

КОНСТАНТИН МИХАЙЛОВ

# КОЛБАСНАЯ КНИГА

Домашние колбаски,  
ветчины, закуски и копчености

хлеб•соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ



## СОДЕРЖАНИЕ

ПРО КОЛБАСУ И НЕ ТОЛЬКО. ОТ АВТОРА .....	4
АЗЫ КОЛБАСОСТРОЕНИЯ.....	7
Оборудование для домашнего и ремесленного колбасника .....	8
Мясо для колбас и копченостей .....	15
Колбасные оболочки.....	18
Добавки: основа, допустимое, лишнее .....	23
Фаршесоставление и посол цельнокусковых изделий .....	36
Формовка колбас .....	39
Термообработка.....	40
Копчение .....	43
Рецепт хорош, но есть нюанс .....	46
Хранение и вопросы безопасности.....	48
ПЕРВЫЕ ШАГИ КОЛБАСЬЕРО .....	51
Украинская жареная .....	52
Базовые свиные колбаски для жарки.....	54
Пивные колбаски гриль .....	56
Африканские колбаски .....	58
Любимые колбаски всех детей .....	60
ВЕТЧИНА – ПРОСТО И ВКУСНО .....	63
Самая простая домашняя ветчина .....	65
Ветчина из свинины «Сапожник без сапог» .....	68
Ветчина из свиной рульки .....	72
Ветчина с грибами .....	74
Индийская ветчина с сюрпризом.....	76
КОПТИМ СВИНИНУ ВКУСНО .....	79
Карбонад на каждый день.....	81
Свиная шея застольная.....	84

Грудинка аппетитная.....	86
Нежная вырезка.....	88
Свинина бутербродная.....	90
<b>НЕ СВИНИНУ ТОЖЕ МОЖНО</b>	
<b>ВКУСНО ЗАКОПТИТЬ</b> .....	93
Куриные окорочка горячего копчения.....	94
Утиная грудка праздничная .....	96
Грудка индейки для любителей ПП и ЗОЖ.....	98
Говядина варено-копченая, просто и вкусно..	100
<b>ДОБРОСЛАВСКИЕ КОЛБАСЫ</b> .....	103
Сервелат простой, но очень вкусный.....	104
Богатырская .....	108
Доброславская.....	112
Тамбовская .....	114
<b>СУ-ВИДНЫЕ ИСТОРИИ</b> .....	117
Пряные копченые куриные крылья .....	118
Рулька варено-копченая су-вид.....	120
Уши свиные — полезный деликатес .....	122
Свиная шкура: отходы в доходы .....	124
Свиные языки — просто и вкусно.....	126
<b>ХВАТИТ КОПТИТЬ, ПОРА СУШИТЬ!</b> .....	129
Джерки из говядины.....	130
Джерки из свиного карбонада .....	134
Джерки из свиной вырезки .....	136
Легендарные митрошки.....	138
Мужская пастила .....	140
<b>О ВКУСНОМ И ИНТЕРЕСНОМ.</b>	
<b>ВМЕСТО ПОСЛЕСЛОВИЯ</b> .....	142



# ПРО КОЛБАСУ И НЕ ТОЛЬКО. ОТ АВТОРА

Приветствую вас, любители вкусного и интересного! Меня зовут Константин Михайлов, но большинству я известен как Доброслав13, создатель и идейный вдохновитель интернет-проекта «Доброслав13 — вкусные истории». В этой книге я хочу поделиться своим десятилетним опытом ремесленного колбасника, рассказать об азах и особенностях домашнего изготовления колбасы из мяса, копченостей и мясных деликатесов. Шаг за шагом мы пройдем на этих страницах по основным этапам процесса. Рассмотрим выбор оборудования, мяса и основных ингредиентов; разберемся, какие добавки необходимы для приготовления колбас, без чего можно обойтись, а что вообще не стоит использовать; проследим порядок приготовления колбас — фаршесоставление, термообработку и копчение; обратим внимание на возможные ошибки и поймем, как их избегать. Я поделюсь опытом и покажу, как превратить обычный рецепт в самый вкусный именно для вас, и, конечно, подробно расскажу о десятках своих любимых рецептов копченых деликатесов и интересных закусок из сушеного мяса, как их можно приготовить, используя различное оборудование, будь то обычная духовка, су-вид или термодымовая камера.

Заваривайте вкусный чай, усаживайтесь поудобней и давайте отправимся в увлекательный мир домашнего колбасостроения! Вас ждет много вкусного и интересного!





# АЗЫ КОЛБАСОСТРОЕНИЯ



# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДОМАШНЕГО И РЕМЕСЛЕННОГО КОЛБАСНИКА

Когда в неокрепшем сознании неопита колбасного ремесла только появляется идея, а не начать ли мне делать колбасы и копчености, первый вопрос, который возникает: какое оборудование для этого потребуется. И конечно же, появляется желание занять все и сразу. Но не спешите. Мой вам совет: развивайтесь постепенно, переходя от простого к более сложному и технологичному, пробуйте разные направления и акцентируйтесь на том, что действительно будет интересно и порадует вас, семью и друзей. Список оборудования, о котором я расскажу дальше, нужен, чтобы сделать процесс изготовления колбас и копченостей максимально простым и комфортным. Но не забывайте, что, как говаривал К.Прутков, нельзя объять необъятное.

Первый этап процесса — измельчение мяса. Для этих целей необходимы ножи и мясорубка.

▼ **Ножи.** Ох, сколько копий было сломано на том, какой из них выбрать, какое множество споров и криков можно ежедневно найти на форумах и в чатах по этому поводу. И каждый по-своему прав. У меня, как у человека, который каждый день много работает с ножом, а не коллекционирует их, на этот счет очень и очень простое мнение.



1. **Он должен удобно сидеть в руке** — то есть обращаем внимание на эргономичную ручку из нескользящего «шершавого» материала, подходящую именно вам, под хват и работу, а не советчикам с форумов.
2. **Должен быть острым** — как ни удивительно, но тупым ножом легче обрезать и травмироваться: чтобы разрезать мясо или другие продукты придется приложить больше усилий, он провоцирует неправильные движения кистью, скользит по поверхности, а не проникает в нее, из-за чего выше вероятность, что нож соскользнет и нанесет травму. В свою очередь,

острый прибор проникает в продукт с минимумом усилий, риски пореза многократно сокращаются. При этом работающая рука устает намного меньше. Соответственно, всегда имейте под рукой мусат, которым легко поправить режущую кромку; регулярно точите лезвие — для дома можно купить не самую дорогую электрическую точилку, если не хотите этим заниматься — регулярно посещайте мастерские по заточке.

**3. Ножей должно быть несколько** — даже если у вас есть любимчик, для разных целей лучше использовать разные инструменты: филейник, обвалочный, шеф-нож — вот минимальный рабочий набор, который можно расширять до бесконечности.

Мой выбор — недорогие профессиональные ножи, коих сейчас в продаже великое множество: испанские, португальские, немецкие, российские и, возможно, китайские (хотя с последними я еще не работал). Они изначально созданы для ежедневной работы: хорошо лежат в руке, легко точатся и по гуманной цене продаются любых размеров, форм и цветов под каждую задачу.

▼ **Мясорубка** — одна из главных помощниц домашнего колбасника. Ее главная задача — измельчение мяса в фарш нужного размера без перегрева и перетирания, ибо это прямой

путь получить при изготовлении колбас брак и быстро разочароваться в своем новом увлечении. Измельчить продукт можно и с помощью старой доброй бабушкиной ручной мясорубки родом из СССР, но результат вряд ли порадует. Поэтому наш выбор — электромясорубка.



Мясорубки для домашнего и ремесленного производства разделяют на три типа: Enterprise, полный Unger, Unger ½. В каждом из них используется шнек, подающий мясо к ножам для измельчения.

**Enterprise** — режущий блок состоит из одностороннего ножа и решетки (которая, по сути, также является ножом). Это самая простая и дешевая

знакомая многим система. Она проста в использовании и при должном качестве лезвий дает отличное измельчение мяса (очищенного от жил и пленок) в фарш.

**Unger ½** — агрегаты данного типа имеют в режущем блоке, помимо шнека, три элемента: подрезную решетку, двухсторонний нож и решетку. Этот тип не так требователен к качеству сырья и рассчитан на гораздо большую нагрузку и продолжительное время работы одного цикла измельчения мяса.

**Unger** — их комплектация дополнена еще одним ножом и решеткой — всего пять элементов, помимо шнека: три решетки (подрезная, крупная и мелкая) и два двухсторонних ножа. Это самые производительные мясорубки, с их помощью можно без труда и максимально быстро получать необходимое количество фарша требуемой консистенции. За один проход крупные куски мяса перемалываются до максимально мелкой фракции, и, так как измельчение проходит поэтапно от крупной к мелкой решетке за один цикл, фарш нагревается минимально. Агрегат этой системы необязательно собирать с полным набором ножей, ее можно использовать и как **Unger ½**. Покупая электромясорубку, обратите внимание на наличие такой полезной функции, как реверс. Рано или поздно она пригодится, когда мясные жилы и пленки наматываются на шнек.

Важным фактором является наличие в комплекте как минимум трех

решеток: мелкой (2–3 мм), средней (5–6 мм) и крупной (8–9 мм). Если их нет, купите их дополнительно. Также очень удобна в работе подрезная решетка, в простонародье — «мерседес». После приобретения бытовой (и не только) мясорубки изучите инструкцию и никогда не перегружайте ее. Большинство из кухонных приборов такого типа рассчитаны на 5–10 минут непрерывной работы и измельчение за раз 3–5 кг мяса, чего большинству домашних колбасников вполне достаточно.



Хорошо себя зарекомендовали отечественная марка «Аксион» и импортная Bosch 68-й серии. Если ваше хобби растет и за раз вы делаете больше чем 5–7 кг изделий, советую присмотреться к технике для HoReCa (кафе и ресторанов) под 82-ю решетку, такие как китайский Hurakan 22-й серии и итальянские FIMAR и Sirman. Они стоят заметно дороже, но это отличное вложение средств, которое будет радовать долгие годы. Если у вас есть отдельное помещение для колбасных утех и эта деятельность

вышла за рамки хобби, можно выбирать мясорубку полный Unger от братьев-белорусов — МИМ-300 или ТМ-32М.

Зачастую в комплекте с такой бытовой техникой идет набор для набивки колбас, но практика показывает, что попробовать набить колбасную оболочку один-два раза достаточно, чтобы понять, хочется ли и дальше делать домашние колбасы. А вот дальше — при регулярном колбасировании — на своей кухне станет ясно, что эта функция мясорубки — боль и страдание и нужен специальный шприц.

▼ **Шприц для набивки колбас** — ваш друг и помощник, он облегчает работу по заполнению оболочки и регулярно используется колбасниками. Не стоит на нем экономить. На рынке представлено достаточно недорогих пластиковых моделей, шприцев с силиконовым поршнем, крепящихся к столу с помощью струбины. Но поверьте опыту — моему и тысяч домашних колбасников, — экономия нескольких тысяч рублей очень скоро обернется горьким разочарованием. Лучше все же не спешить, пару раз не попить с друзьями пива — накопить денег и приобрести качественный шприц, который будет служить вам десятилетиями.

Давайте попробуем разобраться, какой же из них выбрать. Первое: шприцы бывают вертикальные и го-

ризональные. Если пространство, где вы планируете заниматься изготовлением деликатесов достаточно большое (более 1–1,2 м), очень удобен горизонтальный шприц: он устойчивее, легче в работе, после набивки в нем остается меньше фарша. Если место ограничено, смело берите вертикальный: работать с ним вполне удобно, он занимает меньше места не только при работе, но и при хранении, что важно, если кухня небольшая. По объему такие шприцы бывают трех-, пяти-, семи- и десятилитрового объема. Самые удобные и распространенные — первые два. Если делаете колбасы лишь для себя и семьи, «трешки» будет вполне достаточно, это удобный, компактный и самый бюджетный вариант.

При этом неважно, какую модификацию и объем шприца вы выбрали, но смотрите, чтобы он целиком был из нержавеющей стали (в том числе поршень), имел в комплекте минимум четыре цевки (то есть трубки, через которые происходит наполнение колбасной оболочки из шприца) и клапан на поршне (для облегчения работы и качественной набивки).

▼ **Куттер** чаще всего необходим для изготовления эмульсионных колбас и сосисок. Это не самые простые изделия для начинающих, поэтому не стоит спешить с покупкой такого дорогого оборудования, простые домашние варианты обычно не оправдывают надежд.

▼ **Клипсатор** — это устройство, которое помогает легким движением руки зафиксировать концы батонов колбасы посредством алюминиевой клипсы. Когда объемы изготовления продукта будут измеряться десятками за раз, он станет очень нужной в хозяйстве вещью. Варианты в виде пассатижей не рассматривайте — они пригодны для ремонта заборов и клеток для перепелов, но не для колбасы. Нам нужен настольный вариант, будь то российский клипсатор от легендарного умельца из Барнаула или творение наших китайских друзей.



▼ **Фаршемес, или фаршемешалка**, — это устройство, предназначенное для смешивания различных видов фарша. В бытовых условиях при небольших объемах

в этом качестве может выступать планетарный миксер с К-образной насадкой. На начальном этапе настоятельно рекомендую проводить замес руками, чтобы прочувствовать структуру, как меняется плотность и вязкость продукта.

▼ **Разделочные доски.** Под сырое мясо, рыбу, заготовки и готовую продукцию обязательно используют разные доски. Они должны быть прочными и гигиеничными. Самые доступные и удобные — полипропиленовые. Очень хороши деревянные торцевые доски — они прочные, красивые, не тупят ножи и удобны в работе, но требуют бережного отношения и достаточно дорогие. Выбирайте их исходя из своего бюджета, только избегайте керамических и стеклянных — они красивы, спору нет, но работать на них не стоит.

▼ **Емкости для хранения мяса и замешивания фарша.** Лучше всего использовать для этого стандартную тару из нержавеющей стали, подобрав ее по размеру своего холодильника. Такие емкости легкие, гигиеничные, простые в уходе и долговечные. Не удивлюсь, если моими будут пользоваться и внуки.

Также в хозяйстве колбасника всегда пригодятся прямоугольные формы для выпечки хлеба и кексов. В них удобно делать квадратные колбасы и ветчины, пока не обзаведетесь шприцем. Когда освоитесь в этой теме, рекомендую купить пресс-

**форму для ветчин** — прямоугольную, разборную, килограмма на 2, для дома и семьи будет в самый раз. Когда-то моду на них ввел Петр Пахомов, и он же придумал очень удачную разборную конструкцию, за что ему огромное спасибо от домашних и ремесленных колбасников.



▼ **Весы и термометры.** Приготовление колбас не допускает измерений ложками, стаканами, жменьками и на глаз. Колбасостроение — наука точная, поэтому и весы обязательно должны быть в наличии. Причем желательно два вида: обычные кулинарные для взвешивания мяса, фарша и т. д. и ювелирные, с точностью до 0,1 г для взвешивания пряностей. Благо любые варианты сейчас стоят совсем не дорого. И лучше потратить на такое приспособление стоимость 1 кг мяса, чем загубить свой труд и израсходованный продукт. Помимо весов, необходимы термометры. Их также должно быть несколько: для замера температуры в духовке или коптильне и в приготовляемых деликатесах. В большин-



стве случаев процесс приготовления завершается именно по достижении конкретной температуры в изделии.

▼ **Вакууматор** — очень нужная и полезная вещь для любой современной семьи. Завакуумированные продукты хранятся гораздо дольше и почти не теряют полезные свойства. В нашем колбасном ремесле приходится часто вакуумировать мясо для посола-маринования, хранения и термообработки методом су-вид. Эти приспособления бывают двух основных типов: камерные и бескамерные. Первые обычно используются в цехах и на производствах, они имеют высокую скорость вакуумации и со своей задачей справляются прекрасно, но для дома будут слишком громоздки и дороги. Бескамерные вакууматоры могут работать с гладкими (дешевый пакет и дорогой вакууматор) и рифлеными (дешевый вакууматор и дорогой пакет) пленками.

Если вы пользуетесь им нечасто, десяток пакетов в неделю, особой разницы не будет. Но если потребности в такой операции большие, присмотритесь к приборам со шноркелем для гладких пакетов.

▼ **Погружной термостат**, он же кипятильник с моторчиком, он же су-вид. Хотя последнее — это метод приготовления под вакуумом, но народная молва и сам прибор окрестила так же. Гениальное изобретение французских поваров помогает поддерживать в емкости стабильную температуру воды нужное время. Это очень удобная техника как для приготовления мясных деликатесов, так и повседневных блюд. По моим наблюдениям, за последние пару лет счастливых обладателей таких устройств стало в десятки раз больше, благо стоят они сейчас совсем не дорого, если говорить о простых ап-

паратах начального уровня. Если же тема увлечет, купите что-то более серьезное. Если у вас есть автоклав с автоматикой и ТЭНом или такой же перегонный куб, их вполне можно использовать для реализации технологии су-вид.

▼ **Дегидратор, или сушилка для овощей**, — незаменимый помощник в моей кулинарной лаборатории. Джерки, мясные чипсы, пивчики и митрошки я сушу круглый год, а также делаю сезонные заготовки овощей, ягод и пряностей со своего огорода, которые в дальнейшем использую в колбасном деле.

Пожалуй, это основное оборудование, которое потребуется (про духовку и термокамеру поговорим отдельно в следующих главах), но в ходе работы, конечно, понадобится много разных мелочей, о которых сразу и не упомянешь.

