



Сказочно вкусно!

Сочная буженина и зельц



Сказочно вкусно!



Сказочно вкусно!

Сочная буженина и зельц

Буженина с розмарином,
сальтисоны из курицы и печени,
зельц с грибами



Что может быть вкуснее домашней сочной буженины или зельца! С помощью рецептов из этой книги вы сможете без труда приготовить любой изысканный деликатес — буженину из индейки или кролика, зельц из печени, сальтисон из свиной рульки... Вы узнаете, как правильно выбрать и обработать мясо, какой маринад предпочтительнее, какие существуют технологии приготовления этих мясных изделий. Выбирайте лучшие рецепты и готовьте с удовольствием!



www.ksdbook.ru

www.bookclub.ua

ISBN 978-5-9910-3066-3



9 785991 030663

ISBN 978-966-14-7900-4



9 789661 479004

Сочная буженина и зельц



КНИЖКА
СЕМЕЙНОГО
ВКУСА



Сказочно вкусно!





Сказочно вкусно!

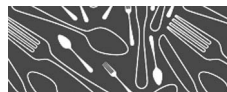
Сочная буженина и зельц



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2014



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



УДК 641/642
ББК 36.991
С54



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

Смачна буженина й зельц

(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. Близнюкова**
Художній редактор **С. В. Мисяк**
Технічний редактор **В. Г. Євлахов**
Коректор **Л. Г. Фадеева**

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: corp@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

Сочная буженина и зельц

Составитель

ЛУК'ЯНЕНКО Інна Владимировна

Главный редактор **С. С. Скляр**
Заведующий редакцией **Е. В. Новак**
Ответственный за выпуск **И. Г. Веремей**
Редактор **И. Г. Близнюкова**
Художественный редактор **С. В. Мисяк**
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 978-966-14-7900-4 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2950-6 (комплект)
ISBN 978-5-9910-3066-3 (Россия)

- © DepositPhotos.com / maximmmum, andron19821982, kropic, lada10, syt-nik, 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




ВСЕ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ЗЕЛЬЦА, БУЖЕНИНЫ & С°

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА И КЛАССИФИКАЦИЯ МЯСА

Цвет мяса зависит от вида животного, его возраста, пола, упитанности, условий убоя, холодильной обработки и хранения. Говядина обычно имеет красный цвет различных оттенков: мясо волов — красного, коров — интенсивно-красного, бугаев — темно-красного с синеватым оттенком. Цвет телятины — светло-розовый, а молодняка — бледно-красный. Цвет мяса молодых свиней — бледно-розовый, старых — красный, а хряков — темно-красный. Баранина — кирпично-красного цвета различных оттенков в зависимости от возраста и упитанности. Козлятина

от старых животных — кирпично-красного цвета, на воздухе темнеет. Мясо молодых коз и козлов (до 6 месяцев) — бледно-розового цвета. Кроме того, мясо мясных пород скота светлее мяса других пород. Цвет мяса, хранившегося в охлажденном и замороженном состоянии, изменяется в зависимости от условий и длительности хранения. Сначала мясо приобретает ярко-красный, а при длительном хранении — коричневый оттенок.

Запах мяса определяют при комнатной температуре сначала в поверхностном слое мяса, а затем, после надреза ножом, — в глубинных слоях. Особенно надо обращать внимание на запах мышечной ткани, прилегающей к кости, — там быстрее происходят процессы порчи. Запах свежей говядины — слабый специфический, у свинины почти нет запаха, а специфический запах баранины напоминает запах аммиака. Кроме того, запах мяса взрослого животного более интенсивный, чем молодняка. Мясо взрослых баранов, хряков и бугаев имеет неприятный запах, который особенно ощущается при варке. Известно, что запах мяса бугаев исчезает при хранении, а хряков — только при посоле. Долго хранившаяся охлажденная говядина




Определение качества и классификация мяса

приобретает специфический запах старого мяса, а при хранении в неблагоприятных условиях — гнилостный запах (в результате расщепления белка), кислый «испорченный» запах (вследствие развития микроорганизмов) или прогорклый (от окисления жира). У замороженного мяса запаха нет, а оттаявшему присущи запахи, свойственные каждому отдельному виду плюс запах сырости.

Консистенцию мяса определяют при комнатной температуре легким надавливанием пальцем — образующаяся в свежем мясе ямка выравнивается быстро, а в мясе сомнительной свежести — в течение 1 мин и более.

Ну что ж, теперь мы сможем отличить свинину от говядины по цвету и запаху, а свежесть мяса определить и вовсе легко — одним касанием пальца. Но в некоторых случаях этих знаний может оказаться недостаточно. Так что же еще мы должны знать?

Основные признаки, по которым можно отличить свежее доброкачественное мороженое мясо от несвежего и некачественного:

 Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо должно быть упругим и эластичным. Оно покрыто тонкой сухой корочкой бледно-розового или розово-красного



СОДЕРЖАНИЕ

ВСЕ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ЗЕЛЬЦА, БУЖЕНИНЫ & С°.....	5
Определение качества и классификация мяса	5
Классификация говядины.....	9
Классификация свинины.....	12
Приготовление зельца и сальтисона	15
Приготовление буженины	23
Специи для мяса	28
ЗЕЛЬЦ И САЛЬТИСОН.....	48
<i>Серый зельц</i>	48
<i>Зельц с солеными огурцами</i>	49
<i>Зельц из головизны</i>	50
<i>Зельц по-нашему</i>	50
<i>Зельц оригинальный с болгарским перцем</i>	51
<i>Зельц по старинному рецепту</i>	52
<i>Зельц из свиной рульки</i>	53
<i>Зельц из вымени</i>	54
<i>Зельц из сердца</i>	55
<i>Зельц пряный</i>	56
<i>Зельц из субпродуктов</i>	57
<i>Зельц из печенки</i>	57
<i>Зельц телячий</i>	58
<i>Домашний печеночный зельц</i>	58
<i>Красный зельц</i>	59
<i>Зельц свиной</i>	60
<i>Зельц из говядины и свиной головы</i>	61
<i>Зельц кровавой</i>	62
<i>Зельц карпатский</i>	63



Содержание

<i>Зельц из свиной головы с языком и сердцем</i>	64
<i>Зельц из головы поросенка</i>	65
<i>Зельц с языком и сердцем (вариант 1)</i>	66
<i>Зельц с языком и сердцем (вариант 2)</i>	67
<i>Зельц куриный</i>	67
<i>Зельц из свиных ушей с оливками</i>	68
<i>Зельц свиной с грибами</i>	69
<i>Зельц из языка со щекотиной</i>	70
<i>Зельц печеночный</i>	70
<i>Зельц по-немецки</i>	71
<i>Зельц из говяжьих ушей</i>	72
<i>Зельц из нутрии</i>	73
<i>Зельц из соленых белых груздей и рыжиков</i>	74
<i>Домашний зельц по-румынски</i>	75
<i>Свиной зельц с языком и фисташками</i>	76
<i>Зельц из говяжьих ушей и свиных ножек</i>	77
<i>Зельц грибной</i>	78
<i>Зельц домашний</i>	79
<i>Зельц из ветчины с белым вином</i>	79
<i>Зельц из куриных потрохов</i>	80
<i>Зельц из курицы с грибами</i>	81
<i>Ленивый зельц из курицы</i>	82
<i>Зельц из телячьих потрохов</i>	82
<i>Зельц из куриных желудков</i>	83
<i>Зельц из мозгов с грудинкой</i>	84
<i>Кендюх по-мелитопольски</i>	85
<i>Кендюх по-волынски</i>	85
<i>Кендюх аппетитный</i>	86
<i>Кендюх пшеничный</i>	87
<i>Вантробянка</i>	87
<i>Мелкие сальтисоны в рубце</i>	88
<i>Свиной сальтисон по-белорусски</i>	89
<i>Сальтисон печеночный</i>	89
<i>Сальтисон из куриных окорочков</i>	90
<i>Сальтисон аппетитный</i>	91
<i>Сальтисон из куриных потрохов</i>	91
<i>Сальтисон из свиной рульки</i>	92
<i>Сальтисон полтавский</i>	93



Содержание

<i>Сальтисон оригинальный</i>	93
<i>Сальтисон из свинины «Тортик»</i>	94
<i>Сальтисон курино-печеночный</i>	95
<i>Сальтисон «Ассорти»</i>	96
<i>Сальтисон сборный</i>	97
<i>Сальтисон с печенкой и грибами</i>	98
<i>Сальтисон с солеными огурцами</i>	98
<i>Сальтисон из свиной голени</i>	99
БУЖЕНИНА	100
<i>Буженина по бабушкиному рецепту</i>	100
<i>Буженина по-киевски</i>	101
<i>Буженина в горчичном маринаде</i>	102
<i>Буженина деликатесная</i>	102
<i>Буженина пикантная</i>	103
<i>Буженина из индейки</i>	104
<i>Буженина, маринованная в вине</i>	104
<i>Буженина из индейки с соевым соусом</i>	105
<i>Буженина, запеченная в фольге</i>	106
<i>Буженина маринованная</i>	106
<i>Буженина из говядины</i>	107
<i>Буженина на вертеле</i>	108
<i>Буженина старорусская</i>	108
<i>Буженина по-итальянски</i>	109
<i>Буженина из индейки в паприке</i>	110
<i>Буженина по-одесски</i>	111
<i>Буженина по-мелитопольски</i>	111
<i>Буженина с вишней в ликере</i>	112
<i>Буженина «Леонидовская»</i>	112
<i>Буженина обыкновенная</i>	113
<i>Буженина классическая</i>	114
<i>Буженина пикантная</i>	114
<i>Буженина в квасе</i>	115
<i>Буженина, запеченная на вертеле со сметаной</i>	116
<i>Буженина с темным пивом</i>	116
<i>Буженина со шпинатом</i>	117
<i>Буженина по-деревенски (вариант 1)</i>	118
<i>Буженина по-деревенски (вариант 2)</i>	118
<i>Буженина с яблоками</i>	119



Содержание

Буженина, шпигованная чесноком (вариант 1).....	120
Буженина, шпигованная чесноком (вариант 2).....	121
Буженина из индейки с кедровыми орешками.....	121
Буженина с огурцами.....	122
Буженина из корейки с айвой.....	123
Буженина праздничная.....	124
Буженина по-венгерски.....	125
Буженина с розмарином.....	125
Куриная грудка с финиками.....	126
Буженина чесночная.....	127
Буженина со сметаной.....	127
Буженина в аэрогриле.....	128
Буженина из говядины с апельсинами.....	128
Буженина из кролика.....	129
Буженина из конины.....	130
Буженина из свинины с манго.....	131
Буженина из говядины с черносливом.....	131
Буженина из баранины в кефирном маринаде.....	132
Буженина с гарниром.....	132
Буженина со шпиком.....	133
Буженина, запеченная под майонезом.....	134
Буженина с пряностями в пиве.....	134
Буженина мятная (вариант 1).....	135
Буженина мятная (вариант 2).....	136
Буженина с ананасами.....	136
Буженина с репой (вариант 1).....	137
Буженина с репой (вариант 2).....	138
Буженина с базиликом.....	139
Буженина «Вкусная».....	139
Буженина «Мужской каприз».....	140
Буженина с маслинами.....	140
Заливная буженина.....	141
Буженина с корейской морковью.....	142
Буженина в микроволновке.....	143
Буженина из курицы с грибами.....	144



Содержание

<i>Буженина с курагой.....</i>	<i>144</i>
<i>Буженина с брынзой.....</i>	<i>145</i>
<i>Буженина с бананами.....</i>	<i>146</i>
<i>Буженина с болгарским перцем и маслинами</i>	<i>146</i>
<i>Буженина со сметанным соусом</i>	<i>147</i>
<i>Буженина с яблоками</i>	<i>148</i>
<i>Буженина «Праздничная»</i>	<i>148</i>
<i>Буженина в мультиварке.....</i>	<i>149</i>
<i>Буженина в буханке.....</i>	<i>150</i>
<i>«Корона» из свиной корейки.....</i>	<i>151</i>
<i>Буженина из телятины в пароварке.....</i>	<i>153</i>
<i>Свиная нога, запеченная на решетке.....</i>	<i>154</i>
<i>Буженина заливная.....</i>	<i>154</i>
<i>Буженина по-охотничьи с грибами</i>	<i>155</i>
<i>Буженина из свинины в тесте</i>	<i>156</i>
<i>Буженина с лесными грибами</i>	<i>157</i>
<i>Буженина с тыквой.....</i>	<i>158</i>
<i>Буженина в винно-гранатовом маринаде.....</i>	<i>158</i>
<i>Буженина по-гавайски</i>	<i>159</i>
<i>Буженина, тушенная с вином в горшочке</i>	<i>160</i>
<i>Буженина с ананасами по-французски.....</i>	<i>161</i>
<i>Буженина «Прованс»</i>	<i>162</i>
<i>Буженина «Гармошка».....</i>	<i>162</i>
<i>Буженина из телятины с вишнями.....</i>	<i>163</i>
<i>Буженина с грибами под соусом.....</i>	<i>163</i>
<i>Буженина, тушенная в горчичном соусе.....</i>	<i>164</i>
<i>Буженина в вишневом соусе.....</i>	<i>165</i>
<i>Буженина в кунжутно-коньячной панировке.....</i>	<i>166</i>
<i>Буженина в апельсиновом соусе.....</i>	<i>166</i>
<i>Буженина в соусе карри</i>	<i>167</i>
<i>Буженина по-верховински</i>	<i>168</i>
<i>Буженина в рулете.....</i>	<i>168</i>
<i>Буженина по-болгарски</i>	<i>169</i>
<i>Буженина фаршированная.....</i>	<i>170</i>
<i>Буженина по-венски.....</i>	<i>171</i>
<i>Буженина с крыжовником и орехами.....</i>	<i>172</i>
<i>Фаршированная буженина по-датски.....</i>	<i>172</i>



Содержание

<i>Буженина в кисло-сладком соусе</i>	173
<i>Буженина по-испански</i>	174
<i>Буженина, запеченная с черносливом</i>	174
<i>Буженина, фаршированная яблоками</i>	175
<i>Буженина из баранины с киви</i>	176
<i>Буженина из баранины с бамией</i>	177
<i>Буженина в укропном соусе</i>	178
<i>Буженина по-огородничи</i>	179
<i>Буженина с алычой</i>	179
<i>Буженина, шпигованная чесноком</i>	180
<i>Баранина, запеченная с яйцами и овощами</i>	181
<i>Буженина из курицы, фаршированная грибами</i>	182
<i>Буженина из говядины с грушами и яблоками</i>	183
<i>Буженина из курицы, фаршированная фруктами</i>	183
<i>Буженина из говядины с грушами в пиве</i>	184
<i>Буженина «Восхитительная»</i>	185
<i>Буженина из баранины, фаршированная мятой</i>	186
<i>Буженина, фаршированная клюквой</i>	186
<i>Буженина с ореховым соусом</i>	187
<i>Буженина с овощами</i>	187
<i>Буженина в соевом соусе</i>	188
<i>Буженина сочная с помидорами и перцем</i>	188
<i>Буженина с томатным соусом</i>	189
<i>Буженина с беконом</i>	190
<i>Буженина по-гречески</i>	191
<i>Буженина в тесте с орехами</i>	192
<i>Буженина с ананасами</i>	192
<i>Буженина, запеченная с сыром</i>	193
<i>Пряная буженина с грушами</i>	194
<i>Буженина в беконе</i>	194
<i>Буженина из рульки в маринаде</i>	195
<i>Буженина в вине</i>	196
<i>Буженина душистая</i>	196
<i>Буженина в слоеном тесте</i>	197



Содержание

<i>Буженина с горчичной корочкой</i>	198
<i>Буженина с яблоками</i>	198
<i>Буженина «Венгрия»</i>	199
<i>Буженина из говядины с курицей</i>	200
<i>Буженина по-итальянски</i> <i>в томатном соусе</i>	201
<i>Буженина, запеченная с вишней</i>	201
СОУСЫ К МЯСУ	203
<i>Томатный соус с вином</i>	203
<i>Горчичный соус</i>	203
<i>Острый чесночный соус</i>	204
<i>Грибной соус</i>	204
<i>Сметанный соус</i>	205
<i>Горячий соус к мясу</i>	205
<i>Соус бешамель</i>	206
<i>Соус острый луковый</i>	206
<i>Соус с хреном</i>	207
<i>Соус ткемали</i>	207
<i>Восточный соус</i>	208
<i>Сальса</i>	208
<i>Голландский соус</i>	208
<i>Грузинский соус</i>	209
<i>Кукурузная сальса</i>	209
<i>Индийский ореховый соус</i>	210
<i>Соус тартар</i>	210
<i>Соус с авокадо</i>	211
<i>Соус с кизилом</i>	211
<i>Виноградно-ореховый соус</i>	212
<i>Соус с горчицей и чесноком</i>	212
<i>Апельсиновый соус</i>	212
<i>Соус-маринад для свинины</i>	213
<i>Соус с баклажанами и фасолью</i>	213
<i>Абрикосовый соус</i>	214
<i>Песто с миндалем</i>	214
<i>Песто</i>	215
<i>Яблочный соус</i>	215
<i>Цацики</i>	215
<i>Соус чили</i>	216
<i>Испанский соус</i>	216

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 домашнього сальтисону, зельцу, буженини. Ви навчитесь правильно вибирати й обробляти м'ясо, дізнаєтесь про способи засолу й копчення, вибір відповідних прянощів і соусів. Побалуйте себе м'ясними делікатесами, приготованими самостійно!

Сочная буженина и зельц / сост. И. В. Лукьяненко. —
С54 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 978-966-14-7900-4 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3066-3 (Россия)

В этой книге вы найдете как традиционные, так и оригинальные рецепты домашнего зельца, сальтисона, буженины. Вы научитесь правильно выбирать и обрабатывать мясо, узнаете о способах посола и копчения, выборе подходящих пряностей и соусов. Побалуйте себя мясными деликатесами, приготовленными самостоятельно!

УДК 641/642
ББК 36.991