



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

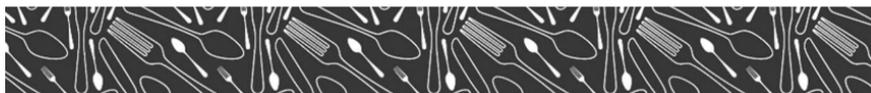
Сочная буженина и зельц



КНИЖКА
СЕМЕЙНОГО
СЛАДОУЧА



Сказочно вкусно!





Сказочно вкусно!

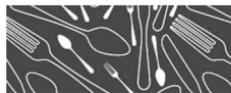
Сочная буженина и зельц



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: 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

Сочная буженина и зельц

Составитель

ЛУК'ЯНЕНКО Інна Володимирівна

Главный редактор С. С. Скляр
Заведующий редакцией К. В. Новак
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей
Редактор И. Г. Близнюкова
Художественный редактор С. В. Мисяк
Технический редактор В. Г. Євлахов
Корректор Л. Г. Фадеева

Подписано 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 / maximmum, 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?

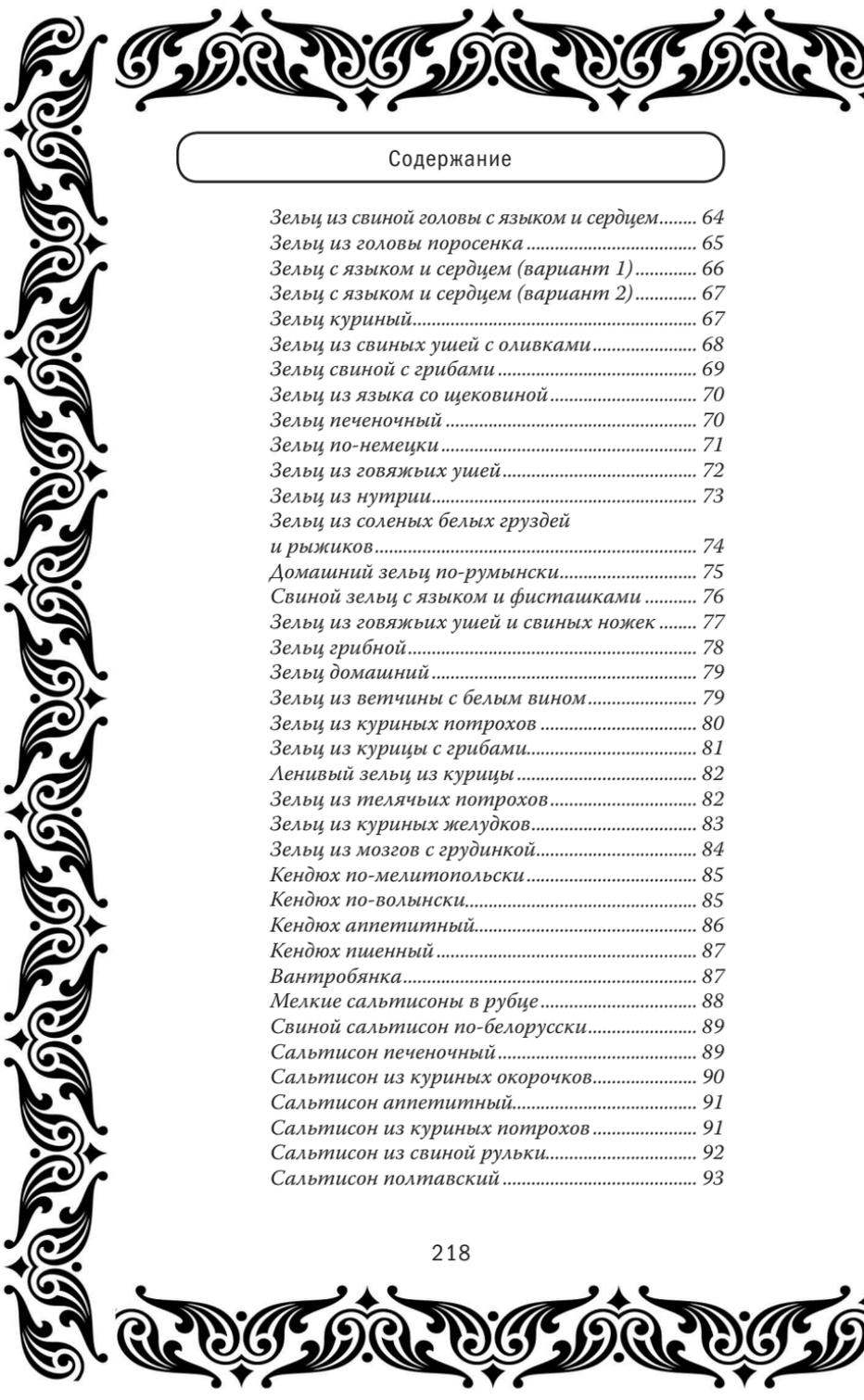
Основные признаки, по которым можно отличить свежее доброкачественное мороженое мясо от несвежего и некачественного:

 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

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



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