский филиал

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

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:
тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: 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
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

У цієї книзі ви знайдете як традиційні, так і оригінальні рецепти домашньої шинки й бастурми, правила вибору, підготовки й обробки м'яса, технології приготування цих м'ясних виробів у домашніх умовах. Побалуйте себе м'ясними делікатесами, приготованими самостійно!

Пряная бастурма и ветчина / сост. И. В. Лукьяненко. —
П68 Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Бел-
город : 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 978-966-14-7901-1 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3067-0 (Россия)

В этой книге вы найдете как традиционные, так и оригинальные рецепты домашней ветчины и бастурмы, правила выбора, подготовки и обработки мяса, технологии приготовления этих мясных изделий в домашних условиях. Побалуйте себя мясными деликатесами, приготовленными самостоятельно!

УДК 641/642
ББК 36.991