



Анна Китаева

Всё своё:

**ДОМАШНИЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ**

ХЛЕБ, СЫРЫ, КОЛБАСЫ, СОЛЕНЬЯ



Анна Китаева

Всё своё:

**ДОМАШНИЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ**



Анна Китаева

Всё своё:
**ДОМАШНИЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ**



ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2018



СОДЕРЖАНИЕ

К читателям.....6

~1~

КОЛБАСА, ВЕТЧИНА, ГРУДИНКА

Буженина из свиной шеи.....	25
Грудинка в луковой шелухе.....	28
Бекон.....	31
Балык из куриной грудки.....	32
Вяленое мясо.....	36
Джерки.....	39
Куриная колбаса без оболочки.....	41
Деревенская свиная колбаса.....	44
Куриные колбаски для жарки.....	49
Колбаса вареная.....	50
Колбаса ветчинная.....	55
Ветчина рубленая.....	56
Колбаса сыровяленая.....	59

~2~

СЫР, ТВОРОГ, ЙОГУРТ

Йогурт.....	78
Греческий йогурт и творожок.....	79
Творог классический.....	81
Творог быстрый.....	83
Плавленный сыр.....	84
Адыгейский сыр.....	86

Панир.....	90
Маскарпоне.....	92
Сычужный сыр.....	96
Моцарелла.....	101
Рикотта.....	104
Сливочное масло.....	106
Топленое масло.....	108

~3~

ХЛЕБ, БУЛОЧКИ, ПИЦЦА

Пшеничный хлеб.....	121
Пшенично-ржаной хлеб.....	122
Булочки для гамбургеров.....	125
Дрожжевое тесто для пиццы.....	126
Чебуреки.....	129
Сахарные плюшки.....	133
Пирожки дрожжевые.....	134
Лаваш.....	137
Лапша домашняя.....	138
Мягкое печенье из хлебных крошек.....	141
Хлебный квас.....	142

~4~

СОУСЫ, СОЛЕНЬЯ, МАРИНАДЫ

Домашний майонез.....	149
Домашняя горчица.....	150
Домашний кетчуп.....	153
Томатно-яблочный соус.....	154
Сливовый соус.....	155
Пикантный томатный джем.....	157

Вяленые помидоры и сливы.....	158
Маринованные помидоры.....	161
Маринованные огурцы.....	162
Морковь по-корейски.....	164
Быстрые маринованные шампиньоны.....	165

~5~

ГОТОВИМ ИЗ СВОЕГО

Пицца «Всё своё».....	169
Быстрая пицца на йогурте.....	170
Домашний гамбургер.....	173
Домашняя шаурма.....	174
Хачапури по-аджарски.....	177
Блины на сыворотке с домашним сыром.....	179
Жареный панир с овощами.....	182
Лапша с балыком и сырным соусом.....	185
Маринованный сыр с вялеными помидорами.....	187
Указатель.....	188



К ЧИТАТЕЛЯМ

Давайте согласимся, что еда – это удовольствие.

Разумеется, это не единственное удовольствие в жизни. И конечно же, не всякая еда идет на пользу и не всякая еда доставляет радость. Но нет ничего плохого, и, наоборот, есть много хорошего в том, чтобы испытывать удовольствие от вкусных яств, приготовленных из качественных продуктов.

Природа снабдила нас обонянием и вкусом, чтобы мы могли отличать правильную пищу от неправильной, неподходящей. Универсальный анализатор у нас во рту сигнализирует: «Да, вкусно, пойдет мне на пользу, я хочу это съесть!» Или наоборот: «Фу, невкусно, вредно, выплюнь бяку немедленно!» К сожалению, человек так и норовит перехитрить природу, и зачастую в ущерб себе же. Вы догадались, о чем я? Об успехах пищевой промышленности. О колбасе из костной пыли с соевым белком и усилителем вкуса, о «сырном продукте» взамен сыра, о хлебе с «улучшителями муки», о соусе, который наполовину состоит из консервантов и стабилизаторов.

Почему же мы все это едим? Потому что нас обманывают. Сначала обманывают наш взгляд, подавая продукт в красивой упаковке с аппетитными картинками. На пачке сока, состоящего из воды, сахара, красителя, лимонной кислоты и порошка высушенных фруктов, красуется сочный живой фрукт. На пакете майонеза – срез ветчины, яйцо с ярким желтком, букетик свежей зелени. Выглядит вкусно! Кладем в корзину. Дальше обманывают наш вкус. Ароматизаторы, вкусовые добавки, красители – все идет в ход, чтобы наш природный анализатор признал пищу правильной. Когда первобытный человек учился отличать съедобное от ядовитого, искусственных добавок в пище не было, верно? Теперь же добавки появились, а наш анализатор не изменился. Он служил человеку верой и правдой тысячи лет. И вот наконец человек придумал, как его обмануть. Ура! Или не ура?



Я полагаю, что **совершенно незачем скармливать своему организму химические вещества из длинного списка пищевых добавок, пусть даже они официально признаны безвредными. Ладно, поверим, они безвредные, но ведь и бесполезные тоже! Зачем же нам их глотать?**

Особенно не хочется кормить пищевыми добавками детей. Притом именно дети совершенно беззащитны против рекламы, именно дети покупают на карманные деньги чипсы «со вкусом сыра» без малейших признаков сыра, а лучшей едой считают бутерброд с колбасой и майонезом. Атака на детей начинается еще с младенчества, со сладких творожков и йогуртов, где на одной стороне этикетки – милая картинка для наивных мам, а на другой самым мелким шрифтом – список загустителей, стабилизаторов, искусственных запахов и вкусов.



Что же делать? Как обезопасить себя и свою семью, взрослых и детей, от фальшивок? Колбаски-то хочется! И сыра. И хлеба с маслом.

А ведь все эти продукты пришли к нам из давних-давних времен. Древние римляне делали сыр и пекли хлеб задолго до нашей эры. Это долгая история – история выращивания злаков и хлебопечения, история разведения скота и производства продуктов из молока и мяса.

Шкала развития нашей цивилизации – со всеми ее искусствами, науками, и в том числе кулинарией – тянется на тысячи лет. Что такое в масштабах этой шкалы сто или даже двести лет? Мелочи!

Но еще сто с лишним лет назад производство подобных продуктов было кустарным. Технический прогресс и социальные перемены привели к тому, что маленькие коптильни и частные хлебопекарни уступили место огромным мясокомбинатам и хлебозаводам. Сейчас даже в деревенской глубинке люди предпочитают покупать хлеб и колбасу в магазине, что уж говорить о мегаполисах.

Мы разучились делать домашние продукты, потому что купить их в супермаркете быстрее и проще. Но мы разучились этому совсем недавно. Мы можем научиться заново! И если уж наши неграмотные предки успешно сбивали масло в деревянных кадушках, это тем более под силу нам на современных кухнях, оснащенных новейшей техникой.

Нет никакой тайны в приготовлении колбасы, сыра, хлеба. Секретов – множество, как всегда в кулинарном деле, важных мелочей – уйма, но тайны никакой нет. Главное – захотеть.

Я начала с хлеба, так получилось. Сейчас я понимаю, что могла бы начать с сыра или с колбасы. Каждое из направлений невероятно увлекательно для домашнего кулинара. Это так здорово, когда простые ингредиенты – мука, вода, соль, дрожжи – превращаются в самый настоящий хлеб. Как из магазина, только лучше. Гораздо лучше. Вкуснее, полезнее... И этот хлеб – ваш. Сделанный своими руками. Это ни с чем не сравнимое чувство, когда выставляешь на праздничный стол блюдо с мясной нарезкой – копченые и вареные колбасы, вяленое мясо, ветчина, сыры, – и это всё своё, домашнее. Или достаешь из духовки пиццу с бужениной и сыром, в которой нет ни одного покупного ингредиента. Только домашние деликатесы.





Еда – это удовольствие. Еда из магазина стала очень сомнительным удовольствием. Зато домашняя еда, приготовленная вами для себя и своих близких, – это настоящее удовольствие, очень близкое к счастью.

Домашние деликатесы вкуснее своих магазинных аналогов и не содержат ничего лишнего. Если вы увлечены кулинарией, вам, безусловно, будет интересно их приготовить. И вы удивитесь, насколько это на самом деле просто! Стоит только начать – и сложное на поверку оказывается простым.

Мои шаги на кулинарном пути отмечены книгами. Они все разные, они не повторяют друг друга. Книга, которую вы держите в руках, восьмая по счету. Каждый раз мной двигало сначала любопытство в освоении новых кулинарных просторов, а затем желание поделиться своим знанием с вами, дорогие мои читатели.

Однажды утром, намазывая масло на хлеб и выбирая, что положить на бутерброд – кусочек сыра или ломтик ветчины, – я вдруг поняла, что среди этих продуктов нет покупных. Всё своё!

**Пусть у вас тоже так получится.
Готовьте домашние деликатесы, друзья,
пеките хлеб, делайте сыры и колбасы.
Вкусных вам открытий!**

~1~

КОЛБАСА, ВЕТЧИНА, ГРУДИНКА

Колбаса... За что мы ее так любим? Загадка.

Но нет никакой загадки в том, как ее сделать. Вареная и копченая, ветчинная, сыровяленая – любая из ваших любимых колбас может быть сделана в домашних условиях на самой обычной кухне. На вашей кухне!

Но зачем делать колбасу собственноручно, если можно пойти в магазин и купить? Если вы держите в руках эту книгу, полагаю, у вас есть свой ответ на этот вопрос. Причины интереса современных кулинаров к домашней колбасе бывают разными. Кому-то интересно вернуться к истокам и понять, что же на самом деле стоит за продуктами, которые мы бездумно берем с полки супермаркета, вернуть ощущение настоящей еды. Кто-то хочет, чтобы у него на столе было натуральное мясо, а не странный продукт со сложной химической формулой.

Вы читали когда-нибудь перечень официально разрешенных добавок в колбасные изделия? Чего там только нет... И в основном эти вещества предназначены для продления срока хранения колбасы.





Вдумайтесь: лишь небольшая часть добавок улучшает колбасный вкус или уничтожает бактерии, то есть необходима для нас, едоков. Большинство добавок нужны производителям и продавцам, чтобы колбаса подольше не испортилась и мы успели ее купить.

Их цель ничуть не гастрономическая, их цель чисто финансовая – получение прибыли. От нас требуется только отдать деньги за условно мясной продукт. Мясо, накачанное рас-соллом с добавками против потери жидкости, или колбаса, состоящая в основном из костной пыли, соевого белка и жира, – вот верный стимул для интереса к домашним колбасам! Уж здесь-то вы на 100% будете знать, что положили в колбасу и зачем. Еще одна причина – страсть к кулинарному творчеству. Хотя базовые рецепты мясных деликатесов довольно просты, можно бесконечно перебирать варианты специй и нюансов обработки, чтобы получить именно тот вкус, который вы хотите.

Умение делать колбасные изделия своими руками освобождает от магазинной зависимости. Прогуляйтесь в супермаркет, возьмите палку колбасы и внимательно прочитайте перечень ингредиентов, отпечатанный мельчайшим шрифтом. Что из этого вы хотите съесть? А теперь положите колбасу обратно на полку. Можете презрительно фыркнуть, поворачиваясь к ней спиной. Вы способны сделать колбасу дома, сами, и качество продукта будет куда лучше.

Как с любыми народными технологиями, идет ли речь о хлебе, сыре или колбасе, в основе лежат самые простые методы. Наши предки не располагали ни электронными термометрами для измерения внутренней температуры мяса, ни коллагеновой оболочкой, однако же колбасу делали. Что из этого следует? То, что мы, вооружившись современной техникой и актуальными знаниями, тем более можем сотворить на домашней кухне любой мясной деликатес!

А теперь давайте разложим колбасную гармонию на составляющие и поверим ее даже не алгеброй, а простой школьной арифметикой.

МЯСО. Можно приготовить домашние деликатесы из любого мяса, которым вы располагаете, – хоть из крольчатины, хоть из оленины. Однако на практике у нас под рукой обычно свинина и говядина, а также мясо курицы и индейки. И этого вполне достаточно для того, чтобы ваш спектр ветчин и колбас затмил собой магазинный выбор. Ведь большинство любимой нами колбасы делается именно из свинины, говядины и курятины. Разные виды колбас делает отличными друг от друга не экзотический выбор сырья, а разница в его обработке. Имеет значение, какой отруб (часть туши) выбрать для приготовления некоторого продукта. Здесь один из ключевых моментов – **жирное** это мясо или **нежирное**.

Колбаса в принципе нежирной не бывает. Если колбасу готовят из самого диетического филе курицы или индейки, в нее обязательно добавляют сливки или свиное сало. Попытка приготовить колбасу из постного мяса даст в результате нечто сухое и невкусное. Ну не диетический это продукт, что поделять! Если вы считаете калории, то готовьте



куриное филе иными способами, не пытаясь превратить его в колбасу. А для колбасы приготовьтесь выбрать жирное мясо, да еще при необходимости добавить сало. Свиное сало в колбасу обычно кладут хребтовое (шпик), как более тугоплавкое. Когда мы будем подвергать колбасу термической обработке, то столкнемся с задачей полностью приготовить мясо, но не растопить при этом сало.

Температура готовки отличается для разных видов мяса. Для свинины и говядины в середине куска мяса или колбасного батона должна быть достигнута температура 72 °С, для курятины и мяса индейки – 74 °С.

СОЛЬ. Все мясные деликатесы были изначально придуманы для того, чтобы сохранить мясо без холодильника. Потом люди изобрели холодильник, но любовь к колбасе осталась –

вкусно же! Почему соль служит консервантом? Хозяйки на практике знают, что соль вытягивает из мяса воду. Бактериям, из-за которых мясо портится, для жизнедеятельности необходима вода. Поэтому основательно просоленное или высушенное мясо хранится долго даже в жару.

Помнится, в детстве меня очень интересовала **солонина**, которой питались морские пираты в приключенческих романах. Что это за мясо и каково оно на вкус? Если кусок сала засыпать толстым слоем соли, пересоленным оно не станет. А вот засыпанное солью мясо будет становиться все солонее и солонее, до полной несъедобности. Так что солонину долго вымачивают в воде перед тем, как из нее что-то готовить – например, суп. Можете себе представить вкус такого мяса? Вот уж далеко не деликатес. Ну, пиратам выбирать было не из чего,



а мы с вами солонину делать не станем. Однако в производстве колбасных изделий подготовленное (снятое с костей, очищенное от пленок, измельченное до нужной степени) мясо первым делом засаливается. Соль нужна и для вкуса, и как консервант.

Для добавления в фарш можно использовать мелкую соль «Экстра», которая хорошо растворяется. Кладут обычно 18–20 г соли на 1 кг фарша. А вот для предварительного сухого посола мяса в кусках лучше всего подходит средне-крупная соль, она дольше не растворяется и, соответственно, лучше вытягивает влагу. В обоих случаях соль должна быть **нейодированная** и чистая. При сухом посоле мясо посыпают солью и выдерживают положенное по рецепту время, при мокром – выдерживают погруженным в раствор соли.

В некоторых рецептах не обойтись без **нитритной соли**. Это обычная поваренная соль, к которой добавлен нитрит натрия. Данное вещество выполняет две важные функции – во-первых, не позволяет размножаться болезнетворным бактериям (в частности, возбудителям ботулизма), а во-вторых, придает мясным продуктам красный или розовый цвет и характерный вкус «ветчинности». Возможно, вы задавались вопросом, почему колбаса из магазина розовая, а домашняя – серая, как обычное вареное мясо? Причина в нитрите натрия, хотя обычно его маркируют как «консервант», по его первой и главной функции. Чтобы домашняя колбаса имела привлекательный цвет, придется использовать нитритную соль.

Стоит это делать или нет? Я считаю, что в большинстве случаев стоит, и вовсе не из-за красивого цвета. Многие мясные деликатесы предполагают длительную обработку при комнатной температуре. За то время, пока вялится колбаса, то есть набитый в обо-

лочку фарш, там могут развестись совершенно ненужные и даже опасные бактерии. Возможный вред здоровью от нитрита натрия куда как меньше, чем реальная опасность заболеть ботулизмом. Если ту же самую колбасу вы собираетесь жарить, то необходимости использовать нитритную соль нет. Если вы вялите цельный кусок мяса, да еще и подкопченный, то есть подсушенный и обработанный дымом, можно тоже обойтись без нитрита натрия. Но, честно говоря, я предпочитаю подстраховаться. Во всех рецептах этого раздела указано, необходима ли нитритная соль, желательна или не нужна вообще.

Купить нитритную соль вы можете в интернет-магазинах, где продается все для домашнего изготовления колбас. **Обратите внимание на процентное содержание нитрита натрия в купленной вами соли.** Я использовала в рецептах нитритную соль с содержанием нитрита натрия 0,5–0,6%. Это значит, что в 100 г поваренной соли содержится 0,5–0,6 г нитрита натрия. Нитритная соль с 0,5–0,6% нитрита натрия удобна, поскольку, для того чтобы превысить допустимое количество нитрита натрия в готовом продукте, вам придется положить так много соли, что есть это будет невозможно! Но вам могут встретиться и другие варианты процентного содержания, тогда нужно будет пересчитать количество нитритной и обычной соли, которое вы добавляете к мясу. Чем больше процентное содержание нитрита натрия, тем меньше такой соли нужно класть.

ПРЯНОСТИ. Разумеется, в колбасном деле не обойтись без пряностей и специй. Кориандр, паприка, черный и красный острый перец, голубой пажитник, мускатный орех... О, это длинный список. Выбирайте свои любимые пряности, ориентируйтесь на собственный вкус. Готовя вяленое мясо или колбасу,

непрерывно учтите, что готовый продукт потеряет в весе примерно треть, а количество специй останется прежним – подбирайте более пряные специи, чем горькие.

Можно превратить в домашний деликатес **цельный кусок мяса** без кости (буженина, ветчина, полендица, бастурма и т. д.), сделать колбасу или ветчину **из кусочков мяса** (например, колбаски для жарки), а можно перемолоть мясо для колбасы в **фарш**, причем для вареной колбасы или сосисок фарш должен быть нежным, практически как эмульсия.

Окорок на кости по любому рецепту, а особенно хамон, в домашних условиях приготовить сложно. Его и просолить на всю толщину непросто, и влагу рядом с костью он удерживает упорно, и помещение с надлежащим режимом температуры и влажности ему нужно не на недельку, а надолго. Но сложно – это не невозможно. Так что, если вы всерьез увлечетесь колбасным делом, сможете когда-нибудь блеснуть перед гостями окороком из собственного погреба. Однако начинать лучше с чего попроще.

Кусочки мяса, перемолотый фарш, фарш с кусочками мяса или сала – что там у вас по рецепту – следует набить **в оболочку**. Самая натуральная, она же первая в истории колбасная оболочка – это свиные, говяжьи или бараньи кишки. Их чистят внутри и снаружи и очень хорошо промывают. Занятие это трудоемкое и малоприятное. К счастью, сейчас можно купить чистые, подготовленные к использованию кишки (колбасники называют их **черева**) в супермаркетах и интернет-магазинах. Засыпанная солью черева хранится в холодильнике очень долго. Перед набивкой колбас нужно отрезать нужный вам кусок черевы и замочить в холодной воде на час, чтобы выполоскать соль.

Продаются также **искусственные оболочки** для ветчин и колбас – коллагеновые (на основе говяжьих шкур), полиамидные, целлюлозные. Есть съедобные оболочки, а есть такие, которые перед едой нужно снимать. Все виды оболочек должны быть вам хорошо знакомы по магазинным колбасам. Работать с ними несложно, практические инструкции приводятся на упаковке.

Если вы делаете колбаски для жарки на сковороде или на гриле, возьмите натуральную череву. Какую оболочку использовать для вареных колбас – дело вкуса и привычки. Попробуйте разные варианты, определитесь на практике.

Может статься, у вас под рукой нет ни черевы, ни искусственной оболочки, а домашней колбасы хочется немедленно. Сделайте колбасу **без оболочки**, закатав колбасный фарш в кулинарный пергамент и фольгу или в кулинарную пленку, пригодную для термической обработки, например в разрезанный рукав для запекания. Этот способ хорош для небольшого количества вареной колбасы – скажем, для колбасок из курятины, приготовленных на пару. Его недостаток заключается в том, что фарш в пергаменте или пленке трудно как следует уплотнить, и колбаса получится более рыхлой, чем в оболочке.

Фарш или кусочки мяса перед набивкой в оболочку нужно очень хорошо **вымесить**, так чтобы кусочки мяса стали липкими, а фарш вязким. Тогда готовая колбаса будет плотной. Вымешивать можно и вручную, но удобнее воспользоваться стационарным миксером-тестомесом (10–15 минут на 1-й или 2-й скорости, К-образная насадка или крюк для теста). Чтобы не перегреть фарш в процессе, его предварительно выдерживают в морозилке, а в процессе вымешивания добавляют ледяную воду или колотый



лед. Вода впитается, добавив колбасному изделию сочности. Температура фарша при вымешивании не должна превышать 12 °С, это важно, иначе при термической обработке жир вытечет и колбаса останется сухой.

Колбасу, которая будет вялиться, то есть терять в объеме, набивают в оболочку туго. А если колбаса предназначена для термической обработки, то набивать ее нужно равномерно, но не слишком туго, иначе она рискует лопнуть. Чтобы дать выход пару и горячим мясным сокам, которые иначе могут разорвать оболочку, колбасу **штрикуют** – накалывают иголкой или острой зубочисткой. Нужно стараться набивать фарш в оболочку без пустот, но на практике воздух туда все равно попадает. Воздушные пузыри непременно прокалывают.

Отдельных слов заслуживает такое приспособление, как **ветчинница**. Это небольшая (вместимостью до 1,5 кг мяса) **пресс-форма**, сделанная по тому же принципу, что и промышленные формы для варки ветчины, но предназначенная для обычной кухни. Выпускаются пластиковые ветчинницы с завинчивающейся крышкой и сборные металлические. В пластиковую обычно сразу закладывают фарш,

Техника набивки колбасы вручную и при помощи мясорубки описана в рецепте деревянной свиной колбасы (см. с. 44). Для этого вам понадобится специальная насадка или хотя бы кустарное приспособление из горлышка пластиковой бутылки от минералки. Процесс совершенно несложный – не сложнее, чем лепить котлеты! Ну а профи в колбасных делах пользуются специальными колбасными шприцами, удобными и очень дорогими.

в металлическую же нужно вложить пакет для запекания, а фарш утрамбовать в пакет. Ветчину в ветчиннице можно готовить, погружив в воду, а можно делать это в духовке. Важно соблюдать температурный режим от 75 °С до 80 °С. Когда мясо по мере термической обработки уменьшается в объеме, ветчинница его подпрессовывает. Поэтому на выходе получается плотная ветчина, которую можно нарезать красивыми тонкими ломтиками.

Разумеется, вкус ветчины будет зависеть от того, какое мясо, какие добавки и специи вы в нее положите. Ветчинница – это всего лишь форма. Ветчину можно сделать в колбасной оболочке большого диаметра, можно завернуть в рукав для запекания, можно утрамбовать в металлическую емкость и положить сверху груз. Так что, если у вас нет ветчинницы, это не повод оставаться без домашней ветчины! И все-таки мне кажется, что ветчинница – довольно удобная штука. А вы уж решайте сами, что это, по-вашему, – модная игрушка или обязательный кухонный предмет.

Итак, вы выбрали мясо; посолили его обычной или нитритной солью и выдержали нужное время; выбрали степень измельчения мяса (целый кусок, небольшие кусочки, фарш или фарш с кусочками); набили фарш со специями и другими добавками в оболочку... Что дальше?

Дальше мясные деликатесы можно вялить, коптить и термически обрабатывать (варить, запекать или жарить). Разные варианты сочетания этих методов дают нам сыровяленые колбасы и мясо, сырокопченые, вареные, варенокопченые, запеченные и жареные.

Если судить по магазинным продуктам, самое дешевое – это вареная колбаса, самое дорогое – сыровяленое мясо. Поэтому психологически кажется, что варенку делать проще всего, а сыровяленые деликатесы – всего сложнее. Но в домашних условиях все с точностью до наоборот! Для вареной колбасы требуется четко соблюдать рецептуру, выдерживать с точностью до градуса температурный режим и так далее. А для вяленого мяса достаточно вывесить просоленный кусок свинины или говядины в прохладном месте и просто подождать. Почему же магазинное вяленое мясо дороже всего? Да потому что его трудно подделать. А дешевая вареная колбаса, увы, это совсем немного мяса и очень много высоких технологий его подделки. В общем, советую вам начинать приготовление домашних деликатесов с рецепта балыка из куриной грудки. Делать его проще простого, а результат великолепный.

ВЯЛИТЬ МЯСО следует при температуре **+10–15 °С**, влажности около 75% и регулярном движении воздуха. На мясо не должны попадать прямые солнечные лучи. В городской квартире с осени и до весны можно вывесить мясо вялиться на закрытой лоджии, летом – разве что подвесить в холодильнике «no frost». Владельцы домов с погребками, где круглый год благоприятная температура, могут баловать себя домашними мясными деликатесами в любое время. Если вы уверены, что вокруг нет мух, можно вывесить кусок, ничем его не оборачивая, а чтобы обезопасить мясо от насекомых, неплотно заверните его в марлю. Регулярно проверяйте состояние будущих деликатесов. Если на поверхности мяса или колбасы появилась плесень, что случается при повышенной влажности, сразу же оботрите их натуральным 5%-ным уксусом (яблочным, винным) или вином. Также на поверхности может выступить отличающийся от плесени белый налет (креатинин), это нормально.



Мясной продукт, который подвергается вялению, обычно **теряет около трети веса**. Это уходит влага. Но зачем это делать медленно, почему бы не ускорить процесс? Можно ведь загрузить то же самое куриное филе в электрическую сушилку-дегидратор, и пожалуйста, через несколько часов у вас куриный балык. Так? Нет, не так.

Когда мясо вялится медленно, оно ферментируется, созревает – меняется его вкус, становится интереснее и богаче. Так что процесс этот, наоборот, по возможности замедляют, чтобы затем насладиться результатом. А вялено-сушеное в электросушилке или в обычной духовке мясо тоже имеет право на существование, но это совсем другой продукт – джерки. Его вкус определяется не созреванием мяса, а маринадом и специями, как у шашлыка.

КОПЧЕНИЕ – это обработка мясных деликатесов дымом от тлеющей древесины определенных пород деревьев. Хвойные, например, не подходят, а вот фруктовые деревья – очень даже. Холодное копчение происходит при температуре 15–20 °С, горячее – при 80 °С. Это довольно длительный процесс, горячее занимает часы, а холодное может растянуться на несколько суток. При копчении в мясо переходят из дыма ароматические смолы, которые придают характерный вкус и аромат, а также защищают продукт от плесени и вредных бактерий. Но большая часть смол и сажи оседает на поверхности продукта, то есть в случае колбасы – на оболочке. Так что если вас волнует канцерогенность дыма, для колбасы риск минимален, нужно лишь снять оболочку.

А вот так называемый «жидкий дым» – это искусственный ароматизатор, призванный



имитировать вкус и запах копчения. Никакой защитной роли он не играет, да и с чего бы? Это вкусовая добавка и ничего более. А на вкус и цвет... сами знаете. Мне, например, его вкус неприятен, а идея собственноручно добавлять в домашние деликатесы потенциально вредную химическую жидкость неприятна вдвойне. Если уж коптить, то по-настоящему! И лучше совсем не коптить, чем лить в мясо «жидкий дым».

В домашних условиях для копчения можно использовать генератор холодного дыма, они продаются. Удобное устройство – электрическая коптильня-скороварка, хотя холодное копчение в ней не совсем традиционное, а горячее так и вовсе совмещается с варкой на пару под давлением. Это что касается новейших приспособлений, а вообще способов копчения придумано множество. Например, разводят костер, позволяют ему не гореть, а дымить, отводят дым в бочку, а уж в бочке висят-копятся колбасы, мясо и все такое прочее. Но это уже не в квартире, естественно, а как минимум на даче.

Коптить мясные деликатесы можно на разных стадиях обработки. Можно, к примеру, сначала сварить колбасу, а затем закоптить. А можно первым делом подкоптить, а затем выдержать в духовке при 80 °С. Бывает, и несколько раз коптят. Если в процессе вяления на мясе появилась плесень, то можно не только протереть его вином или уксусом, но и подкоптить холодным дымом, после чего оставить довяливаться.

ТЕМПЕРАТУРНАЯ ОБРАБОТКА. Один из самых важных моментов в приготовлении домашних деликатесов – выдержать нужный

температурный режим. Если два одинаковых куска мяса выдержать в холодильнике с солью и специями, а затем один из них запечь при 150 °С, а другой сварить при 75 °С, вы получите два совершенно разных продукта: обычное запеченное мясо в первом случае, буженину или ветчину – во втором. **Колбасно-ветчинный диапазон температур – от 75 °С до 85 °С**, причем повышение температуры до этой цифры должно происходить медленно. Тогда жир не вытопится, а мясо приготовится. Как уже было сказано, температура в середине куска мяса или батона колбасы должна дойти **до 72 °С в случае говядины и свинины, до 74 °С – в случае курятины и мяса индейки.** Если вы располагаете термометром-щупом, который можно погрузить в колбасу или ветчину, то сможете контролировать процесс совершенно точно. Как только температура достигла заданной цифры, продукт готов. А без термометра время варки рассчитывается так: **1 минута на 1 мм диаметра колбасы** плюс время на прогрев. Можно варить колбасу в воде или на пару, можно в духовке, главное – соблюдать температурный режим. По окончании варки колбасу или ветчину охлаждают в холодной воде, а затем помещают в холодильник.

Какие **кухонные девайсы** необходимы для приготовления домашних деликатесов? Номер первый – это, безусловно, **электронные весы** с точностью измерения до 1 г. Мне трудно представить свою кухню без этого прибора. Стоят весы недорого, места для хранения требуют совсем немного, а польза от них очень велика. И в рецептах этого раздела, и в последующих без точных кухонных весов не обойтись. Затем непременно нужен способ измерять температуру. Это может быть погружной кулинарный термометр, термометр-щуп или, скажем, современная духовка или мультиварка, в которых можно положиться на то, что кухонный прибор поддерживает заданную температуру.

Но и в последнем случае **термометр** для дополнительного контроля не помешает.

Собственно, из необходимого – всё, дальше пойдет речь о желательном.

Чтобы смолоть мясо в фарш, нужна **мясорубка**. Однако изрубить мясо в крупный фарш можно ножом, а измельчить в нежный фарш для вареной колбасы – при помощи блендера. Удобно начинять фаршем колбасную оболочку при помощи специальной **насадки** на мясорубку, но можно справиться и вручную. Даже моя кухонная любимица **мультиварка**, уж на что многосторонний агрегат, а необходимой ее здесь не назовешь. Я-то, конечно, ее использую для варки ветчины, колбасы и буженины, но можно сделать то же самое и при помощи плиты, и при по-

мощи духовки. Конечно, мультиварка удобна, особенно если в ней есть возможность вручную выставлять температуру, да еще с шагом в один градус. Напомню здесь еще раз, что **ветчинница** – это всего лишь пресс-форма, которую опять-таки можно поместить в кастрюлю на плите, в мультиварку или в духовку, как вам сподручнее. Для копчения могут быть использованы генератор холодного дыма, коптильня-скороварка или другие устройства и способы. Сушить джерки можно в духовке, а можно – в **электрической сушилке** (дегидраторе).

Так же как и покупную колбасу, ветчину, бекон и т. д., готовые домашние деликатесы можно разделить на удобные порции, упаковать и хранить в **морозилке**, а когда понадобится, разморозить в холодильнике.

С какого рецепта начать? Проще всего завялить куриное филе или цельный кусок мяса, однако для этого нужна подходящая температура воздуха – 10–15 °С.

Если сезон позволяет, сделайте балык из куриной грудки, возни с ним минимум, а результат просто восхитителен. Буженина и грудинка довольно традиционны и несложны. Колбаса без оболочки – очень простой вариант вкусной колбаски для бутербродов.

Приступая к колбасам в оболочке, начните с дегервенской свиной колбасы или куриных колбасок для жарки, чтобы попрактиковаться в набивке колбас. Даже если на первый раз получится неидеально, жареные колбаски вас не разочаруют. Когда научитесь набивать колбасы в оболочку и вялить мясо, приступайте к сыровяленной колбасе, сделать ее много проще, чем кажется. И самое трудное, но оттого не менее интересное – это вареная колбаса.

РЕЦЕПТЫ

Нежнейшая розовая буженина с тонкими прослойками сала весьма кстати на праздничном столе, но и в будний день ломтик буженины на бутерброде с домашним хлебом вас порадует. Можно сделать буженину из лопатки или задней части, однако именно в свиной шее баланс мяса и сала гарантирует ей сочность и мягкость. А если готовить мясо длительное время при невысокой температуре, буженина будет резаться, как масло, – и точно так же таять во рту.

Буженина ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

1,8–2 кг свиной шеи (не слишком жирной)

ДЛЯ РАССОЛА:

50 г крупной соли на 1 л воды

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

3–4 ст. л. смеси специй (например, молотые черный и красный перец, паприка, тмин, кориандр, лавровый лист, мускатный орех) растительное масло для обжаривания

ПОНАДОБИТСЯ:

пакет или рукав для запекания

- Чтобы большой кусок мяса равномерно просолился на всю толщину, предпочтительнее мокрый посол, то есть выдерживание в рассоле. Подберите посуду (лучше эмалированную, керамическую или стеклянную) достаточного размера, но не слишком

большую. Уложите мясо и залейте его холодной водой так, чтобы она полностью его покрывала и слой воды над мясом оказался 1–2 см. Извлеките мясо, взвесьте воду, рассчитайте и добавьте нужное количество соли, размешайте ее до полного растворения. Положите мясо в рассол и поставьте в холодильник (4–7 °С) на 3 дня.

- Обсушите мясо бумажными полотенцами и равномерно обваляйте в специях. При желании можно нашпиговать буженину кусочками чеснока и моркови. Оставьте мясо в холодильнике на несколько часов.
- Обжарьте мясо на растительном масле со всех сторон до румяной корочки.
- Уложите мясо в пакет для запекания. Если нет пакета, возьмите длинный отрезок рукава для запекания. Пищевая пленка

для упаковки продуктов или обычный полиэтиленовый пакет здесь не подойдет, необходима пленка, пригодная для термобработки.

- Чтобы буженина получилась нежной, нужно выдержать мясо примерно 3,5 часа при температуре 80 °С. Это удобно сделать в кастрюле с водой, на плите или помещенной в духовку, или в мультиварке с ручным режимом, позволяющим задавать температуру самостоятельно. Если у вас есть термометр, которым можно замерить температуру внутри мяса, все еще проще – достаточно довести мясо до температуры 72 °С в середине куска – и буженина готова.
- Налейте холодную воду в кастрюлю или чашу мультиварки. Погрузите в воду пакет или рукав с мясом открытой частью вверх, так чтобы вода не попала внутрь. В случае рукава для выпечки заверните вверх оба открытых конца и проследите, чтобы шов с перфорацией также оказался над водой. Обожмите под водой пакет на мясе, удалив

как можно больше воздуха, и перевяжите пакет. Перевязывайте не вплотную к куску мяса, а отступите несколько сантиметров, чтобы, когда оставшееся в пакете небольшое количество воздуха расширится при нагревании, пакет не порвался. Мясо в пакете должно полностью находиться под водой, а завязка пакета – над водой. Если из-за нагретого воздуха пакет всплывет, придавите его сбоку небольшой крышкой от кастрюли.

- Доведите температуру воды до 80 °С и выдержите буженину при этой температуре 3,5 часа (или до достижения 72 °С в середине куска).
- Извлеките буженину из пакета и плотно заверните в несколько слоев кулинарной фольги или пергамента, чтобы она держала форму. Дайте ей остыть до комнатной температуры, поместите в холодильник и выдержите несколько часов, а лучше ночь. Можно положить сверху небольшой груз. Нарежьте охлажденную буженину тонкими ломтиками.

Буженину можно запечь в духовке непосредственно в рукаве или пакете для запекания, не помещая в воду. *Время и температура приготовления те же – примерно 3,5 часа при 80–85 °С или до достижения 72 °С в середине куска. Этот способ приготовления даже проще, однако в воде нагрев более равномерный и медленный, и, значит, мясо наверняка получится нежным, сочным, мягким.*

Рецепт приготовления буженины на пару вы найдете в моей книге «Я и моя пароварка», а различные варианты приготовления буженины и пастромы в мультиварке – в книгах «Я и моя мультиварка» и «Я люблю мультиварку». Но знаете что? Нежнее той буженины, что описана здесь, я еще не встречала.



Невероятно аппетитная и нежная грудинка, идеальная составляющая для сытного бутерброда с домашней горчицей или маринованным огурчиком.

Грудинка В ЛУКОВОЙ ШЕЛУХЕ

1 кг свиной грудинки (сало с толстыми прослойками мяса)

ДЛЯ РАССОЛА (НА 1 Л ВОДЫ):

150 г соли
луковая шелуха с 5–6 луковиц
6–8 горошин черного перца
2 горошины душистого перца
2 лавровых листа

ДЛЯ ОБМАЗКИ (НА 1 КГ ГРУДИНКИ):

3–7 зубчиков чеснока
2 ч. л. смеси специй по вкусу (варианты:
(1) молотые красный перец, паприка, кориандр; (2) хмели-сунели; (3) молотые красный, черный, душистый перец, лавровый лист; (4) молотые черный перец, мускатный орех, паприка)

- Положите грудинку в кастрюлю, поставьте на весы и залейте холодной водой так, чтобы она покрывала грудинку на пару сантиметров. Или, как вариант, наливайте воду мерным стаканом. Исходя из замеренного количества воды, рассчитайте необходимое количество соли, специй и луковой шелухи для рассола. Выньте грудинку из воды, насыпьте соль, положите луковую шелуху и специи. Доведите рассол до кипения и кипятите, помешивая, в течение 5 минут.
- Положите грудинку в рассол, доведите до кипения и варите на слабом огне 20 минут. Оставьте грудинку в рассоле остывать и просаливаться при комнатной температуре 10–12 часов. Достаньте грудинку из рассола, сполосните холодной водой и обсушите бумажными полотенцами.
- Для приготовления по этому рецепту лучше всего подойдет грудинка с толстыми прослойками мяса, можно с тонкими ребрышками, на шкуре. Можно готовить грудинку одним куском или разрезать на несколько частей.
- Очищенные зубчики чеснока пропустите через пресс и смешайте со специями по вашему вкусу. Можно взять готовую смесь специй, но внимательно читайте состав – такие смеси часто содержат соль, а грудинка уже просолена.
- Заранее соберите нужное количество луковой шелухи. Шелуха нужна сухая, коричневая, без загрязнений. Она придаст грудинке красно-коричневый цвет, но не повлияет на вкус. Чистую луковую шелуху залейте холодной водой, сполосните и отожмите.
- Намажьте смесью чеснока со специями кусок грудинки со всех сторон, плотно заверните в кулинарную фольгу (пленку, пергамент) и выдержите в холодильнике еще 10–12 часов.



По этому рецепту можно приготовить и сало без мясных прослоек.

Удобно готовить грудинку в луковой шелухе в мультиварке на программе ТУШЕНИЕ.



Ярко-розовые мясные прослойки и снежно-белое сало – красота! Кулинарное чудо можно сотворить дома, но без нитритной соли здесь не обойтись. Единственная сложность – соблюдение температурного режима приготовления, в остальном же все просто.

Бекон

800 г свиной грудинки или подчеревины (сало с толстыми прослойками мяса)
12 г крупной морской соли
8 г нитритной соли с содержанием нитрита натрия 0,5–0,6%

ПОНАДОБИТСЯ:

пакет или рукав для запекания

- Для приготовления по этому рецепту лучше всего подойдет грудинка с толстыми прослойками мяса, желательно без ребрышек, на шкуре. Сполосните грудинку холодной водой и обсушите бумажными полотенцами.
- Натрите кусок смесью обычной и нитритной соли, уложите в эмалированную или стеклянную емкость по размеру и отправьте в холодильник на неделю. Примерно раз в сутки переворачивайте кусок. Поскольку нитритная соль препятствует развитию бактерий, запах грудинки в течение всей недели будет совершенно нейтральным.
- Просоленную грудинку сполосните холодной водой и обсушите бумажными полотенцами. Уложите грудинку в пакет или рукав для запекания, погрузите в воду, выдавите воздух и завяжите пакет, как описано в рецепте «Буженина из свиной шеи» (с. 25).
- Положите в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите воду до 80 °С и выдержите грудинку при этой температуре 1,5 часа. Удобно воспользоваться мультиваркой с возможностью ручного выставления температуры.
- Можно также приготовить грудинку на пару или выдержать 1,5 часа при 80–85 °С в духовке. Все методы приготовления сводятся к выдерживанию бекона при такой температуре, при которой мясо приготовится, а сало не вытопится (70 °С в середине куска). Если температура окажется выше, получится запеченное сало.
- Остудите бекон, извлеките из пленки и охладите в холодильнике перед нарезкой.

Если вы располагаете электрической коптильной-скороваркой, можно совместить приготовление бекона и его копчение, задействовав режимы горячего и холодного копчения. Коптите бекон (разумеется, без пленки) на опилках фруктовых деревьев согласно инструкции к коптильне-скороварке. После копчения заверните бекон в кулинарную фольгу и выдержите не менее суток, чтобы аромат стал гармоничным.

Словно по волшебству обыкновенная куриная грудка превращается в праздничный деликатес. Плотное красновато-янтарное мясо больше напоминает балык из красной рыбы, чем скучную курятину. Все, что вам понадобится, – это соль, специи и время. Труднее всего выдержать положенный срок и не попробовать сыровяленую курочку раньше времени.

Балык ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

4 крупных филе куриной грудки

ДЛЯ ЗАСОЛКИ:

4 ст. л. морской соли среднего помола

4 ч. л. сахара

ДЛЯ ОБСЫПКИ:

4 ст. л. молотой сладкой паприки

1 ст. л. смеси специй (молотый черный перец, лавровый лист, мускатный орех, кориандр)

- С филе куриной грудки срежьте малые филе, они не понадобятся. Тщательно удалите жир, пленки, остатки хрящей, если они имеются.
- Смешайте соль и сахар. Натрите каждое филе смесью из 1 ст. л. соли и 1 ч. л. сахара. Плотно уложите их в эмалированную или стеклянную посуду, закройте крышкой и поставьте в холодильник на двое суток.
- Через 12 часов переверните филе. Еще через 12 часов слейте выделившуюся жидкость. Снова переверните филе через следующие 12 часов. Если жидкости и в этот

раз натекло очень много, слейте ее и дополнительно посолите каждое филе 1 ч. л. соли. Если жидкости практически нет, досаливать не следует.

- По истечении двух суток промойте куриные филе холодной водой и обсушите бумажными полотенцами.
- Отступив примерно 3 см от края, сделайте в толстой части каждого филе прокол острым узким ножом и проденьте отрезок кулинарного шпагата для подвешивания.
- Смешайте специи для обсыпки по своему вкусу. Если только вы не страстный любитель острого, выбирайте душистые, но не горькие и не острые специи. Сладкая паприка самого лучшего качества подходит идеально. Куриные филе при вялении потеряют около 25% веса, так что с горькими и острыми специями легко переборщить.
- Высыпьте специи на тарелку и тщательно обваляйте в них каждое филе. Вотрите специи во все складки. Куриная грудка должна быть полностью покрыта специями, чтобы не осталось «лысых» мест.

- Подвесьте филе за петли из шпагата таким образом, чтобы мясо ни к чему не прикасалось. Вялить мясо следует при температуре 10–15 °С, при влажности около 75% и регулярном движении воздуха. На него не должны попадать прямые солнечные лучи. С осени и до весны можно вывесить мясо вялиться на закрытой лоджии, летом – разве что подвесить в холодильнике «по frost». Если вы уверены, что вокруг нет мух, вывешивайте филе как есть, а чтобы обезопасить мясо от насекомых, неплотно заверните его в марлю.
- В зависимости от условий сыровяленое куриное филе будет готово через 5–7 дней. Когда мясо заметно уплотнится и филе даже на вид уменьшится в размерах, деликатес готов. Если хотите большей точности, можете взвесить

каждое филе перед вялением, а затем примерно на пятый день снова взвесить их, чтобы определить потерю веса. Вес куриного филе должен уменьшиться примерно на четверть, т. е. 1 кг превратится в 750 г.

- Пряную обсыпку можно соскоблить ножом, а можно оставить. Охладите сыровяленую курочку в холодильнике, нарежьте на тонкие ломтики поперек волокон – и хоть на бутерброд, хоть в салат, хоть на праздничную тарелку с мясной нарезкой.

Для большей безопасности готового продукта можно заменить часть соли на нитритную. Для этого взвесьте подготовленные к засолке куриные филе. На 1 кг курятины возьмите 10 г нитритной соли с содержанием нитрита натрия 0,5–0,6%, 10–12 г морской соли среднего помола и 5 г сахара.

Если у вас есть коптильня-скороварка, генератор холодного дыма или другие приспособления для домашнего копчения, сыровяленые куриные филе можно дополнительно подвергнуть холодному копчению на опилках фруктовых деревьев. После копчения заверните мясо в кулинарную фольгу и дайте ему вылежаться как минимум сутки, чтобы аромат стал гармоничным.



Балык из куриной грудки, с. 32



Благородный темно-красный цвет и насыщенный вкус – это мясо совершенно бесподобно! А чтобы его приготовить, вам не потребуется ровным счетом ничего, кроме терпения. Чем дольше вялится мясо, тем богаче оно получится на вкус.

Вяленое МЯСО

500–600 г говяжьей вырезки

ДЛЯ ЗАСОЛКИ:

2 ст. л. морской соли среднего помола

1 ч. л. сахара

ДЛЯ ОБМАЗКИ:

1–2 ст. л. коньяка или красного сухого вина

0,5 ч. л. черного перца горошком

0,5 ч. л. белого перца горошком

0,5 ч. л. розового перца горошком

0,3 ч. л. зерен кориандра

2 лавровых листа

1 ч. л. прованских трав

ПОНАДОБИТСЯ:

марля и шпагат для обвязки

- Зачистите вырезку, чтобы поверхность мяса была ровной и гладкой. Натрите кусок смесью соли и сахара, положите в эмалированную или стеклянную емкость и поставьте в холодильник (4–7 °С) на двое суток. Можно положить под мясо деревянные палочки или пластиковое ситечко – чтобы выделяющийся мясной сок стекал вниз. Периодически переворачивайте мясо и сливайте сок.
- Сполосните мясо холодной водой и обсушите бумажными полотенцами.
- Лавровый лист разломайте на мелкие кусочки или нарежьте ножницами. Растолките в ступке перец и кориандр, так чтобы остались крупные кусочки. Смешайте специи с коньяком или вином и обмажьте мясо. Туго оберните кусок марлей в несколько слоев и обвяжите шпагатом, чтобы он сохранил форму. Сверху сделайте петлю из шпагата.
- Повесьте мясо вялиться на 8–15 дней при температуре 10–15 °С, влажности около 75% и регулярном движении воздуха. На него не должны попадать прямые солнечные лучи. С осени и до весны можно вывесить мясо вялиться на закрытой лоджии, летом – подвесить в холодильнике «no frost». Если вы уверены, что вокруг нет насекомых, через 5 дней можно снять марлю и оставить мясо вялиться без нее.
- Мясо готово, когда оно потеряет в весе 25–35%, то есть примерно от четверти до трети веса. Сколько в точности? Пробуйте и выбирайте, как вам больше понравится.

Кроме говядины таким же образом можно приготовить свинину (корейку) и другое мясо. Для большей безопасности готового продукта, особенно если вы вялите свинину, лучше заменить часть соли на нитритную. Для этого взвесьте подготовленное к засолке мясо и возьмите соль, нитритную соль и сахар из расчета 10 г нитритной соли с содержанием нитрита натрия 0,5–0,6%, 15 г морской соли среднего помола и 5 г сахара на 1 кг мяса. Если вы засолили мясо с применением нитритной соли, его можно выдерживать в холодильнике не двое суток, а 5–7 дней, что пойдет на пользу вкусу.

Варианты специй для обмазки – свежий чеснок, тмин, зерна горчицы, вяленая паприка кусочками, хмели-сунели, ягоды можжевельника, душистый перец.





Джерки – это сушеное мясо. Вероятно, самый древний способ сохранить охотничью добычу, который придумало человечество. Название просочилось к нам из Америки, и считается, что оно происходит от слова, которым называли сушеное мясо еще древние инки. Поскольку джерки, в отличие от вяленого мяса, не подвергают долгой ферментации, важную роль в приготовлении играет маринад со специями. Острое, пикантное, сладковато-солонувато-пряное мясо – это просто хит!

Джерки

600–700 г нежирного мяса (говядина, телятина, индейка)

ДЛЯ МАРИНАДА:

120 мл соевого соуса

1 ст. л. лимонного сока

или 2 ст. л. 5%-го виноградного уксуса

2 ч. л. сахара

0,5 ч. л. молотого сушеного чеснока

0,5 ч. л. молотого красного перца

- Срежьте с мяса жир и жилки, если они встречаются. Ненадолго положите мясо в морозилку, чтобы его можно было ровно нарезать. Мясо для джерки обычно режут на ломтики не поперек, а вдоль волокон. Сначала превратите мясо в прямоугольный брусок, срезав неровные края. Держа острый нож параллельно плоскости стола,

нарежьте брусок мяса на ровные ломтики толщиной 4–5 мм.

- Смешайте ингредиенты для маринада. Если вы любите имбирь, возьмите соевый соус терияки или добавьте немного свежего сока имбиря. Окуните каждый ломтик мяса в маринад, уложите ломтики один на другой в эмалированную или стеклянную емкость, вылейте сверху остатки маринада и поставьте в холодильник на 12–18 часов. За это время пару раз переверните ломтики.
- Не смывая маринад, разложите ломтики мяса на решетках и сушите в электрической духовке (лучше с конвекцией) или в электросушилке при 60–65 °С до готовности, от 3,5 до 5 часов.

Можно высушить джерки и в газовой духовке на минимальной температуре с приоткрытой дверцей. Для духовки есть вариант сделать ломтики мяса более длинными и не раскладывать, а развесить их на прутьях решетки. В электросушилке не забывайте периодически менять поддоны местами. Пробуйте джерки, чтобы не пересушить. Готовое сушеное мясо должно оставаться достаточно мягким – таким, чтобы полоску мяса можно было согнуть, и она не сломалась. Если продолжать его сушить дальше, до полного удаления влаги, вы получите сублимированное мясо – туристический припас, который уже не едят просто так, а размачивают в воде для приготовления супов и каш.



Джерки, с. 39

Для джерки нужно мясо без жира и без жилок, чтобы оно сушилось равномерно. Подойдет говяжья вырезка, задняя часть телятины, филе индейки. Свинина обычно слишком жирная, а жир мешает мясу высохнуть и дает неприятный привкус. Куриные филе трудно нарезать правильно. Впрочем, как вы понимаете, первобытные люди готовили так любое мясо, которое удавалось заполучить, – хоть буйвола, хоть антилопу. Да и сушили над костром, а в жарких краях – так и просто на солнце. Так что экспериментируйте! В том числе и с маринадом. Если у вас есть любимый маринад для шашлыка, он подойдет и здесь. Перед сушкой можно дополнительно посыпать мясо сухими пряными травами на ваш выбор.

Джерки можно сложить в герметичный контейнер и хранить в холодильнике или заморозить в ziplock-пакете. Сушеное мясо прекрасно хранится до полугода... Или до ближайшей гружеской посиделки, это уж как выйдет.

Если вас смущает набивка колбасного фарша в череву и вы не знаете, как подступиться к домашней колбасе, начните с колбасы без оболочки. Нежные колбаски из курятины делаются очень просто. Они получатся более рыхлыми, чем колбаса в оболочке, но вкус их прекрасен. Готовя колбаски для детского или диетического питания, ограничьте специи.

Куриная колбаса БЕЗ ОБОЛОЧКИ

500 г филе куриной грудки
200 г курятины, срезанной с окорочков или бедрышек
1 небольшая морковь (60 г)
100 мл сливок 15%-й жирности
1 яичный белок
1 ст. л. манной крупы
1 зубчик чеснока
0,6 ч. л. мелкой соли
0,6 ч. л. смеси специй (молотые черный и душистый перец, кориандр, мускатный орех, паприка)

ПОНАДОБИТСЯ:

рукав для запекания или другая термостойкая пленка

- Сварите морковь до мягкости. Морковь здесь для цвета, так что если вы посчитаете ее вкус лишним, можете не класть. Маленький зубчик чеснока пропустите через пресс. Чеснока нужно совсем немного, можете не использовать весь зубчик.
- Срежьте куриное мясо с костей, удалите кожу, жилки и жир. Измельчите курятину и вареную морковь в блендере или дважды пропустите через мясорубку с мелкой решеткой.
- Яичный белок взбейте вилкой и процедите через ситечко, чтобы убрать сгустки. Добавьте в фарш белок, манную крупу, соль, чеснок и специи. Хорошенько перемешайте. Порциями добавляйте сливки, каждый раз хорошо перемешивая. Возможно, понадобится больше или меньше сливок. Фарш должен получиться однородным, густым и вязким, наподобие манной каши. Чтобы определить, достаточно ли соли, поджарьте из фарша маленькую котлетку и попробуйте ее в холодном виде. Дайте фаршу постоять полчаса в холодильнике, прежде чем формировать колбаски.
- Возьмите рукав для запекания в духовке шириной 30 см и отрежьте от него два куска длиной по 30–35 см. Разрежьте их вдоль шва и разверните, чтобы получилось два вытянутых прямоугольника из одного слоя пленки. На каждый прямоугольник выложите половину фарша вдоль короткой стороны и плотно заверните колбаской.
- Завяжите колбаску с одной стороны (удобно использовать проволочки из комплекта рукава для запекания или ленточки из пленки, отрезанные от того же рукава). Поставьте колбаску вертикально, завязанной стороной

вниз, и утрамбуйте фарш, чтобы внутри не осталось пустот. Завяжите колбаску с другой стороны. Повторите все со второй колбаской.

- Куриную колбасу без оболочки можно сварить в мультиварке или в кастрюле на плите, приготовить на пару в пароварке или мультиварке. Залейте колбаски в чаше мультиварки или в большой кастрюле холодной водой, доведите температуру воды

до 80 °С и готовьте 30 минут. На пару готовьте колбаски 30 минут от начала парообразования.

- Дайте колбаскам остыть до комнатной температуры, затем охладите в холодильнике. Снимите пленку и нарежьте.

Если у вас нет термостойкой пленки, заверните колбасу в кулинарный пергамент, а затем в фольгу. В этом случае лучше готовить колбасу на пару.

Другие рецепты куриной колбасы без оболочки вы можете найти в моих книгах «Я люблю мультиварку» и «Я и моя пароварка».



Обжаренное на сковороде кольцо колбасы из настоящего мяса в натуральной оболочке – не трапеза, а мечта! Запах умопомрачительный, а вкус несравненный. И всего-то нужно купить свиную или говяжью череву, решиться в первый раз сделать деревенскую колбасу... и обнаружить, что это очень, очень просто.

Деревенская СВИНАЯ КОЛБАСА

800 г жирной свинины (ошеек, лопатка)
200 г свиной грудинки или сала
100 мл ледяной воды
18–20 г мелкой соли
2 ст. л. коньяка
2–5 зубчиков чеснока
0,5 ч. л. молотого черного перца
0,2 ч. л. молотого кориандра
0,2 ч. л. молотого лаврового листа

ПОНАДОБИТСЯ:

1–1,3 м свиной черевы

- Свинина для деревенской колбасы непременно нужна жирная. Из постного мяса получится сухая, жестковатая колбаса.
- Острым ножом нарежьте мясо кубиками со стороной 0,7–0,8 см, а сало – кубиками со стороной 0,5 см. Чтобы мясо и сало хорошо резались, охладите их недолго в морозилке, но ни в коем случае не замораживайте.
- Очищенные зубчики чеснока пропустите через пресс. Смешайте мясо, чеснок, специи, посолите по минимуму, добавьте коньяк,

ледяную воду и хорошенько вымесите фарш. Добавьте сало и перемешайте фарш. Чтобы определить, достаточно ли соли, поджарьте небольшую котлетку из фарша, попробуйте и при необходимости добавьте соли. Оставьте фарш на 2–3 часа в холодильнике.

- Свиные кишки, пересыпанные солью, замочите на 1 час в холодной воде, чтобы удалить соль. Можно добавить в воду чайную ложку уксуса. Для деревенской колбасы из 1 кг фарша возьмите 1,3 метра черевы, этого хватит с запасом.
- Начинять колбасу можно при помощи мясорубки со специальной насадкой или вручную. Для заядлых колбасников существуют профессиональные колбасные шприцы, удобные, но дорогостоящие.

ПРИ ПОМОЩИ МЯСОРУБКИ:

- Соберите мясорубку, но не ставьте ни нож, ни решетку. Поставьте винт, затем специальную насадку и зафиксируйте ее кольцом.
- Замоченная в воде черева становится эластичной, легко тянется. Растяните ее и на-

деньте на насадку. Постепенно сдвигая, натяните череву на насадку наподобие того, как натягивается чулок. Все полтора метра черевы соберутся складочками и займут на насадке всего несколько сантиметров.

- Сложите фарш в приемный лоток мясорубки. Электрическую мясорубку включайте на самую маленькую скорость. Прокрутите фарш, чтобы он показался из отверстия насадки. Завяжите узел на конце черевы или перевяжите ее хлопчатобумажной нитью. Если сделать это раньше, чем из насадки покажется фарш, внутри оболочки образуется воздушный пузырь. Воздушные пузыри, если они все-таки образуются, нужно прокалывать острой иглой и выпускать воздух.
- По мере того как мясорубка медленно подает фарш, слегка стягивайте череву с насадки, регулируя наполнение оболочки. Колбаса должна быть набита равномерно, не слишком плотно, но и не слабо. Укладывайте колбасу, сворачивая ее виток за витком. Здесь главное не спешить. Когда получите колбасу желаемой длины, отрежьте череву и завяжите узел или перевяжите ниткой. Если в каком-то месте черева оказалась порванной, просто завяжите колбаску и начните следующую. Можно перевязать уложенную в спираль колбасу кулинарным шпагатом, чтобы она не разворачивалась при жарке.

ВРУЧНУЮ:

- Насадка для ручной набивки колбасы выглядит примерно так же, как насадка для мясорубки, только фарш придется проталкивать в нее пальцем. Если у вас нет специальной насадки, можно воспользоваться широкой воронкой, кулинарным шприцем или соорудить приспособление из пластиковой бутылки. Отрежьте от пластиковой бутылки из-под воды емкостью 1–2 л верхнюю часть сантиметров на пять ниже горлышка. Получится что-то вроде воронки, а череву нужно будет натянуть на горлышко – не слишком удобно, но вполне реализуемо.
- Начиненную деревянную колбасу оставьте на 2–3 часа в холодильнике.
- Перед приготовлением сделайте острой иглой проколы по всей длине колбасы. Если не проколоть оболочку, при нагревании горячий пар разорвет ее изнутри.
- Обжарьте деревянную свиную колбасу с обеих сторон до готовности на сковороде или на гриле. Можно запечь колбасу в духовке, в рукаве для запекания – около часа при 180 °С. В мультиварке готовьте деревянную колбасу 1 час на программе **ВЫПЕЧКА** с закрытой крышкой, полчаса с одной стороны, полчаса – с другой.

Как проверить, не слишком ли туго набита колбаса? *Надавите на нее.*

Колбаса не должна упруго пружинить под пальцем. Если фарш проминается и немного расходится в стороны, колбаса набита правильно.



Деревенская
свиная колбаса, с. 44







Если вы не хотите использовать куриную кожу, замените ее на мелко нарезанное свиное сало, как в рецепте деревенской свиной колбасы. Вы можете составлять фарш для деревенских колбас по своему усмотрению, комбинируя свинину, курятину, говядину и другие виды мяса. Но не забывайте, что фарш должен быть достаточно жирным.

Отваренные куриные колбаски можно хранить в холодильнике 2–3 дня, можно заморозить для хранения, а можно сразу же приготовить. Обжарьте их на гриле или на сковороде, на растительном масле, при высокой температуре в течение нескольких минут.

Курица не птица, курица – это мясо! Вариант деревенской колбасы из курятины – изумительно вкусная штука. Насыщенный мясной вкус колбасок вас покорит.

Куриные колбаски ДЛЯ ЖАРКИ

НА 10–12 КОЛБАСОК:

800 г курятины (мясо с окорочков)
200 г куриной кожи с жирком
200 мл ледяных сливок жирностью 20%
16–18 г мелкой соли
0,4 ч. л. молотого черного перца
0,3 ч. л. молотого лаврового листа
0,3 ч. л. молотого мускатного ореха

ПОНАДОБИТСЯ:

1,3–1,5 м свиной черевы

- Постное мясо куриной грудки для такой колбасы не подходит. Возьмите примерно 1,5 кг куриных окорочков. Отделите кожу с подкожным жиром, отложите. Срежьте мясо с костей. К 800 г курятины добавьте 200 г кожи с жирком.
- Нарежьте курятину кусочками со стороны примерно 1–1,5 см. Кожу с жиром пропустите через мясорубку со средней решеткой. Смешайте курятину, перемолотую кожу, добавьте 100 мл ледяных сливок, специи и посолите по минимуму. Хорошенько вымесите фарш. Чтобы определить, достаточно ли соли, поджарьте небольшую котлетку из фарша, попробуйте и при необходимости добавьте соли. Оставьте фарш на 2–3 часа в холодильнике.
- Свиные кишки, пересыпанные солью, замочите на 1 час в холодной воде, чтобы удалить соль. Можно добавить в воду чайную ложку уксуса.

Для куриных колбасок из 1 кг фарша возьмите 1,5 метра черевы, этого хватит с запасом.

- Проверьте консистенцию фарша после выдерживания в холодильнике. Он должен быть вязкий, густой, но не чрезмерно плотный. По-немногу добавляя оставшиеся сливки, доведите фарш до нужной консистенции. Наденьте череву на насадку, как описано в рецепте деревенской свиной колбасы (см. с. 44).
- Выпустите фарш, завяжите узелком или перевяжите ниткой конец черевы. Наполните фаршем 10–12 см черевы и отрежьте ее с небольшим запасом, чтобы сделать узелок или перевязать хлопчатобумажной нитью. Повторите для всех колбасок.
- Начиненные куриные колбаски оставьте на 2–3 часа в холодильнике. Сделайте острой иглой проколы по всей длине колбасок.
- Положите колбаски в холодную воду, доведите ее до 80 °С и отварите колбаски при этой температуре в течение 10–15 минут. В воду можно добавить соль, лавровый лист, черный перец горошком. Удобно отваривать колбаски в мультиварке с возможностью ручного выставления температуры, но обычная кастрюля на обычной плите тоже подойдет. Только не допускайте сильного кипения воды, ее поверхность должна лишь слегка подрагивать.

Парадоксально, однако «обычная варенка» — самая трудная колбаса для домашнего изготовления. Если не выдержать со всей строгостью температуру фарша, а затем температуру варки, результат вас разочарует. Но если соблюсти все условия, получится идеальная колбаса для утреннего бутерброда.

Колбаса ВАРЕНАЯ

650 г свинины средней жирности (лопатка, окорок)
350 г говядины или телятины
100 мл ледяной воды (из морозилки)
10 г нитритной соли с содержанием нитрита натрия 0,5–0,6%
8–10 г мелкой нейодированной соли
0,2 ч. л. молотого мускатного ореха
0,2 ч. л. молотого лаврового листа
0,2 ч. л. молотого черного перца
0,2 ч. л. молотого душистого перца

ПОНАДОБИТСЯ:

искусственная колбасная оболочка
или черева
шпагат для вязки
кулинарный термометр для контроля температур

- Нарезьте охлажденное мясо на кусочки, пригодные для мясорубки. Смешайте соль и нитритную соль, посолите мясо, перемешайте, сложите в герметичный контейнер и оставьте в холодильнике (0–4 °С) на сутки.
- Если вы используете череву, то, приступая к приготовлению колбасы, замочите ее заранее на 1 час в холодной воде. Что касается искусственных оболочек, то некоторым достаточно 10 минут замачивания, другие
- нужно просто пролить теплой водой, а есть и такие, которые вообще не надо замачивать. Для вареной колбасы хорошо подойдет оболочка 60 мм, но можно взять оболочку большего или меньшего диаметра, это не принципиально.
- Пропустите мясо через мясорубку со средней решеткой.
- Охладите фарш в холодильнике. Температура фарша до его набивки в оболочку не должна превышать 12 °С, иначе при варке жир вытопится и колбаса окажется сухой.
- Добавьте специи в фарш, посолите, пропустите его через мясорубку с мелкой решеткой и снова охладите.
- Вымесите фарш в стационарном миксере (10–15 минут, насадка крюк для теста, 1-я скорость) или вручную, постепенно подливая ледяную воду. Вода должна полностью впитаться, а фарш должен получиться густым, вязким, однородным.
- Нарезьте искусственную колбасную оболочку на такие отрезки, чтобы колбаса поместилась в кастрюле или чаше мультиварки, если вы собираетесь варить ее в воде.





Для приготовления в духовке соизмеряйте колбасу с размерами вашей духовки. Учтите, что 5–6 см длины отрезка уйдет на перевязанные «хвостики». Плотнo набейте фарш в оболочку при помощи мясорубки или вручную, как описано в рецепте деревянной свиной колбасы. Перевяжите концы колбасного батона шпагатом. Подвесьте колбасу вертикально при комнатной температуре на 3–5 часов.

- Если за это время фарш внутри уплотнился, перевяжите верхний конец колбасного батона шпагатом ниже прежней обвязки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КАСТРЮЛЕ ИЛИ МУЛЬТИВАРКЕ:

- Налейте в кастрюлю или чашу мультиварки воду температурой 40–50 °С. Погрузите колбасу в воду и придавите сверху грузом, чтобы она была полностью покрыта водой. В мультиварке можно поставить на чашу навесной лоток-пароварку. Поддерживая заданную температуру воды, выдержите в ней колбасу около часа (или до достижения в середине батона 40–50 °С).
- Постепенно поднимая температуру, в течение 2–3 часов нагрейте воду до 75–80 °С и варите колбасу, исходя из соотношения

1 минута варки на 1 мм диаметра колбасы (или до достижения в середине батона 72 °С). Для колбасы диаметром 45 мм время варки по достижении 75–80 °С составит 45 минут, для колбасы диаметром 60 мм – 1 час, и так далее. Если вы замеряете температуру внутри колбасы термометром-щупом, то вынимайте ее из воды сразу же, как только температура достигнет 72 °С, даже если прошло меньше расчетного времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ:

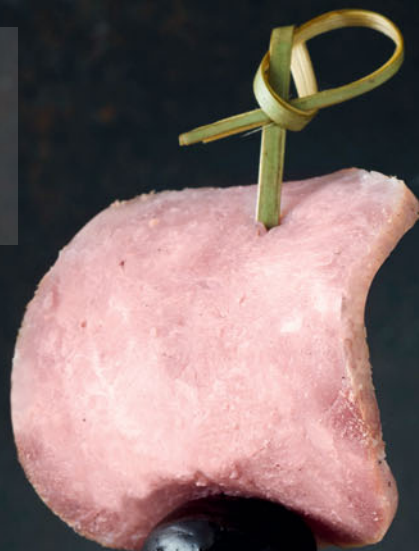
- Положите колбасу на решетку духовки и, медленно поднимая температуру, выдержите около часа при 40–50 °С (или до достижения в середине батона 40–50 °С). Продолжайте постепенно в течение 2–3 часов нагревать духовку до 80–85 °С, и при достижении этой температуры выдержите колбасу, исходя из соотношения 1 минута варки на 1 мм диаметра колбасы (или до достижения в середине батона 72 °С). Фактически все то же самое, что и при варке в воде, только температура варки на несколько градусов больше, потому что воздух хуже воды проводит тепло.
- Готовую колбасу извлеките из воды или из духовки, сразу же остудите в холодной, желательнo проточной воде, оботрите и поместите в холодильник на 8–10 часов.

Если вы хотите добиться большей нежности колбасного фарша, после мясорубки взбейте его небольшими порциями в блендере или обработайте погружным блендером. Но не забывайте следить за температурой фарша. И не перегружайте мотор блендера, берегите прибор.

Может выйти так, что в готовом продукте колбаса получится отдельно, оболочка отдельно,

а между ними – слой жирного бульона. Увы, это хорошо известная неприятность, которая подстерегает начинающего колбасных дел мастера, так называемый бульонный отек. Его причины – перегрев фарша при обработке, слишком быстрый нагрев колбасы при варке, некачественное мясо, чересчур жирный фарш и другие нарушения технологии. Что же делать? Только практиковаться, ничто не заменит личного опыта.

Подробные указания по температурным режимам и приготовлению колбасы смотрите в предыдущем рецепте.



Еще одна вареная колбаска, про которую вы будете знать наверняка, что она на 100% из мяса. Натуральная, домашняя, вкуснейшая!

Колбаса ВЕТЧИНАЯ

1 кг свинины средней жирности (лопатка, окорок)
500 г нежирной свинины или курятины (мясо с окорочков без кожи и жира)
15 г нитритной соли с содержанием нитрита натрия 0,5–0,6%
12–15 г мелкой нейодированной соли
0,2 ч. л. молотого черного перца
0,2 ч. л. гранулированного чеснока
0,2 ч. л. молотого мускатного ореха
0,2 ч. л. прованских трав

ПОНАДОБИТСЯ:

искусственная колбасная оболочка или черева
шпагат для вязки
кулинарный термометр для контроля температур

- Охлажденную нежирную свинину или курятину нарежьте острым ножом на кусочки со стороной 1–1,5 см. Свинину средней жирности пропустите через мясорубку с крупной решеткой. Охладите.
- Смешайте кусочки мяса и фарш, добавьте соль, нитритную соль и специи. Вымесите вручную или в миксере до состояния липкости.
- Сложите фарш в герметичный контейнер и оставьте в холодильнике на 8–12 часов.

- Нарежьте колбасную оболочку на отрезки нужной длины. Если вы используете череву, то, приступая к приготовлению колбасы, замочите ее заранее на 1 час в холодной воде. Искусственную колбасную оболочку подготовьте (замочите или пролейте водой) согласно инструкции на упаковке.
- Плотно набейте фарш в оболочку при помощи мясорубки или вручную, как описано в рецепте деревенской свиной колбасы. Перевяжите концы колбасного батона шпагатом. Выдержите колбасу при комнатной температуре 2–3 часа.
- Готовьте в духовке около 4-х часов, медленно и постепенно повышая температуру с 35–40 °С до 80–85 °С. При 80–85 °С выдержите колбасу, исходя из соотношения 1 минута варки на 1 мм диаметра колбасы (или до достижения в середине батона 72 °С). Или же сварите колбасу в воде, медленно доведя температуру воды до 75–80 °С и выдержав при этой температуре соответствующее время (или до достижения в середине батона 72 °С).
- Остудите готовую колбасу под холодной водой, оботрите и поместите в холодильник на 8–10 часов.

Эффектна в нарезке на праздничном столе и великолепна на вкус в любом случае. Домашняя ветчина, приготовленная в ветчиннице или без нее, – это мясо, мясо, и еще раз мясо. Приготовить ее несложно, а вариации специй и добавок позволят вам радовать себя и близких самыми разнообразными ветчинами.

Ветчина РУБЛЕНАЯ

1 кг свинины средней жирности (лопатка, окорок)
10 г нитритной соли с содержанием нитрита натрия 0,5–0,6%
8–10 г мелкой нейодированной соли
5–6 горошин черного перца
0,3 ч. л. молотого душистого перца
0,3 ч. л. гранулированного чеснока
0,2 ч. л. молотого мускатного ореха

ПОНАДОБИТСЯ:

ветчинница и пакет для запекания
или рукав для запекания
кулинарный термометр для контроля температуры

- Для приготовления по этому рецепту лучше выбрать не слишком жирное мясо, но и не вовсе уж постное. Поэтому возьмите лопатку или окорок, а если сала окажется слишком много на ваш вкус, срежьте его и используйте для других колбас.
- Охлажденную нежирную свинину нарежьте острым ножом на кусочки со стороной 1–2 см.
- Горошины черного перца раздавите на крупные кусочки в ступке или плоской стороной ножа.

- Добавьте к мясу соль, нитритную соль и специи. Вымесите вручную или в миксере до липкого состояния.

ВЕТЧИНА В ВЕТЧИННИЦЕ:

- Наполните ветчинницу мясом согласно инструкции к вашей модели. Если у вас металлическая ветчинница с отверстиями и прорезями для пружин, лучше выстелить ее пакетом для запекания, даже если в инструкции это не указано, – тогда ветчина будет сочнее. Укладывайте фарш плотно и утрамбовывайте его.
- Соберите ветчинницу и оставьте ее на сутки в холодильнике.

ВЕТЧИНА В ПЛЕНКЕ:

- Разрежьте рукав для запекания, выложите на него фарш и сформируйте в толстый батончик. Заверните пленку как можно плотнее. Завяжите один конец ветчинного батончика (можно использовать проволочки из комплекта рукава для запекания или отрезанную от него полоску пленки), поставьте батончик вертикально завязанным концом вниз, уплотните фарш и завяжите второй конец. Если у вас есть



сетка для ветчины и рулетов, можно надеть ее на ветчину. Оставьте ветчину на сутки в холодильнике.

- Поместите ветчину в ветчиннице или в пленке в мультиварку или в кастрюлю с водой комнатной температуры, нагрейте воду до 35–40 °С и выдержите ветчину час-полтора.
- Постепенно поднимите температуру воды до 75–80 °С и варите ветчину при этой температуре, исходя из соотношения 1 минута варки на 1 мм диаметра ветчины

(или до достижения в середине батона 72 °С). Для металлической ветчинницы диаметром 13 см время варки при 75–80 °С составляет 2 часа 10 минут.

- Готовую ветчину, не разбирая ветчинницу, охладите под холодной водой, вытрите и оставьте в холодильнике на 8–10 часов для созревания. Только после этого разберите ветчинницу и достаньте ветчину. Ветчину в пленке также охладите и положите в холодильник на 8–10 часов. Можно поместить ее под гнет.

Вкусная ветчина получается из свинины с курятиной, но лучше берите куриное мясо с окорочков, а не грудку.

Попробуйте добавить в ветчину грибы, оливки, сыр, вяленые помидоры.

Можно приготовить рубленую ветчину в колбасной оболочке большого диаметра.

В отличие от вареной колбасы сыровяленую делать совсем несложно. Вам понадобится только терпение, много терпения, поскольку вяление – процесс небыстрый. Но подождать очень даже стоит, ведь в итоге вы получите настоящий домашний деликатес.

Колбаса СЫРОВАЯЛЕНАЯ

700 г нежирной свинины или свинины средней жирности (лопатка, окорок)
300 г говядины
20–30 мл коньяка
10 г нитритной соли
с содержанием нитрита натрия 0,5–0,6%
10 г мелкой нейодированной соли
0,5 ч. л. молотого черного перца
0,5 ч. л. сушеного майорана
0,3 ч. л. мускатного ореха

ПОНАДОБИТСЯ:

1–1,3 м свиной черевы
шпагат для вязки

- Нарежьте мясо на куски, подходящие для мясорубки, и пропустите через мясорубку с крупной решеткой.
- Добавьте в фарш соль и нитритную соль. Вымесите вручную или в миксере до липкого состояния.
- Сложите фарш в контейнер, положите на его поверхность пищевую пленку, закройте контейнер и оставьте в холодильнике на сутки (0–4 °С). Часть фарша может побуреть от контакта с воздухом, это нормально.
- Залейте специи коньяком на 10 минут, добавьте коньяк и специи в фарш, перемешайте и оставьте в холодильнике еще на сутки.
- Натуральную колбасную оболочку (свиную череву), пересыпанную солью, замочите на 1 час в холодной воде.
- Набейте фарш в череву при помощи мясорубки с насадкой или вручную, как описано в рецепте деревенской свиной колбасы (см. с. 44). Набивайте плотнее, ведь при вялении объем мяса будет уменьшаться, но так, чтобы оболочка не лопнула. Старайтесь, чтобы в колбасу не попал воздух, но если это все-таки случилось, проколите пузырь иголкой. Концы колбасок перевяжите шпагатом или завяжите узелки.
- Вывесите колбаски в хорошо проветриваемом помещении, где происходит движение воздуха. На них не должны попадать солнечные лучи. Температура должна быть 10–15 °С, влажность около 75%. Если вы не уверены, что вокруг нет мух, неплотно заверните колбаски в марлю.
- Через двое суток снимите колбасу, проколите иголкой в нескольких местах (чтобы

оболочка не лопнула), заверните в бумажные полотенца и поместите на ночь в холодильник под гнет.

- Опять вывесите колбаски вялиться, теперь на трое суток. Поместите на ночь в холодильник под гнет.
- Вывесите колбаски вялиться на пять суток. Поместите на ночь в холодильник под гнет.

- Снова вывесите колбаски вялиться, на этот раз уже до готовности. Весь процесс вяления займет 15–20 дней. Колбаса станет твердой на ощупь да и выглядеть будет совсем иначе. Но проще всего проверить ее готовность по весу. Готовая сыровяленая колбаса должна потерять в весе 30–50%. Сколько в точности? А это на ваш вкус. Сделайте несколько колбасок и попробуйте их на разных стадиях вяления.

С осени до весны можно подвесить колбасу вялиться на закрытой лоджии, на балконе, даже на форточке. Летом всю процедуру можно провести в холодильнике, но это должен быть холодильник системы «no frost», где происходит движение воздуха. Лучше все-таки вялить колбасы в прохладные сезоны. Конечно, если у вас свой дом, а в доме погреб, для вас все сезоны хороши!

Если на поверхности колбасы появится плесень, оботрите ее натуральным 5%-ным уксусом (яблочным, винным) или вином. Также на поверхности может выступить отличающийся от плесени белый налет (креатинин), это в порядке вещей.



~2~

СЫР, ТВОРОГ, ЙОГУРТ

МОЛОКО. Просто удивительно, как много любимых нами продуктов начинается с молока. Чего только из него не делают! Сыры, кисломолочные продукты, масло... Люди вовсю используют молоко коров, коз, овец, а также более экзотические виды – буйволиное молоко, кобылье, оленье, ослиное, верблюжье.

В состав молока входят молочный сахар (лактоза), жиры, белки, витамины и микроэлементы. Процентное соотношение составляющих сильно отличается у разных пород животных – например, овечье молоко чуть ли не вдвое жирнее коровьего. И даже одна и та же корова в разное время суток, не говоря уж о разном времени года, дает разное по составу молоко.

На нашем столе преобладают продукты из коровьего молока, о нем и поговорим. Современному горожанину молоко из магазина привычнее натурального молока «от коровки». Всякий, кто имел возможность их сравнить, уверенно скажет, что **магазинное молоко отличается от натурального**. Два самых заметных отличия – магазинное молоко долго не скисает и на нем не отстаиваются сливки.

А в чем же дело? Давайте разберемся.

Скисание молока – результат деятельности молочнокислых бактерий (МКБ). Бактерии питаются молочным сахаром и производят кислоту. От кислоты молочный белок сворачивается, и жидкое молоко превращается в густой кисломолочный продукт – простоквашу, йогурт, варенец, ацидофильное молоко. Какой именно продукт получится, зависит от того, какой комплекс МКБ занимается своим полезным делом. Если добавить специальную закваску для йогурта, получится йогурт, кефирный грибок – кефир. Если оставить свежее натуральное молоко при комнатной температуре, присутствующие в нем МКБ через некоторое время превратят его в простоквашу.





Чтобы помешать молоку прокиснуть, нужно уничтожить молочнокислые бактерии. Для этого молоко пастеризуют или стерилизуют, то есть нагревают до определенной температуры, при которой погибают все содержащиеся в нем бактерии, в том числе и МКБ. Итак, в магазине мы покупаем **пастеризованное** или **стерилизованное** молоко. Хорошо ли это? С точки зрения длительности хранения, конечно, хорошо. С точки зрения безопасности для здоровья тоже, ведь температурная обработка убила все бактерии, которые могли быть в молоке, в том числе вредные. Но если вы захотите сделать из пастеризованного молока простоквашу, придется целенаправленно внести в него закваску – живые МКБ.

Жир в молоке присутствует в виде крошечных шариков. Поскольку жир легче молока, то, если оставить натуральное молоко постоять день

без движения, шарики жира поднимутся вверх и на молоке образуется слой сливок. Их аккуратно снимают ложкой. С трехлитровой банки натурального коровьего молока можно собрать 0,2–0,5 л сливок. Если сливки долго трясти, частички жира слипнутся, и образуется сливочное масло.

Магазинное молоко обычно **гомогенизированное**. Это значит, что его пропустили под большим давлением через решетку с очень мелкими отверстиями, отчего шарики жира стали настолько малы, что перестали всплывать. В магазинном молоке соблюдается точный процент жира, указанный на упаковке. Понятно, зачем молоко гомогенизируют – чтобы оно не отстаивалось и не расслаивалось при хранении и перевозке. А вот хорошо ли это, если вы захотите сделать из него сыр? Вовсе даже нет. Гомогенизированное молоко хуже образует сырный сгусток. Есть риск, что

Не кипятите натуральное молоко.

При кипячении разрушаются ферменты и витамины, ухудшается способность молока образовывать сгусток. Чтобы избавиться от бактерий, достаточно **пастеризации** при более низкой температуре. **Нагрейте молоко до 68 °С, выдержите при этой температуре полчаса, а затем быстро охладите.** Далее в рецептах под пастеризованным молоком подразумевается натуральное молоко, подвергшееся именно такой температурной обработке.

Если молоко выдержать несколько часов при температуре около 100 °С, оно приобретет характерный

кремовый цвет и сладковато-карамельный вкус. Это топленое молоко. Традиционно из топленого молока делают ряженку и варенец, а дома мы можем сделать на основе топленого молока любой продукт, например творог. Приготовить топленое молоко можно в духовке, мультиварке, скороварке и даже просто в термосе.

из него получится небольшое количество жесткого и невкусного сыра.

В общем, делать домашний сыр из магазинного молока – не самая удачная идея. Вы потратите время и силы, а результат вас разочарует. Но если все-таки использовать молоко из магазина, найдите негомогенизированное молоко, пастеризованное при низкой температуре (стерилизованное или ультрапастеризованное не подходит).

Лучше всего для домашних сыров и кисломолочных продуктов использовать натуральное молоко, фермерское или хозяйское.

Если вы совершенно уверены в качестве молока, то можете делать простоквашу, сметану и домашний сычужный сыр из свежего (сырого) натурального молока. В противном случае лучше пастеризовать молоко и добавить закваску. Также следует пастеризовать натуральное молоко и добавить закваску, если вы хотите получить конкретный кисломолочный продукт – йогурт, кефир, айран, наринэ и так далее.

ПРИБОРЫ И УТВАРЬ. Успешное превращение молока в другие продукты зависит от соблюдения температурного режима. Вам обязательно понадобится **погружной кулинарный термометр** со шкалой от 0 °С до 100 °С. Возможно, опытная хозяйка и способна почувствовать локтем разницу между 37 °С и 42 °С, но термометр все-таки надежнее.

Электронные весы с точностью измерения до 1 г – прибор, без которого трудно представить себе современную кухню. И хотя молоко чаще измеряют мерами объема, вам же захочется узнать, сколько весит сделанный вами сыр, правда?

Измерять объем начнем с малого – **мерная чайная ложка** (5 мл) и **мерная столовая ложка** (15 мл). Ковшик емкостью 1 л с мерными делениями тоже пригодится.

Для отвешивания творожка, творога и сыра, а также для приготовления сливочного масла понадобятся большие и маленькие **дуршлаг** (лучше с плоским дном), миски, а самое главное – полотно, которое будет пропускать сыворотку и задерживать твердые частицы.

Если твердые частицы достаточно большие (например, творог), то в качестве полотна подойдет **марля**, сложенная вдвое. А если частицы невелики (например, рикотта), понадобится более плотная материя. Можно воспользоваться медицинской шапочкой из **нетканого полотна** белого цвета или плотной и тонкой натуральной тканью (льняной, хлопчатобумажной). Марля в несколько сложений в этом случае не подойдет — часть мелких частиц проскочит наружу и будет потеряна, другая часть набьется в ее ячейки, и сыворотка перестанет стекать. Так что купите в аптеке несколько дешевых шапочек из нетканки, они сэкономят вам уйму времени и нервов. Чтобы полотно лучше прилегло к дуршлагоу, увлажните его кипяченой водой.

Формы для сыра можно купить в интернет-магазинах — там же, где закваски, сычужный фермент и разные полезные мелочи. Однако некоторые домашние сыроделы пользуются самодельными формами. Чтобы сделать самую простую форму для сыра, возьмите ведро из прочного, но гибкого пищевого пластика. В таких ведерках продается, например, мороженое или квашеные овощи. Острым ножом или раскаленным гвоздем проделайте отверстия для стока сыворотки в стенках и дне ведерка. Мягкий сыр, который прессуется под собственным весом или под небольшим грузом, удобно прессовать в маленьком пластиковом дуршлаге с плоским дном. Для приготовления сыра из 3 л молока подойдет форма диаметром 12–15 см. Понадобится также плоский **вкладыш** диаметром примерно на 1 см меньше формы, чтобы ставить на него груз. Можно вырезать такой вкладыш из крышки для ведерка из пищевого пластика.

В качестве **пресса для сыра** удобно использовать пластиковые емкости с водой. При прессовании сыра вес добавляют постепенно. Если сразу поставить большой вес, часть жира и белка утечет с сывороткой.

Чтобы приготовить сливочное масло, нужен **миксер** с насадками для взбивания — как минимум ручной, а лучше стационарный.

Плавню нагревать молоко до небольших температур, пастеризовать сливки, делать плавленый сыр и творог лучше **на водяной бане**. Для этого поставьте на плиту большую кастрюлю с водой, а сверху на нее — кастрюлю поменьше, в которой и будет нагреваться продукт. Очень удобно пользоваться **мультиваркой**, особенно если она имеет ручной режим, где можно самостоятельно задавать температуру, или как минимум программу для приготовления йогурта. **Йогуртница** тоже может оказаться полезной. Но ни мультиварка, ни йогуртница не обязательны, они лишь добавляют удобства. Любой кисломолочный продукт и домашний сыр можно приготовить в обычных кастрюльках на плите.

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

В свежем натуральном молоке могут присутствовать различные бактерии, как полезные для человека, так и вредные. Среди вредных числятся не только болезнетворные — например, есть маслянокислые бактерии, от которых молоко прогоркает.

Группу полезных бактерий, в результате деятельности которых молоко прокисает, назвали **молочнокислыми (МКБ)**. И если свежее молоко — это кладезь нужных для нашего здоровья веществ, то кисломолочные продукты еще лучше. МКБ добавляют полезных веществ, к тому же из кисломолочных продуктов они легче усваиваются. А поскольку МКБ перерабатывают молочный сахар в молочную кислоту, люди с непереносимостью лактозы, которые не пьют молоко, обычно могут употреблять в пищу кисломолочные продукты и сыр.

Простокваша и сметана. Если оставить натуральное цельное (с неснятыми сливками)



непастеризованное молоко при комнатной температуре (20–25 °С), примерно через двое суток молоко скиснет – превратится в кисло-молочный сгусток. Конкретное время зависит от температуры и активности присутствующих в молоке МКБ. Скиснет также и слой сливок на молоке. Самозаквашенное молоко – это простокваша, а самозаквашенные сливки на нем – сметана. Жирность сметаны зависит от того, какой жирности были сливки. Снимите сквашенные сливки ложкой в отдельную банку и перемешайте. Для завершения процессов выдержите самозаквашенное молоко и сливки в холодильнике: простоквашу – ночь, сметану – сутки.

Когда-то в самом начале кулинарной истории этих продуктов другого способа сделать простоквашу и сметану не было. Приходилось полагаться на удачу. Если в молоко попадали и размножались там лишние бактерии, про-

стокваша и сметана получались с неприятным запахом и привкусом, с горчинкой. А если сметана получалась удачная, хозяйка заквашивала ею следующую порцию сливок, и следующую, и так далее.

Теперь же есть **бактериальные закваски** – чистые культуры полезных МКБ без примеси вредных и ненужных. Их можно купить в интернет-магазинах, в молочных отделах супермаркетов, в специализированных киосках.

С тех самых пор, как люди научились разводить молочный скот, началась история кисломолочных продуктов. В разных климатических условиях преобладали разные МКБ. В основе всякой закваски для получения того или иного кисломолочного продукта лежит комплекс бактерий, который исторически сложился в какой-либо местности (например, йогурт или мацун) или был специально выведен

для особой пользы (например, ацидофильная простокваша или наринэ). Все кисломолочные продукты в принципе схожи между собой, а их разница обусловлена различным составом МКБ. Выбирайте закваску на свой вкус. Скажем, ацидофильная палочка очень полезна для здоровья, но кисломолочные продукты с ее преобладанием имеют характерную консистенцию, «сопливую», а это не всем нравится.

Чтобы получить заданный кисломолочный продукт, нужно в пастеризованное молоко или сливки добавить разведенную в кипяченой воде закваску и выдержать определенное время при указанной температуре. Поскольку присутствующие в молоке и сливках бактерии уничтожены пастеризацией, станут размножаться только те МКБ, которые внесены с закваской. Для приготовления следующей партии можно внести в пастеризованное молоко или сливки несколько ложек готового продукта в качестве закваски.

Но процесс, увы, не бесконечен – бактериальный состав меняется, вкус дрейфует, и через два-три перезаквашивания у вас получится уже не исходный кисломолочный продукт с конкретными свойствами, а какой-то случайный. Придется вновь воспользоваться специальной закваской.



В качестве закваски можно взять покупной йогурт или другой кисломолочный продукт, но далеко не всякие продукты для этого пригодны. Все зависит от того, есть ли в данном продукте живые МКБ. Кстати, кисломолочные продукты с живыми МКБ и для здоровья полезнее. Читайте этикетки, производители указывают содержание живых молочнокислых бактерий. А затем можете проверить на практике, соответствует ли надпись действительности – то есть получится заквасить пастеризованное молоко этим продуктом или не получится? И учтите, что к концу срока годности количество живых МКБ уменьшается.

Вернемся к простокваше и сметане. Располагая покупными бактериальными заквасками, не обязательно сквашивать сливки вместе с молоком архаичным методом, удобнее применить закваску и гарантированно получить вкусную сметану. Практически невозможно найти магазинную сметану, в которой сохранились живые МКБ, но если вам такая встретится, можете использовать ее как закваску. И лучше не пробуйте сквашивать в тепле снятые с молока непастеризованные сливки – велик риск того, что сливки в отсутствие молока больше прогоркнут, чем прокиснут.

Если вы собираетесь пить простоквашу, предпочтительнее сделать ее при помощи специальной закваски. А вот если простокваша вам нужна для приготовления творога, то есть предполагается дальнейшая термическая обработка, то можно сквасить ее простейшим путем – почему нет? Натуральное молоко успешно скисает хоть со сливками, хоть без сливок. Снимите сливки с молока и оставьте его в теплой комнате. Чтобы ускорить процесс, можно бросить в банку корочку от черного хлеба. В принципе, можно сквасить «народным методом» и пастеризованное молоко: стоит оставить его открытым – и молочнокислые бактерии попадут туда из воздуха. Но это

довольно неудачный вариант, больше шансов поймать ненужные бактерии. Так что для получения простокваши выбирайте: либо пастеризованное молоко плюс закваска, либо натуральное свежее молоко со своими родными МКБ.

Варенец – это, в сущности, та же простокваша, приготовленная на топленом молоке, а более жирная **ряженка** – на смеси топленого молока и сливок.

Йогурт происходит из теплых краев, и температура заквашивания у него 40–42 °С. Такие МКБ называются термофильными (теплолюбивыми). Для приготовления кисломолочных продуктов с участием термофильных МКБ удобно воспользоваться йогуртницей или мультиваркой с программой **ЙОГУРТ**.

Кефир заквашивают при помощи кефирного грибка, который представляет собой симбиоз нескольких видов молочнокислых бактерий и дрожжей. Поэтому кроме молочнокислого брожения в кефире происходит спиртовое брожение, и в готовом кефире имеется очень небольшое количество спирта.

ДОМАШНИЕ СЫРЫ. Каких только не бывает сыров! Нежный шевр, пикантный рокфор, насыщенный эменталь, благородный пармезан... Список можно продолжать долго.

И практически любой сыр можно приготовить дома. Правда, для «породистых» сыров нужны фермент и специальные закваски, а для сыров с плесенью – еще и культура плесени. Так что лучше начинать с сыров попроще, для которых все необходимое есть на каждой кухне.

В нашей кулинарной традиции самый простой сыр – это домашний **творог**. Если оставить сырое молоко в тепле, получится простокваша. Если подогреть простоквашу, она разделится на сыворотку и творог. Несложно? Еще бы!



Вот и другие домашние сыры, в принципе, не сложнее творога. Другое дело, что подробностей и нюансов в их приготовлении хватает. Даже привычный нам творог можно делать разными способами, получая при этом каждый раз несколько иной результат.

Как же происходит превращение молока в сыр?

Если кратко, то в основе приготовления всех без исключения сыров лежит способность молока створаживаться, образуя сгусток. Затем разными манипуляциями из сырного сгустка удаляют воду, и получается твердый продукт — сыр. Давайте рассмотрим процесс подробнее.

Молоко чаще всего используют коровье, козье, овечье. Оно может быть разной жирности — обезжиренное, снятое, цельное, с добавлением сливок или одни только сливки без молока.

Основной белок молока казеин не растворяется в воде, так что в молоке он находится во взвешенном состоянии. Если заставить казеин свернуться, молоко можно будет разделить на твердую часть (белок, жир) и жидкую (сыворотку). Молоко содержит также небольшое количество других белков, которые растворены в воде и остаются в сыворотке.

Казеин сворачивается под действием:

- *кислоты, произведенной молочнокислыми бактериями;*
- *лимонной или уксусной кислоты;*
- *сычужного фермента животного или растительного происхождения (ренина).*

После образования сырного сгустка его разрезают, нагревают, а затем прессуют — все для того, чтобы твердую часть отделить от сыворотки.

К мягким сырам **молочнокислого метода** относятся, например, наш **творог**, американский **котедж чиз**, немецкий **кварк**, французский **крем фреш**, сливочный сыр (**кримчиз**). Молочнокислые сыры могут быть только молодыми, выдержке они не подлежат.

Можно получить творог – точнее, молочнокислый сыр типа творога – не только из простокваши, но из йогурта или другого кисломолочного продукта.

Отделение сыворотки при нагревании даст творог, а если удалить сыворотку отщипыванием без нагрева, это останется тот же кисломолочный продукт, только более плотный. Из йогурта получится греческий йогурт, из мацуна – камац мацун и так далее.

Метод внесения лимонной или уксусной кислоты позволяет приготовить, например, **маскарпоне**, **индийский сыр панир**, **адыгейский сыр**. Сыры этой группы плотнее молочнокислых, но тоже не подлежат выдержке.

Большая часть великолепного спектра сыров принадлежит к третьей категории – **сычужным сырам**, и вот они-то бывают молодыми, твердыми и выдержанными. Сычужный фермент когда-то добывали из сычуга молочных телят, однако теперь широко распространен **фермент растительного происхождения**. Для приготовления домашнего сыра удобно пользоваться именно растительным ферментом. Как и бактериальные закваски для кисломолочных продуктов, сейчас **реннин «Мейто»** продается в интернет-магазинах или в молочных отделах крупных супермаркетов в виде гранул или разведенный в воде, инструкция к нему прилагается.

Хотя в приготовлении сычужных сыров молочный белок сворачивается под действием фермента, в молоке должны присутствовать молочнокислые бактерии. Это значит, молоко нужно либо непастеризованное, либо пастеризованное плюс внесенная закваска (МКБ). Как уже было сказано выше, лучше всего для домашних сыров брать натуральное фермерское или хозяйское молоко, а пастеризовать его самим. Если у вас нет такой возможности, выберите в магазине молоко, максимально близкое к натуральному, с высокой жирностью и пастеризованное при низкой температуре. Ультрапастеризованное и стерилизованное молоко не годится вообще.

Чтобы повысить способность молока отдавать белок, что важно для магазинного молока, применяют хлористый кальций.

Качество молока – самое важное в производстве сыра. Если вдруг какой-то рецепт у вас не будет получаться, попробуйте с другим молоком!

В отличие от молочной кислоты реннин не меняет вкуса молока, поэтому молодые сычужные сыры имеют свежий, чистый, сладкий молочный вкус. Другими словами – пресный. Чтобы сыр обрел всю полноту вкуса, нужно время. Уже через несколько дней вкус сыра изменится, а через несколько месяцев он станет совсем другим.



Однако я не предлагаю вам сразу взяться за изготовление твердых и выдержанных сыров. Попробуйте для начала сделать **молодой сычужный сыр**. Это ненамного сложнее творога, а сыр получается самый настоящий и очень вкусный.

Сыворотка – жидкость, которая остается после приготовления сыра, – очень полезный продукт. Ее рекомендуют пить в лечебных целях. Сыворотка от кисломолочных сыров кислая, от сычужных – сладкая благодаря содержанию молочного сахара и по той же причине имеющая желтый оттенок.

Любую сыворотку очень хорошо использовать для приготовления теста. На кислой сыворотке можно сделать блины, на сладкой – румяные и пушистые булочки. Сыворотку можно замораживать для последующего использования.

Удивительно, но в этой почти прозрачной жидкости еще растворено заметное количество белка. Чтобы извлечь сывороточный белок из сладкой сыворотки, итальянцы придумали **рикотту** – сыр, название которого означает «дважды сваренная». Рикотту можно действительно сделать на одной только подсырной сыворотке, вот только ее будет немного. Если вы сделали сычужный сыр из 3 л молока, то из оставшейся сыворотки можно получить еще 100–120 г рикотты – нежного пресного творожка, также весьма полезного для здоровья. Чем свежее подсырная сыворотка, тем вкуснее рикотта, так что делать ее лучше сразу же вслед за сычужным сыром.

Можно приготовить рикотту из сыворотки с добавлением молока и даже сливок, а можно и полностью из молока – так ее, разумеется, получится гораздо больше. Рикотта из сыворотки содержит только сывороточные белки, а рикотта с участием молока – как сывороточные белки, так и казеин, поэтому она отличается по консистенции.

СЛИВКИ И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Поскольку молочный жир легче других составляющих молока, то, если дать натуральному молоку постоять в покое достаточно долго, сверху на нем образуется слой молочного жира. Это и есть **сливки**. В собственном хозяйстве, где молоко измеряется ведрами, сливки от молока отделяют при помощи специального сепаратора, а масло сбивают в специальной маслобойке. Но мы говорим о куда меньших объемах. С трехлитровой банки деревенского молока можно снять 200–500 мл сливок. Количество их зависит от породы скота, от конкретной коровы, от времени года и кормов, от того, насколько давно корова отелилась. Чтобы снять с натурального молока сливки, поставьте банку в холодильник на 10–18 часов. Сливки и молоко отличаются по цвету. Когда вы увидите, что граница между ними стала четкой, можно снимать сливки. Осторожно наклоните банку и, не встряхивая ее и не взбалтывая содержимое, погрузите столовую ложку так, чтобы зачерпнуть самый-самый верхний слой сливок. Повторите. И еще раз. И еще. Не торопитесь, действуйте аккуратно, и через некоторое время у вас получится плюс-минус пол-литровая банка сливок. А натуральное **цельное** молоко, с которого сняли сливки, станет называться **снятым**. Жирность сливок из натурального молока, снятых вручную, составляет от 30 до 40%, они прекрасно взбиваются, и из них получается отличное домашнее масло.

Еще лет семьдесят назад **сливочное масло** из сливок, снятых с коровьего молока, называли коровьим. Из сливок с козьего молока тоже можно получить масло, но это немного труднее в силу его особенностей. Мы же давно называем сливочным маслом именно коровье. Сливочное масло можно сбить как из свежих или пастеризованных сливок (**сладкосливочное**), так и из сметаны, то есть скисших сливок (**кисло-сливочное**). Когда в прошлые века масло



производилось кустарным способом в деревянных маслобойках, молоко предварительно собирали в течение нескольких дней, и оно успевало слегка подкиснуть. Поэтому масло получалось кисломолочным, и кисломолочное масло до сих пор называют деревенским или селянским.

Процесс сбивания масла очень прост, он требует только времени и сил. Сливки нужно достаточно долго встряхивать, тогда молочный жир начнет слипаться в комочки, комочки станут прилипать друг к другу – образуется масляное зерно. Затем его отжимают, промывают, и это уже масло.

Если вам случалось перевзбить сливки до того, что они стали оседать, и в пышной массе стали появляться крупинки, то вы уже были на полдороге к домашнему маслу. В принципе, можно залить сливки в пластиковую бутылку из-под минералки (примерно на 1/3 объема)

и всей семьей поочередно трясти ее вручную, коротая вечер перед телевизором. Заодно и руки накачаете. Но удобнее все-таки воспользоваться миксером, а еще лучше – **стационарным миксером**, который будет сбивать масло практически без вашего участия. Для сбивания масла нужна насадка «венчик». Сначала у вас получатся взбитые сливки (зачерпните ложечку-другую для десерта или кофе!), а затем они со временем собьются в масло. Получение масла из 1 л пригодных для взбивания сливок при помощи миксера занимает 25–35 минут. Когда сливки уже как следует взбиты, вы можете прервать процесс приготовления масла на 5–10 минут и затем вернуться к нему, только поставьте чашу со сливками в холодильник.

Сливки сначала увеличатся в объеме и превратятся в пышный крем, затем осядут до первоначального объема. На венчик миксера станут налипать

желтовато-кремовые комочки масла. **Масляное зерно** — это рыхлые комочки размером 2–4 мм. Процесс сбивания масла когда-то назывался специальным словом **пахтанье**, сейчас почти забытым за ненадобностью. При этом сливки разделяются на сливочный жир (собственно масло) и молочно-белую жидкость, похожую на обезжиренное магазинное молоко. Это **пахта**.

Далее масляное зерно нужно руками слепить в комок сливочного масла, хорошенько отжать из него пахту и промыть масло в ледяной воде. Как вам известно, жир в холодной воде не растворяется, поэтому можно не бояться, что масла станет меньше. Его мнут в воде, как комок теста, выполаскивая остатки пахты. Промытое масло можно сразу подавать на стол, к теплomu домашнему хлебу — это непревзойденное сочетание!

Домашнее масло можно подсолить, а еще можно сделать масло с разными интересными добавками, как солеными, так и сладкими.

Настоящее сливочное масло, приготовленное дома, имеет жирность 80% и выше. Это его естественная жирность, именно такое масло рекомендуется использовать в выпечке, а не магазинное масло жирностью 72%. Но если вам собственноручно промытое масло покажется непривычно жирным, попробуйте в следующий раз его хорошо отжать, но не промывать. Небольшой остаток пахты снижает жирность и придает сливочному маслу более выразительный вкус. Среди тех, кто в детстве пробовал у бабушки в деревне домашнее масло, многие ностальгируют именно по этому вкусу.

Сбить сладкосливочное масло можно как из сливок, снятых с домашнего молока, так и из магазинных сливок, пригодных для взбивания (не менее 30% жирности, без стабилизирующих добавок, которые препятствуют сбиванию). Поскольку пастеризация влияет на белки молока, а не на жир, можно получить масло не только из пастеризованных, но и из ультрапастеризованных магазинных сливок. Другое дело, что его может получиться меньше, и вкус у него будет не настолько хорош.

Если вы уверены в качестве натурального молока и собираетесь тщательно промыть масло, можете сбивать масло из свежих (сырых) сливок. Однако я рекомендую все-таки **пастеризовать натуральные сливки**. Дело в том, что свежая пахта, содержащая молочный сахар и белки, довольно быстро портится. И если в масле осталась хоть капелька свежей пахты, через пару дней у него появится легкий неприятный запах.

Пастеризуйте свежие сливки, снятые с натурального молока, на водяной бане 30 минут при 68 °С. Это самый щадящий вариант пастеризации, который оптимален для домашних молочных продуктов. Дайте пастеризованным сливкам остыть до комнатной температуры и выдержите в холодильнике десять и более часов, прежде чем сбивать из них масло.

Положите в масленку такое количество масла, которое вы съедите за 2–3 дня, а остальное масло храните в морозилке. Если достать замороженное масло и попытаться отрезать кусочек, ничего не получится. Кусочек от него можно только отколоть. Именно так ведет себя настоящее сливочное масло без добавок, а не пластичный маргариновый спред.

Пахту, оставшуюся после сбивания масла, можно использовать в выпечке. Поскольку исторически в небольших хозяйствах изготавливали

кислосливочное масло, пахта получалась кислой. В США и сейчас продают кисломолочный продукт под названием «пахта», который уже, конечно, не имеет отношения к сбиванию масла. Так что если вам встретится в переводных книгах совет использовать пахту, знайте, что имеется в виду кисломолочный продукт, который можно заменить другим, например кефиром или йогуртом. Пахта, которая останется у вас после приготовления сладкосливочного масла из пастеризованных сливок, сладкая. Ее можно добавить в тесто вместо молока.

Топленое масло. В английском языке топленое масло называется очищенным, и этот термин встречается в переводных книгах. От чего же его очищают, неужели от чего-то вредного?

Ничего вредного в домашнем масле нет. Кроме **молочного жира** оно содержит немного молочных белков и других вполне полезных веществ, растворенных в небольшом количестве воды. При нагревании сливочное масло становится жидким, а поскольку плотность молочного жира и других веществ разная, то на дне посуды образуется слой воды с белковым осадком, затем идет слой чистого жира, и на самый верх всплывают хлопья белковой пены. Пену и осадок удаляют, и остается только молочный жир. Это и есть **топленое масло**. Если его затем прокалить, чтобы совсем уж окончательно устранить малейшие остатки воды и белка, получится индийское **масло гхи**.

Топленое масло и масло гхи – очень полезные продукты. В отличие от сливочного масла, которое способно долго храниться только в морозилке, топленое масло можно хранить в холодильнике и даже при комнатной температуре. Оно не портится в течение долгого времени даже на жаре, вот почему масло гхи так популярно в Индии. Бактериям, из-за кото-

рых портится обычное сливочное масло, нужна вода, и когда остается чистый молочный жир, бактерии в нем не живут.

Сливочное масло начинает дымиться при 185 °С, поэтому жарить на нем плохо – масло горит, остатки молочного белка вытекают и прилипают. Топленое масло имеет точку дымления 205 °С, поэтому оно отлично подходит для жарки. Любое жареное блюдо с участием топленого масла – это очень вкусно! А еще очень вкусно заправлять горячие каши домашним топленым маслом с нежным, тонким ароматом.

Конечно, речь идет только о масле, которое вы сами вытопили из сливочного масла хорошего качества. Увы, магазинное топленое масло, как правило, сделано из прогоркшего масла, и вкус у него соответствующий. В советских пищевых справочниках топление масла так и указывается, как способ переработки подпорченного сливочного масла. Спасибо, не надо! Мы лучше сами.

Также если просто растопить масло и не удалить из него воду с молочным белком, лучше обычного сливочного оно не станет – на сковороде будет гореть, а при хранении в тепле прогоркнет. Поэтому не стоит покупать топленое масло у незнакомых бабушек, вы же не знаете, насколько тщательно оно сделано. Лучше перетопить натуральное сливочное масло собственноручно, тем более что это очень просто.

Что получится, если перетопить магазинное масло с добавкой маргарина, предсказать трудно. Зависит от маргарина. Так что самый надежный вариант – это сделать сливочное масло из натуральных сливок, а уж его превратить в топленое. И пусть это не самый быстрый процесс, зато в результате вы получите безупречный продукт, просто кулинарное золото!



РЕЦЕПТЫ

Сделать дома вкусный и полезный кисломолочный продукт йогурт проще простого. Для этого нужна лишь закваска, в роли которой может выступить покупной йогурт. А можно купить и специальную закваску, обращаться с ней тоже ничуть не сложно.

Йогурт

На 1 л пастеризованного молока –
1 баночка йогурта (125–135 мл)

ПОНАДОБИТСЯ:

йогуртница

мультиварка или погружной кулинарный термометр

Чтобы получить именно йогурт, а не какой-нибудь другой кисломолочный продукт, нужен комплекс молочнокислых бактерий, характерный именно для йогурта. Не все покупные йогурты содержат живые МКБ, способные послужить закваской для домашнего йогурта. Кстати сказать, если в йогурте нет живых МКБ, от него и пользы для здоровья немного. Как же найти подходящий йогурт? На упаковке должно быть указано количество жизнеспособных молочнокислых бактерий. А дальше придется действовать методом проб и ошибок – перепробовать несколько видов йогурта из числа подходящих и остановиться на том, который даст лучшие результаты. В качестве закваски лучше использовать простой йогурт без наполнителей и подсластителей, но если такого нет, можно взять и сладкий.

Молоко для приготовления йогурта можно брать любой жирности. Из более жирного мо-

лока получится более жирный и густой йогурт. Можно сделать йогурт даже из пахты, получится обезжиренный. Сырое молоко следует пастеризовать, чтобы в нем не осталось ненужных МКБ.

- Добавьте йогурт в молоко и хорошенько размешайте венчиком. Далее нужно подогреть смесь до нужной температуры и оставить при этой же температуре на несколько часов, пока молоко не свернется. Оптимальная температура для приготовления йогурта – 40–42 °С. Можно приготовить его в йогуртнице, в мультиварке или в обычной кастрюльке на водяной бане. Поскольку главное здесь – это выдержать нужную температуру, для приготовления в кастрюле понадобится погружной кулинарный термометр. Если вы перегреете смесь, МКБ погибнут, и делать йогурт будет некому. По достижении температуры 40–42 °С кастрюлю с молоком закутайте в одеяла или перелейте смесь в термос. Йогуртница и мультиварка с соответствующими программами будут поддерживать температуру сами.

- Йогурт будет готов через 2–12 часов, в зависимости от активности молочнокислых бактерий. Проверяйте готовность время от вре-

мени. Наклоните емкость с йогуртом любого объема, будь то баночка из йогуртницы или полная чаша мультиварки, и если поверхность останется ровной, йогурт готов. Как только йогурт схватился, его нужно быстро охладить и поставить в холодильник на несколько часов. В холодильнике он еще загустеет. От готового йогурта сразу отложите некоторое количество на закваску для следующего раза. Два-три раза можно перезаквашивать йогурт домашней закваской, а затем он потеряет вкус и станет больше похож на обычную просто-

квашу. Тогда снова возьмите покупной йогурт в качестве закваски.

- Примерно таким же образом готовится йогурт со специальными порошковыми заквасками, которые следует размешать в небольшом количестве воды. К закваске прилагается инструкция с указанием температуры и времени приготовления. Такой йогурт тоже можно перезаквашивать 2–3 раза, используя в качестве закваски часть йогурта предыдущей партии.

Разные варианты приготовления йогурта в мультиварке – в чаше, в баночках, на программе ЙОГУРТ и без нее – описаны в моей книге «Я и моя мультиварка».

Аналогичным образом можно приготовить любой другой кисломолочный продукт – разные виды простокваши, варенец, ряженку и т. д. Разница лишь в температурном диапазоне, который нужен для конкретного комплекса кисломолочных бактерий, определяющих вкус и прочие характеристики продукта.

На вид и по вкусу греческий йогурт похож на сметану, между тем это не более чем йогурт, из которого стекла сыворотка. Соответственно, жирность его гораздо ниже, чем у сметаны. Превратить домашний йогурт в греческий – проще не бывает, достаточно его отвесить. Вы можете использовать греческий йогурт как диетическую замену сметане для заправки салатов, как крем для тортов и десертов.

Греческий йогурт И ТВОРОЖОК

Домашний йогурт

ПОНАДОБИТСЯ:

нетканое полотно для отвешивания

- Выстелите дуршлаг нетканым полотном в один слой. Также можно взять очень тонкую натуральную ткань, льняную или хлопчатобумажную. Если у вас нет подходящего полотна, можно воспользоваться марлей, сложенной вчетверо, – но это самый неудачный вариант.

- Поставьте дуршлаг на миску или кастрюлю, вылейте в него йогурт и оставьте в холодильнике на 10–12 часов. Чем дольше йогурт будет отвешиваться, тем плотнее получится конечный продукт. Проверяйте консистенцию йогурта время от времени. Как только она вас устроит, переложите греческий йогурт в емкость для хранения. Сыворотку от йогурта соберите для дальнейшего использования.
- Если пойти дальше и продолжать отвешивать йогурт до 24–36 часов, получится густой, вязкий творожок. Можно подсластить его или подсолить, использовать любые добавки на ваш вкус, съесть творожок прямо так или намазать на хлеб. Если вы собираетесь делать соленый вариант творожка, подсолите его сразу в процессе отвешивания, тогда он и отвесится лучше, и не станет кислее за это время.

Можно отвесить покупной фруктовый йогурт (без стабилизирующих добавок), получится нежирный крем для тортов и десертов, уже подслащенный и ароматизированный.

Вот вариант бутербродной пасты из творожка: мелко порубите маринованный огурчик и веточку укропа, пропустите зубчик чеснока через пресс, смешайте с 200 г творожка из йогурта, посолите и поперчите по вкусу.

Мягкий сыр лабана из кухни Ближнего Востока зачастую делают именно так, отвешивая подсоленный йогурт до состояния творожка. Его подают, полив оливковым маслом и посыпав смесью пряностей (заатаром), с пресной лепешкой – питой. В лабана можно добавить укроп, базилик, чеснок. Если максимально отвесить йогурт и охладить в холодильнике, из него можно скатать небольшие шарики. Лабана в виде шариков складывают в банку, заливают оливковым маслом и хранят несколько дней при комнатной температуре.

Домашний творог можно приготовить из любого кисломолочного продукта – простокваши, кефира, йогурта. Можно использовать как домашние продукты, так и покупные, хотя домашние, бесспорно, лучше. Чем кислее кисломолочный продукт, тем больше творога из него выйдет, но творог в результате тоже будет кислый. Чтобы творог не пригорел ко дну посуды и нагревался равномерно, лучше готовить его на водяной бане или в мультиварке. Вы можете управлять процессом, чтобы получить в результате именно такой творог, какой вам нужен!

Творог КЛАССИЧЕСКИЙ

3 л простокваши (йогурта, кефира)

ПОНАДОБИТСЯ:

погружной кулинарный термометр

- Домашнюю простоквашу для творога лучше всего приготовить в той самой посуде, в которой вы затем будете ее нагревать, то есть в кастрюле или в чаше мультиварки. Тогда можно будет не нарушать цельность сгустка переключением. Оставьте молоко для сквашивания надолго, примерно на 2 суток при комнатной температуре, до получения плотного сгустка. Если же домашний кисломолочный продукт был приготовлен в другой посуде, переложите его в посуду для нагревания как можно аккуратнее, по возможности не слишком разбивая сгусток.
- Определитесь, творог какой консистенции вы хотите получить, ведь иногда бывает нужен мягкий нежный творожок, а иногда – плотный и зернистый. Консистенцию домашнего творога можно регулировать

температурой отваривания – от 60 °С до 80 °С. При низких температурах отваривания получится пастообразный творог, при более высоких – зернистый. Не отваривайте творог при температуре выше 90 °С, а то он будет сухой и жесткий, «резиновый». И уж подавно ни в коем случае не кипятите его! Медленно нагрейте сгусток до выбранной вами температуры и оставьте при ней на 30–45 минут. Удобно сделать это в мультиварке, которая будет сама поддерживать заданную температуру. Если вы делаете творог в кастрюле на обычной плите, используйте погружной термометр для контроля.

- Вы увидите, что хлопья творога отделились от зеленовато-прозрачной сыворотки. Снимите кастрюлю с водяной бани (или выньте чашу из мультиварки) и дайте содержимому остыть почти до комнатной температуры. Застелите дуршлаг марлей в два слоя и поставьте его на высокую миску или кастрюлю. Аккуратно выложите шумовкой на дуршлаг большую часть творога, а затем вылейте

туда же сыворотку с небольшими частицами творога. Кислую сыворотку сохраните для дальнейшего использования.

- Соедините углы марлевого полотнища и поднимите вверх, так чтобы творог оказался на дне марлевого мешочка. Придерживая три конца полотнища одной рукой, оберните вокруг них четвертый конец и завяжите его. Подвесьте узел, чтобы сыворотка продолжала стекать из творога под его собственным весом. Часто хозяйки подвешивают творог над раковиной, хотя сыворотка при этом теряется. Можно положить половник с длинной ручкой поперек высокой миски или кастрюли и подвесить мешочек с творогом на ручке половника.
- В зависимости от того, насколько плотный творог вам нужен, отвешивайте его от 30 минут до нескольких часов. Хотите мягкий влажный творог – дождитесь, пока перестанет капать сыворотка, творог готов. Если нужно быстро получить плотный творог, то марлевый узел можно положить на наклонную дощечку, накрыть другой дощечкой и поставить сверху груз – например, пластиковый контейнер с водой. Однако при быстром удалении сыворотки вместе с ней будут теряться мелкие частицы творога, вот почему процесс отвешивания обычно не ускоряют.

Сколько в результате получится творога, зависит от многих факторов – от изначального качества молока, от степени кислоты кисломолочного продукта, от температуры отваривания и от времени отвешивания. Из 3 л кисломолочного продукта может выйти от 300 г до 1 кг творога, в среднем 600–800 г. Если взять простоквашу из магазинного нежирного молока, отварить сгусток при 80 °С и отвешивать 12 часов, цифра будет ближе к 300 г, а если взять перекисший йогурт из фермерского молока, отварить сгусток при 60 °С и отвешивать 30 минут, получится килограмм нежного, но очень кислого творога.

Что делать, если творог слишком кислый? Если творог вам нужен для выпечки, добавьте в него чуть больше соды, чем предусмотрено рецептом, и хорошенько перемешайте. Если же вы готовите творог как самостоятельное блюдо, смешайте его с пресной рикоттой (с. 104) до получения желаемого вкуса.

Классический способ приготовления домашнего творога требует времени, вашего присмотра и контроля температуры. Можно приготовить творог проще и быстрее. И термометр без надобности – нужная температура получится сама собой. Необходим только хороший кисломолочный продукт, натуральный, без лишних добавок, и хорошее молоко – неважно, свежее или пастеризованное.

Творог БЫСТРЫЙ

2 л молока
1 л кефира (кислого йогурта, кислой простокваши)

или

1,5 л молока
1,5 л кефира (кислого йогурта, кислой простокваши)

- Доведите молоко почти до кипения. Как только молоко начнет закипать, влейте в него холодный кисломолочный продукт, быстро и тщательно перемешайте венчиком и снимите с огня.
- Оставьте остывать до теплого (15–20 минут). Вы увидите, что хлопья творога отделились от зеленовато-прозрачной сыворотки.
- Как описано в рецепте классического домашнего творога, застелите дуршлаг марлей в два сложения, выложите в него шумовкой творог и вылейте сыворотку. Сыворотку сохраните для дальнейшего использования.
- Творог отвешивайте от 30 минут до 2 часов, в зависимости от желаемой плотности.

Вы можете выбирать, насколько кислым получится творог, меняя соотношение молока и кисломолочного продукта от 2:1 до 1:1. Если молока вдвое больше, чем кисломолочки, творог получится нежным, почти не кислым. Если их поровну, творог выйдет кислее, но все равно менее кислым, чем классический. Неислый творог больше понравится детям.

Магазинный плавленый сыр – это довольно сложный продукт, в изготовлении которого участвуют соли-плавители. Домашний плавленый сыр гораздо проще. Правда, он вряд ли получится в точности таким, как покупной, зато его состав не выглядит как длинный список химической абракадабры. Очень большую роль здесь играют добавки. Добавляйте разные ингредиенты, и вы получите уйму вариантов вкуснейшей бутербродной намазки.

Плавленый СЫР

600 г творога (домашнего или хорошего покупного)
60 г натурального сливочного масла
1 ч. л. пищевой соды
0,6 ч. л. мелкой нейодированной соли
1 ч. л. прованских трав или других приправ (по желанию)

- Творог лучше выбрать плотный и чуть суховатый. Если творог слишком мягкий, отвесьте его.
- Смешайте творог, масло, соль, соду. Хорошо перемешайте или взбейте в блендере. Оставьте на 15 минут.
- Выложите смесь в сотейник, кастрюльку с низкими стенками или чашу мультиварки

и подогревайте на небольшом огне, непрерывно помешивая силиконовой лопаткой. Можно подогревать на водяной бане, чтобы не перегреть. Через 8–12 минут прогревания и помешивания масса станет текучей и цельной, появится сырный запах.

- Вылейте плавленый сыр в контейнер и вмешайте добавки (по желанию).
- Смажьте маслом пищевую пленку и приложите ее к поверхности сыра, чтобы он не заветрился. Дайте массе остыть до комнатной температуры, затем переставьте контейнер в холодильник – там сыр еще загустеет.

Если на первом этапе в творог *добавить деревенское куриное яйцо с ярким желтком, сыр получится сливочно-желтого цвета.*

В качестве добавок для домашнего плавленого сыра *можно использовать любые специи на ваш вкус, а также очень мелко нарубленные копчености, вяленые помидоры, сладкий перец, оливки, чеснок, укроп и другую зелень, орехи.*



Сыр, который готовится без участия фермента, знаком нам под именем адыгейского. Он пресный, с молочно-сливочным вкусом, чуть сладковатый благодаря молочному сахару. Похожие сыры под разными названиями встречаются в разных кухнях мира. Молоко здесь створаживается при высокой температуре под воздействием кислоты из сыворотки или другого кисломолочного продукта.

Адыгейский сыр – самый простой из всех сыров, с него можно начать знакомство с домашним сыроварением. Благодаря особенностям приготовления адыгейский сыр не плавится, поэтому его можно жарить без панировки на сковороде и на гриле, а также коптить.

Адыгейский СЫР

2 л молока любой жирности
300–400 мл кислой сыворотки
или 1 л простокваши (кислого молока)
0,5–0,8 ч. л. мелкой нейодированной соли

- Для адыгейского сыра лучше всего подходит сыворотка, оставшаяся после приготовления домашнего творога классическим способом. Можно оставить ее еще подкиснуть день-другой при комнатной температуре. Сыворотка должна быть очень кислой, то же относится и к простокваше.
- Доведите молоко до кипения. Как только оно начнет закипать, влейте сыворотку или кислое молоко, перемешайте венчиком и снова доведите до кипения. Вы увидите, что молоко разделилось на зеленовато-желтую прозрачную сыворотку и белые хлопья – сырное зерно.
- Застелите большой дуршлаг марлей в два сложения и поставьте на высокую миску или кастрюлю.
- Выложите большую часть сырного зерна шумовкой в дуршлаг. Влейте туда же сыворотку с оставшимися сырными хлопьями. Когда сыворотка стечет, перелейте ее из миски в другую посуду для дальнейшего использования.
- Сыр можно солить в зерне перед прессованием, а можно отпрессованный сыр натереть солью или выдержать в рассоле. Адыгейский сыр лучше солить в зерне, поскольку его не нужно выдерживать, а можно есть сразу, как только он отпрессуется. Для этого, пока сырное зерно еще горячее и влажное, посыпьте его мелкой солью и перемешайте, чтобы соль распределилась равномерно.

- При желании вместе с солью можно добавить в адыгейский сыр специи или положить другие добавки. Идеи для добавок смотрите в предыдущем рецепте плавленого сыра. Делая сыр в первый раз, положите соли по минимуму, в дальнейшем сделайте поправку на свой вкус. Если сыр для вас получился совсем пресным, натрите его поверхность солью, она постепенно впитается.
- Переложите сырное зерно в небольшой дуршлаг с плоским дном или другую форму для сыра (без марли), слегка утрамбовывая в процессе. Накройте подходящим по размеру плоским блюдцем или пластиковой крышкой и поставьте дуршлаг на миску.
- Через 15–20 минут переверните подпрессованный сыр, снова накройте блюдцем и поставьте сверху пластиковый контейнер с 1 л воды или другой удобный груз весом 1 кг. Оставьте на полчаса – час.
- Отпрессованный сыр поместите на тарелке или деревянной дощечке в холодильник. Соленую сыворотку из-под сыра вылейте. Как только адыгейский сыр охладится, его можно есть или использовать для приготовления блюд.

Если у вас есть домашняя коптильня, попробуйте закоптить адыгейский сыр. Используйте щепу фруктовых деревьев и листовой чай. В электрической коптильне-сковарке коптите сыр 10 минут на программе **ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ**, затем дайте ему остыть, заверните в кулинарную фольгу и выдержите не менее суток, чтобы копченый вкус стал гармоничным. Копченый адыгейский сыр хорош как сам по себе, так и в салатах.



Адыгейский сыр, с. 86



Индийский сыр панир с чистым молочно-сливочным вкусом очень похож на адыгейский. Разница между ними в том, что молоко для панира створаживается с помощью лимонного сока, разведенной лимонной кислоты или уксуса. Этот плотный сыр тоже не плавится, и в индийской кухне его часто подают жареным или тушеным с овощами, а еще варят в сладком сиропе для десертов. Сыры типа адыгейского и панира не созревают со временем, их можно и нужно использовать сразу. Если у вас остался излишек панира, его можно заморозить, а затем разморозить без потери качества.

Панир

2 л молока любой жирности

50–100 мл лимонного сока

или

0,8 ч. л. лимонной кислоты + 100 мл воды

или

50–100 мл 5–6%-го яблочного или белого винного уксуса

0,5 ч. л. мелкой нейодированной соли

- Если вы будете использовать лимонную кислоту, разведите ее в 100 мл кипяченой воды комнатной температуры.
- На небольшом огне постепенно доведите молоко до кипения. Помешивайте молоко время от времени и проводите силиконовой лопаткой по дну, чтобы оно не пригорело.
- Как только молоко начнет закипать, влейте 50 мл лимонного сока, уксуса или разведенной в воде лимонной кислоты, быстро размешайте венчиком и сразу снимите посуду с огня.
- Вы увидите, что молоко разделилось на зеленовато-желтую прозрачную сыворотку и белые хлопья – сырное зерно. Если кислоты оказалось недостаточно и молоко остается белым, влейте еще 30 мл лимонного сока, уксуса или разведенной лимонной кислоты и аккуратно, медленно размешайте лопаткой. Если кислоты все еще недостаточно, влейте оставшиеся 20 мл сока, уксуса или разведенной кислоты и аккуратно перемешайте лопаткой. После отделения сыворотки дайте постоять 10 минут (без крышки).
- Застелите большой дуршлаг марлей в два слоя и поставьте на высокую миску или кастрюлю.
- Выложите большую часть сырного зерна шумовкой в дуршлаг. Вылейте туда же сыворотку с оставшимися сырными хлопьями. Когда сыворотка стечет, перелейте ее из миски в другую посуду для дальнейшего использования.
- Панир, как и адыгейский сыр, можно посолить в зерне – если только вы не собираетесь

использовать его для приготовления сладких десертов. Пока сырное зерно еще горячее и влажное, посыпьте его мелкой солью и перемешайте, чтобы соль распределилась равномерно.

- Соедините углы марлевого полотнища и поднимите вверх, так чтобы сыр оказался на дне марлевого мешочка. Придерживая три конца полотнища одной рукой, оберните вокруг них четвертый конец и завяжите его.
- Положите марлевый узел на наклонную дощечку, накройте другой дощечкой и поставьте сверху пластиковый контейнер с 2 л воды или другой удобный груз весом

2 кг. Оставьте прессоваться от 1 до 3 часов в зависимости от желаемой плотности.

- Развяжите марлю и поместите отпрессованный панир на тарелке или деревянной дощечке в холодильник. Как только он охладится, его можно есть или использовать для приготовления блюд.

Не бойтесь использовать уксус, панир в любом случае получается пресным, сладковато-молочным. Если у вас нет ни лимонного сока, ни лимонной кислоты, ни натурального 5–6%-го уксуса, смешайте 65 мл 9%-го уксуса и 35 мл кипяченой воды комнатной температуры, чтобы получить 100 мл уксуса крепостью около 6%. Смысл добавления в молоко кислых жидкостей в несколько приемов заключается в том, чтобы использовать столько кислоты, сколько нужно для сворачивания молочного белка, и не больше. Если кислоты будет больше необходимого количества, сыр получится сухим и жестким.

Сделать сливочный сыр маскарпоне очень просто, и не нужно придумывать замену ему из отвешенной сметаны или еще чего-нибудь. По сути, маскарпоне – ближайший родственник адыгейского сыра и панира, только на основе сливок, а не молока. Ни фермент, ни молочнокислые бактерии в его приготовлении не участвуют. Чтобы сделать маскарпоне дома, достаточно иметь сливки и лимонную кислоту. Вы сможете баловать своих чад и домочадцев тирамису каждое воскресенье! В домашнем маскарпоне, в отличие от покупного, нет стабилизаторов и консервантов.

Маскарпоне

1 л сливок для взбивания жирностью 30–35%
0,3 ч. л. лимонной кислоты + 30 мл воды
или 2 ст. л. лимонного сока

ПОНАДОБИТСЯ:

погружной кулинарный термометр
дуршлаг
нетканое полотно для отвешивания

- Постепенно нагрейте сливки на медленном огне, время от времени помешивая и проводя по дну силиконовой лопаткой, чтобы не пригорели, до температуры 85–90 °С.
- Разведите лимонную кислоту в воде и вылейте ее (или лимонный сок) в сливки, медленно и равномерно помешивая лопаткой. Продолжая медленно помешивать, выдержите сливки при температуре 85–90 °С в течение 10 минут. Не ждите непременно-

го отделения сыворотки, вероятно, сливки лишь загустеют. Снимите посуду с огня и дайте постоять еще 10 минут.

- Застелите дуршлаг нетканым полотном и поставьте на высокую миску или кастрюлю. При помощи лопатки аккуратно выложите сгусток в дуршлаг. Поставьте в прохладное место (18–20 °С) на 10–20 часов, пока маскарпоне не приобретет консистенцию густой сметаны. Периодически пошевельвайте его лопаткой.
- Переложите маскарпоне в контейнер с плотной крышкой и поставьте в холодильник. В холодильнике сливочный сыр еще загустеет. Перемешайте или взбейте охлажденный маскарпоне и верните в холодильник.

Кроме тирамису с маскарпоне можно приготовить чизкейк и другие десерты, используя как начинку для блинчиков.





Сыр на сычужном ферменте несложно сделать в домашних условиях. Получится самый настоящий сыр, но только мягкий, молодой. Если выдержать его в определенных условиях несколько недель или месяцев, он превратится в твердый сыр. Однако для того чтобы получить конкретный твердый сыр, например российский, нужны специальные закваски и точное соблюдение температурных режимов. А молодой домашний сыр выполнения таких жестких условий не требует. Любое сыроделие начинается с молодого сыра, и в каждой местности, где делают сыр, существует его аналог. Фета, брынза, имеретинский и осетинский сыр – все они делаются сходным образом. Молодой сычужный сыр мягкий, белого или кремового цвета, вкус его со временем меняется от чисто молочного до кисловато-сырного. В отличие от адыгейского и панира этот сыр прекрасно плавится.



Сычужный СЫР

3 л свежего (непастеризованного) молока, выдержанного сутки в холодильнике, или 3 л пастеризованного молока + 150–200 мл сметаны, простокваши или йогурта
сычужный фермент (реннин «Мейто», в порошке или жидкий)

1–2 ч. л. крупной морской соли

ПОНАДОБИТСЯ:

погружной термометр
водяная баня или мультиварка
форма для сыра с вкладышем для прессования

Хотя в приготовлении сычужного сыра молоко сворачивается под действием сычужного фермента, молочнокислые бактерии и ферменты молока тоже играют свою роль. Поэтому лучше всего делать молодой сычужный сыр из натурального свежего молока. Если же у вас пастеризованное молоко, нужно добавить кисломолочный продукт, в котором есть живые МКБ, или специальную закваску. Молоко не обязательно должно быть цельным, прекрасный сыр получается из натурального снятого молока. Но если молоко покупное обезжиренное, сыр получится жестким и невкусным, так что ниже 2,5% жирности «опускаться» не стоит.

- Для 3 л молока нужно очень небольшое количество фермента. Если у вас пакетик сухого порошка «Мейто», рассчитанный на 100 литров молока, то чтобы отделить от него нужную часть, высыпьте фермент из пакетика вдоль линейки и подровняйте полоску до 10 см. Отделите ножом 1 см полоски, этого фермента хватит

для 10 л молока. Разделите эту щепотку еще на три части. Для 3 л молока треть щепотки фермента разведите в столовой ложке чуть теплой воды. С жидким ферментом проще – прочитайте в инструкции к нему, какой объем нужен для 3 л молока, и при помощи мерной ложки отмерьте сколько надо.

- Нагрейте молоко до 36–39 °С. Температура важна, поэтому воспользуйтесь погружным термометром. Для пастеризованного молока добавьте кисломолочный продукт комнатной температуры, размешайте венчиком и выждите 5–10 минут. Влейте фермент, перемешайте венчиком и оставьте молоко при температуре 36–39 °С примерно на 45 минут – 1 час. Как обеспечить нужную температуру? Удобно подогревать и выдерживать молоко в мультиварке, в которой есть возможность самому задавать температуру. Но можно подогреть молоко в кастрюле на водяной бане, внести фермент, а затем укутать кастрюлю полотенцами и одеялами или поставить ее в раковину с теплой водой и подливать горячую воду по мере остывания.
- Через 45 минут – 1 час молоко свернется в сгусток наподобие молочного желе. Это превращение вы ни с чем не спутаете. Если наклонить кастрюлю, поверхность сгустка остается ровной, а если надавить на поверхность сгустка, он слегка пружинит. Когда сгусток плотный и чуть-чуть отошел от края кастрюли так, что по периметру выступила сыворотка, – самое время разрезать сгусток.

- Для разрезания подойдет столовый нож со скругленным концом или узкий металлический кулинарный шпатель, достающий до дна кастрюли. Держа нож вертикально, аккуратно разрежьте сгусток на квадраты со стороной 1–1,5 см. То есть это на поверхности получатся квадраты, а в толще сгустка – столбики. Теперь надо разрезать их внутри по горизонтали, чтобы получились кубики. У сыроделов для этого существуют специальные сетки на рамках, одна с вертикальными рядами проволоки, другая с горизонтальными, но в трехлитровой кастрюльке можно управиться и ножом. Погрузите нож более-менее горизонтально от середины кастрюли к ее краю и проведите им, срезая горизонтальный пласт. Погрузите нож глубже и срежьте еще два пласта. Повторите для другой половины кастрюли. Оставьте на 10–15 минут.
- Не спеша, осторожно перемешайте шумовкой содержимое кастрюли. Большие неразрезанные кусочки со дна разломайте на кусочки поменьше, но остальные старайтесь не повредить. Они очень нежные, и если переусердствовать, распадутся на хлопья – а нам нужно получить сырное зерно.
- Подогрейте массу на водяной бане или в мультиварке до 38–40 °С и оставьте при этой температуре на 40–50 минут. Вы увидите, что сырное зерно опустилось на дно чаши, а сверху оказался слой сыворотки. Слейте в отдельную посуду ту часть сыворотки, которую можно слить, не трогая сырное зерно, и сохраните для дальнейшего использования. Подсырная сыворотка от сычужного сыра полезна для здоровья, ее можно пить прямо так, а можно найти ей применение в выпечке и других блюдах.
- Поставьте большой дуршлаг на миску и застелите его сложенной вдвое марлей. Выложите сырное зерно в дуршлаг – шумовкой или руками. Оставьте на 5–10 минут, чтобы сыворотка частично стекла, но сырное зерно не успело остыть.
- Подготовьте форму для прессования сыра и аккуратно переложите в нее сырное зерно (без марли). Положите сверху вкладыш для прессования и оставьте сыр на полчаса прессоваться под собственным весом. Через полчаса осторожно переверните форму и снимите ее, так чтобы сыр на вкладыше остался у вас на ладони. Переверните сыр и поместите в форму другой стороной. Оставьте сыр прессоваться еще на полчаса-час.
- Можно оставить сыр прессоваться под собственным весом еще на 10–12 часов, время от времени переворачивая его и возвращая в форму перевернутым. А можно поставить на сыр груз весом 1,5–2 кг. Это зависит от того, какой плотности сыр вы хотите получить. На время прессования оставьте сыр при комнатной температуре (20–22 °С).
- Отпрессованный сыр промокните бумажным полотенцем от сыворотки и посыпьте со всех сторон крупной солью. Положите его на большой дуршлаг и оставьте при комнатной температуре еще на 12–20 часов. За это время еще 2–3 раза промокните сыр от сыворотки, снова обсыпьте солью и переверните.
- Примерно через сутки-полтора с того момента, как вы извлекли из кастрюли сырное зерно, у вас получится головка молодого сыра со слегка подсохшей корочкой. В зависимости от качества молока и участвовавших в процессе МКБ вес может

колебаться от 300 до 600 г, в среднем 450 г. Молодой сыр готов. Его можно есть сразу, а можно хранить до семи суток. Вкус сыра будет постепенно меняться.

- Просоленный и подсушенный сыр вымойте холодной водой, заверните во влажную марлю и уберите в холодильник. Не запаковывайте сыр наглухо, он должен дышать. Положите его на дощечку, на перевернутый

дуршлаг или в кастрюльку с неплотно прикрытой крышкой. Время от времени переворачивайте его. Первые дни вкус сыра будет скорее молочным, на третий-четвертый день в нем проступят характерно сырные нотки и будут усиливаться. Съешьте молодой сыр в течение недели.

Если вы хотите приготовить рассольный сыр типа брынзы, то вместо просаливания на воздухе разрежьте отпрессованный сыр на кубики и поместите в рассол. Для рассола возьмите либо кипяченую воду, либо пастеризованную подсырную сыворотку. Добавьте соль из расчета 30–50 г на литр жидкости, в зависимости от того, насколько соленый сыр вы хотите получить. Сыр в рассоле поставьте в холодильник.





Свежая моцарелла – это нежный мягкий сыр со сливочно-молочным вкусом и слоистой текстурой. Хотя изначально моцареллу в Италии готовили из молока буйволиц, сейчас в магазинах обычно продается моцарелла из коровьего молока. По сравнению с ней домашняя моцарелла, безусловно, выигрывает, а уж настолько свежий сыр, как ваш домашнего приготовления, можно попробовать разве что на родине моцареллы.

Моцарелла

3 л пастеризованного цельного (не снятого) молока

1 ч. л. лимонной кислоты

+ 50 мл нехлорированной воды

сычужный фермент (реннин «Мейто», в порошке или жидкий)

ПОНАДОБИТСЯ:

погружной термометр

водяная баня или мультиварка

2 пары нитриловых кухонных перчаток

- Натуральное молоко пастеризуйте при 63 °С в течение 30 минут, дайте ему остыть до комнатной температуры и охладите в холодильнике до 10 °С.
- Разведите лимонную кислоту в воде, влейте в молоко и размешайте венчиком.
- На водяной бане или в мультиварке постепенно нагрейте молоко до 30–32 °С. Оно может начать немного сворачиваться, но не до отделения сыворотки. Помешивайте, чтобы молоко нагревалось равномерно.
- Влейте сычужный фермент и перемешайте венчиком. Количество фермента в порошке такое же, как в рецепте сычужного сыра

на с. 96, количество жидкого фермента смотрите по инструкции к ферменту.

- Оставьте молоко при температуре 30–32 °С на 8–12 минут до образования сгустка и отделения сыворотки по периметру.
- Нарежьте сгусток на кубики размером 2 см (технику нарезания см. в рецепте сычужного сыра) и оставьте на 5–10 минут.
- Постепенно нагрейте содержимое кастрюли до 40–42 °С, время от времени осторожно помешивая сгустки в сыворотке шумовкой. Когда нагреется, снимите кастрюлю с водяной бани или извлеките чашу из мультиварки. Дайте постоять 5–10 минут.
- Поставьте большой дуршлаг на миску и застелите его сложенной вдвое марлей. Слейте сверху часть сыворотки, не тревожа сырное зерно, и сохраните сыворотку для рассола. Аккуратно выложите шумовкой сырное зерно в дуршлаг. Оставьте на 10–15 минут, чтобы сыворотка стекла.
- Подготовьте слабый рассол (8 г соли на 1 л подсырной сыворотки) и оставьте остывать до комнатной температуры. В другой емкости приготовьте холодную подсоленную воду.

- Разделите сырное зерно на три части, чтобы получить три шарика моцареллы. Каждую часть по очереди необходимо нагреть, пока сыр не начнет плавиться. Это можно сделать в горячей воде или в микроволновой печи, как вам удобнее. Нагрейте воду до 60–70 °С и положите в нее сырное зерно или прогрейте его на тарелке в СВЧ при мощности 800 Вт в течение нескольких минут (включите СВЧ на 30 секунд, проверьте сыр, включите еще на 30 секунд и т. д.).
- Наденьте две пары нитриловых кухонных перчаток, чтобы защитить руки от горячего. Или можно поддеть под одну пару кухонных нитяные перчатки для садовых работ. Как только сыр начнет плавиться и тянуться, растяните его двумя руками в ленту и сложите вдвое. Повторите несколько раз, чтобы получить слоистую текстуру. Если сыр остывает и перестает тянуться, подогрейте его снова.
- Сложите большой и указательный палец левой руки в виде буквы «С» и правой рукой протолкните сквозь них заготовку моцареллы, плотно обжимая. Загладьте шов и покачайте шарик в руках, чтобы он получился гладким.
- Опустите шарик моцареллы в холодную подсоленную воду на 10 минут, чтобы сыр сохранил форму. Если правильность его формы вас не волнует, этот шаг можно пропустить, сыр будет нежнее.
- Положите шарик моцареллы в подготовленный рассол на сыворотке и выдержите 20 минут.
- Повторите для оставшихся порций сырного зерна. У вас получится примерно 300 г свежей моцареллы. Лучше всего съесть ее в тот же день, пока сыр максимально нежный и вкусный. Но можно хранить моцареллу в холодильнике в банке с рассолом пару дней... Если у вас хватит терпения!



Домашняя рикотта из сыворотки – это нежный, влажный, молочно-сладковатый творожок. Ни намека на творожную кислинку! Съешьте свежую рикотту как десерт с ягодами или печеньем, она восхитительна. Впрочем, соленый вариант тоже хорош.

Рикотта

3 л сладкой сыворотки от приготовления сычужного сыра
0,4 ч. л. лимонной кислоты

- Готовьте рикотту сразу же, как только слили сыворотку с сычужного сыра. Чем свежее сыворотка, тем вкуснее рикотта!
- Нагрейте сладкую подсырную сыворотку до 80–90 °С.
- Лимонную кислоту разведите в 0,5 стакана воды.
- Влейте разведенную лимонную кислоту в кастрюлю с сывороткой, медленно размешайте и немного подождите. Когда вы увидите, что хлопья рикотты отделяются от зеленовато-прозрачной сыворотки, снимите кастрюлю с огня. Если через пару минут после добавления кислоты содержимое кастрюли не начало створаживаться, добавьте еще щепотку лимонной кислоты, разведенной в воде. Не добавляйте кислоты слишком много, иначе рикотта получится не такой вкусной.
- Хлопья рикотты легче сыворотки, они всплывают на поверхность. Подгоните их шумовкой от краев кастрюли к центру. Оставьте постоять 10–15 минут.
- Снимите шумовкой сгусток рикотты на дуршлаг, застеленный нетканым полотном. Сдвиньте рикотту вбок и медленно слейте сыворотку в дуршлаг мимо сгустка.
- Оставьте рикотту в дуршлаге или подвесьте в узелке из ткани. Чтобы получить нежный творожок, достаточно, чтобы из подвешенной рикотты перестала капать сыворотка. Если вы хотите получить более плотную консистенцию рикотты, отвешивайте ее дольше.
- Охладите рикотту в холодильнике.

Добавьте на каждый литр сыворотки 50–100 г молока, вы получите больше рикотты, и она будет плотнее.



На бутерброды или в кашу, для приготовления разных блюд — везде, где используется сливочное масло, домашнее станет вашим фаворитом. Богатый, чистый сливочный вкус, шелковистая консистенция и ни одной молекулы маргариновых жиров. Это настоящее масло во всей своей красе. Вы только его попробуйте!

Сливочное МАСЛО

1 л сливок для взбивания жирностью 30–35%
(без стабилизирующих добавок)

ПОНАДОБИТСЯ:

стационарный или ручной миксер с насадкой «венчик»

- Домашние сливки предварительно пастеризуйте на водяной бане 30 минут при 63 °С и выдержите в холодильнике. Магазинные пастеризованные сливки для взбивания также охладите.
- Конечно, легче всего сбить масло в стационарном миксере, но ручной тоже подойдет. Если у вас ручной миксер, масло все равно удобнее сбивать одним венчиком. Налейте холодные сливки в миску для сбивания со специальной крышкой от разбрызгивания или затяните миску пищевой пленкой и проделайте в ней отверстие для венчика. Поставьте в миксер только один из венчиков и приступайте. В любом случае сливки должны занимать не более 1/3 объема чаши, ведь они увеличатся в объеме. На чашу стационарного миксера поставьте специальную защитную крышку от брызг.
- Взбейте сливки до крепких пиков на средней скорости миксера. В этот момент вы можете прерваться, поставив чашу со взбитыми сливками в холодильник на 5–10 минут.
- Продолжайте взбивать сливки на средней скорости миксера. Они начнут оседать, пока не уменьшатся до первоначального объема. Сдвиньте лопаточкой вниз ободок из сливок на стенках чаши и продолжайте взбивать. Сливки в конце концов разделятся на пахту и желтовато-кремовое масляное зерно, которое будет собираться на венчике. Когда начнут появляться первые масляные зерна, можно подлить в чашу немного ледяной воды.
- Процесс сбивания масла из 1 л сливок при помощи стационарного миксера занимает примерно 25–35 минут. Как узнать, что масло сбилось и пора остановиться? Проще всего это определить по звуку. Содержимое чаши миксера начнет... хлюпать. Это говорит о том, что вместо однородной массы там образовался комок масла, который полочется в пахте.
- Застелите дуршлаг нетканым материалом или натуральным полотном, поставьте на высокую миску или кастрюлю. При помощи силиконовой лопатки выложите масло в дуршлаг, вылейте сверху пахту и соскребите

туда же остатки масла со стенок миски. Пахту перелейте в банку для дальнейшего использования и поставьте в холодильник.

- Если вы не собираетесь мыть масло, то при желании в этот момент можно подсолить масляное зерно в дуршлаге щепоткой мелкой соли.
- Поднимите концы нетканого полотна, чтобы масло оказалось в полотняном мешочке, и закрутите его горловину, плотно обжимая масло полотном. Придавите масло ладонью к дуршлагу, чтобы выдавить пахту через ткань. Снова соберите масло в шар и отожмите. Прочистите это несколько раз, пока не почувствуете, что пахта больше не отжимается. Домашнее сливочное масло готово!
- Можно подавать его на стол прямо таким, как есть, мягким, чуть подтаявшим от тепла ваших рук, и слушать восторженные ахи домочадцев. А можно пойти дальше и вымыть масло в холодной воде, чтобы максимально убрать из него остатки пахты. Мыть или не мыть? Обычно необходимость промывать масло аргументируют тем, что оно дольше хранится. Но мы же не делаем огромные запасы масла. Мы лишь хотим накормить любимое семейство свежим продуктом, который съедят в течение пары дней. Так что решайте сами, а для этого попробуйте сделать и так, и эдак, что вам больше понравится.
- Чтобы вымыть только что приготовленное сливочное масло, опустите его в ледяную воду. Как известно, жир отталкивает холодную воду, поэтому масло не растворится, вы ничего не потеряете. Уйдет только остаток пахты. Разомните масляный комок в воде, как будто месите тесто. Сложите масляную лепешку вдвое и сдавите ладонями. Повторите несколько раз. Когда

вода помутнеет, смените ее на чистую, и так два-три раза, пока вода не останется прозрачной. Вымытое масло разминайте ложкой в миске, отжимая капельки воды, пока из него не получится гладкий шар. Если в процессе масло поплывет в тепле, поставьте его ненадолго в холодильник. Вымытое масло вы можете при желании подсолить в тот момент, когда разминаете.

- По собранному в шар маслу сразу видно, что оно домашнее, и это замечательно! Но при желании вы можете придать домашнему маслу любую форму. Для этого отлично подходят силиконовые формочки. Плотно утрамбуйте масло в формочку и поставьте в морозилку. Когда масло затвердеет, выверните формочку и извлеките масло. Также можно выложить масло на кулинарную фольгу, пергамент или пищевую пленку, завернуть колбаской и подморозить или просто охладить в холодильнике, а затем нарезать шайбами.
- Из 1 л натуральных сливок получится примерно 200–220 г сливочного масла. Точный вес зависит от качества молока, а также от того, насколько тщательно масло отжато, мыли вы его или нет.
- Свежее масло храните в холодильнике 2–3 дня. Часть масла, которую вы не предполагаете съесть за пару дней, положите в морозилку. Вымытое и хорошо отжатое масло прекрасно хранится в морозильной камере, не меняя своих качеств. Если же масло отжато не слишком тщательно, то, когда остатки пахты в нем замерзнут мелкими капельками, а затем оттают, масло будет крошиться. На его вкус это не повлияет, только на консистенцию.

Из вкуснейшего домашнего масла можно сделать масло с разными ароматными добавками. Для этого в мягкое масло комнатной температуры положите добавки, перемешайте, разложите по силиконовым формочкам или заверните колбаской в фольгу (пергамент, пленку) и заморозьте.

Например, добавьте свежую апельсиновую цедру, мелкий сахар (смелите порциями в кофемолке), молотую корицу и гвоздику. Или клубнику и мед. Или свежую мяту и лимонную цедру. Или мелко нарубленную свежую зелень (укроп, петрушку, базилик), мелкую соль и чеснок. Или свежую черемшу с солью. Или лимонную цедру, соль, молотый черный перец и молотый тмин. Или вяленые помидоры, соль, розмарин. Или мисо-пасту и подсушенные растолченные нори. Или... ваш вариант?

Так же, как сладкосливочное масло из сливок, можно сделать домашнее кислосливочное масло из сметаны. Но если магазинные сливки для взбивания в основном пригодны для того, чтобы сделать из них масло, то магазинная сметана в основном непригодна. У нее слишком маленькая жирность, она гомогенизирована и, как правило, содержит стабилизаторы, консерванты, а иногда и загустители – все это помешает естественному процессу сбивания масла. Чтобы результат вас не разочаровал, используйте для приготовления масла сметану, которую вы сами сквасили из натуральных сливок.

Не покупайте топленое масло, вытопите сами из хорошего сливочного, и этот чудесный продукт займет почетное место в вашем кухонном шкафчике. А сделать его гораздо проще, чем может показаться.

Топленое МАСЛО

1 кг сливочного масла хорошего качества

- Если уж делать топленое масло, то из хорошего сливочного. Возьмите домашнее сливочное масло вашего собственного приготовления или покупное сливочное масло, в котором нет растительных жиров. Если масло соленое, это не помешает, соль останется в осадке.
- Сложите масло в кастрюлю с толстым дном или в чашу мультиварки. Эмалированная и алюминиевая посуда для топления масла не подходят, лучший вариант – кастрюля из нержавеющей стали.
- Медленно нагрейте масло до 80–90 °С, чтобы оно растопилось, а затем и разделилось на молочный жир и белковый осадок.

Для этого понадобится около часа. Растапливать масло можно на обычной плите, в мультиварке или в духовке. Помешивать его не нужно. Просто оставьте масло постепенно растапливаться.

- До какой именно температуры нагревать масло? 80 °С вполне достаточно. Но есть любители слегка поджарить осадок молочного белка, чтобы ароматизировать топленое масло. Здесь важно, чтобы белок именно слегка поджарился, а не пригорел, иначе масло будет испорчено привкусом горелого. Чтобы поджарить осадок, масло нужно нагреть до 90 °С и выше. Но для первого раза лучше сделать топленое масло при 80 °С, чтобы освоить процесс без риска испортить масло.
- Примерно через полчаса загляните в кастрюлю. Вы увидите, что сверху слоя молочного жира образовалась белесая белковая пенка. Аккуратно снимите ее шумовкой, стараясь зачерпывать минимум масла. Не выбрасывайте пенку с топленого молока! Она сладкая, с чудесным сливочным ароматом. Добавьте ее в выпечку, а если не собираетесь ничего печь, заправьте пенкой с топленого молока кашу.
- Когда масло станет прозрачно-янтарным и сквозь него будет хорошо видно дно кастрюли с белым мутным осадком белка, топленое масло готово. Если вы растапливаете больше килограмма масла, считайте по 1 часу времени на каждый килограмм.
- Прогрейте чистые и сухие стеклянные банки, чтобы они не треснули от горячего масла. Слейте масло в банки через металлическое ситечко или через марлю – так вы отфильтруете мелкие хлопья пены. Не встряхивайте и не взбалтывайте кастрюлю, чтобы не потревожить осадок на дне. Последнюю часть масла, которую уже невозможно слить, не взбалтывая осадок, вылейте вместе с осадком в силиконовую формочку.
- Дайте банкам с маслом остыть, только тогда закройте их крышками и поставьте в холодильник или оставьте при комнатной температуре. Силиконовую формочку с остатком масла и молочным осадком поставьте в холодильник. Когда масло остынет и затвердеет, извлеките его из формочки и промойте холодной водой его нижнюю часть от молочного осадка. Используйте это масло в первую очередь. Молочный осадок можно добавить в выпечку – это молочный белок и сахар с водой, и то, что они осели на дно кастрюли, не сделало их хуже.

Смажьте топленным маслом корочку только что испеченного пирога, она станет нежной и ароматной.

~3~

ХЛЕБ, БУЛОЧКИ, ПИЦЦА



**Хлеб в нашей культуре – это больше, чем еда.
Хлеб – символ дома, атрибут домашнего счастья
и уюта. Если у вас дома пахнет свежеспециенным
хлебом, у вас все хорошо!**

А печь хлеб совсем несложно. Сейчас, с массовым распространением хлебопечек, многие успешно приобщились к этому давнему кулинарному умению. Но, как все народные методы, домашняя выпечка хлеба вовсе не требует особых кухонных гаджетов. Можно испечь дома хлеб и без хлебопечки, в обычной духовке. Так же, как сыр и колбаса, хлеб – очень простая штука. Наши неграмотные предки пекли хлеб, испечем и мы. Но стоит ли это делать, если хлеб можно купить в магазине?



Когда на дружеские посиделки и шашлыки на природе я приношу свой хлеб, то всегда наблюдаю одну и ту же картину. Корзинка с покупным хлебом остается нетронутой, а хлеб домашней выпечки разлетается мгновенно. Вот вам и разница!

В домашнем хлебе всего четыре обязательных ингредиента – мука, вода, соль и дрожжи. Что кладут в магазинный хлеб, остается для покупателя загадкой.

Дело в том, что для своего хлеба мы выбираем самую лучшую, самую качественную муку, и если она окажется дороже прочих – это нас не оставит. Но для того чтобы получить прибыль от выпечки и продажи хлеба, производитель должен использовать муку подешевле. А значит, и похуже. Чтобы испечь хлеб из муки низкого качества, в нее добавляют так называемые «улучшители муки». В перечне ингредиентов, который напечатан мельчайшим шрифтом на этикетке хлеба, вы не найдете этих химических соединений – они же были добавлены не в хлеб, а в муку.

Вот такая хитрость. А то, что хлеб с «улучшителями» быстро зачерствеет, производителю уже не важно. Ему нужно, чтобы хлеб купили, а дальше – ну это ваше дело, успели вы его съесть или нет.

Чтобы печь дома хлеб, очень пригодятся **электронные кухонные весы** с точностью 1 г. Надеюсь, они у вас уже есть. Отмеряйте ингредиенты для хлеба на весах, и погрешность будет минимальной. Мерная **чайная ложка** (5 мл) и **столовая ложка** (15 мл) необходимы для измерения сыпучих ингредиентов, в частности сухих дрожжей.

Хлебопечка берет на себя всю работу с тестом, от смешивания ингредиентов до выпечки хлебной буханки, и вам остается только радоваться результату. Если вы не обзавелись хлебопечкой, вам пригодится **миксер с крюком или крюками для теста** (стационарный или ручной), но в принципе замесить и вымесить обычное хлебное тесто вручную – совершенно не проблема. Ну и разумеется, для выпечки хлеба без хлебопечки нужна **духовка**. Духовка может быть электрическая, газовая, да хоть дровяная печь! В роли духовки для домашнего

В последнее время появились ма-ленькие пекарни, где увлеченные люди пекут настоящий хлеб. Если вам повезло, и у вас под боком есть такая пекарня... Что ж, можете не морочить себе голову домашним хлебом. Но кроме того, что домашний хлеб – это очень вкусно, кроме того, что вы точно знаете, что туда положили, выпечка хлеба – это очень увлекательное занятие. Оно может стать для вас чудесным хобби.

Я очень подробно писала о хлебе в книгах «Я и моя хлебопечка» и «Домашний хлеб», так

что здесь лишь вкратце обрисую самые важные моменты. Хотите вникнуть глубже – обращайтесь к моим предыдущим книгам. И еще, поскольку я хочу, чтобы рецепты в моих книгах не повторялись, в хлебных рецептах этой книги есть своя «изюминка». Здесь приведены **рецепты хлеба с использованием пахты и сыворотки** – побочных продуктов сыроделия и сбивания масла. Впрочем, если сыворотки и пахты у вас нет, можно обойтись и без них, заменив на воду, молоко и кисломолочные продукты, как указано в рецептах.



хлеба, булочек и пирогов может успешно выступить **мультиварка**, о чем я написала в книге «Выпечка в мультиварке».

МУКА. Пшеничная, ржаная, гречневая, кукурузная, спельтовая, рисовая... Какая еще? Глаза разбегаются. На практике, чтобы испечь 98% привычного нам хлеба, из всего разнообразия имеющейся нынче в продаже муки достаточно пшеничной и ржаной. Можно обойтись и одной пшеничной, если вы не фанат ржаного хлеба. Частенько в рецептах пишут просто «мука», подразумевая при этом пшеничную. А что же все остальные виды? Их можно использовать как добавки, подмешивая небольшое количество к пшеничной муке и получая вкусовые оттенки и обертона.

Пшеничная мука бывает высшего сорта, первого и второго, а также цельнозерновая. Они отличаются количеством отрубей. В муке высшего сорта их нет совсем, она белая. Мука пер-

вого сорта кремовая, второго – даже сероватая, а в цельнозерновой муке встречаются заметные частички отрубей, коричневая шелуха. Отруби – это внешняя оболочка зерна, и они содержат множество полезных веществ. Поэтому мука с большим содержанием отрубей полезнее для здоровья. Зато самая белая мука высшего сорта обладает лучшими хлебопекарными качествами. Пушистые нежные булочки из цельнозерновой муки не испечешь. Какую же муку выбрать?

Если вы заботитесь о правильном питании, учитесь печь хлеб из темной цельнозерновой муки. Но традиционные виды пшеничного хлеба, такие как нарезной батон или городская булка, пекут из пшеничной муки высшего или первого сорта. Белая пшеничная мука понадобится вам для пирожков, сладких булочек, пиццы, домашней лапши.

Между пшеничной и ржаной мукой есть принципиальное различие. Белки пшеничной муки,



смоченные водой, образуют **клейковину**, она же глютен. Благодаря пшеничной клейковине и получается та структура пшеничного хлеба, которую мы хорошо знаем, – пышная пористая масса. А белки **ржаной муки** в воде растворяются, тесто получается тяжелым и липким, а стопроцентно ржаной хлеб – плотным и невысоким. Но если в рецепте преобладает пшеничная мука, а ржаная используется как добавка, такой хлеб и испечь несложно, и вкус у него богатый, интересный. Пеките, попробуйте – не пожалеете! Тем, кому интересно узнать побольше о хлебе из разных видов муки, еще раз рекомендую заглянуть в мою книгу «Домашний хлеб».

ВОДА. Замешивайте хлеб и другие мучные изделия на той воде, которую пьете. Фильтрованная, кипяченая, колодезная, бутилированная, минеральная (нейтральная или кислая) – подойдет любая. Хлебное тесто для самого обычного, простого белого хлеба из отечественной муки

имеет влажность около 60%. Это значит, что на 1 кг муки (100%) нужно взять 600 мл, они же 600 г воды (60%). Также в качестве жидкости в дрожжевом тесте может выступать молоко, любой кисломолочный продукт, сыворотка, пахта, фруктовый или овощной сок, пиво, картофельный отвар и так далее.

СОЛЬ. Для теста нужна нейодированная соль, лучше мелкая «Экстра». Вы можете класть больше или меньше соли, по своему вкусу. Но немножко соли в тесто нужно положить непременно, кроме того единственного случая, когда вы печете хлеб для лечебной бессолевой диеты. Соль влияет не только на вкус, но и на структуру теста. Обычно процент соли в хлебном тесте колеблется от 1 до 2%, то есть от 10 до 20 г соли на 1 кг муки.

Если смешать муку с водой и солью, замесить тесто, испечь – получится совершенно плоская лепешка. Чтобы поднять тесто, его насыщают

пузырьками воздуха или углекислого газа. Уловленные в глютенную сеть, пузырьки остаются в тесте, углекислый газ при выпечке улетучивается, а выпеченное тесто получается пористым. В случае теста на разрыхлитель (соде) углекислый газ появляется от химической реакции соды с кислотой. А в дрожжевом тесте его производят дрожжи.

ДРОЖЖИ. Это микроорганизмы, которые питаются сахаром, а взамен вырабатывают спирт и углекислый газ. Процесс этот называется спиртовым **брожением** и наряду с молочнокислым брожением используется в кулинарии сплошь и рядом. В природе существуют дикие дрожжи, на них можно вывести закваску спонтанного брожения и печь заквасочный хлеб. Хлеб на закваске получается вкусный, но непредсказуемый – одна домашняя закваска поднимает тесто за два часа, другая за пять. Чтобы получать стабильный и предсказуемый результат, люди вывели культурные дрожжи. Их можно купить в виде свежих прессованных, сухих мгновенных и сухих активных дрожжей. Все это один и тот же вид микроорганизмов, разница лишь в способе «упаковки» дрожжей. Примерное соотношение свежих прессованных и сухих мгновенных дрожжей для замены в рецептах – 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей заменяет 10 г свежих, и наоборот. Этого количества дрожжей достаточно, чтобы поднять простой несдобный хлеб из 500 г пшеничной муки.

Сухие мгновенные дрожжи добавляют непосредственно к муке при замесе теста. Свежие прессованные можно также добавить прямо в тесто, растерев их с мукой, а можно предварительно активировать. Сухие активные дрожжи требуют активации, поэтому всегда обращайтесь внимание, какие именно сухие дрожжи вы применяете. Активировать дрожжи очень просто. Налейте полчашки теплой (но не горячей) воды, добавьте столовую ложку муки и/или чайную ложку сахара и дрожжи, разме-

шайте. Через 10–15 минут на поверхности воды появится пенная шапочка – значит, дрожжи проснулись и взялись за работу. Можно замешивать тесто. Не забудьте вычистить из ингредиентов теста то количество воды, муки и сахара, которое ушло в дрожжевую болтушку.

Кстати сказать, таким же образом проверяют жизнеспособность любых дрожжей. Если вы сомневаетесь в качестве свежих прессованных или сухих мгновенных дрожжей, разотрите (или смешайте) их с мукой или сахаром, залейте теплой водой и посмотрите, как они себя поведут. Если пенной шапочки не появится, значит, эти дрожжи нужно выбросить и купить другие.

Поскольку дрожжи живые, они требуют определенных условий. Тесто хорошо поднимается в тепле, при 25–30 °С, и в основном рецепты подразумевают брожение при такой температуре. Однако есть способ холодного брожения, когда тесто оставляют в холодильнике, и оно бродит долго – ночь, сутки. При температуре 50 °С дрожжи погибают, поэтому не заливайте их горячей водой, только теплой. Не используйте дрожжи по окончании срока годности. Храните их в холодильнике, в плотно закрытой емкости.

Если дрожжевое тесто не поднимается, то в большинстве случаев причина в дрожжах.

Попробуйте заменить дрожжи и повторить хлеб по тому же рецепту.

Чтобы поднять простое хлебное тесто, достаточно на 500 г муки взять 10 г свежих прессованных дрожжей или 1 ч. л. сухих мгновенных (сухих активных нужно немного больше, 1,2–1,5 ч. л.). Простое хлебное тесто может содержать только четыре основных ингредиента

(мука, вода, соль, дрожжи) или еще дополнительно небольшое количество сахара, масла, молочных продуктов. Если сахара, масла, молочных продуктов, яиц добавить много, получится уже не простое тесто, а **сдобное**. Хотя дрожжи питаются сахаром, им достаточно тех сахаров, которые содержатся в муке, а большое количество сахара их угнетает. Трудно им поднять и тесто с большим количеством жира. Поэтому в сдобное тесто кладут больше дрожжей, используют опарный метод приготовления теста или специальные дрожжи для сдобы.

Если вы делаете домашний сыр и творог или сбиваете масло, у вас неизбежно остаются побочные продукты — **сладкая и кислая сыворотка, пахта**. Это прекрасные ингредиенты для теста. Сыворотка содержит молочные белки, пахта — еще и молочный сахар. Они обогатят тесто полезными веществами и добавят ему оттенки вкуса. Хлеб, булочки, пицца... Любому простому дрожжевому тесту пойдет только на пользу, если в качестве жидкости в нем выступят сыворотка или пахта. Лучше всего использовать сыворотку и пахту для теста свежими, не оставляя их надолго храниться в холодильнике. При внесении в тесто они должны иметь **комнатную температуру**.

Любое тесто, и дрожжевое в том числе, можно замесить вручную, а можно — с помощью кухонной техники (ручного или стационарного миксера, хлебопечки, специального тестомеса).

Дрожжевое тесто можно сделать опарным или безопарным методом. При безопарном методе сразу смешиваются все ингредиенты. При опарном сначала смешивается часть ингредиентов и оставляется для брожения (опара), затем к опаре добавляют остальные ингредиенты и замешивают тесто. Безопарное тесто чуть проще делать, особенно в хлебопечке, поэтому здесь я привожу рецепты безопарного теста. В принципе по любому из этих рецептов можно

сделать тесто опарным методом. За подробностями опять-таки отсылаю вас к моей книге «Домашний хлеб».

Стадии подготовки дрожжевого теста из пшеничной муки безопарным методом:

Замешивание — отлежка — вымешивание — брожение — обминка — брожение — разделка и формовка — расстойка — выпечка.

Хлебопечки, появившись на наших кухнях, сделали приготовление домашнего хлеба легким и приятным делом. Но и без хлебопечки сделать домашний хлеб вовсе не сложно. Вот вымесить тесто из нескольких килограммов муки — это да, мощный фитнес, а когда муки всего полкило, то ничего экстраординарного тут нет. Даже если вы обычно печете хлеб в хлебопечке, сделайте его один разочек вручную — из интереса.

Ручной замес. Возьмите удобную миску со скругленными стенками и отмерьте все ингредиенты согласно рецепту. Замешайте ложкой грубое тесто. Не нужно стараться его вымесить гладко, достаточно добиться того, чтобы вся мука была смочена водой. При этом соберите всю муку со стенок миски. Затяните миску пищевой пленкой и оставьте на 30 минут. За время отлежки начнет развиваться клейковина, и тесто будет намного легче вымесить, чем если бы вы делали это сразу. После отлежки вымесите тесто до гладкости. Вымешивание, конечно, проще показать, чем описывать, но я все-таки попробую обрисовать процесс на словах. Посыпьте разделочную доску или столешницу совсем небольшим количеством муки (это называется подпылить). Положите перед собой грубый тестяной ком, упритесь



в него основанием ладони и, сильно прижимая тесто к доске, как будто оттолкните его от себя. При этом тесто размажется по доске. Соберите его снова в ком и повторите движение. Сначала тесто будет сильно липнуть, но старайтесь не подсыпать муку. По мере развития клейковины тесто станет липнуть все меньше и меньше. Хорошо вымешенное хлебное тесто обычной влажности вообще не липнет. Если вы обнаружите, что тесто слишком влажное и продолжает липнуть, подсыпьте столовую ложку муки, а если тесто слишком тугое и жесткое, добавьте чайную ложку воды. Вымешивание – процесс очень несложный, но довольно долгий. Чтобы вымесить простое хлебное тесто из 500 г пшеничной муки, вам потребуется примерно 20 минут. Зато вы увидите и почувствуете, как тесто из грубой комковатой массы превращается под вашими руками в гладкое и упругое. Потрогайте себя за мочку уха – примерно таким должно быть на ощупь вымешенное хлебное тесто.

Положите его в чистую миску, смазанную растительным маслом. Затяните ее пищевой пленкой и оставьте тесто в тепле для брожения. Оно должно увеличиться в объеме примерно вдвое. В зависимости от окружающей температуры для этого понадобится ориентировочно 1–3 часа – около часа при 30 °С, около двух часов при 25 °С, около трех – при 18–20 °С. Смотрите не на время, а на увеличение теста в объеме вдвое. А если хотите, чтобы это произошло побыстрее, то, например, поставьте миску с тестом в теплую воду. Или положите тесто в чашу мультиварки, включите программу **ЙОГУРТ** на 10 минут или **ПОДОГРЕВ** на 3–4 минуты, выключите и оставьте тесто подниматься (бродить) в закрытой выключенной мультиварке. Однако в долгом брожении есть свой смысл. Именно за время брожения, иначе называемого ферментацией, пресно-безвкусная мука превращается в ферментированное тесто, которое при выпечке станет ароматным и вкусным хлебом. Так что если вы не торопи-

тес, оставьте тесто бродить в прохладе, хлеб получится ароматнее. Правда, это относится лишь к простому хлебному тесту, но не к сдобному тесту с обилием ароматических добавок (например, для куличей).

В процессе брожения тесто обминают. Проходите по пухлому тестяному шару костяшками пальцев. Шар под вашими руками ощутимо сдуется. При обминке из теста выпускают избыток углекислого газа и насыщают его воздухом, чтобы дрожжи могли продолжать свою работу. Иногда обминка бывает несколько, иногда по рецепту обминка не требуется. Выброженное тесто разделяют на порции и формуют хлеб, булочки и прочие плюшки. Подъем теста, уже сформованного в хлебные изделия, называется расстойкой.

Замес в стационарном миксере. Отмерьте все ингредиенты в чашу миксера. При помощи насадки «крюк для теста» замесите грубое тесто на минимальной скорости в течение 1–2 минут. Затем вы можете оставить тесто для отлежки, а можете сразу продолжать замес – техника справится. Вымешивайте тесто на 1-й или 2-й скорости в течение 15–18 минут. Хорошо вымешенное тесто соберется в гладкий ком на крюке. Если тесто слишком тугое и жесткое, добавьте чайную ложку воды, а если оно никак не собирается на крюке, а расплывается по дну чаши, подсыпьте столовую ложку муки. С вымешенным в миксере тестом поступайте дальше так же, как с вымешенным вручную.

Замес в хлебопечке. Отмерьте все ингредиенты в ведерко хлебопечки в порядке, предусмотренном производителем (сначала жидкие или сначала сыпучие). Установите ведерко в хлебопечку и включите нужную программу. По большому счету это и всё, дальше она справится сама – замесит тесто, выбродит, обомнет, расстоит и выпечет. За что мы и любим кухон-

ную помощницу хлебопечку – за самостоятельность! Пока хлебопечка замешивает тесто, можно незначительно вмешаться в ее работу, чтобы откорректировать колобок теста. Если тесто расплскивается лужицей под мешалкой, откройте на несколько секунд крышку хлебопечки и подсыпьте столовую ложку муки, а если хлебопечка с трудом справляется со слишком тугим и плотным тестом, влейте чайную ложку воды. Еще разок можно вмешаться в отлаженный алгоритм, чтобы вынуть лопасть (или лопасти) для замеса, тогда отверстия в буханке будут меньше и аккуратнее. Для этого дождитесь окончания последней обминки, после чего лопасть для замеса уже будет не нужна. Смазанной растительным маслом рукой аккуратно приподнимите тесто с краю, снимите лопасть со штырька, извлеките ее и пригладьте тесто. Напоминаю, что разные тонкости и хитрости выпечки хлеба в хлебопечке вы найдете в моей книге «Я и моя хлебопечка».

Что же касается рецептов из этой книги применительно к хлебопечке, то обратите внимание, что для хлеба с содержанием молока, пахты, сыворотки и других молочных продуктов нельзя использовать отложенный старт. Причина проста – они могут прокиснуть. Если вы хотите печь хлеб с отложенным стартом, используйте только сухое молоко.

Домашний хлеб прекрасно замораживается и оттаивает без потери качества. Свежий хлеб комнатной температуры плотно обтяните пищевой пленкой в несколько слоев и поместите в морозилку. Когда вы захотите его разморозить, заблаговременно достаньте хлеб и, не снимая пленку, оставьте его оттаивать на кухонном столе. Можно вынуть его из морозилки вечером и оставить на ночь. Вы получите хлеб точно той же свежести, каким он был до морозилки. А вот в холодильнике хлеб черствеет даже быстрее, чем просто в хлебнице.





РЕЦЕПТЫ

Универсальный белый хлеб – для бутербродов и тостов, к супам и салатам. А можно совсем просто: положите на ломтик теплого домашнего хлеба кусочек свежего домашнего масла и наслаждайтесь!

Тшеничный ХЛЕБ

500 г пшеничной муки высшего сорта
300 мл сыворотки от приготовления творога
или сыра комнатной температуры
6 г мелкой нейодированной соли
6 г сахара (по желанию)
1 ч. л. сухих мгновенных или 10 г свежих
дрожжей

5 г маргарина для выпечки или другого жира
для смазывания формы

ДЛЯ ВЫПЕЧКИ В ДУХОВКЕ (ФОРМА ОБЪЕМОМ 1,5 Л):

- Смешайте все ингредиенты (свежие дрожжи предварительно разотрите с мукой) и замесите простое хлебное тесто вручную или при помощи миксера, как описано выше. Тесто должно получиться упругое, эластичное, совершенно не липкое. Дайте тесту подойти до увеличения в объеме примерно вдвое, с обминкой через полчаса после начала брожения.
- Выброженное тесто выложите на подпыленную мукой рабочую поверхность, подкатайте в шар и дайте ему полежать

10 минут, накрыв полотенцем, натертым мукой. Раскатайте тесто в длинный узкий пласт, ширина которого должна быть чуть меньше длины формы. Скрутите тесто в плотный рулет по короткой стороне, припечатавая его на каждом витке ребром ладони. Хорошенько защипните шов и края рулета, переверните заготовку швом вниз. Слегка натяните тесто на торцах и подверните так, чтобы боковые швы тоже оказались внизу.

- Уложите заготовку швом вниз в смазанную жиром форму и поместите форму в пластиковый пакет. Расстойка 45–60 минут при 30 °С. При более низкой температуре расстойка займет больше времени, ориентируйтесь на объем теста. Оно должно подойти до краев формы.
- Заранее нагрейте духовку до 240 °С. Для выпечки с паром поставьте в духовку небольшую чугунную сковороду, чтобы она раскалилась вместе с духовкой. Поставьте форму с хлебом в разогретую духовку и быстро вылейте в сковороду 3/4 стакана кипятка. (Осторожно, не ошпарьтесь! Пары будут много).

- Выпекайте хлеб при 240 °С в течение 10–15 минут, затем при 220 °С до готовности, всего 35–40 минут.

ДЛЯ ВЫПЕЧКИ В ХЛЕБОПЕЧКЕ:

- Основная программа для пшеничного хлеба, размер буханки можно выставить от 750 г до 900 г, корочка средняя.
- Готовому хлебу дайте остыть несколько минут в форме или ведерке хлебопечки, затем извлеките его и остудите на решетке.

Если у вас нет сыворотки, замените ее таким же количеством питьевой воды. Испеките хлеб на воде, на сладкой и на кислой сыворотке – какой вариант вам больше понравится.

Пышный и мягкий хлеб, совсем как пшеничный – но с богатыми оттенками вкуса благодаря ржаной муке.

Пшенично-ржаной **ХЛЕБ**

400 г пшеничной муки высшего сорта

100 г ржаной обдирной муки

310 мл воды

7 г мелкой нейодированной соли

1,2 ч. л. сухих мгновенных или 12 г свежих дрожжей

1 ст. л. подсолнечного масла (по желанию)

5 г маргарина для выпечки или другого жира для смазывания формы

- Приготовление полностью аналогично предыдущему рецепту. При замесе вручную или в миксере добавляйте масло после отлежки.

Вы можете взять более грубую ржаную муку (обойную, цельнозерновую) или добавить в тесто столовую ложку семян льна, в таком случае может понадобиться еще 20–30 г воды. Ориентируйтесь на консистенцию теста при замесе.





Мягкие булочки хороши сами по себе и великолепны как основа для гамбургеров, хот-догов и просто бутербродов. Все, что нужно, и ничего лишнего!

Булочки ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

НА 8–10 БУЛОЧЕК:

500 г пшеничной муки высшего сорта
300 мл свежей пахты комнатной температуры
25 г сахара
8 г мелкой нейодированной соли
1,2 ч. л. сухих мгновенных или 12 г свежих дрожжей
25 г размягченного сливочного масла
(по желанию)

1 яйцо и семена кунжута для разделки

растительное масло и пергамент для выпечки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ВРУЧНУЮ ИЛИ ПРИ ПОМОЩИ МИКСЕРА:

- Смешайте все ингредиенты (свежие дрожжи предварительно разотрите с мукой) и замесите тесто вручную или при помощи миксера, как описано выше. Размягченное масло добавьте после отлежки. Тесто должно получиться мягкое, но не липкое. Дайте тесту подойти до увеличения в объеме примерно вдвое (45–60 минут при 30 °С).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА В ХЛЕБОПЕЧКЕ:

- Сложите все ингредиенты в ведро хлебопечки в порядке, указанном производителем,

и включите программу для дрожжевого теста. Если в вашей хлебопечке нет отдельной программы для теста, включите основную программу для пшеничного хлеба, выключите хлебопечку по окончании замеса и дайте тесту подойти в ведрке до увеличения в объеме вдвое.

- Выброженное тесто выложите на подпыленную мукой рабочую поверхность и разделите на 8 или 10 примерно равных частей. Оставьте на 10 минут под полотенцем, натертым мукой.
- Сформируйте круглые булочки. Чтобы сформовать булочку, положите кусочек теста на левую ладонь и слегка расплющите его в толстую лепешку. Заверните край лепешки к центру. Немного отступив, снова заверните край к центру. Каждый раз немного разворачивайте заготовку. Заверните так край лепешки 8–10 раз. Зашипните в центре шов-узелок. Положите булочку швом вниз, накройте ее ладонью, сложенной «ковшиком», и легонько покатайте, выравнивая форму.
- Противень застелите пергаментом для выпечки и смажьте пергамент растительным маслом. Выложите булочки на пергамент швом вниз на расстоянии друг от друга с учетом того, что они увеличатся в размере. Накройте и оставьте расстаиваться до увеличения примерно вдвое (1–2 часа).

- Заранее разогрейте духовку до 200 °С.
- Перед выпечкой смажьте верх булочек разболтанным яйцом, проводя пекарской кистью без нажима, и посыпьте кунжутом.
- Выпекайте булочки 20–25 минут при 200 °С до золотистого цвета.
- Готовые булочки остудите на решетке.
- Булочки комнатной температуры можно заморозить и затем размораживать по мере надобности. Для этого плотно оберните каждую булочку пищевой пленкой в несколько слоев и положите в морозилку. Когда они вам понадобятся, извлеките булочки из морозилки и, не разворачивая, оставьте при комнатной температуре на несколько часов.

Если у вас нет пахты, замените ее таким же количеством пастеризованного молока низкой жирности (1%) или молока более высокой жирности пополам с водой.

Какую пиццу вы больше любите, толстую или тонкую? Даже те, кто в кафе заказывает всегда тонкую, домашнюю пиццу из этого теста с восторгом уплетают толстую, еще и бортики оставляют напоследок как самое вкусное!

Дрожжевое тесто ДЛЯ ПИЦЦЫ

**НА 1 БОЛЬШУЮ ПИЦЦУ
ИЛИ НЕСКОЛЬКО МАЛЕНЬКИХ:**
350 г пшеничной муки высшего сорта
210 мл воды (или сладкой подсырной сыворотки)
2–3 ст. л. оливкового масла
(или подсолнечного рафинированного)
2–3 ч. л. сахара
1 ч. л. мелкой нейодированной соли
1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей

- Замесите безопарное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или миксера. Растительное масло при замесе добавляйте после отлежки. Не досыпайте муки, даже если тесто покажется вам слишком влажным! Готовое тесто получится пластичным, гладким и очень мягким благодаря маслу.
- Оставьте тесто для брожения в теплом месте до увеличения объема примерно вдвое.



- Разделите тесто на нужное вам количество частей. Не обминайте тесто, не выпускайте из него пузыри. Если вы хотите получить идеально круглую пиццу, легонько подкатайте каждую часть теста в шар. Если вы печете пиццу в деревенском стиле, оставьте тесто как есть.
- Застелите противень пергаментом для выпечки и смажьте растительным маслом.
- Уложите тесто на противень и смазанными растительным маслом руками расплющите и растяните в лепешку нужного вам размера и толщины. Не спешите, давайте тесту отдохнуть и сохраняйте пузыри газа в тесте.
- Смажьте пиццу соусом и разложите начинку, оставляя бортики примерно 2 см.
- Дайте тесту немного подойти (15–30 минут, бортики должны немного подняться над центральной частью с начинкой) и выпекайте в заранее разогретой до 240 °С духовке. Время выпечки зависит от размера пиццы и количества начинки, смотрите по готовности. Даже большая пицца с небольшим количеством начинки может быть готова через 10 минут.

Если вам неудобно замешивать тесто из 350 г муки (например, в большой хлебобопечке), сделайте двойную порцию теста. Его можно оставить в холодильнике на следующий день, пицца будет даже вкуснее. В таком случае сразу после замеса отделите ту часть теста, которая предназначена на завтра, положите в смазанную растительным маслом миску, затяните пищевой пленкой и поставьте в холодильник (4–10 °С). В холодильнике тесто будет подниматься медленно. Перед выпечкой согрейте его в течение нескольких часов до комнатной температуры.

Готовую остывшую пиццу можно заморозить, нарезав ее на порции и плотно обернув пищевой пленкой. Порцию пиццы очень просто и быстро разогреть в микроволновке (без пленки).

Домашние чебуреки – сытно и вкусно. Точнее, очень вкусно и очень сытно. Заварное пельменное тесто – универсальное, и на пельмени-вареники, и на чебуреки-пирожки, можно из него и лапшу приготовить, и штрудель, и даже лаваш. Эластичное, раскатывается очень тонко и прекрасно держит начинку.

Чебуреки

**НА 9 ЧЕБУРЕКОВ В ЧЕБУРЕЧНИЦЕ
ДИАМЕТРОМ 17 СМ:**

ДЛЯ ТЕСТА:

400 г пшеничной муки высшего сорта
200 мл кипятка
30 г рафинированного подсолнечного масла
6 г мелкой нейодированной соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:

100 г свино-говяжьего фарша
1 небольшая луковица (по желанию)
мелко рубленая свежая зелень (по желанию)
соль
молотый черный перец

рафинированное подсолнечное масло
для жарки

- Влейте в муку кипятки, добавьте соль и подсолнечное масло. Замесите крутое пельменное тесто вручную или при помощи миксера с насадкой «крюк» (5 минут на малой скорости или 3 минуты на средней).
- Положите тесто в миску подходящего размера, чтобы оно занимало всю миску. Затяните пищевой пленкой и оставьте остывать до комнатной температуры.
- Луквицу пропустите через мясорубку вместе с фаршем. Посолите и поперчите начинку. По желанию добавьте мелко

рубленную зелень (петрушку, кинзу, мяту). Разведите фарш холодной питьевой водой до полужидкого состояния, так чтобы его было легко размазывать по тесту.

- Остывшее тесто разделите на 9 частей. Раскатайте каждую часть в лепешку диаметром около 20 см, подпыляя рабочую поверхность мукой. На один чебурек достаточно десертной ложки полужидкой начинки, тогда она успеет прожариться.
- Чебуреки удобно лепить при помощи пластиковой чебуречницы – складной формы, которая запечатывает края и одновременно обрезает излишки теста. Если у вас нет такой формы, можно сложить лепешку с начинкой пополам, пальцами надежно запечатать край теста, а сверху еще пройтись по нему вилкой, прижимая ее зубцы плашмя.
- Жарьте чебуреки на раскаленной сковороде со слоем масла примерно полсантиметра, до золотистого цвета и характерных пузырей на поверхности.
- Готовые чебуреки складывайте на бумажные полотенца, чтобы впитался излишек масла и... Куда они постоянно исчезают?! Правильно, есть их надо немедленно, горячими!

Чебуреки, с. 129

Вместо фарша сделайте начинку из мелко нарезанной домашней колбасы и сыра, к которым можно добавить ложечку томатно-яблочного соуса (стр. 154) или маленький кусочек сливочного масла. Трудно сказать, что вкуснее – чебуреки или такие пирожки. Надо пробовать!

Тесто можно хранить в холодильнике несколько дней, а можно заморозить, плотно обернув пищевой пленкой, и затем разморозить без потери качества.





Ешьте плюшки теплыми! И... сделайте двойную порцию теста, что ли... Так, на всякий случай. Вдруг нагрянут гости?



«А мы тут плюшками балуемся...» Помните крылатую фразу Карлсона из мультика? Да-да, плюшки – это именно баловство. Слои нежнейшего сдобного теста с корочкой сахарной карамели... Просто-таки жизненно необходимо время от времени баловать себя и домашних сладкими плюшками!

Сахарные ПЛЮШКИ

НА 6 ИЛИ 9 ПЛЮШЕК:

400 г пшеничной муки высшего сорта
230 мл сладкой сыворотки (или воды)
60 г размягченного сливочного масла
35 г сахара
15 г ванильного сахара
1,5 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
0,5 ч. л. соли

сахар (по 1–2 ст. л. на плюшку)
и растительное масло для разделки

- Замесите безопасное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или миксера. Размягченное сливочное масло при замесе добавляйте после отлежки. Дайте тесту подойти в тепле до увеличения вдвое. Тесто получится мягкое и послушное, работать с таким – одно удовольствие.
- Застелите противень кулинарным пергаментом и смажьте его растительным маслом.
- Разделите тесто на 6 или 9 частей. Каждую часть раскатайте в тонкую лепешку, смажьте маслом при помощи кисточки, посыпьте сахаром и скатайте в рулетик.
- Соедините концы рулетика и плотно прижмите их друг к другу пальцами левой руки.
- Поверните рулетик набок и, продолжая его придерживать левой рукой, сделайте острым ножом продольный надрез посередине рулетика на 2/3 его длины.
- Положите рулетик на противень застеленный противень застеленным концом к себе. Возьмитесь обеими руками за надрез и разверните его от центра к краям, выворачивая плюшку «сердечком».
- Повторите со всеми плюшками. Располагая плюшки на противне, не забудьте, что они увеличатся в размерах! Оставьте плюшки на 30–40 минут для расстойки.
- Пеките в заранее нагретой духовке при 200 °С в течение 12–15 минут. Не оставляйте плюшки без присмотра, они легко подгорают. Если верх сильно румянится, а низ еще не пропекся, накройте плюшки кулинарным пергаментом или фольгой.
- Горячие плюшки тотчас же снимите с противня на силиконовый коврик – к любой другой поверхности их приклеит расплавленная карамель, как только начнет остывать.

Дрожжевое тесто для пирожков под любую начинку, соленую или сладкую. Подойдет и для пирогов размерами побольше. Нежные, пухленькие, румяные – пирожки так и просятся в рот.

Пирожки ДРОЖЖЕВЫЕ

НА 16–20 ПИРОЖКОВ:

500 г пшеничной муки высшего сорта
300 мл кислой сыворотки (или 250 мл йогурта + 100 мл воды) комнатной температуры
60 г рафинированного подсолнечного масла
1 ст. л. сахара
1 ч. л. мелкой соли
1,5 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
или 15 г свежих прессованных

1 яйцо или подслащенное молоко
для смазывания пирожков

- Замесите безопарное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или миксера. Растительное масло при замесе добавляйте после отлежки.
- Дайте тесту подойти в тепле до увеличения вдвое, с обминкой через полчаса после начала брожения. Тесто получится мягкое, пластичное.
- Приготовьте начинку (тушеная капуста с яйцом, вареная картошка с грибами, обжаренный мясной фарш и т. д.)
- Противень застелите кулинарным пергаментом и смажьте растительным маслом.
- Разделите тесто на 16–20 частей и накройте натертым мукой полотенцем, чтобы не заветривалось.
- Пальцами расплющите кусочек теста в лепешку. На середину лепешки положите ложку начинки. Поднимите края теста, соедините их и прочно защипните шов. Уложите пирожок на противень швом вниз.
- Повторите для остальных пирожков, оставляя между ними достаточное расстояние. Оставьте пирожки расстаиваться 40–60 минут.
- Перед выпечкой смажьте пирожки при помощи кулинарной кисти разболтанным яйцом, молоком с сахаром или просто водой.
- Выпекайте в заранее разогретой духовке при 180–200 °С в течение 15–25 минут. Время выпечки зависит от величины пирожков, температуры и от начинки.

Смажьте горячие пирожки топленным маслом, они станут еще ароматнее и вкуснее.





Удобная штука — лаваш. Вы же его покупаете, правда? А можно сделать свой, домашний. Нужна лишь большая сковорода или электрическая блинница.

Лаваш

400 г пшеничной муки высшего сорта

200 мл кипятка

30 г рафинированного подсолнечного масла

6 г мелкой нейодированной соли

- Влейте в муку кипяток, добавьте соль и подсолнечное масло. Замесите крутое пельменное тесто вручную или при помощи миксера с насадкой «крюк» (5 минут на малой скорости или 3 минуты на средней).
- Положите тесто в миску подходящего размера, чтобы оно занимало всю миску. Затяните пищевой пленкой и оставьте остывать до комнатной температуры.
- Отщипните от теста кусочек, а остальное тесто оставьте под перевернутой миской, чтобы не заветривалось. Кусочек теста раскатайте как можно тоньше, до прозрачности. Он должен помещаться на вашей сковороде.
- Поставьте рядом большую миску с водой и положите смоченное водой и отжатое полотенце.
- Разогрейте большую сковороду с антипригарным покрытием или электрическую блинницу, ничем их не смазывая. Пеките лаваш с одной стороны до изменения цвета теста и легких подпалин, быстро переверните и пеките с другой стороны — счет идет на секунды.
- Готовый лаваш быстро окуните в воду и накройте влажным полотенцем. Он высохнет и останется мягким. Если этого не сделать, лаваш превратится в хрустящий лист, который можно разломать на чипсы.

Лаваш, как и чебуреки, удобно делать вдвоем — один раскатывает тесто, второй печет.

Если вы хотите получить одинаковые лаваша, подберите миску по диаметру вашей сковороды. Поставьте перевернутую миску на раскатанный лаваш и обрежьте излишек теста. Еще одно замечательное свойство заварного теста — обрезки можно слепить вместе, размять, и это тесто по-прежнему будет эластичным, нетугим.

Можно сделать лапшу все из того же заварного теста, получится вкусно. Но самая лучшая домашняя лапша – яичная. Плотная, не разваривается, а уж на вкус – просто сказка!

Лапша ДОМАШНЯЯ

500 г пшеничной муки высшего сорта

250 г яиц (5 штук)

1 ч. л. мелкой соли

1 ст. л. оливкового или подсолнечного масла
(по желанию)

- Секрет удачного теста для яичной лапши – в соотношении веса муки и яиц 2:1. Поэтому взвесьте 5 яиц без скорлупы и возьмите не ровно 500 г муки, а вдвое больше, чем яиц, – 510 г, к примеру, или 496 г. С растительным маслом тесто получится более эластичным.
- Замесите из всех ингредиентов очень крутое тесто, вручную или с помощью миксера с насадкой «крюк» (5 минут на малой скорости или 3 минуты на средней).
- Оберните тесто пищевой пленкой и положите в холодильник на полчаса.
- Разделите тесто на несколько частей, как вам удобно. Каждую часть раскатайте в тонкую лепешку, подпылите мукой, сверните в рулет и нарежьте острым ножом на шайбочки толщиной 3–5 мм. Разверните такую шайбочку, и вы получите лапшу. Разумеется, можно воспользоваться машинкой для раскатки и нарезания пасты, если она у вас есть.
- Разложите лапшу на противнях, пересыпьте мукой и оставьте в сухом помещении на ночь.

Храните яичную лапшу в бумажных пакетах или картонных коробках не более нескольких дней.

Можно свернуть свежую лапшу «гнездами» и заморозить.





Если вы часто печете домашний хлеб, не выбрасывайте крошки. Сделать это печенье – пара пустяков, а получается вкусно и необычно. Если вы не признаетесь, никто и не догадается, из чего оно сделано! Вкуснее всего печенье теплым, однако и в остывшем виде оно остается мягким.

Мягкое печенье

ИЗ ХЛЕБНЫХ КРОШЕК

100 г сухих хлебных крошек
60 г пшеничной муки высшего сорта
100 г сливочного масла
50–80 г сахара
1 яйцо
0,5 ч. л. пряничной смеси специй (корица, гвоздика, мускатный орех)
щепотка соли

- Хлебные крошки от всех видов домашнего хлеба собирайте на поднос и оставляйте сохнуть при комнатной температуре. Можно подсушить крошки в духовке. Высохшие крошки пересыпьте в банку. Если среди них встречаются большие кусочки, смелите сухие крошки в кофемолке.
- Сливочное масло комнатной температуры разотрите с яйцом, сахаром (по вкусу) и солью.

- Добавьте муку и пряности, перемешайте. Всыпьте хлебные крошки и замесите тесто.
- Разделите тесто на две или три части. Каждую часть раскатайте толщиной 0,5 см на кулинарном пергаменте размером с тарелку для СВЧ.
- Пеките в СВЧ 2 минуты при мощности 800 Вт (обычный режим СВЧ, без выпечки, без конвекции).
- Горячее печенье разрежьте на сектора.

Вместо пряничных специй можно ароматизировать печенье лимонной или апельсиновой цедрой. Попробуйте добавить в него мелко рубленые орехи, кокосовую стружку, шоколадную стружку, мак, кунжут.

Летом, в жару, ничто так не утоляет жажду, как холодный домашний квас. Квас не только освежает, он еще и приносит пользу пищеварению. Кисленький, ароматный – наслаждение, да и только! Видели в продаже наборы для приготовления домашнего кваса? Стопроцентный маркетинговый ход. Вам они не нужны, ведь сделать домашний квас проще простого.

Хлебный КВАС

НА ТРЕХЛИТРОВУЮ БАНКУ:

1 стакан (200 мл) подсушенных крошек и сухариков из домашнего хлеба
2–3 ст. л. сахара
1,5 ч. л. сухих дрожжей
2 ст. л. красного ржаного солода (по желанию)

- Хлебные крошки от домашнего хлеба собирайте на поднос и оставляйте сохнуть при комнатной температуре. Если остались черствые горбушки и ломтики хлеба, нарежьте их на кубики со стороной 1 см и тоже высушите. Можно подсушить крошки и сухарики в духовке, даже чуть подрумянить.
- Ржаной солод дает коричневый цвет, приятный вкус и ржаную нотку аромата. Но и белый квас без солода вполне хорош. Если солода у вас нет, просто пропустите следующий шаг. А если есть, попробуйте один раз сделать квас с солодом, другой раз – без него.
- В трехлитровую банку насыпьте ржаной солод и залейте стаканом кипятка. Перемешайте и оставьте на полчаса под крышечкой.
- Высыпьте в банку хлебные сухари и крошки, залейте горячей водой на два пальца

ниже горлышка, чтобы оставить место для брожения.

- Когда вода остынет до теплой (27–30 °С), добавьте сахар и дрожжи, перемешайте.
- Накройте банку марлей или бумажной салфеткой, чтобы обеспечить доступ воздуха, и оставьте бродить в тепле (27–30 °С) примерно на двое суток. Вы увидите, что к этому времени в банке будет происходить активное брожение, по пузырькам газа.
- Процедите квас, перелейте в пластиковые бутылки из-под минеральной воды и выдержите еще сутки в холодильнике.
- Осадок, оставшийся на сите после процеживания, – это квасная гуща. Дальше вам уже не понадобятся дрожжи, квас можно делать на квасной гуще. Половину ее выбросьте, а половину верните в банку. Добавьте полстакана или чуть больше сухарей и крошек, 1–2 столовые ложки сахара и залейте питьевой водой комнатной температуры. Эта и следующие партии кваса при 27–30 °С будут готовы быстрее, примерно через сутки.



Если вы хотите более кислый квас, добавляйте больше хлеба и меньше сахара, вплоть до полного его отсутствия. Также квас будет кислее при более высокой температуре. На кислом хлебном квасе получается замечательная окрошка.

Ржаной солод для последующих партий кваса заваривайте кипятком отдельно и добавляйте вместе с сухарями.

Квасную гущу можно не выбрасывать, а печь на ней хлеб, как на закваске, но это для совсем уж завятых хлебопеков.

~4~

СОУСЫ, СОЛЕНЬЯ, МАРИНАДЫ

Согласитесь, что по сравнению с колбасами, сырами и хлебом всяческие домашние заготовки, соленья, варенья и соусы – это просто пара пустяков. Ничего сложного вообще!

А как приятно подать к столу маринованные огурчики-помидорчики собственного изготовления! До чего же кстати придется и домашний кетчуп, и другие соусы! И уж конечно, собирая дома гамбургер или шаурму, не обойтись без своих заготовок. Не в магазин же за ними бежать?

Только соблюдайте простые и понятные правила, когда закатываете банки на зиму, чтобы обезопасить их содержимое от микроорганизмов. Потому что грибки и бактерии, ответственные за брожение – наши большие друзья, когда речь идет о ферментации хлебного теста или превращении молока в кисломолочный продукт, но они же – наши вредные враги, когда мы хотим сохранить овощи в банках при комнатной температуре.

Итак, закатывая банки с заготовками, предварительно стерилизуйте и банки, и закаточные крышки. Банки можно стерилизовать в духовке, в кастрюле с кипящей водой, на пару или в СВЧ. Перед этим банки следует тщательно вымыть с содой.

Время стерилизации банок (кроме СВЧ):

0,5–0,75 л – 10 минут,

1 л – 15 минут,

2 л – 20–25 минут,

3 л – 25–30 минут.



В духовку ставьте сухие банки горлышками вниз, мокрые – горлышками вверх, и стерилизуйте пустые банки при температуре 150 °С. Для стерилизации банок в кастрюле с водой постелите на дно хлопчатобумажное полотенце или положите силиконовый коврик, отсчитывайте время с момента закипания воды.

Стерилизовать банки на пару можно в пароварке, на кастрюле с кипящей водой и при помощи неэлектрического чайника с глиняным носиком – горлышками вниз, чтобы пар попадал в банку. Для кастрюль есть специальные накладки с отверстиями под одну или три банки, но можно поставить банку на металлический

Банки, уже заполненные овощами, также можно стерилизовать. А можно консервировать овощи двойной или тройной заливкой (кипятком, затем кипящим рассолом, затем кипящим маринадом). Закатанные банки накрывают одеялами и оставляют остывать.

гуршлаг или сито. И будьте осторожны, обжечься горячим паром очень просто, да и с горячими банками нужно обращаться аккуратно. Защищайте руки кухонными рукавицами из силикона или натуральной ткани на ватной подкладке. И не лейте холодную воду в раскаленную банку, а кипятком – в холодную, банка может треснуть.

Время стерилизации банок в СВЧ зависит от их объема и количества, а также от мощности микроволновки, ориентировочно 1–5 минут. Для стерилизации в СВЧ налейте в банку 1–2 см воды и включите печь на полную мощность. Вода должна закипеть. Если банка не помещается по высоте, можно положить ее набок, вода не выльется.

Если вы стерилизуете сразу много банок, расстелите чистые полотенца и поставьте на них стерилизованные банки горлышками вниз.

Жестяные крышки вместе с прокладками хорошо вымойте, залейте кипятком и прокипятите 1 минуту. Оставьте их в закрытой кастрюле до использования. Винтовые крышки (без прокладки) можно также стерилизовать в кипящей воде, а можно – вместе с банками в духовке. В микроволновке металлические крышки стерилизовать нельзя.

Температура внутри банок держится выше 63 °С в течение нескольких часов, таким образом происходит пастеризация содержимого. Банки ставят вверх дном, чтобы прогреть и крышку.

Чтобы сделать запасы на зиму, вам понадобятся обычные банки, жестяные крышки и закаточная машинка или винтовые крышки и банки с таким же горлышком. В каких банках и с какими крышками консервировать – это дело личных предпочтений, хранятся они одинаково. Закатанные банки можно хранить при комнатной температуре. Но если у вас есть место попрохладнее, 15–16 °С, храните запасы там.

Для приготовления соусов из этого раздела нужны мясорубка и погружной блендер, которые обычно есть на каждой кухне. И электронные весы у вас уже имеются, правда?



Домашний майонез можно хранить в холодильнике 3–4 дня.

Небольшую часть рафинированного масла можно заменить маслом с запахом – оливковым extra virgin, подсолнечным нерафинированным, маслом виноградных косточек и т. д.

Горчица может быть любая, от ядрено-жгучей до сладкой зернистой. Интересный вариант – домашний майонез с васаби вместо горчицы.



РЕЦЕПТЫ

«Майонез у нас есть?» – «Сейчас будет!» Вжжжж... готово!
Это раньше, чтобы сделать майонез, нужно было вливать в него растительное масло по одной капле. А сейчас достаточно включить погружной блендер, и за минуту густой соус готов.

Домашний МАЙОНЕЗ

ПОНАДОБИТСЯ:

погружной блендер с насадкой-ножом

МАЙОНЕЗ НА МОЛОКЕ

150 мл (200 г) рафинированного подсолнечного масла
75 мл стерилизованного молока жирностью не менее 3,2%
2 ч. л. лимонного сока, или 1 ч. л. 5–6%-го, или 0,5 ч. л. 9%-го уксуса
0,5–1 ч. л. горчицы
0,2–0,5 ч. л. соли

- Налейте молоко и подсолнечное масло комнатной температуры (температура важна!) в узкий стакан блендера и взбейте насадкой-ножом на максимальной скорости до превращения в эмульсию (менее 1 минуты).
- Добавьте лимонный сок или уксус, горчицу и соль по вкусу и снова взбейте.

МАЙОНЕЗ НА ЯЙЦАХ

1 куриное (50 г) или 3 перепелиных яйца
150 мл (200 г) рафинированного подсолнечного масла
2 ч. л. лимонного сока, или 1 ч. л. 5–6%-го, или 0,5 ч. л. 9%-го уксуса
0,5–1 ч. л. горчицы
0,2–0,5 ч. л. соли

- Тщательно вымойте скорлупу куриного яйца от загрязнений и вытрите насухо.
- Разбейте куриное яйцо или перепелиные яйца комнатной температуры в стакан блендера, опустите в стакан насадку-нож, а затем влейте растительное масло комнатной температуры.
- Взбейте содержимое насадкой-ножом на максимальной скорости до превращения в густую эмульсию (менее 1 минуты).
- Добавьте лимонный сок или уксус, горчицу и соль по вкусу и снова взбейте.

Кто-то любит сладкую горчицу, кто-то – жгучую... Вы можете сделать дома любую горчицу по своему вкусу. Это совсем просто!

Домашняя ГОРЧИЦА

ЖГУЧАЯ ГОРЧИЦА

0,5 стакана (100 мл) горчичного порошка
0,5–1 ст. л. сахара
0,5–1 ч. л. соли
0,5–1 ч. л. 9%-го уксуса
растительное масло (по желанию)

- Возьмите обязательно свежий, непросроченный горчичный порошок. Высыпьте его в банку с винтовой крышкой, добавьте сахар и соль по минимуму. Залейте кипятком, постоянно перемешивая, до консистенции жидкой магазинной сметаны. Плотно закрутите крышку, укутайте банку полотенцами и оставьте в тепле на ночь.
- Аккуратно слейте жидкость с отстоявшейся горчицы. Попробуйте на вкус, добавьте уксус, растительное масло (если используете), а при необходимости еще соль и сахар. Хорошенько перемешайте. Остывшую горчицу поставьте в холодильник и дайте ей еще настояться денек-другой.

БЫСТРАЯ ГОРЧИЦА

0,5 стакана (100 мл) горчичного порошка
маринад от огурцов или помидоров

- Высыпьте горчичный порошок в банку с винтовой крышкой и разведите маринадом. Плотно закрутите банку и поставьте в холодильник. Горчица готова уже через 15 минут, хотя через сутки она будет вкуснее.

СЛАДКАЯ ЗЕРНИСТАЯ ГОРЧИЦА

100 г семян горчицы
75 мл натурального яблочного 5–6%-го уксуса
75 мл воды
1 ст. л. меда
1–2 ст. л. сахара (по желанию)
0,2 ч. л. соли

- Залейте семена горчицы водой и уксусом, перемешайте, выложите в банку с винтовой крышкой и оставьте при комнатной температуре на 2 дня.
- Отберите несколько ложек смеси и растолките в ступке или измельчите блендером.
- Соедините целые и смолотые семена горчицы, мед, соль и (по желанию) сахар. Верните в банку и поставьте в холодильник на пару дней, чтобы горчица настоялась.

Домашнюю горчицу в плотно закрытой банке можно хранить в холодильнике несколько месяцев.

В горчицу можно добавлять молотые специи и сухие травы по своему вкусу (молотую гвоздику, мускатный орех, тимьян, кориандр, смесь для карри и т. д.)

Можно делать фруктовую горчицу. В моей книге «Я и моя пароварка» есть рецепт яблочной горчицы.





Кетчуп можно делать круглый год из покупных или домашних помидоров в собственном соку. Но лучше все-таки закатать его в сезон из свежих спелых помидоров.

Домашний КЕТЧУП

2 кг помидоров «сливок» (примерно 1,2 кг в очищенном виде)
60 мл натурального яблочного или винного 5–6%-го уксуса
50–80 г сахара
1–2 ч. л. соли
молотая гвоздика
молотая корица
молотый черный перец
молотый красный перец

- Надрежьте кожицу каждого помидора крест-накрест и залейте помидоры кипятком на 5–10 минут. Порциями переключайте помидоры в холодную воду и снимайте кожицу, она легко снимается. Каждый помидор разрежьте вдоль пополам, вырежьте плодоножку и удалите семечки вместе с жидкостью.
- Очищенные помидоры сложите в кастрюлю с толстым дном или казан и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите 30–40 минут.
- Пюрируйте погружным блендером. Добавьте сахар и соль по вкусу, специи, уксус. Снова доведите до кипения, уменьшите огонь и уварите до желаемой консистенции, периодически помешивая. Кипящим разлейте кетчуп по стерилизованным банкам.
- Закатайте, переверните, укутайте одеялами и оставьте медленно остывать.

Варьируйте специи по своему вкусу. Добавьте, например, чеснок, базилик, молотую паприку.

Этот соус лучше делать ранней осенью, когда у овощей насыщенный вкус, и закатывать в банки на зиму. В зависимости от того, насколько вы его уварите, из этих продуктов у вас получится 3–4 литра соуса.

Томатно-яблочный СОУС

2,5 кг помидоров
0,7 кг очищенных кислых яблок
0,5 кг очищенного сладкого красного перца
0,4 кг моркови
40–60 г соли
1 острый перец (или по вкусу)
20–60 г сахара (по желанию)
200 мл рафинированного подсолнечного масла

- Пропустите овощи через мясорубку, добавьте соль и растительное масло, выложите в большую кастрюлю или казан. Доведите

до кипения, уменьшите огонь и уваривайте, изредка помешивая, в течение 1–2 часов.

- За 15 минут до готовности попробуйте на вкус. Если нужно, добавьте соли и сахара (по желанию).
- Разлейте соус кипящим в стерилизованные банки, закатайте крышками, переверните, укутайте одеялами и оставьте медленно остывать.

Пробуя соус на вкус, возьмите из кастрюли пару ложек соуса и размажьте по тарелке – так он быстро остынет. Вкус соуса в горячем и в холодном виде сильно отличается.

Ароматный пикантный соус – альтернатива томатным.

Сливовый СОУС

1 кг слив без косточек
150 г сахара
100 мл яблочного 5–6%-го уксуса
10 г соли
пучок базилика (только листья)
2–5 зубчиков чеснока
1 ч. л. молотого красного жгучего перца
0,5 ч. л. молотого черного перца
щепотка молотой гвоздики
щепотка молотой корицы

- Очищенные сливы сложите в кастрюлю с толстым дном или в казанок. Налейте на дно немного воды. На небольшом огне тушите сливы 20 минут.
- Измельчите сливы блендером до однородности. Отдельно измельчите листья базилика и чеснок.
- Добавьте к сливам базилик, чеснок, соль, сахар, специи, доведите до кипения и уварите до желаемой густоты.
- В самом конце варки влейте уксус, перемешайте, снова доведите до кипения. Разлейте соус по стерилизованным банкам, закатайте крышками, переверните, укутайте одеялами и оставьте медленно остывать.

Через два часа, пока банки еще не остыли, переверните их крышками вверх и вновь укутайте одеялами. Это касается всех густых соусов. Когда они остынут, то загустеют еще сильнее, поэтому банки лучше переворачивать, пока соус еще текучий.



Особая категория варенья – пикантные джемы к сыру. Удивите гостей и порадуйте себя, сварите домашний джем из помидоров.

Пикантный ТОМАТНЫЙ ДЖЕМ

0,5 кг помидоров «сливок», очищенных от кожицы и семечек
130–200 г сахара
15–20 г рома
цедра и сок небольшого лимона (2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. натертой цедры)
несколько веточек тимьяна
пакетик пектина

- Возьмите 1 кг помидоров (с запасом). Надрежьте кожицу каждого помидора крест-накрест и залейте помидоры кипятком на 5 минут. Порциями перекадывайте помидоры в холодную воду и снимайте кожицу, она легко снимается. Каждый помидор разрежьте вдоль на четвертушки, вырежьте плодоножку и удалите семечки вместе с жидкостью. Взвесьте уже очищенные помидоры.
- Сложите помидоры в кастрюлю с толстым дном или казан и поставьте на огонь. Доведите до кипения, всыпьте сахар по вкусу, перемешайте. Через некоторое время положите веточки тимьяна и варите 30–40 минут.
- Добавьте лимонный сок и цедру, перемешайте. Влейте ром. Когда джем закипит, извлеките веточки тимьяна. Часть листиков останется в варенье. Всыпьте пектин, перемешайте и варите еще 2 минуты (или как указано на пакетике).
- Разлейте джем по стерилизованным баночкам, закройте крышками, остудите и храните в холодильнике.

Можно добавить в джем свежий жгучий перец (в самом начале, вместе с помидорами), молотый мускатный орех, корицу, имбирь.

Если вы любите однородный джем, измельчите очищенные помидоры блендером.

Если вы еще не вялили помидоры и сливы, самое время наверстать упущенное! Работы – пара пустяков, разве что ожидание долгое, зато получается деликатес. Вяленые помидоры и сливы прекрасно сопровождают мясу, сыру и вину, их можно добавлять в хлеб, паштеты, колбасу, да и сами по себе они очень хороши.

Вяленые помидоры и сливы

1 кг помидоров «сливок»

1 кг слив «венгерка»

соль

орегано (тимьян, розмарин)

оливковое или рафинированное

подсолнечное масло для хранения

И помидоры, и сливы сильно уменьшатся в размерах, поэтому выбирайте плоды покрупнее. Чем больше в них жидкости, тем дольше они будут вялиться, могут даже подгореть – поэтому лучше всего подходят плотные помидоры «сливки», а сливы типа «венгерки», тоже плотные, из которых к тому же хорошо вынимается косточка.

- Помидоры разрежьте вдоль пополам. Сливы разрежьте вдоль пополам, извлеките косточки.
- Уложите помидоры и сливы на противни срезом вверх. Посыпьте каждый помидор и каждую сливу щепоткой соли.
- Включите духовку на 90 °С и оставьте помидоры и сливы вялиться достаточно долго, минимум 6–8 часов. И точная температура, и время зависят от особенностей духовки. Возможно, вам придется выставить температуру поменьше. Время от времени меняйте противни местами. Можно выключить духовку, оставив там помидоры и сливы как есть, а затем продолжить процесс.
- Помидоры готовы, когда при нажатии кончиком ножа из них не вытекает сок. Они остаются мягкими. Готовые сливы тоже мягкие, как хороший чернослив. Доходят до готовности они не все одновременно, а поштучно. Возьмите две чистые баночки, налейте на дно каждой немного растительного масла. Готовый помидор или сливу снимите вилкой с противня, отправьте в соответствующую баночку и насыпьте сверху немного орегано или других сушеных пряных трав. Так постепенно заполните баночки. Дайте им остыть и храните в холодильнике.

Положите на ломоть теплого, душистого домашнего хлеба 2–3 вяленых помидора или сливы вместе с ароматным маслом... Это бесподобно!





По этому рецепту получаются отличные помидорчики сбалансированного вкуса – хоть закаточные «сливки» в трехлитровых банках, хоть крошки черри в миниатюрных баночках.

Маринованные ПОМИДОРЫ

ДЛЯ МАРИНАДА НА 1 Л ВОДЫ:

40 г крупной соли

75 г сахара

50 г 5–6% или 35 г 9%-го яблочного уксуса

В БАНКУ ОБЪЕМОМ 1,5 Л:

часть молодого листа хрена размером с дно банки

зонтик укропа с зернами молочной спелости

2 листа вишни или смородины

0,5 средней луковицы

1 маленький лавровый лист

8 шт. черного перца горошком

2 шт. душистого перца горошком

0,5 ч. л. кориандра горошком (по желанию)

0,5 ч. л. семян горчицы (по желанию)

1–2 шт. гвоздики (по желанию)

- Вымойте помидоры. Сделайте на каждом помидоре несколько проколов зубочисткой вокруг плодоножки, чтобы не лопнула кожица. В стерилизованные банки сложите на дно зелень, нарезанный тонкими полукольцами лук и всыпьте пряности. Заполните банки помидорами доверху, по возможности плотно.

- Залейте банки кипятком, прикройте пластиковыми крышками и оставьте остывать до температуры, когда за них можно будет взяться голыми руками.
- Поставьте на весы кастрюлю и слейте в нее воду из банок. Удобно делать это через специальную пластиковую крышку с отверстиями и носиком. Взвесьте воду, долейте кипятка до следующей удобной цифры (например, 1,5 л воды долейте до 1,6 л) и рассчитайте необходимое количество соли, сахара и уксуса. Добавьте в воду соль и сахар, рассол доведите до кипения и залейте им помидоры.
- Когда банки остынут, слейте рассол, снова доведите до кипения, в момент кипения добавьте уксус и залейте помидоры кипящим маринадом.
- Закатайте банки стерилизованными крышками, переверните, укутайте одеялами и оставьте медленно остывать.

Для банок большего или меньшего размера пропорционально увеличьте или уменьшите количество специй. В маринованные черри лист хрена и укроп можно и не класть.

Если помидоры очень сладкие, можно увеличить количество уксуса до 65 г. Очень кислые помидоры, наоборот, можно закатывать совсем без уксуса.

Не бывает в наших краях застолья без огурчиков!
И в салаты-винегреты они требуются, и просто так хороши.

Маринованные ОГУРЦЫ

ДЛЯ МАРИНАДА НА 1 Л ВОДЫ:

55 г крупной соли

40 г сахара

45 г 9%-го уксуса

В БАНКУ ОБЪЕМОМ 3 Л:

часть молодого листа хрена размером

с дно банки

большой зонтик укропа

с зернами молочной спелости

3–4 листа вишни или смородины

1 небольшая луковичка

2–5 зубчиков чеснока (по вкусу)

кусочек жгучего перца (1–2 см)

1 лавровый лист

12 горошин черного перца

3 горошины душистого перца

5 горошин белого перца

- Крепенькие засолочные огурчики очень хорошо вымойте в холодной воде. Если между пупырышками пыль, что бывает в сухую погоду, очистите огурчики зубной щеткой, окуная ее в воду. Срежьте оба кончика, залейте огурцы в просторной емкости чистой холодной водой и оставьте минимум на 4 часа напитаться водой. Если этого не сделать, то в банках огурцы сморщатся.

- В стерилизованные банки выложите на дно зелень, нарезанный тонкими полукольцами лук и нарезанные поперек зубчики чеснока. Всыпьте пряности.
- Заполните банки огурцами доверху, по возможности плотно. Залейте банки кипятком, прикройте пластиковыми крышками и оставьте остывать до температуры, когда за них можно будет взяться голыми руками.
- Поставьте на весы кастрюлю и слейте в нее воду из банок. Удобно делать это через специальную пластиковую крышку с отверстиями и носиком. Взвесьте воду, долейте кипятка до следующей удобной цифры (например, 1,56 л воды долейте до 1,6 л) и рассчитайте необходимое количество соли, сахара и уксуса. Добавьте в воду соль и сахар, доведите рассол до кипения и залейте им огурцы.
- Когда банки остынут, слейте рассол, снова доведите до кипения, в момент кипения добавьте уксус и залейте огурцы кипящим маринадом. Закатайте банки стерилизованными крышками, переверните, укутайте одеялами и оставьте медленно остывать.

Огурчики гарантированно получатся хрустящими и будут лучше храниться, если перед последней заливкой маринадом влить в каждую банку по 3 ст. л. водки. На вкус это совершенно не повлияет.



Всенародно любимая морковка не только сама по себе хороша, но и участвует как ингредиент в сборке домашних гамбургеров, шаурмы и прочих бутербродов.

Морковь ПО-КОРЕЙСКИ

1 кг крупной моркови
2–5 зубчиков чеснока (по вкусу)
80 г яблочного 5–6%-го уксуса
80 г рафинированного подсолнечного масла
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли
1 ч. л. молотого кориандра
0,5 ч. л. молотого черного перца
0,3 ч. л. молотого красного жгучего перца

- Морковь очистите и натрите на специальной терке. Если у вас такой терки нет, то либо нарежьте морковь тоненькими ровными брусочками, либо натрите на обычной крупной терке. Все равно будет вкусно.
- Сложите морковь в миску, добавьте соль, сахар и уксус. Немного обомните морковь и дайте ей постоять 10–15 минут.

- Насыпьте сверху специи. Раскалите масло и вылейте раскаленным на специи. Перемешайте.
- Чеснок пропустите через пресс и смешайте с морковью.
- Дайте моркови постоять несколько часов при комнатной температуре. Готово! Храните в холодильнике.

Вместе с чесноком можно добавить в морковь немного соевого соуса.

Шампиньоны домашнего приготовления намного ароматнее и нежнее покупных.

Быстрые МАРИНОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

500 г свежих шампиньонов
небольшого размера

2 ч. л. соли

1 ч. л. сахара

1 маленький лавровый лист

10 горошин черного перца

1 ч. л. семян горчицы

100 мл 5–6%-го яблочного уксуса

100 мл рафинированного подсолнечного
масла

- Маленькие шампиньоны (выбирайте одинакового размера) быстро промойте под холодной водой от загрязнений.

- Смешайте в сотейнике масло, уксус, соль и сахар. Сложите в сотейник шампиньоны и добавьте немного воды – ровно столько, чтобы покрыло грибы. Добавьте пряности.
- Доведите шампиньоны до кипения, варите 5 минут.
- Перелейте все в банку, остудите и поставьте в холодильник минимум на 8 часов.

Можно добавить в шампиньоны чеснок, нарезав его тонкими пластинками.

~5~

ГОТОВИМ ИЗ СВОЕГО

А вот и он, главный праздник на нашей улице! Можем выставить на стол колбасную нарезку с несколькими сортами домашних колбас, ветчины и буженины. Можем намазать домашний хлеб домашним маслом и положить сверху домашний же сыр. Можем... Да что угодно!



Рецепты этого раздела – лишь малая толика того, что можно приготовить с участием домашних деликатесов из предыдущих разделов.

И пусть вам будет очень-очень вкусно!



Если вы делаете толстую пиццу, можно сначала подпечь основу, а затем уже положить начинку. Растяните выброженное тесто в лепешку на противне, смажьте пиццу томатным соусом и дайте немного подойти. Пеките 10 минут в заранее разогретой до 240 °С духовке. Извлеките противень из духовки, разложите буженину, верните в духовку и пеките до готовности. За 5–8 минут до окончания выпечки посыпьте тертым сыром.



РЕЦЕПТЫ

Если вы приготовили нежнейшую домашнюю буженину и восхитительный молодой сыр, если у вас имеется домашний томатный соус, нет ничего проще, чем объединить все это в чудесную пиццу. Пицца, в которой все составляющие сделаны вами, — это нечто особенное!

Пицца «ВСЁ СВОЁ»

ДЛЯ БОЛЬШОЙ ПИЦЦЫ:

дрожжевое тесто для пиццы (с. 126)
6–10 ст. л. томатно-яблочного соуса (с. 154)
300–400 г буженины (с. 25)
300–400 г молодого сычужного сыра (с. 96)
щепотка сушеного базилика
или 2–3 ст. л. свежего (по желанию)
свежая руккола или другая зелень
для подачи (по желанию)
растительное масло для смазывания

- Сделайте дрожжевое тесто для пиццы и дайте ему подойти.
- Включите духовку разогреваться до 240 °С.
- Застелите противень пергаментом для выпечки и смажьте растительным маслом. Уложите тесто на противень и смазанными растительным маслом руками не спеша растяните в лепешку нужного размера. Смажьте пиццу томатно-яблочным соусом, оставляя бортики примерно 2 см.
- Если вы любите базилик, то мелко порубите свежие листья или возьмите сушеный (по сезону) и посыпьте пиццу.
- Нарежьте буженину тонкими ломтиками и разложите на пицце в один слой.
- Дайте тесту немного подойти, так чтобы бортики немного поднялись над центральной частью с начинкой. Выпекайте в разогретой духовке 10–15 минут.
- Достаньте противень с пиццей из духовки (духовку держите закрытой), посыпьте пиццу натертым на крупной терке сыром и верните противень в духовку. Пеките еще 5–8 минут до готовности теста. Сыр должен расплавиться.
- При подаче посыпьте пиццу свежей зеленью рукколы (по желанию).

Конечно, классическая пицца – из хлебного теста на дрожжах. Но если вам некогда ждать, то вот бездрожжевое тесто, которое делается очень быстро. Главную роль здесь, конечно, играет начинка.

Быстрая пицца НА ЙОГУРТЕ

ДЛЯ ТЕСТА:

2–2,5 стакана (200 мл) пшеничной муки высшего сорта

1 стакан (200 мл) домашнего йогурта (кефира, простокваши)

1 яйцо

1–2 ст. л. растительного масла

0,3 ч. л. соды

0,3 ч. л. соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:

1 ст. л. домашнего кетчупа (с. 153)

1 ст. л. сметаны

1 большой помидор

120 г куриной колбасы без оболочки (с. 41)

120 г домашней моцареллы (с. 101)

соль

молотый черный перец

орегано

ДЛЯ ПОДАЧИ:

кресс-салат или другая свежая зелень

растительное масло для смазывания формы

- Разболтайте яйцо вилкой. Добавьте растительное масло, соль, перемешайте. Влейте йогурт и перемешайте все вместе.
- Просейте 2 стакана муки вместе с содой. В несколько приемов всыпьте муку в жидкую смесь, каждый раз перемешивая, чтобы не было комочков. Тесто должно получиться,

как густая деревенская сметана, нетекучее, липкое. Если тесто получается слишком жидким, добавьте еще муки.

- Хорошенько смажьте форму для пиццы растительным маслом. Выложите тесто в форму и разровняйте его поверхность мокрой ложкой или силиконовой лопаткой.
- Посыпьте тесто сверху парой щепоток муки. Смешайте кетчуп со сметаной и аккуратно распределите по поверхности теста силиконовой лопаткой. Посыпьте сверху щепоткой орегано.
- Помидор нарежьте поперек на тонкие ломтики и распределите их по поверхности теста. Посолите и поперчите.
- Нарежьте на тонкие ломтики куриную колбасу и моцареллу, разложите сверху на пицце.
- Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.
- При подаче посыпьте кресс-салатом или другой свежей зеленью.



Для выпечки в духовке можно взять силиконовую, керамическую, стеклянную форму с бортиками диаметром 22 см. Но эту пиццу можно испечь и в сковороде на плите. Сковородку смажьте растительным маслом и начните разогревать. Выложите тесто и начинку, закройте крышкой и пеките на среднем огне до готовности.

Гамбургер по сути своей конструктор.
Меняйте составляющие и наслаждайтесь!



Как все домашнее, приготовленный вами гамбургер будет вкуснее покупного. Мягкая пышная булка, насыщенно-мясная котлета и набор овощей и соусов, любовно собранный в согласии с индивидуальным вкусом каждого едока. Не правда ли, заманчиво?

Домашний ГАМБУРГЕР

НА 2 ГАМБУРГЕРА:

2 булочки для гамбургеров (с. 125)

3 ст. л. кетчупа (с. 153) или томатно-яблочного соуса (с. 154)

2 ч. л. горчицы (с. 150)

1 маринованный огурец (с. 162)

свежая зелень (листовой салат, руккола, петрушка)

1 небольшая луковичка

1 ст. л. 6%-го уксуса

200 г свино-говяжьего фарша

соль

молотый черный перец

масло для жарки

- Луковичку нарежьте тонкими полукольцами и залейте кипятком. Через 5 минут слейте кипяток и промойте лук под струей холодной воды. Посолите, поперчите, влейте ложку уксуса, долейте немного холодной питьевой воды и оставьте мариноваться. Перед тем как класть лук в гамбургер, хорошенько отожмите его.
- Фарш посолите и поперчите. Сделайте из фарша две плоские котлеты диаметром меньше булочки, поджарьте их.
- Разрежьте обе булочки пополам по горизонтали.
- Нижнюю часть каждой булочки смажьте 1 ст. л. кетчупа или томатного соуса и 1 ч. л. горчицы. Верхнюю часть булочки смажьте 0,5 ст. л. кетчупа или томатного соуса.
- На нижнюю часть каждой булочки выложите салатный лист (рукколу, петрушку), котлету, затем несколько кружочков огурца и маринованный лук. Накройте верхней частью и слегка прижмите.

Конвертики из лаваша с мясом и овощами — отличная альтернатива бутербродам. Можно взять с собой все составляющие на пикник и, пока готовятся шашлыки, порадовать компанию шаурмой. А можно сообразить мгновенный завтрак. Почему бы и нет? Всё отменного качества, сами же делали!

Домашняя ШАУРМА

НА 2 ШАУРМЫ:

2 домашних лаваша (с. 137)

100 г домашней буженины (с. 25)

2 ст. л. корейской моркови (с. 164)

2 ст. л. мелко нашинкованной капусты

2 ст. л. домашнего майонеза (с. 149)

2 ст. л. домашнего кетчупа (с. 153)

или сливового соуса (с. 155)

1 ч. л. домашней горчицы (с. 150)

уксус

соль

сахар

огурец маринованный

- Буженину и маринованный огурец нарежьте соломкой.
- Разложите лаваш, смажьте его соусом и дайте ему немного пропитаться, чтобы стал эластичным.
- Выложите на лаваш буженину, маринованный огурец, капусту и морковь по-корейски. Выкладывайте слоями, не перемешивая. Заверните нижнюю часть лаваша на начинку, затем заверните левый и правый края, а верх конверта оставьте открытым. Сверху в открытый конвертик положите еще немного соуса.
- Нашинкованную капусту чуть сбрызните уксусом, посыпьте солью и сахаром, обомните и оставьте в миске, чтобы она обмякла и пустила сок.
- Смешайте майонез с кетчупом или со сливовым соусом и горчицей.

Вкусный соус для шаурмы получится, если в майонез добавить ложечку тертого хрена со свеклой.





«Хачапури» примерно означает «сырная лепешка», и разновидностей хачапури существует великое множество. Как и рецептов борща, нет одного абсолютно правильного, все хороши по-своему, и у каждой хозяйки может быть свой рецепт. Аджарские хачапури завоевали всеобщую любовь благодаря яркой «внешности» – изящная лодочка из теста, в центре сияет яичный желток. Хачапури по-аджарски из дрожжевого теста с домашним сыром собственного приготовления – это восхитительно вкусно!

Хачапури ПО-АДЖАРСКИ

НА 6 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

500 г пшеничной муки высшего сорта
290 мл сыворотки комнатной температуры
50 г растительного масла
1 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей

ДЛЯ НАЧИНКИ:

500 г домашнего сычужного сыра (с. 96)
50–100 мл молока
соль по вкусу
6 яиц

1 яйцо для смазывания лепешек
(по желанию)

ДЛЯ ПОДАЧИ:

60 г домашнего сливочного масла

- Для приготовления дрожжевого теста подходит любая сыворотка – кислая из-под творога, сладкая из-под сычужного сыра, сыворотка с содержанием лимонного сока

или уксуса от приготовления панира и рикотты. Тесто на любой из них получится превосходным. Не годится только сыворотка от сыра, который вы солили в зерне, поскольку трудно определить, сколько в ней соли. Подойдет и пахта. Если у вас не оказалось ни сыворотки, ни пахты, возьмите 150 мл воды и 140 мл молока или любого кисломолочного продукта. Подогрейте сыворотку или другую жидкость для приготовления теста до комнатной температуры, это удобно сделать в СВЧ на невысокой мощности.

- Замесите дрожжевое тесто вручную, в хлебопечке или при помощи миксера с насадкой «крюк». Растительное масло добавляйте в конце замеса. Дайте тесту подойти до увеличения вдвое, около 1 часа 30 минут в теплом месте. Примерно через час от начала брожения обомните тесто.
- Для начинки натрите сыр на средней терке или разомните вилкой. Начинка должна быть мягкой, для этого смешайте сыр с молоком. Посолите по вкусу.

- Застелите противень пергаментом и слегка смажьте его растительным маслом.
- Подошедшее тесто разделите на 6 одинаковых кусочков, подкатайте каждый в шар и оставьте швом вниз на 15 минут. Накройте тесто, чтобы не заветривалось.
- Раскатайте каждый шар теста в овал или прямоугольник размером примерно 25х16 см. Заверните длинные края овала к центру – раз и еще раз. Переложите заготовку на противень.
- Защипните сверху концы бортиков на 3–5 см длины и расправьте получившуюся «лодочку» в центре до ширины примерно 11 см. Выложите начинку.
- Включите духовку прогреваться до 190–200 °С.
- Дайте хачапури подойти в течение 15 минут. Перед тем как поставить в духовку, смажьте бортики разболтанным яйцом (по желанию) или обрызгайте питьевой водой из пульверизатора. Выпекайте 15–20 минут при 190–200 °С до золотистого цвета.
- Когда хачапури будут почти готовы, извлеките противень из духовки. Сделайте столовой ложкой углубление в начинке каждой лепешки и вбейте туда яйцо. Можно разделить яйцо на белок и желток и вбить только желток. А можно поместить на лепешку желток с частью белка – примерно столько, сколько уместится в половинке скорлупы. Верните противень с хачапури в духовку на несколько минут, чтобы белок схватился, а желток остался жидким.
- Хачапури едят горячими. В каждую «лодочку» положите по кусочку свежего сливочного масла. Отламывайте кусочки бортиков и обмакивайте в смесь расплавленного сыра, яйца и сливочного масла.



Хачапури по-аджарски делают с имеретинским сыром, это молодой сычужный сыр (с. 96). Домашний сыр походит как нельзя лучше. Иногда добавляют сулугуни (моцареллу). Важно, чтобы сыр в начинке плавился, поэтому адыгейский сыр, панир, домашний творог здесь не годятся.

Тонкие, эластичные и нежные блины на сыворотке идеально подходят, чтобы заворачивать в них начинку. Блины, приготовленные по этому рецепту, прекрасно сочетаются как с солеными, так и со сладкими начинками.

Блины на сыворотке С ДОМАШНИМ СЫРОМ

ДЛЯ ТЕСТА:

400 г пшеничной муки высшего сорта

250 мл кислой сыворотки

250 мл молока

250 мл воды

2 яйца

3 ст. л. рафинированного
подсолнечного масла

1 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

1 ч. л. соды

50–150 мл воды дополнительно
растительное масло для жарки блинов
сливочное масло для смазывания блинов

ДЛЯ НАЧИНКИ:

250 г домашнего сыра

5 яиц

зеленый лук

домашний майонез на молоке (с. 149)

молотый черный перец

топленое сливочное масло (с. 108)
для обжаривания

Этот рецепт рассчитан на кислую сыворотку от приготовления творога. От реакции соды с кислотой выделится углекислый газ, который обеспечит дырочки, – блины получатся «кружевными». Если сыворотка сильно кислая, возьмите 250 мл сыворотки и 250 мл воды,

как указано в рецепте. Если сыворотка слабо кислая, возьмите 500 мл сыворотки. Можете обойтись без сыворотки, сделать блины на молоке с водой, в этом случае замените соду пекарским порошком – разрыхлителем.

- Яйца, соль, сахар, соду, подсолнечное масло и 250 мл молока хорошенько перемешайте при помощи венчика или миксера.
- Добавьте муку и смешайте тесто – миксером или вручную, растирая деревянной ложкой или силиконовой лопаткой.
- Густое тесто разведите 250 мл сыворотки + 250 мл воды. Подливайте жидкость постепенно, каждый раз перемешивая тесто. Так у вас получится тесто без комочков. Эту задачу опять-таки можно осуществить вручную, а можно довериться миксеру.
- Дополнительное количество воды (от 50 до 150 мл) понадобится вам, чтобы разводить тесто в процессе, так как со временем оно загустевает.
- Если в тесте все-таки попадаются комочки, перелейте его в другую посуду через дуршлаг с мелкими отверстиями.
- Дайте тесту постоять 20–30 минут.



- Хорошо разогрейте сковородку для блинов и смажьте минимальным количеством растительного масла при помощи кисточки или бумажной салфетки.
- Зачерпните тесто половником и вылейте на разогретую сковороду тонким слоем.
- Когда тесто схватится, а по краю блин станет подрумяниваться, подденьте край лопаточкой и переверните блин на другую сторону. С другой стороны блин печется очень быстро. В принципе, для блинов с начинкой достаточно подрумянить блины только с одной стороны.
- Складывайте блины стопкой на плоскую тарелку и смазывайте каждый горячий блин кусочком сливочного масла, чтобы они не слипались.
- Для начинки возьмите любой домашний сыр – сычужный (с. 96), адыгейский (с. 86), панир (с. 90) или их сочетание.
- Сварите яйца вкрутую.
- Разомните вилкой яйца и домашний сыр или натрите на крупной терке.
- Порубите свежий зеленый лук (по вкусу) и добавьте в начинку. Если нет зеленого лука, можно добавить в начинку пару зубчиков чеснока, пропущенных через пресс.
- Заправьте начинку домашним майонезом. Досолите, если нужно, и поперчите по вкусу.
- На каждый блин положите начинку и заверните конвертом.
- И последняя завершающая нота – обжарьте блины с начинкой на небольшом количестве топленого сливочного масла.

Начинкам для блинов несть числа, и у вас наверняка есть любимые варианты. Взгляните на них новым взглядом: какие составляющие вы можете заменить на домашние? Например, сливочный сыр, соленый лосось, укроп – эта начинка вкуснее и проще с домашним маскарпоне!

Прессованный панир хорош тем, что не плавится, а значит, его можно жарить. В индийской кухне, откуда происходит панир, существует множество вариаций жареного панира с овощами. А вы можете придумать еще одну, по своему вкусу.

Жареный панир С ОВОЩАМИ

350 г панира (с. 90)
50 г топленого масла (с. 108)
2 больших помидора (250 г)
1 большой сладкий перец (150 г)
1 большая луковица (120 г)
1 зубчик чеснока
1 ч. л. молотого кориандра
1 ч. л. молотой паприки
свежая зелень кинзы или петрушки
лимонный сок по вкусу
соль

- Мелко нарежьте лук и чеснок. Помидоры нарежьте ломтиками, очищенный сладкий перец – соломкой.
- В большой сковороде растопите половину масла на небольшом огне. Добавьте чеснок, кориандр и паприку, перемешайте и прогрейте полминуты.
- Увеличьте огонь, добавьте лук и щепотку соли. Готовьте, постоянно помешивая, до золотистости лука.
- Положите нарезанные помидоры, накройте крышкой, снова уменьшите огонь и готовьте 20 минут.
- Нарежьте панир кубиками со стороной 1 см.
- В другой сковороде на сильном огне растопите вторую половину топленого масла. Всыпьте панир, подождите полминуты и начните перемешивать. Обжарьте панир с нескольких сторон.
- Добавьте к томатам сладкий перец, увеличьте огонь и готовьте до размягчения перца. Если мало жидкости, добавьте кипятка.
- Добавьте панир, все перемешайте и готовьте одну минуту.
- Сбрызните лимонным соком, досолите по вкусу, украсьте свежей зеленью и сразу подавайте.

В индийской кухне используется не чеснок, а специя асафетида, имеющая чесночный вкус. Достаточно добавить в это блюдо вместо чеснока одну щепотку асафетиды.





Обычная домашняя лапша или ресторанное блюдо?
Все зависит от того, что вы к ней добавите.

Лапша с балыком И СЫРНЫМ СОУСОМ

250 г домашней лапши (с. 138)
150 г балыка из куриной грудки (с. 32)
150 г домашнего сычужного сыра (с. 96)
40 г сливочного (с. 106)
или топленого масла (с. 108)
200 мл сливок жирностью не менее 20%
1 маленькая луковича
1 зубчик чеснока
соль, молотый черный перец

- Отварите домашнюю лапшу в подсоленной воде.
- Куриный балык слегка подморозьте и острым ножом нарежьте очень тонкими, почти прозрачными ломтиками.
- Лук нарежьте мелко. Чеснок пропустите через пресс.
- Растопите масло в сковороде на небольшом огне. Добавьте лук и томите до прозрачности.
- Влейте сливки и помешивайте, пока соус не начнет густеть. Добавьте соль, чеснок и тертый сыр. Готовьте, помешивая, 3–5 минут.
- Выложите в соус готовую лапшу, ломтики балыка, перемешайте и немедленно подавайте.

Можно добавить в соус мелко нарубленную свежую зелень.



Очень вкусная закуска готовится на удивление просто. Презентуйте баночку домашнего маринованного сыра друзьям. От такого гостинца никто не откажется!

Маринованный сыр с вялеными помидорами

200 г домашнего сычужного сыра (с. 96)
10–12 шт. вяленых помидоров (с. 158)
оливковое масло extra virgin
рафинированное подсолнечное масло
орегано (розмарин, тимьян, прованские травы)
розовый, белый, черный перец горошком

- Нарежьте свежий отпрессованный сыр кубиками со стороной 1 см.
- Уложите в баночку слоями сыр и вяленые помидоры, пересыпая сушеными пряными травами по вкусу и добавляя горошины перца.
- Залейте смесью оливкового и рафинированного подсолнечного масла в соотношении 1:4 или маслом, в котором хранились помидоры.
- Закройте баночку и поставьте в холодильник на несколько дней.

УКАЗАТЕЛЬ

Балык из куриной грудки

Лапша с балыком и сырным соусом 185

Булочка для гамбургера

Домашний гамбургер 173

Буженина

Пицца «Всё своё» 169

Домашняя шаурма 174

Ванильный сахар

Сахарные плюшки 133

Вино красное сухое

Вяленое мясо 36

Вишня (лист)

Маринованные помидоры 161

Маринованные огурцы 162

Говядина

Вяленое мясо 36

Джерки 39

Колбаса вареная 50

Колбаса сыровяленая 59

Горчица (порошок/семена)

Домашний майонез 149

Домашняя горчица 150

Маринованные помидоры 161

Быстрые маринованные шампиньоны 165

Домашний гамбургер 173

Домашняя шаурма 174

Дрожжи (сухие/свежие)

Пшеничный хлеб 121

Пшенично-ржаной хлеб 122

Булочки для гамбургеров 125

Дрожжевое тесто для пиццы 126

Сахарные плюшки 133

Пирожки дрожжевые 134

Хлебный квас 142

Хачапури по-аджарски 177

Зелень свежая или сушеная (тмин/

майоран/базилик/тимьян/розмарин/

укроп/петрушка/кинза)

Буженина из свиной шеи 25

Колбаса сыровяленая 59

Чебуреки 129

Сливовый соус 155

Пикантный томатный джем 157

Вяленые помидоры и сливы 158

Маринованные помидоры 161

Маринованные огурцы 162

Пицца «Всё своё» 169

Домашний гамбургер 173

Жареный панир с овощами 182

Лапша с балыком и сырным соусом 185

Маринованный сыр с вялеными

помидорами 187

Йогурт (домашний)

Йогурт 78

Греческий йогурт и творожок 79

Творог классический 81

Творог быстрый 83

Сычужный сыр 96

Пирожки дрожжевые 134

Быстрая пицца на йогурте 170

Капуста

Домашняя шаурма 174

Кефир

Творог классический 81

Творог быстрый 83

Быстрая пицца на йогурте 170

Кислота лимонная

Панир 90

Маскарпоне 92

Моцарелла 101

Рикотта 104

Колбаса куриная без оболочки

Быстрая пицца на йогурте 170

Коньяк

Вяленое мясо 36

Деревенская свиная колбаса 44

Колбаса сыровяленая 59

Крупа манная

Куриная колбаса без оболочки 41

Кунжут

Булочки для гамбургеров 125

Лаваш

Домашняя шаурма 174

Лапша домашняя

Лапша с балыком и сырным соусом 185

Лимон

Пикантный томатный джем 157

Лук (репчатый/зеленый)

Чебуреки 129

Маринованные помидоры 161

Маринованные огурцы 162

Домашний гамбургер 173

Блины на сыворотке с домашним

сыром 179

Жареный панир с овощами 182

Лапша с балыком и сырным соусом 185

Луковая шелуха

Грудинка в луковой шелухе 28

Маргарин

Пшеничный хлеб 121

Пшенично-ржаной хлеб 122

Домашняя горчица 150

Мед

Домашняя горчица 150

Молоко

Йогурт 78

Творог быстрый 83

Адыгейский сыр 86

Панир 90

Сычужный сыр 96

Моцарелла 101

Пирожки дрожжевые 134

Домашний майонез 149

Хачапури по-аджарски 177

Блины на сыворотке с домашним

сыром 179

Морковь (свежая/по-корейски)

Куриная колбаса без оболочки 41

Томатно-яблочный соус 154

Морковь по-корейски 164

Домашняя шаурма 174

Мука (пшеничная/ржаная

обдирная)

Пшеничный хлеб 121

Пшенично-ржаной хлеб 122

Булочки для гамбургеров 125

Дрожжевое тесто для пиццы 126

Чебуреки 129

Сахарные плюшки 133

Пирожки дрожжевые 134

Лаваш 137

Лапша домашняя 138

Мягкое печенье из хлебных крошек 141

Быстрая пицца на йогурте 170

Хачапури по-аджарски 177

Блины на сыворотке с домашним

сыром 179

Мясо индейки

Джерки 39

Мясо курицы

Балык из куриной грудки 32

Куриная колбаса без оболочки 41

Куриные колбаски для жарки 49

Колбаса ветчинная 55

Огурец (свежий/маринованный)

Маринованные огурцы 162

Домашний гамбургер 173

Домашняя шаурма 174

Орех мускатный

Буженина из свиной шеи 25

Грудинка в луковой шелухе 28

Балык из куриной грудки 32

Куриная колбаса без оболочки 41

Куриные колбаски для жарки 49

Колбаса вареная 50

Колбаса ветчинная 55

Ветчина рубленая 56
Колбаса сыровяленая 59
Мягкое печенье из хлебных крошек 141

Паприка (молотая)

Буженина из свиной шеи 25
Грудинка в луковой шелухе 28
Балык из куриной грудки 32
Куриная колбаса без оболочки 41
Жареный панир с овощами 182

Пахта

Булочки для гамбургеров 125

Пектин

Пикантный томатный джем 157

Перец (черный/красный/душистый/ белый/розовый/жгучий/молотый/ горошек)

Буженина из свиной шеи 25
Грудинка в луковой шелухе 28
Балык из куриной грудки 32
Вяленое мясо 36
Джерки 39
Куриная колбаса без оболочки 41
Деревенская свиная колбаса 44
Куриные колбаски для жарки 49
Колбаса вареная 50
Колбаса ветчинная 55
Ветчина рубленая 56
Колбаса сыровяленая 59
Чебуреки 129
Домашний кетчуп 153
Сливовый соус 155
Маринованные помидоры 161
Маринованные огурцы 162
Морковь по-корейски 164
Быстрые маринованные шампиньоны 165
Быстрая пицца на йогурте 170
Домашний гамбургер 173
Блины на сыворотке с домашним
сыром 179
Лапша с балыком и сырным соусом 185
Маринованный сыр с вялеными
помидорами 187

Перец свежий (сладкий/острый/ жгучий)

Томатно-яблочный соус 154
Маринованные огурцы 162
Жареный панир с овощами 182

Помидоры (свежие/вяленые)

Домашний кетчуп 153
Томатно-яблочный соус 154
Пикантный томатный джем 157
Вяленые помидоры и сливы 158
Маринованные помидоры 161
Быстрая пицца на йогурте 170
Жареный панир с овощами 182
Маринованный сыр с вялеными
помидорами 187

Простокваша

Творог классический 81
Творог быстрый 83
Адыгейский сыр 86

Сычужный сыр 96

Быстрая пицца на йогурте 170

Пряности сухие (кориандр/ лавровый лист/хмели-сунели/ прованские травы/гвоздика/ корица/орегано/кориандр)

Буженина из свиной шеи 25
Грудинка в луковой шелухе 28
Балык из куриной грудки 32
Вяленое мясо 36
Куриная колбаса без оболочки 41
Деревенская свиная колбаса 44
Куриные колбаски для жарки 49
Колбаса вареная 50
Колбаса ветчинная 55
Плавленный сыр 84
Мягкое печенье из хлебных крошек 141
Домашний кетчуп 153
Сливовый соус 155
Вяленые помидоры и сливы 158
Маринованные помидоры 161
Маринованные огурцы 162
Морковь по-корейски 164
Быстрые маринованные шампиньоны 165
Быстрая пицца на йогурте 170
Жареный панир с овощами 182
Маринованный сыр с вялеными
помидорами 187

Растительное масло (подсолнечное/ оливковое)

Буженина из свиной шеи 25
Пшенично-ржаной хлеб 122
Булочки для гамбургеров 125
Дрожжевое тесто для пиццы 126
Чебуреки 129
Сахарные плюшки 133
Пирожки дрожжевые 134
Лаваш 137
Лапша домашняя 138
Домашний майонез 149
Домашняя горчица 150
Томатно-яблочный соус 154
Вяленые помидоры и сливы 158
Морковь по-корейски 164
Быстрые маринованные шампиньоны 165
Пицца «Всё своё» 169
Быстрая пицца на йогурте 170
Домашний гамбургер 173
Хачапури по-аджарски 177
Блины на сыворотке с домашним
сыром 179
Маринованный сыр с вялеными
помидорами 187

Ром

Пикантный томатный джем 157

Салат (руккола/кресс-салат/ листовой)

Пицца «Всё своё» 169
Быстрая пицца на йогурте 170
Домашний гамбургер 173

Сахар

Балык из куриной грудки 32
Вяленое мясо 36
Джерки 39
Пшеничный хлеб 121
Булочки для гамбургеров 125
Дрожжевое тесто для пиццы 126
Сахарные плюшки 133
Пирожки дрожжевые 134
Мягкое печенье из хлебных крошек 141
Хлебный квас 142
Домашняя горчица 150
Домашний кетчуп 153
Томатно-яблочный соус 154
Сливовый соус 155
Пикантный томатный джем 157
Маринованные помидоры 161
Маринованные огурцы 162
Морковь по-корейски 164
Быстрые маринованные шампиньоны 165
Домашняя шаурма 174
Хачапури по-аджарски 177
Блины на сыворотке с домашним
сыром 179

Свинина

Буженина из свиной шеи 25
Грудинка в луковой шелухе 28
Бекон 31
Деревенская свиная колбаса 44
Колбаса вареная 50
Колбаса ветчинная 55
Ветчина рубленая 56
Колбаса сыровяленая 59

Слива

Сливовый соус 155
Вяленые помидоры и сливы 158

Сливки

Куриная колбаса без оболочки 41
Куриные колбаски для жарки 49
Маскарпоне 92
Сливочное масло 106
Лапша с балыком и сырным соусом 185
Сливочное (топленое) масло
Плавленный сыр 84
Топленое масло 108
Булочки для гамбургеров 125
Сахарные плюшки 133
Мягкое печенье из хлебных крошек 141
Блины на сыворотке с домашним
сыром 179

Жареный панир с овощами 182
Лапша с балыком и сырным соусом 185
Сметана
Сычужный сыр 96
Быстрая пицца на йогурте 170
Смородина (лист)
Маринованные помидоры 161
Маринованные огурцы 162
Сода пищевая
Плавленный сыр 84
Быстрая пицца на йогурте 170
Блины на сыворотке с домашним сыром 179
Сок лимонный
Джерки 39
Панир 90
Маскарпоне 92
Домашний майонез 149
Жареный панир с овощами 182
Солод ржаной красный
Хлебный квас 142
Соль (поваренная/морская/нитритная)
Буженина из свиной шеи 25
Грудинка в луковой шелухе 28
Бекон 31
Балык из куриной грудки 32
Вяленое мясо 36
Куриная колбаса без оболочки 41
Деревенская свиная колбаса 44
Куриные колбаски для жарки 49
Колбаса вареная 50
Колбаса ветчинная 55
Ветчина рубленая 56
Колбаса сыровяленая 59
Плавленный сыр 84
Адыгейский сыр 86
Панир 90
Сычужный сыр 96
Пшеничный хлеб 121
Пшенично-ржаной хлеб 122
Булочки для гамбургеров 125
Дрожжевое тесто для пиццы 126
Чебуреки 129
Сахарные плюшки 133
Пирожки дрожжевые 134
Лаваш 137
Лапша домашняя 138
Мягкое печенье из хлебных крошек 141
Домашний майонез 149
Домашняя горчица 150
Домашний кетчуп 153
Томатно-яблочный соус 154
Сливовый соус 155
Вяленые помидоры и сливы 158
Маринованные помидоры 161
Маринованные огурцы 162

Морковь по-корейски 164
Быстрые маринованные шампиньоны 165
Быстрая пицца на йогурте 170
Домашний гамбургер 173
Домашняя шаурма 174
Хачапури по-аджарски 177
Блины на сыворотке с домашним сыром 179
Жареный панир с овощами 182
Лапша с балыком и сырным соусом 185
Соус (соевый/томатно-яблочный/кетчуп домашний/майонез домашний/сливовый)
Джерки 39
Пицца «Всё своё» 169
Быстрая пицца на йогурте 170
Домашний гамбургер 173
Домашняя шаурма 174
Блины на сыворотке с домашним сыром 179
Сыворотка
Адыгейский сыр 86
Рикотта 104
Пшеничный хлеб 121
Сахарные плюшки 133
Пирожки дрожжевые 134
Хачапури по-аджарски 177
Блины на сыворотке с домашним сыром 179
Сыр (сычужный/моцарелла/панир)
Пицца «Всё своё» 169
Быстрая пицца на йогурте 170
Хачапури по-аджарски 177
Блины на сыворотке с домашним сыром 179
Жареный панир с овощами 182
Лапша с балыком и сырным соусом 185
Маринованный сыр с вялеными помидорами 187
Сычужный фермент(реннин «Мейто» в порошке или жидкий)
Сычужный сыр 96
Моцарелла 101
Творог
Плавленный сыр 84
Телятина
Джерки 39
Колбаса вареная 50
Тесто (дрожжевое для пиццы)
Пицца «Всё своё» 169
Уксус (виноградный/винный/яблочный/столовый)
Джерки 39
Панир 90
Домашний майонез 149
Домашняя горчица 150
Домашний кетчуп 153

Сливовый соус 155
Маринованные помидоры 161
Маринованные огурцы 162
Морковь по-корейски 164
Быстрые маринованные шампиньоны 165
Домашний гамбургер 173
Домашняя шаурма 174
Фарш свино-говяжий
Чебуреки 129
Домашний гамбургер 173
Хлебные крошки (сухарики)
Мягкое печенье из хлебных крошек 141
Хлебный квас 142
Хрен (лист)
Маринованные помидоры 161
Маринованные огурцы 162
Черева свиная
Деревенская свиная колбаса 44
Куриные колбаски для жарки 49
Колбаса вареная 50
Колбаса ветчинная 55
Колбаса сыровяленая 59
Чеснок (свежий/сушеный/гранулированный)
Грудинка в луковой шелухе 28
Джерки 39
Куриная колбаса без оболочки 41
Деревенская свиная колбаса 44
Колбаса ветчинная 55
Ветчина рубленая 56
Сливовый соус 155
Маринованные огурцы 162
Морковь по-корейски 164
Жареный панир с овощами 182
Лапша с балыком и сырным соусом 185
Шампиньоны
Быстрые маринованные шампиньоны 165
Яблоко
Томатно-яблочный соус 154
Яйцо (куриное/перепелиное)
Куриная колбаса без оболочки 41
Булочки для гамбургеров 125
Пирожки дрожжевые 134
Лапша домашняя 138
Мягкое печенье из хлебных крошек 141
Домашний майонез 149
Быстрая пицца на йогурте 170
Хачапури по-аджарски 177
Блины на сыворотке с домашним сыром 179

ПОПУЛЯРНАЯ АВТОРСКАЯ СЕРИЯ «ИНСТАКУЛИНАРИЯ»

АВТОРЫ:

ИЗВЕСТНЫЕ ИНСТАГРАМ-БЛОГЕРЫ,
ФУД-ФОТОГРАФЫ, УВЛЕЧЕННЫЕ КУЛИНАРЫ.

АНАСТАСИЯ ЗУРАБОВА



ТАТА ЧЕРВОННАЯ



АНАСТАСИЯ
ПОНЕДЕЛЬНИК



ОЛЕСЯ КУПРИН

ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ СЕРИЯ ОТ БЛОГЕРОВ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

ПРОСТЫЕ ПРОВЕРЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ С ПОТРЯСАЮЩИМИ
ФОТОГРАФИЯМИ И УНИКАЛЬНЫМ ДИЗАЙНОМ

#инстакулинария

Китаева, Анна.

К45 **Всё своё** : домашние деликатесы/ Анна Китаева. – Москва :
Издательство «Э», 2018. – 192 с. : ил. – (Кулинарные книги Анны
Китаевой).

Домашняя еда всегда вкуснее и полезнее любой покупной – это знает каждый. Но ведь такие продукты, как колбасы, вяленое мясо, сыры или хлеб, наверняка слишком сложны для приготовления! Вы до сих пор так думаете? И совершенно зря! Анна Китаева, автор бестселлеров «Я и моя мультиварка» и «Я и моя хлебопечка», докажет, что все намного проще, чем кажется. Любой хозяйке под силу заменить покупную еду домашней, от копченых колбас до соусов! Главное – знание правильной технологии и желание сохранить здоровье и прекрасное самочувствие на долгие годы.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-81104-5

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ АННЫ КИТАЕВОЙ

Китаева Анна

ВСЁ СВОЁ

Домашние деликатесы

Дизайн *Ю. Анохина*

Технический редактор *Т. Анохина*

Корректор *Л. Воробьева*

Препресс *А. Бельтиков*

Ответственный редактор *А. Братушева*

Художественный редактор *Е. Мишина*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

empisch, Madeleine Steinbach, Bychukhin Olexandr, gostua, Olga Soloveva, Valentyn Volkov, Jiri Hera, istetiana, elena moiseeva, kanvisstyle, Oleksandr Rybitskiy, Yulia Davidovich, nontthepcool, sociologas, Krasovski Dmitri, 13Smile, Abbie, Africa Studio, Shebeko, showcake, Dani Vincek / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 05.12.2017.

Формат 84x108¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. печ. л. 20, 16.

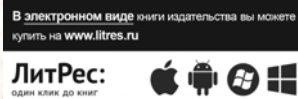
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-81104-5



9 785699 811045 >



КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:

<https://eksmo.ru/b2b/>

Звоните по телефону:


+7 495 411-68-59, доб. 2261

ВАШ ЛОГОТИП
НА ОБЛОЖКЕ



ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ

ОБРАЩЕНИЕ
К КЛИЕНТАМ
НА ОБЛОЖКЕ



Нет никакой тайны в приготовлении колбасы, сыра, хлеба. Секретов – множество, как всегда в кулинарном деле, важных мелочей – уйма, но тайны никакой нет. Главное – захотеть.


Домашние деликатесы вкуснее своих магазинных аналогов и не содержат ничего лишнего. Если вы увлечены кулинарией, вам, безусловно, будет интересно их приготовить. И вы удивитесь, насколько это на самом деле просто! Стоит только начать, и сложное на поверку оказывается простым.

Мои шаги на кулинарном пути отмечены книгами. Они все разные, они не повторяют друг друга. Книга, которую вы держите в руках, восьмая по счету. Каждый раз мной двигало сначала любопытство в освоении новых кулинарных просторов, а затем желание поделиться своим знанием с вами, дорогие мои читатели.

Однажды утром, намазывая масло на хлеб и выбирая, что положить на бутерброд – кусочек сыра или ломтик ветчины, – я вдруг поняла, что среди этих продуктов нет покупных. Всё своё!

Пусть у вас тоже так получится. Готовьте домашние деликатесы, друзья, пеките хлеб, делайте сыры и колбасы. Вкусных вам открытий!

Анна Китаева



ISBN 978-5-699-81104-5



9 785699 811045 >

Хлеб•соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ