
ГОТОВИМ В ВЕТЧИННИЦЕ

ВКУСНЫЕ КОЛБАСЫ
И ВЕТЧИНЫ ДОМА —
БЕЗ ХИМИИ И ГМО

Содержание

- 6 Введение
- 10 Дополнительное оборудование
- 11 Ингредиенты
- 12 Подготовка и технология

Базовые рецепты ветчины

- 16 Буженина с чесноком и морковью
- 18 Мясной рулет, завернутый в бекон
- 21 Классическая ветчина из свинины
- 22 Ветчина из индейки с чесноком и пряными травами
- 24 Куриная ветчина с цельными кусочками

Ветчина с характером

Ветчина с добавками

- 28 Рулет из свинины со сливой и орехами
- 31 Сырная ветчина с зеленью
- 33 Рулет из свиной вырезки с курицей, яблоками и клюквой
- 36 Ветчина с перцем, морковью и брокколи

Пряная и ароматная ветчина

- 37 Ветчина из свинины с пряной травяной корочкой
- 40 Пряная ветчина с кориандром
- 42 Чесночная ветчина с лавровым листом
- 44 Ветчина из говядины по-домашнему с аджикой

Диетическая ветчина и ПП-варианты

- 46 Нежная куриная ветчина
- 49 Индюшиная ветчина с кабачком
- 51 Нежирная говяжья ветчина
- 52 Постная ветчина [альтернатива на растительной основе]

Домашнее копчение

Копченая ветчина

- 58 Ветчина домашняя свиная
- 61 Варено-копченый куриный рулет
- 63 Домашний рулет в стиле шефтали кебаб
- 66 Копченый рулет из индейки с клюквой
- 68 Рулет из кролика с инжиром

Больше чем ветчина

Нежирные паштеты

- 73 Паштет из куриной печени с грибами
- 76 Паштет из печени кролика
- 79 Деревенский мясной паштет
- 82 Рыбный паштет из белой рыбы с зеленью

Домашние колбасы

- 84 Вареная свиная колбаса мортаделла с оливками
- 87 Фалукорв по-домашнему
- 90 Домашняя колбаса в стиле черного пудинга
- 94 Русская классическая вареная колбаса



Введение

Когда мы слышим слово «ветчина», у каждого возникают свои ассоциации: кто-то вспоминает праздничный стол с мясной нарезкой, кто-то ощущает аромат домашних бутербродов, а кто-то представляет сомнительный состав колбасы из магазина. Последнее особенно актуально, если вы хотя бы раз читали мелкий шрифт на упаковке и задумывались, из чего же сделан этот розовый «деликатес». И в какой-то момент хочется просто взять и приготовить настоящую ветчину самому из натурального мяса, по собственному вкусу и без лишней «химии».

Для этого и существует ветчинница — простое, компактное устройство, которое позволяет готовить плотную мясную продукцию в домашних условиях. И если вы думаете, что это что-то сложное и громоздкое, то ошибаетесь. По сути, ветчинница — это цилиндрическая форма с крышкой и пружинным механизмом, который прижимает мясо, создавая нужное давление во время тепловой обработки.

Как это работает?

Вы берете мясо цельными кусками или в виде фарша, добавляете специи, соль, можно немного желатина или бульона. Все это помещается в форму, которая сжимает содержимое с помощью пружины. Далее — тепловая обработка: чаще всего это варка в кастрюле или запекание в духовке. После остывания масса превращается в плотную, ароматную ветчину, идеально подходящую для бутербродов, салатов или просто в качестве закуски.

Вы получите не только превосходный вкус, но и абсолютную уверенность в составе продукта. Вам известно все, что находится внутри — исключительно натуральное мясо, традиционные специи и никаких

посторонних добавок. Все изготовлено проверенным классическим способом, без малейших намеков на экзотические технологии.

Какие бывают ветчинницы?

Несмотря на кажущуюся простоту конструкции, существует несколько разновидностей ветчинниц. По материалу и принципу работы их можно условно разделить на три типа.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ, С ПРУЖИНОЙ

Это классика жанра. Основной материал — нержавеющая сталь. Такие модели служат долго, выдерживают высокие температуры, легко чистятся и надежно прижимают содержимое. Внутри находится пружинный механизм, обеспечивающий равномерное давление. Объем таких ветчинниц чаще всего около 1,3 литра, что позволяет приготовить примерно 1–1,2 кг ветчины за раз. Минус только один: металлические модели обычно более тяжелые, и нужно заранее подобрать кастрюлю подходящего диаметра для варки.

ПЛАСТИКОВЫЕ, ТЕРМОСТОЙКИЕ

Эти модели рассчитаны в основном на запекание в духовке. Они легче, компактнее и проще в уходе. Часто снабжены клипсами или замками, фиксирующими крышку. Но стоит помнить: давление здесь слабее, чем у металлических аналогов, поэтому текстура может быть более рыхлой. Такие ветчинницы подойдут тем, кто предпочитает работать с фаршем и любит мягкие мясные рулеты.

КОМБИНИРОВАННЫЕ ФОРМЫ ИЛИ БЕЗ ПРУЖИНЫ

Есть и более универсальные конструкции — формы с зажимами, в которых давление создается за счет плотной укладки и фиксации. Они могут использоваться и как форма для запеканок, и для желатиновых мясных блюд. Некоторые из них идут в комплекте с кухонной техникой — например, с мультиваркой или аэрогрилем. Такие варианты удобны, но важно понимать, что они не всегда обеспечивают плотное прессование и результат может зависеть от рецепта.

Как выбрать свою ветчинницу?

При выборе стоит обратить внимание на несколько простых, но важных факторов:

- **Объем:** оптимальный — от 1 до 1,5 литров. Этого достаточно для семейной порции.
- **Материал:** нержавейка долговечнее и надежнее. Пластик — легче и проще в использовании, но менее универсален.
- **Пружинный механизм:** хорошая пружина = плотная текстура готового продукта.
- **Температурная стойкость:** важно, особенно если планируете запекать в духовке.
- **Совместимость с посудой:** ветчинница должна помещаться в вашу кастрюлю или духовой шкаф.
- **Удобство мытья:** лучше, если конструкция разборная.

Почему стоит попробовать?

Потому что это просто. Не нужны специальные знания, навыки или профессиональное оборудование. Понадобится только немного мяса, специи и форма. А в результате вы получите натуральную, вкусную ветчину, которую не стыдно подать на праздничный стол и не страшно положить на хлеб ребенку.

Кроме того, использование ветчинницы подарит вам огромный простор для кулинарных экспериментов: можно приготовить ароматные мясные рулеты, разнообразив их овощами, орехами, грибами, поиграть с текстурой и вкусом. Если же дополнить процесс этапом копчения, то на выходе получите настоящий домашний деликатес, ни в чем не уступающий магазинному аналогу, зато приготовленный исключительно собственными руками и совершенно без консервантов.

Домашняя ветчина станет для вас не кулинарным экспериментом, а удовольствием от того, что вы готовите качественно и по-своему. И начинается все с одного простого, но полезного устройства — ветчинницы.



Дополнительное оборудование

ЧТО ЕЩЕ МОЖЕТ ПРИГОДИТЬСЯ, КРОМЕ ВЕТЧИННИЦЫ

Хотя ветчинница — главный инструмент для приготовления домашних деликатесов, одной ее часто бывает недостаточно. Чтобы результат получился действительно вкусным и качественным, стоит обзавестись дополнительным оборудованием. Оно не обязательно, но с ним работать гораздо удобнее и быстрее. Некоторые инструменты, возможно, уже есть на кухне, другие можно докупить со временем — по мере необходимости.

МЯСОРУБКА, ТЕРМОМЕТР, ФОРМЫ — ЗАЧЕМ ОНИ НУЖНЫ

Мясорубка — одно из самых полезных устройств для домашнего приготовления ветчины. С ее помощью можно самостоятельно подготовить фарш нужной консистенции, что особенно важно, если вы хотите контролировать состав и качество продукта. Ручная или электрическая — это уже вопрос удобства и бюджета. Главное, чтобы она справлялась со своей задачей.

Термометр — незаменимая вещь при термообработке. С его помощью можно точно контролировать температуру внутри ветчины, чтобы быть уверенными: мясо хорошо прогрелось и безопасно для употребления. Особенно важен термометр при запекании или варке крупных кусков.

Формы — это скорее про эстетику и удобство: они помогают придать ветчине аккуратную, красивую форму, что особенно важно, если вы хотите подать ее на стол в нарезке или сделать блюдо более презентабельным. Кроме того, с формой удобнее уплотнять фарш и равномерно прогревать продукт при варке. Если, например, вы готовите мягкую ветчину или паштетоподобную массу, то без формы она может получиться бесформенной. А с формой — будет ровной, аккуратной, удобной для нарезки. К тому же они пригодятся и для других блюд, так что точно не будут лишними на кухне.

А МОЖНО ЛИ ОБОЙТИСЬ БЕЗ ТЕХНИКИ?

Можно. Многие рецепты ветчины предполагают использование только самой ветчинницы, кастрюли и обычного ножа. Если подойти к процессу с энтузиазмом, то и без мясорубки или термометра можно получить вкусный результат. Просто придется больше времени потратить на подготовку