

ЕЛЕНА СКРИПКО

мировая колбаса





ЕЛЕНА СКРИПКО

мировая колбаса



**КАК ДЕЛАТЬ ДОМАШНЮЮ КОЛБАСУ,
СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ**



ХЛЕБ*СОЛЬ®
Москва

Содержание



Куриная колбаса с картофелем, с. 16



Украинская домашняя колбаса с чесноком, с. 19



Венгерская пряная колбаса, с. 22



Колбаса из свинины и печенки с томатами, с. 26



Сальтисон, с. 30



Колбаса с черносливом, с. 33



Мраморная колбаса с яблоками, с. 36



Пикантная ветчина, с. 40



Сундэ, с. 42



Закусочная колбаса из сала с чесноком, с. 52



Праздничная колбаса, с. 45



Кровяная колбаса с языком, с. 48



Печеночная колбаса, с. 55



Осбан, с. 58



Колбаски из баранины с картофелем по-африкански, с. 63



Чоризо по-мексикански, с. 66



Колбаски с гречкой и травами, с. 69



Рисовые колбаски с печенкой, с. 72



Острые колбаски мергез, с. 76



Сыровяленые колбаски с кунжутом, с. 80



Кнуты к пиву, с. 83



Суджук, с. 86



Диетические сосиски из индейки на пару, с. 89



«Яйца дракона», с. 92



Сливочные сардельки, с. 95



Рулеты из свинины, с. 101



Колбасный печеночный паштет, с. 98



Руллет из сала с чесноком, с. 104



Слоеное закусочное сало, с. 106



Мраморный мясной орех, с. 108

условные обозначения



время приготовления



диетическое блюдо



птица



овощи / фрукты



количество порций



подходит для детей



мясо



острое

КАЛОРИЙНОСТЬ:



низкая



средняя



высокая

Вступление



ТРУДНО В НАШЕ ВРЕМЯ НАЙТИ ЧЕЛОВЕКА, КОТОРЫЙ НЕ ЛЮБИЛ БЫ КОЛБАСУ И МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ. Не едят их, пожалуй, только вегетарианцы или те, кому противопоказан белок животного происхождения. Вареная, сыровяленая, жареная или запеченная – колбаса всегда займет свое место на любом праздничном и повседневном столе. А кто откажется от сосисок, сарделек, ветчины и мясных деликатесов, таких как суджук, кнуты к пиву, запеченная буженина, мясной орех, чоризо, паштет, сальтисон, колбаса с черносливом или грибочками, оливками и яблоками?

Открыв любой справочник по колбасному производству и увидев один только список оборудования, можно испугаться и решить, что самому колбасу сделать невозможно. Посудите сами: климатические камеры, сушилки, измерительные инструменты и средства автоматки, ножи и заточные устройства, оборудование для измельчения и обработки фарша, для термообработки мясных изделий, коптильное оборудование.

Могу вас заверить, что все, что вам понадобится, – это мясорубка, блендер с чашей, острый нож и насадка для приготовления колбасы на мясорубку. Даже термометр для измерения температуры внутри колбасного батона я исключила, чтобы минимизировать список оборудования и не отпугнуть лишними замераами. Не думаю, что наши предки, изготавливая колбасы в деревнях, использовали термометры. И мы ведь с вами не цех по производству колбас создаем. Если у вас есть дача, то, возможно, коптильное оборудование и стоит приобрести. Есть невероятное множество рецептов для домашней коптильни, но об этом будет написана следующая книга.

В этой же книге вы найдете рецепты на любой вкус – арабские колбаски из баранины, осбан, мергез, сундэ, колбасы венгерские и мексиканские, украинские и итальянские. Все эти рецепты я собирала на протяжении многих лет в разных уголках нашей планеты и ранее их не публиковала. Но самое главное, на мой взгляд, заклю-

чается в том, что эти вкусности вы сможете приготовить сами на своей кухне, даже если ее площадь всего четыре квадратных метра. Эта книга написана специально для вас. В ней вы не найдете ГОСТов, сложных технологических описаний, и вам не понадобится дорогостоящее оборудование. Все, что необходимо, – это минимальный набор инструментов, который найдется на каждой кухне, и желание питаться натуральными мясными деликатесами. А я через подробное пошаговое описание процесса приготовления поделюсь с вами многовековым опытом в изготовлении домашних колбас, рецепты которых есть у различных народов.

НО ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ НЕПОСРЕДСТВЕННО К ПРИГОТОВЛЕНИЮ, НУЖНО НАУЧИТЬСЯ ПРАВИЛЬНО ВЫБИРАТЬ МЯСО И ЗАПОМНИТЬ НЕСКОЛЬКО ОСНОВНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ МОМЕНТОВ.

выбор мяса

На рынок, а не в магазин! Это первое правило. Мясо – это не печенье или шоколад в стандартной упаковке, которую можно не глядя взять с полки супермаркета. Если вы хотите купить хорошее мясо, лучше всего отправиться на рынок, где и выбрать легче, и качество зачастую выше, и поторговаться можно.

Цвет мяса – один из важных признаков его свежести: хорошая говядина должна быть красной, свинина – розовой. Телятина по цвету похожа на свинину, но более розовая, а баранина похожа на говядину, но цвет ее более темного и насыщенного оттенка. Помните, свежее мясо при нажатии пальцем пружинит, и ямка, которая образуется при этом, должна быстро разгладиться. На мясе не может быть слизи: приложите к свежему мясу ладонь – она останется практически сухой. Принюхайтесь к мясу – запах никогда вас не подведет, он должен вам нравиться. Если есть какие-то сомнения, то лучше такой кусок не брать.

измельчение мяса

Совершенно не важно, как вы будете измельчать мясо – с помощью блендера, мясорубки, куттера или нарезать вручную обычным ножом. Главное, чтобы мясо было не перетерто, а именно порублено или нарезано.



фото 1. Виды мяса для изготовления колбасных изделий



фото 2. Мясной фарш

Ножи должны быть острыми, а мясо и сало холодными. Холод – это важное условие. Жир не должен плавиться, причем даже просто нагреваясь от рук. При плавлении он меняет свою структуру. Расплавленные в процессе измельчения жиры впоследствии помешают фаршу впитать жидкость, которая обязательно в него добавляется. А жидкость необходима для сочности.

пряности

Люди используют пряности веками, и практически все они выступают неким лекарством, делая нашу жизнь длиннее и лучше. Я не буду описывать полезные свойства каждой из пряностей. Книга не об этом, к тому же такую информацию легко найти в свободном доступе. Я лишь упомяну, что самая важная роль пряностей – делать пищу вкуснее и красивее. Посудите сами, какой цыпленок табака – без чеснока, глинтвейн – без корицы, плов – без кумина или соленья – без укропа? Пряности придают еде нужную вкусовую нотку и аромат. Об этом все знают, и все этим пользуются. Колбасы тоже любят пряности. И, наверное, любят их особой любовью. Посмотрите, сколько сортов колбас на прилавках. А по сути – это все разные виды мяса в различном соотношении плюс свой набор пряностей (см. фото 3).



фото 3. Пряности

Практически все магазинные колбасы состоят из 50–70% мяса, 20–25% жира и 15–25% воды.

По этому поводу проводились эксперименты, писались и защищались научные труды, и многолетний опыт специалистов разных стран показал, что именно такое соотношение дает колбасе сочность и в то же время плотность. Но еще раз повторяюсь, мы с вами не говорим о промышленном производстве колбас, поэтому соотношения составляющих могут меняться. Славяне любят колбасы пожирнее – отсюда процент жира может увеличиваться до 50%. Я видела, как готовят национальные колбасы на севере Африки и в Азии, в Латинской Америке, в европейских деревнях и на Сахалине. Эти люди не читали правил и требований, они готовили так, как готовили их матери и бабушки. Там нет сложностей по поводу соотношений. Там «рулят» традиции. Именно такими рецептами я и хочу с вами поделиться.

НИТРИТНАЯ СОЛЬ

В нескольких рецептах сыровяленых, вареных колбас и сарделек в списке ингредиентов вы увидите нитритную соль (в других рецептах, где указана просто «соль», имеется в виду обычная поваренная). Первое, что вы спросите, опасна она или нет, второе – где ее купить. Сразу скажу, во всех магазинных колбасах присутствует нитритная соль. Нитритная соль в сыровяленой колбасе в первую очередь избавляет от опасности развития внутри батона вредоносных бактерий, наличие которых запросто может привести к грустному походу в больницу.

Еще один момент. При использовании нитритной соли мы получаем колбасы, сосиски, сардельки привычного для нашего глаза нежно-розового цвета и ветчинного вкуса. К тому же благодаря нитритной соли сроки их хранения увеличиваются. Нитритная соль не нужна, если вы готовите вареные колбаски, сардельки или сосиски на один раз или намереваетесь их заморозить. Но имейте в виду, что в этом случае цвет изделий будет сероватым и ветчинного вкуса не будет.

Обычная пропорция нитритной соли к фаршу – 2–2,5% от общего веса мяса с салом. Где ее купить? В любом интернет-магазине, специализирующемся на товарах для изготовления колбас.

ВЫМЕШИВАНИЕ ФАРША

Существует важное правило, которое вы должны знать: чем лучше вымешан фарш, тем удачнее колбаса у вас получится. Вымешивают фарш вручную, в блендере (см. фото 5) или на куттере. В каждом рецепте, где требуется длительное вымешивание, этот момент указан. В результате активного вымешивания фарш впитывает всю жидкость и становится более сочным. В роли жидкости выступают ледяная вода, молоко, сливки, бульон или кислое молоко. Хорошо вымешанный фарш тянется ниточками.

ОБОЛОЧКА

Оболочка может быть любая – коллагеновая, натуральная или полиамидная (см. фото 6). Для домашних колбас все-таки удобнее использовать натуральную оболочку – череву.



фото 4. Фарш с нитритной солью

В ВАРЕННЫХ КОЛБАСАХ, СОСИСКАХ И САРДЕЛЬКАХ НИТРИТНАЯ СОЛЬ ПОМОГАЕТ ФАРШУ СОЗРЕТЬ (СМ. ФОТО 4).

Для созревания некоторых видов изделий требуется 24 часа, поэтому, если не использовать нитритную соль, в колбасном батоне будет целый зоопарк бактерий. Если вы все же будете использовать обычную поваренную соль, то время созревания сведите к минимуму – не более 2 часов.

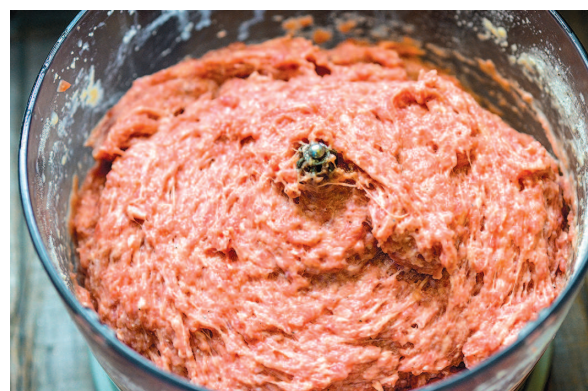


фото 5. Вымешивание фарша