

ЕЛЕНА СКРИПКО

мировая колбаса



КАК ДЕЛАТЬ ДОМАШНЮЮ КОЛБАСУ,
СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

ПОДРОБНЫЕ ШАГИ



ЕЛЕНА СКРИПКО

мировая колбаса





ЕЛЕНА СКРИПКО

мировая колбаса



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



Москва
2016

Содержание



Куриная колбаса с картофелем, с. 16



Украинская домашняя колбаса с чесноком, с. 19



Венгерская пряная колбаса, с. 22



Колбаса из свинины и печенки с томатами, с. 26



Сальтисон, с. 30



Колбаса с черносливом, с. 33



Мраморная колбаса с яблоками, с. 36



Пикантная ветчина, с. 40



Сундэ, с. 42



Закусочная колбаса из сала с чесноком, с. 52



Праздничная колбаса, с. 45



Кровяная колбаса с языком, с. 48



Печеночная колбаса, с. 55



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



Осбан, с. 58



Чоризо по-мексикански, с. 66



Колбаски с гречкой и травами, с. 69



Рисовые колбаски с печенкой, с. 72



Острые колбаски мергез, с. 76



Сыровяленые колбаски с кунжутом, с. 80



Кнуты к пиву, с. 83



Суджук, с. 86



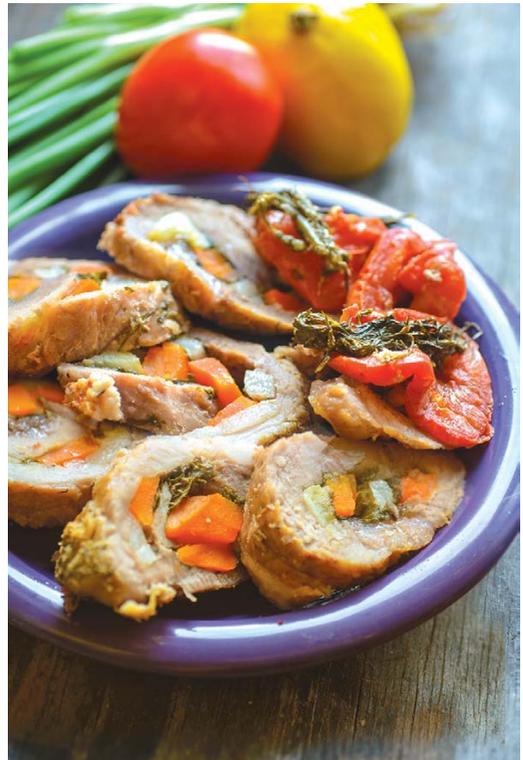
Диетические сосиски из индейки на пару, с. 89



«Яйца дракона», с. 92



Сливочные сардельки, с. 95



Рулеты из свинины, с. 101



Колбасный печеночный паштет, с. 98



Рулет из сала с чесноком, с. 104



Слоеное закусочное сало, с. 106



Мраморный мясной орех, с. 108

условные обозначения



время приготовления



диетическое блюдо



птица



овощи / фрукты



количество порций



подходит для детей



мясо



острое

КАЛОРИЙНОСТЬ:



низкая



средняя



высокая

Вступление



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

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

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

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

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

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

выбор мяса

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

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

измельчение мяса

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



фото 1. Виды мяса для изготовления колбасных изделий



фото 2. Мясной фарш

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

пряности

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



фото 3. Пряности

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

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

НИТРИТНАЯ СОЛЬ

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

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

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

ВЫМЕШИВАНИЕ ФАРША

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

ОБОЛОЧКА

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



фото 4. Фарш с нитритной солью

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

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



фото 5. Вымешивание фарша



фото 6. *Виды оболочек для колбасы*

Ее можно найти на рынке в мясных отделах, но легче заказать просоленную в интернет-магазинах. Просоленную черева уже очищенная, и с ней нет никаких хлопот. Единственное, что нужно, – это замочить ее на 20 минут в теплой воде и промыть от соли снаружи и изнутри (чтобы промыть изнутри, наденьте ее на кран и пропустите через нее воду).



фото 7. *Насадка для колбасы*

В одних рецептах указан калибр черевы, а в других – нет. Если в рецепте он не указан, это говорит о том, что вы можете взять любую. Будет ваша колбаса толще или тоньше – решать вам. Например, говяжью череву можно купить в двух вариантах, с калибром 38/40 мм или 40/43 мм. Калибр свиной черевы тоже приблизительно такой же – 38/40 мм или 40/42 мм. Стандартный калибр бараньей черевы – 22/24 мм. Набивать оболочку можно вручную, через мясорубку с помощью насадки для колбасы или сосисок (фото 7).

созревание

Некоторые колбасы требуют времени на созревание, в результате которого они приобретают необходимый нам ветчинный вкус. Созревают такие колбасы в холодильнике от нескольких часов до суток. Если созревание колбасы необходимо, это указано в рецепте.

термообработка

Это тот этап, когда ваша домашняя колбаса превращается в изысканное кушанье. Вы можете варить колбасу, жарить на сковороде или гриле, запекать в духовке или варить на пару. В большинстве случаев при термообработке важно соблюдать правило медленного нагрева. Это значит, что при варке колбасу кладем в холодную воду и медленно нагреваем. Батоны с фаршем помещаем в холодную духовку и выставляем температуру не больше 90 °С. Температура готовности мяса, птицы, рыбы – 70–80–85 °С соответственно, то есть такая температура должна быть внутри колбасного батона. Ее достаточно, чтобы белок свернулся. Все колбасы, которые мы покупаем в магазине, варят или запекают именно при таком температурном режиме. Обратите внимание! При варке вода никогда не должна кипеть, а лишь слегка подрагивать. Вы же не хотите, чтобы колбаса превратилась в сухую котлетную массу?

охлаждение

Некоторые колбасы требуют быстрого охлаждения после варки в воде или на пару, а некоторые – нет. В каждом рецепте вы увидите четкие указания по этому поводу. Часто после охлаждения колбасы ее нужно убрать на 12 часов или на сутки в холодильник, для того чтобы раскрылся аромат пряностей.

И ПОСЛЕДНЕЕ, САМОЕ ВАЖНОЕ. ГОТОВЬТЕ С ЛЮБОВЬЮ, НЕ БОЙТЕСЬ ИМПРОВИЗИРОВАТЬ, ДОБАВЛЯТЬ В РЕЦЕПТ ЧТО-ТО СВОЕ. РЕЦЕПТОВ МНОЖЕСТВО, И ОНИ ВСЕ БЫЛИ ПРИДУМАНЫ ЛЮДЬМИ, ТАКИМИ КАК МЫ С ВАМИ.



фото 8. Созревание колбасы

НЕКОТОРЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ СОВЕДУЮТ НЕ ПРОКАЛЫВАТЬ ОБОЛОЧКУ ПЕРЕД ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКОЙ КОЛБАС, НЕ ЖАРИТЬ СЫРЫЕ КОЛБАСКИ НА СКОВОРОДЕ И НЕ МАРИНОВАТЬ ИХ В КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ. В МУСУЛЬМАНСКИХ СТРАНАХ КОЛБАСЫ ВСЕГДА ПОДАЮТСЯ ТОЛЬКО В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ, ТАК КАК ПРИ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ТОЛЬКО ГОВЯЖИЙ ИЛИ БАРАНИЙ ЖИР.





рецепты



Куриная колбаса с картофелем



6 1 ч
порций 30 мин



ДАЖЕ НЕ ЗНАЮ, КАК ВАМ ОПИСАТЬ, НАСКОЛЬКО ВКУСНОЕ ЭТО БЛЮДО!
Но все логично – если берутся курица и картофель, то как может быть по-другому?
Такие колбаски разлетятся у вас очень быстро, и вы пожалеете, почему не сделали их больше.

понадобится:

- мякоть куриных окорочков 800 г
- куриные потроха (желудки, сердечки) 200 г
- картофель 300 г
- репчатый лук 3 шт.
- чеснок 7 зубчиков
- петрушка 1 пучок
- молотый черный перец 1 ч. ложка
- молотый мускатный орех ½ ч. ложки
- соль 1 ст. ложка
- свиная черева

как готовить:

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ВКУСНОЙ КОЛБАСЫ?
ВКУСНАЯ НАЧИНКА. И ИМЕННО О НЕЙ МЫ
СЕЙЧАС И ПОГОВОРИМ.

1 Картофель очистите и нарежьте мелкими кубиками.

2 В рецепте я использовала куриные окорочка, мясо которых более сочное и «цветное», благодаря чему колбаса будет красиво выглядеть на разрезе. Мякоть окорочков нарежьте кусочками примерно 2×2 см. Еще лучше колбаса будет смотреться на разрезе, если в фарш вы добавите нарезанные куриные сердечки и желудки.

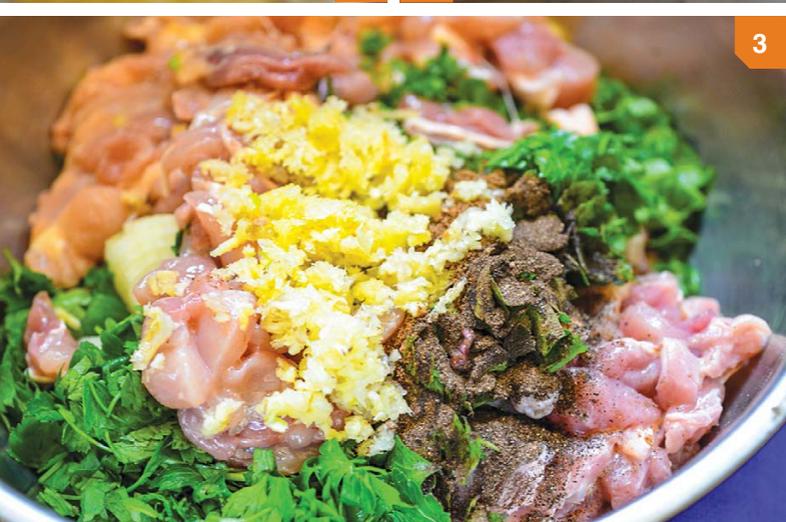
3 В миску уложите нарезанный картофель, куриные потроха и мелко нарезанный лук. Добавьте мелко рубленную петрушку. Если у вас есть укроп и базилик, то смело добавляйте их к петрушке. Зелень такой колбасе не помешает, даже если вы положите не один, а два пучка. Колбаса получится вкуснее. Добавьте мускатный орех и молотый черный перец. Именно эти пряности необходимы для классического сочетания картофель–курица. Добавьте мелко нарезанный или пропущенный через пресс чеснок.

4 Теперь можно посолить и хорошо размешать фарш, чтобы равномерно распределилась соль.

5 Подготовьте череву. Для этого залейте ее теплой водой, промойте от соли. Минут на 15–20 оставьте в воде, чтобы она набухла. Затем промойте внутреннюю



В холодном виде на следующий день колбасу будет очень легко нарезать, но вы это увидите только если она у вас останется до следующего дня. Мне пришлось спрятать две колбаски, чтобы сфотографировать их утром.





5



6



7

часть проточной водой, надев череву на кран.

6 Набейте фаршем череву, предварительно разрезав ее на куски длиной 60–80 см. Свяжите концы каждой колбаски узелком или перевяжите нитью. Уложите колбасы в пароварку. Обязательно нужно проколоть череву в нескольких местах вдоль всей колбасы, чтобы выпустить воздух.

7 Закройте пароварку крышкой и готовьте колбасу 1 час. Именно варка на пару сохраняет весь вкус и аромат в оболочке. По желанию готовую колбасу можно обжарить на сковороде или запечь в духовке. Я не обжаривала и не запекала, колбаса и так получается вкусной.



Вот так выглядит колбаса сразу из пароварки, еще горячая.

... Тиха украинская ночь.
Прозрачно небо. Звезды блещут...
А. С. Пушкин. Полтава

Украинская домашняя колбаса с чесноком



НЕ МОГУ НЕ ПРОЦИТИРОВАТЬ РУССКОГО КЛАССИКА, НАЧИНАЯ СВОЙ РАССКАЗ О СЛЕДУЮЩЕМ РЕЦЕПТЕ. Украинская кухня всегда славилась своими вкусными блюдами, я бы сказала даже культовыми, если можно так выразиться о еде.

Ассоциативно воображение рисует что-то из «Вечеров на хуторе близ Диканьки» Н. В. Гоголя с его смачным описанием украинских блюд. Кстати, все мы помним (а тому, кто не очень, могу напомнить), что Гоголь очень неплохо разбирался в тонкостях украинской кухни, и эта знаменитая украинская колбаса, о которой пойдет речь, присутствует почти в каждом его произведении. Старинный украинский рецепт абсолютно прост. Он не включает в себя сложных и незнакомых ингредиентов, здесь все понятно, а самое главное, близко нам.

Несмотря на простоту приготовления, украинская домашняя колбаса с чесноком просто восхитительна! Ваши гости будут не только облизывать пальчики, они будут несказанно удивлены, что вы сами такую вкуснятину приготовили, а ваш рейтинг как домохозяйки, готовящей шедевральные блюда, будет поднят до невероятных пределов. Наверное, это один из самых древних рецептов колбас.

Как я сказала, все очень просто: свинина, соль, чеснок, черный перец и лавровый лист. Но только одно упоминание названия этой колбасы уже вызывает аппетит.

понадобится:

- свинина (нежирная) 2 кг
- свиное сало или подчеревок 500 г
- чеснок 2 головки
- молотый черный перец 1½ ч. ложки
- лавровый лист 3 шт.
- соль 25 г
- свиная черева (калибр 38/40)



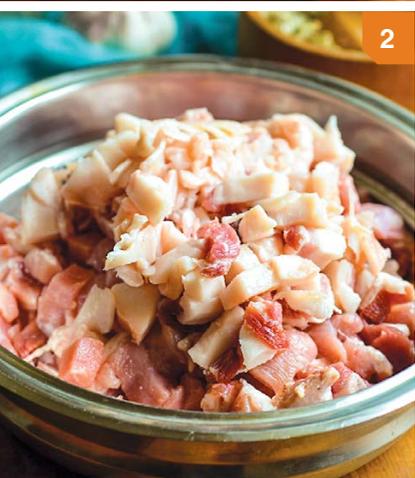


1

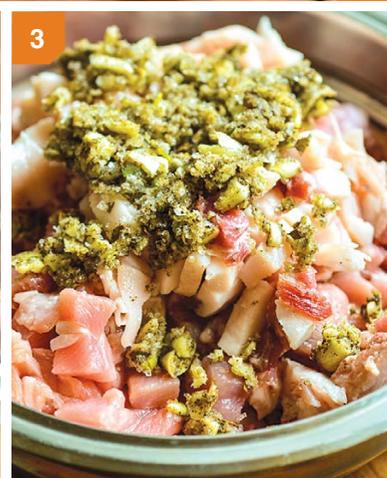
КАК ГОТОВИТЬ:

1 Всыпьте в ступку черный перец, наломайте руками лавровый лист. Добавьте очищенный и нарезанный кусочками чеснок. Всыпьте соль. Разотрите все в ступке до кашицы.

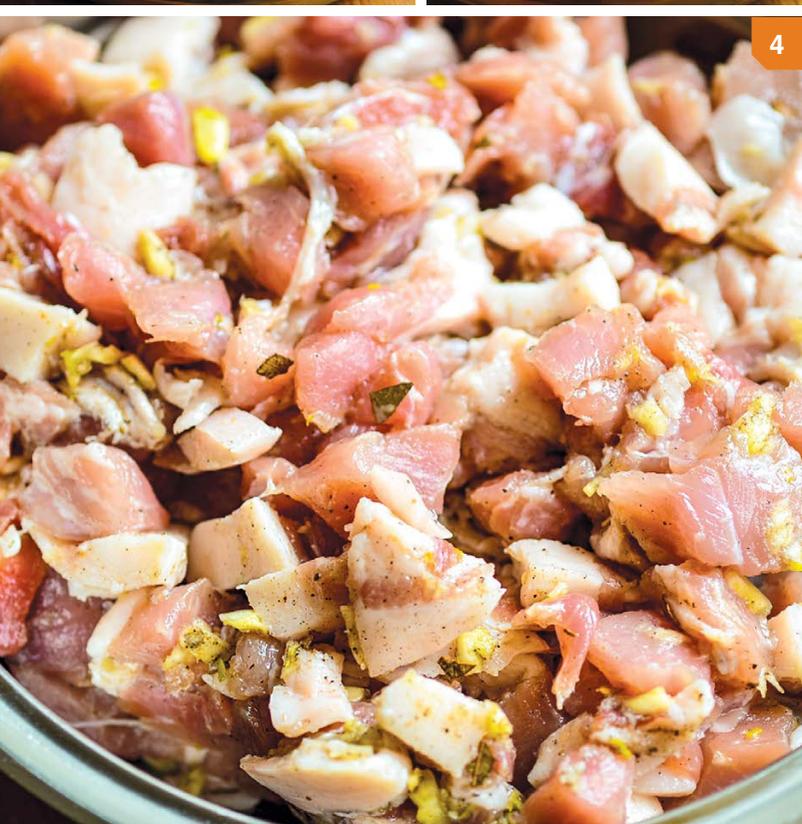
Я ВАМ ПРЕДЛОЖИЛА ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ, которым по сей день пользуются бабушки в деревнях. Можно все перемолоть в блендере, что будет удобнее, но если хотите получить вкус настоящей украинской жареной колбасы, то разотрите все в ступке.



2



3



4

2 Свинину нарежьте кубиками 1×1 см. Это очень важный момент. Мясо нужно именно нарезать вручную. Добавьте нарезанное кубиками 1×1 см сало или подчеревок. Если у вас жирная свинина, то сало дополнительно добавлять не следует, и этот шаг можно опустить.

3 Добавьте к мясу подготовленную чесночную заправку.

4 Мясо хорошо перемешивайте с солью и специями в течение 5–10 минут. Фарш должен загустеть.

5 Промойте и замочите на 20 минут в теплой воде свиную череву.

6 Набейте фаршем череву, формируя кольца на 2–3 витка. Кольца обвяжите шпагатом крест-накрест, продевая шпагат через каждое кольцо.

7 Выложите колбасу на противень.

8 Запекайте в духовке без предварительного бланширования 25–40 минут при 150 °С. Оболочку проколите в нескольких местах, для того чтобы жир равномерно пропитывал всю поверхность колбасы.



5



7



6



8



ЭТОТ РЕЦЕПТ СЧИТАЕТСЯ КЛАССИЧЕСКИМ НАРОДНЫМ, И НА ЕГО ОСНОВЕ МОЖНО ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ, СОЗДАВАЯ СВОИ УНИКАЛЬНЫЕ КОЛБАСЫ. ПРИГОТОВИВ ТАКУЮ КОЛБАСУ ОДИН РАЗ, ВЫ ПОЙМЕТЕ, ЧТО С ДОМАШНЕЙ КОЛБАСОЙ НЕ СРАВНИТСЯ НИ ОДНА МАГАЗИННАЯ.

В УКРАИНСКИХ ДЕРЕВНЯХ ДО СИХ ПОР ТАКУЮ КОЛБАСУ ХРАНЯТ В БАНКАХ, ЗАЛИВ ЖИРОМ-СМАЛЬЦЕМ. ЕСЛИ ВЫ РЕШИЛИ ПРИГОТОВИТЬ ТАКУЮ КОЛБАСУ ВПРОК, ТО ДЕРЖИТЕ ЕЕ В ДУХОВКЕ ПОДОЛЬШЕ – ЧУТЬ БОЛЬШЕ ЧАСА. ЭТО НУЖНО ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ВЫПАРИТЬ ВСЮ ВЛАГУ И ИСКЛЮЧИТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ПОРЧИ В АНАЭРОБНЫХ УСЛОВИЯХ.

Венгерская пряная колбаса



КАК ИЗВЕСТНО, КУХНЯ ВЕНГРИИ ИМЕЕТ СВОЙ НЕПОВТОРИМЫЙ ШАРМ, КОТОРЫЙ ПРИДАЕТ ЕЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВСЕВОЗМОЖНЫХ ПРИПРАВ.

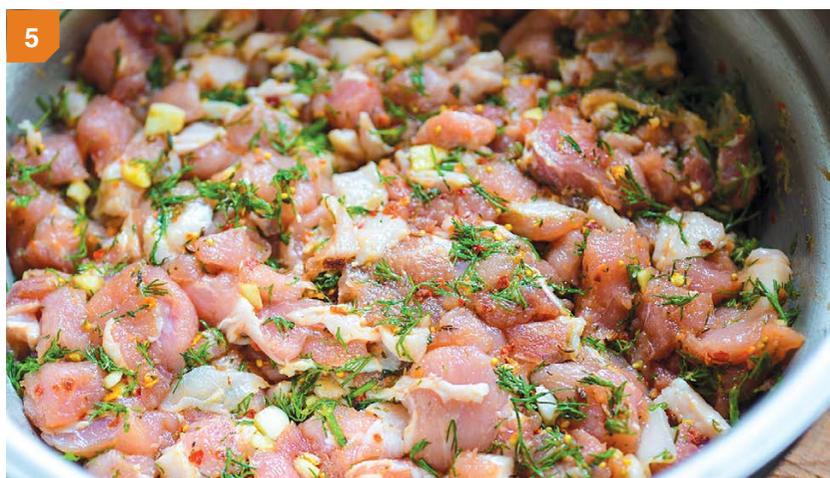
Необычные пассажи тонов, яркие жгучие вкусы, не оставляющие никого равнодушным, — это кухня Венгрии.

Рецепты домашних колбас в Венгрии не требуют точности, свойственной математикам. Это всегда полет кулинарной мысли и эксперимент.

К слову сказать, известная на весь мир колбаса салями родом из Венгрии — szalámi, — хотя сегодня это название широко используется во всем мире и воспринимается уже как интернациональное. Но мы сейчас не о салями. Мы говорим о традиционной венгерской колбасе, способной придать шик любому празднеству.

На самом деле приготовление ее совершенно несложно, и она в чем-то напомнит вам украинскую колбасу, о которой мы говорили. Прибавьте цвета, красок и ярких вкусовых нот к рецепту украинской колбасы, и у вас получится венгерская колбаса в ее лучших традициях!





понадобится:

- свинина (полужирная)
2 кг
- чеснок 1 головка
- укроп 1 пучок
- вода 100 мл
- семена горчицы ½ ч. ложки
- сушеная (кусочками)
сладкая паприка 1 ст. ложка
- сушеный репчатый лук
1 ч. ложка
- дробленый (крупного
помола) перец чили
½ ч. ложки
- семена тмина ½ ч. ложки
- сушеная петрушка
1 ст. ложка
- растительное масло 50 мл
- соль 20 г
- свиная черева, калибр 38/40

как готовить:

- 1** Свинину нарежьте кубиками 1×1 см. Мясо нужно именно нарезать вручную, как для украинской домашней колбасы.
- 2** Соедините все пряности и добавьте их к мясу. Именно они создадут настоящий праздник вкуса и красивый яркий узор на разрезе.
- 3** Укроп мелко нарежьте, добавьте к мясу. Положите очищенный и нарезанный мелкими кусочками чеснок. Всыпьте соль.
- 4** Влейте воду. Она сделает колбаски сочными.
- 5** Получившийся фарш хорошо перемешивайте в течение 5–10 минут. Вы увидите, как фарш начнет густеть.



6

6 Свиную череву промойте и замочите на 20 минут.



7

7 Набейте фаршем череву.

8 От шпагата отрежьте примерно 20 отрезков длиной 10 см.

9 Перевяжите шпагатом колбасу, формируя колбаски-сардельки длиной 10–15 см.

10 Подготовленные колбаски выложите в миску для бланширования.

Именно бланширование поможет сохранить череву целой и предотвратит ее от разрыва. Эти колбаски не надо будет впоследствии прокалывать иглой, выпуская из них воздух. Они останутся сочными внутри.



8



9



10

11 Для бланширования залейте колбаски кипятком так, чтобы вода их полностью покрыла, и оставьте на 15 минут.

12 Через 15 минут выложите колбаски в сковороду с разогретым растительным маслом и жарьте со всех сторон



11



13



12



14

по 3–4 минуты. Влейте в сковороду 2 стакана воды, закройте ее крышкой и варите колбаски на слабом огне 20 минут.

13 Выложите готовые колбаски в миску. Со сковороды слейте бульон, просушите сковороду на огне и снова налейте в нее растительное масло.

14 Колбаски промойте под водой, снимая с них белковую пену, которая придает блюду неряшливый вид. Выложите заново колбаски в разогретую сковородку и обжарьте до красивой золотистой корочки.

15 Венгерская домашняя колбаса готова.



15

Колбаса из свинины и печенки с томатами



5 1 ч
порций 30 мин



РЕЦЕПТ ЭТОЙ ПОТЯСАЮЩЕЙ ПО ВКУСУ КОЛБАСЫ ПОРАДУЕТ МНОГИХ ГУРМАНОВ. В ней практически отсутствует жир, а яркая игра вкусов свинины и говяжьей печенки придает потрясающее, ни с чем не сравнимое ощущение благородства. Хотя на самом деле всем известно, что говяжья печенка всего лишь субпродукт (казалось бы, какое благородство?), но именно ее слабовыраженный горьковатый вкус, как ни странно, придает благородные нотки этой композиции.

Путешествуя по Австрии, Венгрии и Хорватии, я часто встречала разновидности этой колбасы, поэтому сказать, где именно ее придумали, мне сложно. Ведь кухня Австрии, особенно в Бургенланде, испытывает сильное влияние кухни Венгрии.

В одной из венгерских деревень, общаясь с разговорчивым местным жителем, я услышала легенду о «любвиной колбасе», где говорилось, что в старину такую колбасу поставляли в замки благородному сословию. Присутствие томатов, очевидно, и «намекает» на тему любви и влюбленности. Что в этой истории правда, а что вымысел – мне сказать сложно.

понадобится:

- свинина 700 г
- говяжья печенка 400 г
- сушеные томаты 4 ст. ложки
- паприка крупного помола 1 ч. ложка
- молотый черный перец 1 ч. ложка
- молотый мускатный орех ½ ч. ложки
- соль 1 ст. ложка
- свиная черева

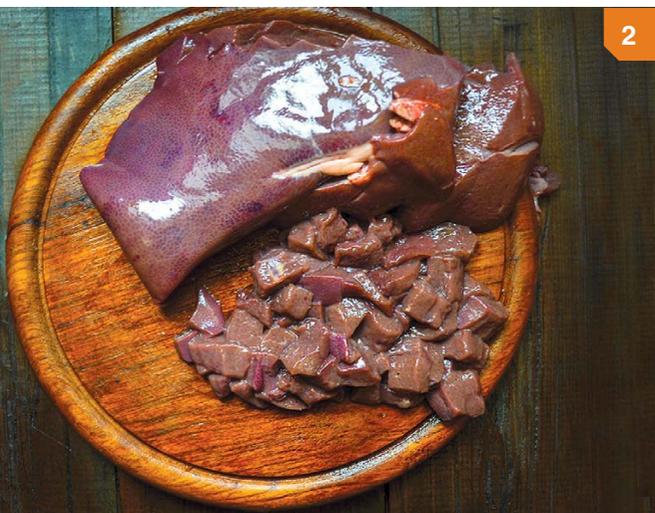
как готовить:

1 Мясо нарежьте кусочками размером 1×1 см.

Свинину для такой колбасы выберите по своему вкусу. Она может быть жирной, с солевой прослойкой, или нежирной, как у меня. Вообще, чем жирнее домашняя колбаса, тем она вкуснее и сочнее. Но если вы следите за своей фигурой и лишние калории вам не нужны, то придется выбирать нежирную мякоть.

2 Говяжью печенку, освободив от протоков и пленок, нарежьте небольшими кубиками.

3 Соедините нарезанное мясо и печенку. Добавьте сушеные помидоры и паприку. Посолите и поперчите. Всыпьте мускатный орех.





4

4 Размешайте фарш и набейте им череву, формируя кольца длиной 30–40 см. На концах каждого кольца завязывайте череву узлом.

5 Так как колбаса изначально была задумана как низкокалорийная, в идеале ее нужно сварить на пару. Перед тем как включить пароварку или мультиварку в режим «Пар», проколите каждую колбаску, чтобы избежать разрыва черевы.



5



6



7

6 Готовьте колбасу с томатами на пару 1 час.

7 Для того чтобы снять белковую пену, опустите колбасу в воду и промойте. Дайте ей обсохнуть.

8 В таком виде колбасу можно хранить в морозильной камере, а потом просто разморозить и подогреть. Конечно, вкусно и красиво получится, если ее обжарить, но менее калорийно, если этого не делать.



8





Сальтисон



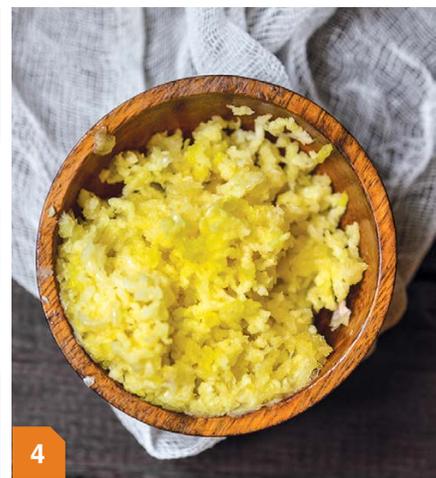
8 16 ч
порций



САЛЬТИСОН, ИЛИ, КАК ЕГО ЕЩЕ НАЗЫВАЮТ, САЛЬЦЕСОН, – НЕСОМНЕННО, ВКУСНОЕ МЯСНОЕ БЛЮДО ПОЛЬСКОЙ И БЕЛОРУССКОЙ КУХОНЬ. Но оно очень широко распространено также и на Украине, и в России. Рецептов сальтисона множество, и каждый из них заслуживает внимания. Возьму лишь несколько составов для примера:

- **ИТАЛЬЯНСКИЙ:** рулька, свиная кожа, куриный бульон, чеснок, перец и тмин;
- **ЧЕРНЫЙ ПОЛЬСКИЙ:** сало кубиками, мясо головы, сердце, мозги, почки, свиная кожа, свиная кровь, манная крупа, хлебные крошки, бульон, специи;
- **САКСОНСКИЙ:** рулька, свиная кожа, куриный бульон, кровь, субпродукты, чеснок, тмин, специи.

Рецепт сальтисона, который я хочу вам предложить, самый простой. А чаще всего блюда по простым и проверенным рецептам получаются самыми вкусными.



понадобится:

- свиная рулька 1 кг
- говяжий язык 1 кг
- говяжья печенька 300 г
- чеснок 1 головка
- семена кориандра 1½ ч. ложки
- молотый черный перец 1½ ч. ложки
- черный и душистый перец горошком по 5 шт.
- лавровый лист 2 шт.
- соль 2 ст. ложки
- свиной мочевого пузыря 1 шт.

как готовить:

- 1** Свиную рульку поскоблите ножом. Залейте ее водой так, чтобы она покрывала рульку. Добавьте лавровый лист, черный и душистый перец горошком. Варите рульку на самом слабом огне около 1,5–2 часов. Белковую пену, образовавшуюся при закипании, нужно снять шумовкой.
- 2** Язык варите на слабом огне около 2 часов. Готовый язык обдайте холодной водой и очистите от кожицы.
- 3** Выньте готовую рульку из бульона, удалите косточку и нарежьте мясо кусками. Бульон, где варилась рулька, процедите и оставьте. В миску уложите мясо рульки и нарезанный крупными брусками язык.
- 4** Чеснок пропустите через пресс.
- 5** Кориандр слегка потолките в ступке, при этом не нужно измельчать семена в порошок.



6



9



7



8



10

6 В миску с рулькой и языком положите чеснок и кориандр. Посолите и поперчите. Добавьте нарезанную кубиками печенку (по желанию ее можно пропустить через мясорубку). Влейте 2 стакана бульона от рульки.

7 Свиной пузырь замочите в теплой воде, промойте.

8 Пузырь набейте мясной массой. Легче это сделать вручную, используя насадку для колбас.

9 Завяжите отверстие. Уложите пузырь в высокую кастрюлю с водой, при этом он должен целиком оказаться под водой.

10 Доведите воду до кипения и варите сальтисон 1–1,5 часа на слабом огне. Сальтисон оставьте остывать под прессом.

11 Выньте сальтисон из бульона и поместите в холодильник на ночь под пресс. На следующий день сальтисон готов к нарезке.

Колбаса с черносливом



ДУЭТ СВИНИНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ – ЭТО ВСЕГДА ФЕЙЕРВЕРК ВКУСА.

Кисло-сладкая слива пропитывает мясо и придает ему уникальные вкусовые нотки. Мне сложно сказать, где и когда впервые начали сочетать мясо с фруктами. Скорее всего, это произошло в Африке или на Востоке. В африканской, китайской, индийской, еврейской национальных кухнях есть немало таких рецептов: мясо в них сочетается с кислыми или сладкими фруктами, а результат – оригинальное, запоминающееся кушанье. Для нас давно не секрет, что свежие или сушеные фрукты обогащают мясо оригинальным, ни с чем не сравнимым ароматом, придавая ему пикантность.

Всем известно, что блюда из мяса, особенно жирного, довольно калорийны. Любой диетолог скажет, что, чтобы уменьшить их энергетическую ценность и одновременно улучшить усвоение, лучше всего сочетать мясо с растительной некрахмалистой пищей, например тушить или запекать вместе с овощами или фруктами. Таким образом, мясо с черносливом – блюдо не просто вкусное, но и полезное, поскольку эти два продукта идеально дополняют друг друга.





1



3



4



2



5

понадобится:

- свинина (жирная) 1,5 кг
- чеснок 1 головка
- чернослив без косточек 150 г
- сушеная клюква 70 г
- молотый черный перец 1½ ч. ложки
- холодная вода ¾ стакана
- сушеный базилик 2 ст. ложки
- соль 1½ ч. ложки
- свиная черева

как готовить:

- 1** Чернослив и клюкву промойте. Чернослив нарежьте небольшими кусочками.
- 2** Свинину нарежьте кубиками 1,5×1,5 см.
- 3** В глубокой посуде соедините подготовленное мясо и сухофрукты.
- 4** Чеснок порубите ножом. Важно для такой колбасы добавить чеснок именно кусочками, а не кашицей. Всыпьте черный молотый перец и сушеный базилик. Если вы будете использовать свежий базилик, то достаточно будет одного пучка среднего размера. Базилик надо предварительно промыть и нарезать.
- 5** Посолите и добавьте холодную воду. Фарш перемешайте, дайте ему постоять 30 минут.



6



7



8

6 Череву замочите в теплой воде на 20 минут и промойте от соли снаружи и изнутри.

7 Набейте фаршем череву, прокручивая колбаски через каждые 10–15 см. Набивайте череву неплотно, иначе разбухший в процессе приготовления чернослив может ее порвать.

8 Аккуратно проколите колбасу иглой, выложите на противень и запекайте в духовке 30 минут с одной стороны при 160–180 °С. Затем осторожно переверните и запекайте еще 25 минут.

Для приготовления колбасы с черносливом можно использовать

любое мясо – свинину, говядину, баранину. Чернослив выбирайте кислый с насыщенным ароматом.

Излишняя сладость в мясном блюде неуместна – такое сочетание придется по вкусу далеко не всем.

Желательно не использовать пересушенный или горьковатый чернослив. Чернослив «с дымком»

будет хорошо сочетаться со свининой. По желанию можно добавить другие сухофрукты, например, как у меня, – клюкву.

Чтобы подчеркнуть мясной вкус колбасы, обязательно нужно взять чеснок и черный молотый перец.

Мраморная колбаса с яблоками



4 1 ч
порции 20 мин



ПРИДАТЬ БЛЮДУ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ ВКУС С ПОМОЩЬЮ ПРОСТЫХ ПРИЕМОВ СОВЕРШЕННО НЕСЛОЖНО. Вот и в этом рецепте нам не понадобятся какие-то замысловатые технологии и экзотические ингредиенты. Мы, как всегда, найдем простое и замечательное решение, которое придаст нашему блюду и тонкий вкус, и особый шарм (да-да, я не оговорилась, именно шарм) да еще и окажется полезным всем участникам войны с лишними калориями.

В этой колбасе практически нет жира, хотя ее рисунок на разрезе, кажется, говорит об обратном. Здесь роль сала, которое мы привыкли видеть в колбасах, выполняет диетическое куриное филе, а сочность и особый вкус колбасе придают яблоки и лук. Невероятно вкусное диетическое блюдо, которое обязательно надо попробовать.

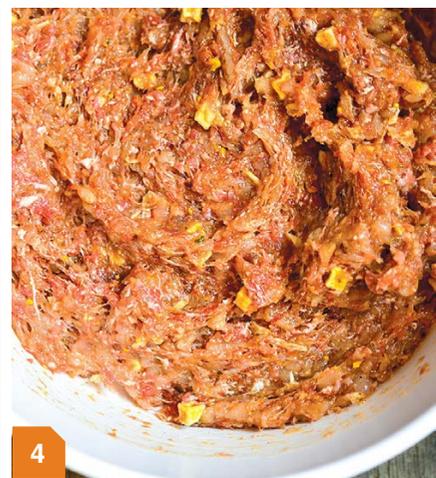


понадобится:

- фарш из куриного филе 500 г
- фарш из нежирной говядины 400 г
- сушеный репчатый лук 3 ст. ложки
- сушеные яблоки 3 ст. ложки
- вода (холодная) 150 мл
- смесь пряностей (кориандр, пажитник, черный перец, семена горчицы, куркума, цедра лимона, морковь, укроп, лавровый лист) 1 ст. ложка
- чеснок 5 зубчиков
- соль 13 г
- свиная черева (калибр 38/40)

как готовить:

- 1** В миску выложите говяжий и куриный фарш.
- 2** Чеснок пропустите через пресс. Лук можно использовать свежий, в этом случае возьмите 1 головку среднего размера.
- 3** Добавьте в фарш смесь пряностей, чеснок, сушеные яблоки и лук. Посолите. Влейте холодную воду.
- 4** Фарш размешивайте руками не больше 1 минуты, чтобы сохранить текстуру будущего «мрамора». Переложите фарш в пакет и оставьте на ночь в холодильнике для маринования.
- 5** На насадку для мясорубки наденьте подготовленную череву, набейте ее фаршем. Сформируйте колбасы любой длины.





6



8



7



9

6 Свяжите концы каждой узлом или завяжите шпагатом.

7 Колбасы проколите иглой по всей длине.

8 Выложите колбасы на противень, свернув кольцами. Я использую пекарскую бумагу только для того, чтобы потом легче было мыть противень.

9 Запекайте колбасы в духовке 35 минут при 220 °С. Они вкусны как горячие, так и холодные.



9a



Вот так выглядит мраморная колбаса с яблоками на разрезе на следующий день.

Пикантная ветчина



5 18 ч
порций



ЭТА ВЕТЧИНА МОЖЕТ СТАТЬ ШИКАРНЫМ УКРАШЕНИЕМ ЛЮБОГО ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА. Игра вкусов двух видов мяса в сочетании с пикантным чесноком и пряным перцем никого не оставит равнодушным. Она выглядит очень, я бы даже сказала «провоцирующе» аппетитно, и уверяю вас, такая ветчина окажется одной из самых востребованных закусок на столе.

понадобится:

- свиная рулька (без кости) 800 г
- куриное филе 400 г
- чеснок 1 головка
- молотый черный перец 1 ч. ложка
- нитритная соль 1 ст. ложка
- баранья синюга 1 шт.

как готовить:

- 1** Свинину и куриное филе нарежьте крупными кусками.
- 2** Выложите мясо в миску. Добавьте пропущенный через пресс чеснок. Посолите и поперчите.
- 3** Мясо перемешайте и поставьте в холодильник на 3 часа для маринования.
- 4** Вручную набейте мясом синюгу. Завяжите концы шпагатом. Сделайте в оболочке несколько проколов иглой, чтобы выпустить собравшийся воздух. Варите ветчину на самом слабом огне около 2 часов. Температура воды должна быть 75–80 °С. Внутри мясного батона температура будет около 72 °С.
- 5** Выньте ветчину из воды и поместите под пресс: накройте ее доской и сверху установите груз. Оставьте в холоде на 12 часов. За это время образуются связи между кусками мяса, и оно станет более однородным.





Сундэ



8 1 ч
порций 30 мин



СУНДЭ – ЯРКИЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ КОРЕЙСКОЙ КУХНИ, ПОПУЛЯРНАЯ УЛИЧНАЯ ЗАКУСКА КАК В ЮЖНОЙ, ТАК И В СЕВЕРНОЙ КОРЕЕ. Интересно, что рецептов приготовления сундэ множество, и каждый из них уникальный. В качестве основного ингредиента могут использоваться кальмары, ливер, мясо и даже рыба. Рис может быть заменен лапшой или ячменем. Сиряги можно заменять листьями периллы, зеленым луком, ферментированной соевой пастой (твенджан) и соей.

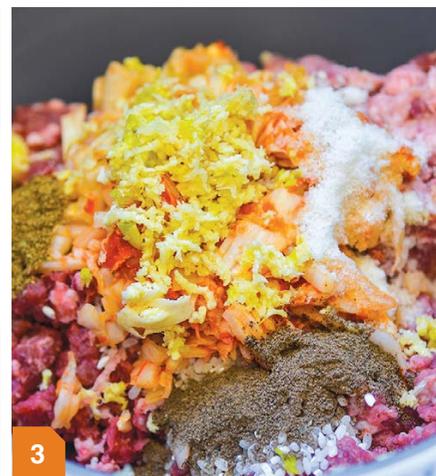
Традиционно для приготовления корейской сундэ используется сушеная пекинская капуста – сиряги, которую предварительно отваривают и нарезают небольшими кусочками. На Сахалине в сундэ кладут кимчи, остро приправленную квашеную пекинскую капусту, которую несложно приготовить дома.



1



Кимчи



3



2



4

понадобится:

- свинина (жирная) 700 г
- свиное сердце 250 г
- куриные желудки 250 г
- свиная кровь 500 мл
- круглозерный рис 250 г
- кимчи 350 г или сиряги 30 г
- чеснок 1½ головки
- молотый черный перец ½ ч. ложки
- молотый кориандр 1 ч. ложка
- соль 2 ч. ложки
- свиная черева

как готовить:

- 1** Куриные желудки, сердце и свинину пропустите через мясорубку. Чем жирнее фарш, тем вкуснее будет сундэ.
- 2** Выложите фарш в глубокую миску. Добавьте промытый рис.
- 3** Нарезьте кимчи кубиками и добавьте в фарш. Посолите, поперчите. Добавьте молотый кориандр и пропущенный через пресс чеснок.
- 4** Подготовленный фарш соедините со свежей свиной кровью и размешайте. Я использую сухую кровь, которую можно приобрести в специализированных интернет-магазинах. Чтобы получить 500 мл жидкой крови, нужно взять 125 г сухой крови и 375 мл горячей воды. Температура воды не должна превышать 60 °С, иначе кровь свернется комочками.



5



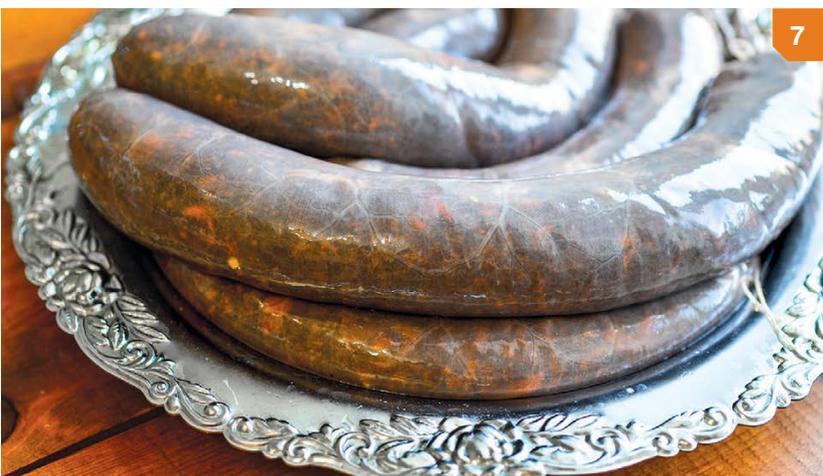
6



8



9



7



10

5 Соединить порошок сухой крови с горячей водой лучше всего погружным блендером.

6 Подготовленную кровь влейте в фарш и размешайте.

7 Набейте фаршем череву, формируя колбасы по 60 см.

8 Положите колбасы в горячую воду. Как только вода начнет закипать, проткните череву иглой в нескольких местах, выпуская собравшийся воздух. Варится сундэ 45 минут на самом слабом огне.

9 Готовые колбасы сундэ выньте из воды шумовкой и остудите.

10 Традиционно сундэ подают с соевым соусом, который заправлен чесноком, обжаренным кунжутом, уксусом, зеленью и пряностями.

Один из районов Сеула называют «городом сундэ». А получил он такое название благодаря множеству ресторанчиков, которые специализируются на приготовлении этого блюда. В нашей стране эта колбаса также популярна и любима.

Праздничная колбаса



ТАКУЮ ВКУСНУЮ КОЛБАСУ ВЫ НЕ НАЙДЕТЕ В МАГАЗИНЕ, И ЕДИНСТВЕННЫЙ СПОСОБ ЕЕ ПОПРОБОВАТЬ И УГОСТИТЬ ЕЮ СВОИХ БЛИЗКИХ И ДРУЗЕЙ – ЭТО ПРИГОТОВИТЬ ЕЕ САМОМУ. Один кусочек – и настоящий взрыв вкуса! Идеальная закуска для праздничного стола. Эта колбаса хороша еще тем, что ее можно приготовить заранее. Единственный ее недостаток – она не подлежит заморозке и долгому хранению. Но уверяю вас, такие колбасы не задерживаются на столе, их съедают самыми первыми.

понадобится:

- свинина (жирность 30–40%) 900 г
- сливки (жирность 20%) 500 мл
- смесь сушеного чеснока с молотым черным перцем 2 ч. ложки

- фруктоза ½ ч. ложки
- картофельный крахмал 1 ч. ложка
- смесь сушеных лука, моркови и пастернака 2 ст. ложки
- оливки без косточек 120 г

- маринованные шампиньоны 100 г
- молотый кориандр 1 ч. ложка
- соль 26 г
- свиная или говяжья черева





1



3



4



2



5

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Свинину нарежьте кусочками, пропустите через мясорубку. Выложите фарш в чашу блендера.

2 Добавьте смесь сушеных лука, моркови и пастернака. Всыпьте к фаршу смесь сушеного чеснока с черным перцем, соль, кориандр, фруктозу и крахмал. Влейте хорошо охлажденные сливки.

3 Перемешивайте фарш в блендере на средней скорости около 3–4 минут.

Если мешать фарш руками, то надо это делать долго и тщательно, обязательно используя перчатки. При этом сливки добавляйте постепенно – до однородной липкой консистенции фарша и впитывания всей влаги.

4 Снимите с блендера нож, всыпьте консервированные маринованные шампиньоны и оливки. Размешайте ложкой.

5 Оставьте фарш на 12 часов в холодильнике.



6



7



8

6 Череву замочите в теплой воде на 20 минут, затем промойте под проточной водой. Набейте фаршем череву, не допуская попадания воздуха. Если воздух все же попал, проткните череву в этом месте иголкой. Сформируйте колбасы длиной 25 см. Завяжите концы черевы кулинарной нитью.

7 Варите колбасу в воде на слабом огне 1 час. Следите, чтобы вода не кипела, а еле томила.

8 Готовую колбасу охладите под холодной водой и оставьте в холодильнике на 8 часов.



Кровяная колбаса с языком



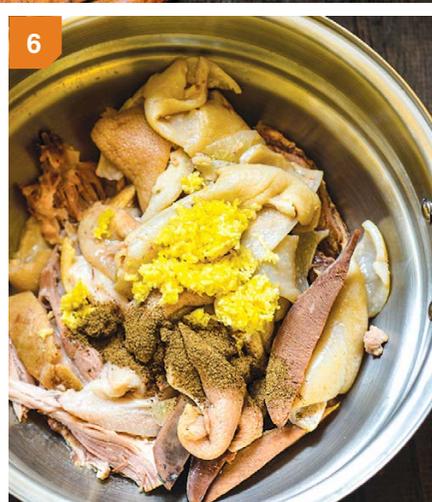
ФАРШ ДЛЯ ТАКОЙ КОЛБАСЫ СОСТОИТ ИЗ СВИНОГО МЯСА, ШКУРОК И ПРИПРАВ. Часто добавляется бычий, телячий или свиной язык. Чтобы начинка приобрела более твердую консистенцию, добавляют различные ингредиенты. Причем у каждого кулинара свой рецепт: кто-то обходится салом и специями, кто-то кладет вареную крупу, жареный лук, субпродукты...

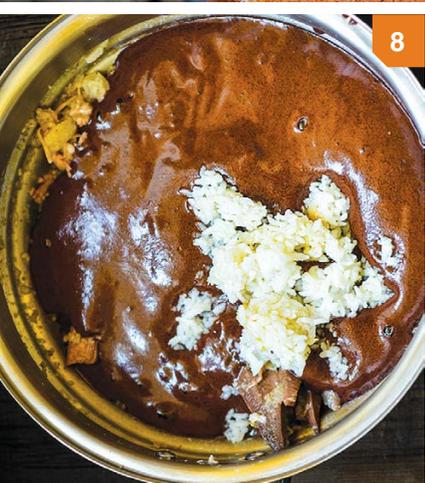
понадобится:

- свиная рулька 1,5 кг
- свиное сало 300 г
- говяжий язык 600 г
- свиная кожа 400 г
- свиная кровь 700 мл
- вареный рис 250 г
- молотый черный перец 1 ч. ложка
- чеснок 1 головка
- соль по вкусу
- баранья синюга 2–3 шт.

как готовить:

- 1** Свиную рульку варите в подсоленной воде на самом слабом огне до готовности 1,5–2 часа.
- 2** Свиную кожу отварите также на слабом огне в подсоленной воде до готовности.
- 3** Говяжий язык залейте водой на 2 часа, после чего воду слейте. Налейте свежую воду, добавьте соль и варите язык до готовности около 2 часов на самом слабом огне. Кожица языка должна стать мягкой, чтобы ее можно было продавить пальцами. Выложите язык в холодную воду и счистите кожицу ножом. Благодаря резкому перепаду температуры она будет легко сниматься. Нарезьте язык кубиками или соломкой.
- 4** Сало отварите в подсоленной воде в течение 10 минут. Если положить свежее сало в кровяную колбасу, оно потеряет свой ровный белый цвет и окрасится кровью. Вареное сало нарежьте кубиками. В украинской кровяной колбасе свежее сало чаще нарезают кубиками и обжаривают на сковороде. И только потом добавляют ко всем остальным ингредиентам фарша.
- 5** Соедините в глубокой миске нарезанное крупными кусками мясо с рульки, нарезанные свиную кожу и язык.
- 6** Добавьте пропущенный через пресс чеснок и черный молотый перец.





Если у вас есть свежая кровь, то опустите последующие 2 шага. Но часто сложно найти свежую кровь, в сухом же виде она доступна в интернет-магазинах. По другому ее называют смесью гемоглобина и плазмы. Для получения жидкой крови порошок сухой крови просто смешивается с водой в соотношении 1:3. То есть на 100 г сухой крови нужно взять 300 мл воды. В итоге у вас получится 400 мл жидкой крови. Соответственно для получения 700 мл жидкой крови взять 150 г порошка и 450 мл воды.

Очень важный момент! Температура воды должна быть 55–60 °С, иначе порошок не растворится.



И вот так этот порошок выглядит.



7 Выложите порошок сухой крови в чашу блендера, залейте его теплой водой и включите блендер на 1 минуту. Для того чтобы цвет крови не был темным, можно добавить к ней немного молока. В данном рецепте молоко не добавлялось.

8 Влейте кровь в миску. Добавьте вареный рис или любую другую крупу – гречневую, овсяную. Все хорошо перемешайте.

9 Добавьте нарезанное кубиками сало и посолите с учетом того, что кровь несоленая, а все мясо варилось в подсоленной воде.

10 Фарш набейте в синюги и завяжите концы узлами.

11 Сделайте проколы, чтобы вышел собравшийся внутри воздух.

12 Выложите набитые синюги на противень.

13 Запекайте в духовке сначала 40 минут при 100 °С, а потом 20 минут при 150 °С.

Закусочная колбаса

из сала с чесноком



МНОГИЕ ПОЧЕМУ-ТО СЧИТАЮТ, ЧТО «ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ПРАВА» НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КОЛБАСЕ САЛА И ЧЕСНОКА ПРИНАДЛЕЖАТ УКРАИНСКОЙ КУХНЕ.

Однозначно, в украинской колбасе чеснок и сало используются часто, однако закусочная колбаса, о которой мы поведем речь, известна многим славянским народам. Безусловно, она популярна в украинской кухне, но такой же рецепт можно найти в кулинарных заметках хозяек Польши, Чехии, Словакии, Сербии и Хорватии, поэтому эту колбасу можно по праву отнести к традиционной славянской кухне.

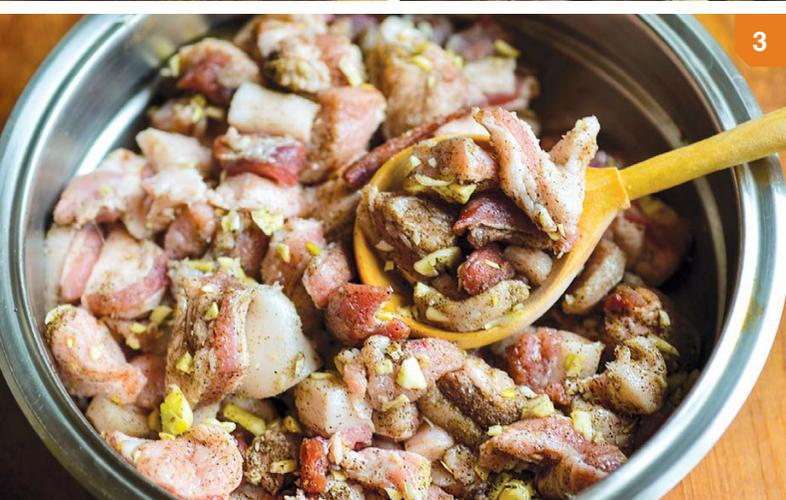
Рецепт этой замечательнейшей закусочной колбасы идеально подходит, если есть необходимость приготовить что-то из сала впрок. При этом что приготовление колбасы по этому рецепту абсолютно несложное и не занимает много времени. Главными ингредиентами закусочной колбасы являются сало и чеснок, но уверяю вас, даже самые взыскательные ваши гости оценят ее по достоинству. А их мужская половина еще не раз вспомнит «ту самую колбасу», которой так хорошо закусывать горячительные напитки.

понадобится:

- подчеревок 800 г
- молотый черный перец 1½ ч. ложки
- чеснок 2 головки
- соль 1½ ч. ложки
- свиная черева
- растительное масло 4–7 ст. ложек

как готовить:

- 1** Подчеревок нарежьте кубиками 1,5×1,5 см.
- 2** Выложите подготовленное сало в миску, добавьте молотый черный перец. Чеснок нарежьте небольшими кусочками. Получившийся фарш посолите.
- 3** Все хорошо перемешайте и дайте постоять сутки, чтобы сало просолилось.
- 4** Череву замочите на 20 минут в теплой воде. Промойте ее от соли снаружи и изнутри.
- 5** Установите насадку для колбасы на мясорубку. Натяните череву и набейте ее фаршем. Обратите внимание, что при использовании насадки для колбасы решетки и ножи с мясорубки надо снять.





6 Получившуюся колбасу свяжите спиралью с помощью шпагата. Проколите череву в местах скопления воздуха.

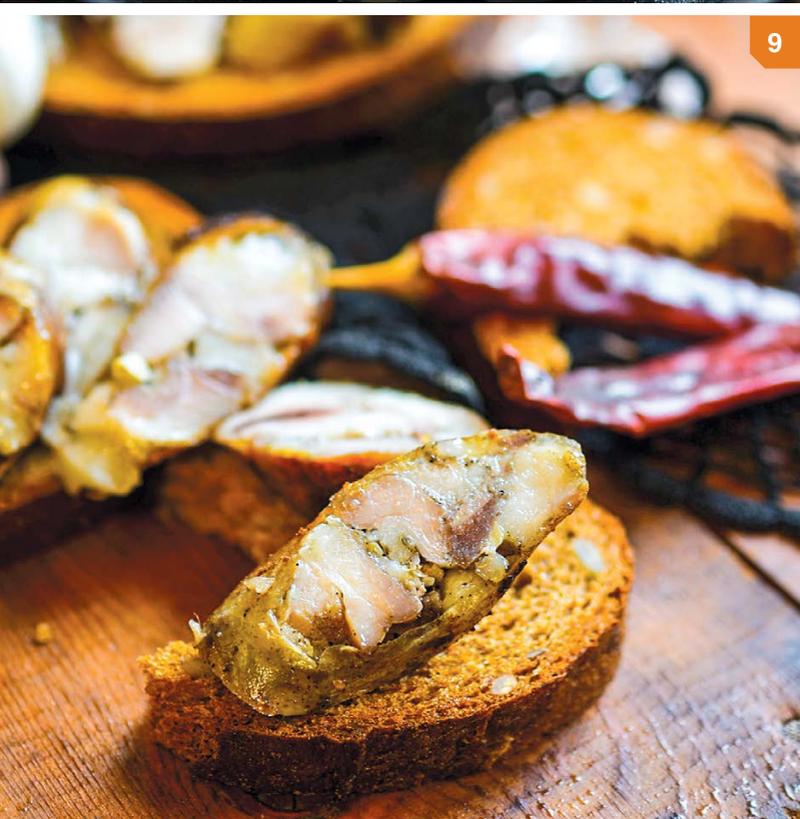


7 Жарьте колбасу с двух сторон на растительном масле до получения красивой корочки.

8 Влейте в сковороду 3 стакана воды, закройте ее крышкой и томите на слабом огне до полного испарения жидкости.



Вот такой будет колбаска, когда вода выкипит.



9 Закусочную колбасу остудите и подавайте холодной с черным хлебом, чесноком и зеленым луком.

Печеночная колбаса



6 1 ч
порций 20 мин



ГОВОРЯ О КОЛБАСАХ, НЕВОЗМОЖНО ПРОЙТИ МИМО ДЕЛИКАТЕСОВ ИЗ ПЕЧЕНКИ. Для таких колбас может быть использован только один этот вид субпродуктов, но встречаются и вариации. Рецепт, о котором я хочу сейчас рассказать, был взят мною в Крыму. Именно там я увидела, что печеночную колбасу готовят на пару, и она получается очень вкусной, причем и в горячем, и в холодном виде. Печенку можно брать любую, но из куриной и индюшиной колбаска получается более нежной. Очень легкий и очень доступный рецепт.

понадобится:

- куриная печенка 1 кг
- свиное сало 300 г
- репчатый лук 3 шт.
- яйца 3 шт.
- манная крупа 3 ст. ложки
- пшеничная мука 3 ст. ложки
- молотый черный перец 1 ч. ложка
- чеснок 6 зубчиков
- молоко 150 мл
- растительное масло 2 ст. ложки
- соль 1 десертная ложка
- свиная черева (калибр 38/40)





1



3



4



2



5

КАК ГОТОВИТЬ:

1 Куриную печенку переберите, удалите, если имеется, желчь. Печенку промойте и нарежьте некрупными кусочками.

2 Свиное сало нарежьте мелкими кусочками.

3 Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте на масле.

4 В глубокую миску выложите нарезанную печенку и сало. Добавьте жареный лук и пропущенный через пресс чеснок.

5 Вбейте яйца. Добавьте соль и перец. Всыпьте муку и манную крупу. Размешайте, чтобы мука, манка и яйца

равномерно распределились в фарше. Затем влейте молоко. Еще раз размешайте.

6 Оставьте готовый печеночный фарш примерно на час, чтобы он настоялся. За это время крупа и мука разбухнут, впитают в себя печеночный сок, аромат перца и соль.

7 Череву промойте от соли. Набивать череву жидким печеночным фаршем удобно через большую воронку с широким и длинным носиком или через насадку для приготовления колбас на мясорубке. Конец кишки завяжите узелком или толстыми нитками. Набейте всю кишку, перевязывая ее через каждые 20 см, и завяжите с другого края. Уложите получившиеся полуфабрикаты в пароварку.



6



8



7



9

Набивать череву плотно нельзя – оболочка во время термообработки сжимается, а крупа и мука, наоборот, разбухают.

8 Как только закипит вода и вы увидите, что оболочка слегка побелела и надулась, проткните колбаски иголкой в нескольких местах, чтобы выпустить воздух.

9 Варится колбаса на пару под закрытой крышкой 1 час.



Осбан



ПРОЖИВ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ В ЛИВИИ, Я НЕ ПРОБОВАЛА БЛЮДА ВКУСНЕЕ ЭТОГО.

Осбан обычно готовится по особым случаям на праздничные обеды в каждой семье.

Нет ливийца, который не любит осбан, и если провести социологический опрос – какое блюдо самое любимое, – уверена, что именно эти арабские колбаски с рисом возглавят все рейтинги.

Я не адаптировала рецепт и передаю его вам в оригинале, именно таким, каким знают его девушки из обычных поселений Ливии или столичные знатные дамы. Каждая женщина Ливии умеет готовить осбан, и это блюдо по праву можно назвать шедевром ливийской кулинарии. Просто представьте себе колбаски, начиненные пряным, ароматным пловом, горячие, чуть острые – настоящий апогей вкуса!

Единственная сложность в этом рецепте – это внушительный перечень ингредиентов. Но просто надо не полениться и вытащить все необходимое из шкафчиков и холодильника, подготовить, соединить и начинить череву. Через час у вас на столе будет любимое блюдо полковника Каддафи и всего его народа. Это не громкие слова, а факт. Несколько лет я преподавала английский язык двум мальчикам-близнецам, которые носили эту знаменитую фамилию и являлись членами большой кабили (клан) Каддафи. Я сдружилась с их матерью Лейлой аль-Дам, и довольно часто мы устраивали женские посиделки с чаем и сладостями или званые обеды.

Никогда не забуду, как она важно внесла в огромную гостиную поднос с ливийскими колбасками осбан. Она сама их готовила, и это для нее было очень важно. При этом Лейла убежденно сказала, что никто в доме не готовит осбан так, как она. Для меня же, перепробовавшей это блюдо в совершенно разных семьях с разным социальным положением, рисовые колбаски мадам Лейлы ничем не отличались от тех, что я пробовала ранее. Однозначно вкусно! Всегда вкусно!

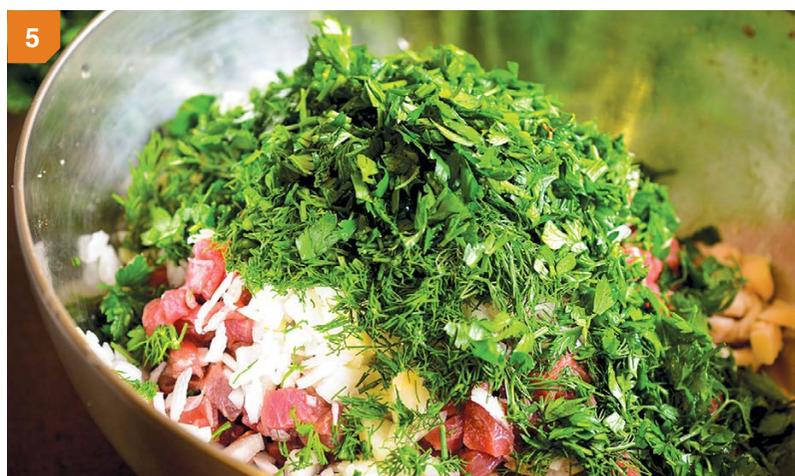
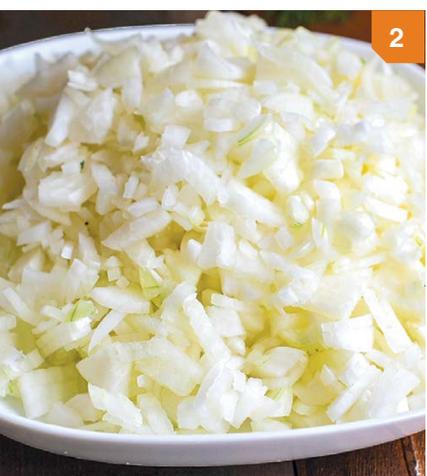
понадобится:

- говядина 1 кг
- курдючный жир 350 г
- петрушка 4 пучка
- укроп 3 пучка
- базилик (зеленый) 1 пучок
- мята ½ пучка
- кинза 1 пучок

- молотая куркума 3 ч. ложки
- молотый перец чили 1 ч. ложка
- молотая паприка 3 ч. ложки
- томатная паста 140 г
- молотый кумин (зира) 3 ч. ложки

- растительное масло 50 мл
- репчатый лук 100 г
- рис 300 г
- соль 2 ч. ложки
- говяжья черева (можно взять и свиную, но в Ливии это неприемлемо)





КАК ГОТОВИТЬ:

Традиционно в рецепте используется мясо баранины, верблюжатины или говядины. Для русского стола, где слишком жирные блюда не приветствуются, лучше взять хороший кусок нежирной говядины.

1 Мясо нарежьте мелкими кубиками. Легче всего это сделать, если мясо предварительно полежало в морозильнике около 30 минут. Не поленитесь! Фарш для настоящего осбана не годится, вкус будет совсем другим, поэтому приветствуется только нарезка.

2 Лук нарежьте мелкими кубиками. В готовом блюде он не будет чувствоваться, но он сделает колбаски очень сочными и ароматными.

3 Курдючный жир также нарежьте кубиками. Курдючный жир в этом рецепте обязателен, это одна из самых важных составляющих.

4 Соедините в большой миске нарезанные жир, мясо и лук.

5 Добавьте подготовленную зелень. Не удивляйтесь такому большому ее количеству. В сочетании со специями, мясом и рисом вы получите нужный букет вкуса. Из зелени обычно берут петрушку, укроп, базилик, мяту, кинзу и лист сельдерея. Если какого-то ингредиента



из «зеленого списка» нет, не расстраивайтесь, осбан все равно будет вкусным. Зелень надо мелко нарезать.

6 Влейте томатную пасту. Добавьте пряности и влейте растительное масло.

7 Выложите промытый рис и посолите.

8 Перемешайте. Вы сразу почувствуете аппетитный, пряный запах. На этом этапе очень важно остановить себя и не попробовать сырой фарш. Хотя признаюсь, сдержать себя сложно.

9 Череву надо промыть от соли сверху и изнутри. Предварительно замочите череву на 20 минут в теплой воде, затем

Так как вы не живете где-нибудь на склонах гор и у вас нет отары овец, значит, черева – это дополнительная суета. **Самый простой способ приобрести череву** – это заказать ее через интернет. Пришлют ее вам в таком виде, как на фото, то есть просоленную.





10



12



11



наденьте ее на кран и пропустите через нее воду.

10 Набейте фаршем череву на 60%. Помните, рис будет увеличиваться в размере, впитывая в себя сок из зелени, мяса и курдючного сала. Колбаски формуйте произвольной длины. Главное, связать концы разрезов черевы узелками или перевязать ниткой.

11 Уложите колбасу в пароварку. Когда вода будет кипеть, черева будет сжиматься, тут важно прокалывать ее иголкой и выпускать лишний воздух, иначе черева может лопнуть.

12 Варятся колбаски на пару под крышкой не меньше часа. И этот час всегда самый мучительный – запах на кухне стоит настолько аппетитный, что ноги сами могут нести вас на кухню. Вы непременно должны попробовать и оценить этот рецепт!

Колбаски из баранины с картофелем по-африкански



БЛЮДО, О КОТОРОМ Я ХОЧУ ВАМ РАССКАЗАТЬ, ИМЕЕТ СЕВЕРОАФРИКАНСКИЕ КОРНИ. Такие колбаски вы могли попробовать в Марокко, Алжире, Египте или Ливии. Они всегда бывают только жареными – на гриле или на сковороде. Подают колбаски завернутыми в фатир (лаваш), с большим количеством зелени (листовой салат, помидоры, огурцы, сладкий перец). Но чаще я видела, что гарниром к ним выступает рис. Колбаски получаются сочными из-за бараньего жира, который частично впитывается в картофель. Такие колбаски подают только в горячем виде прямо со сковороды. Блюдо настолько сытное, что порция из двух небольших колбасок с гарниром из риса способна утолить голод на полдня.





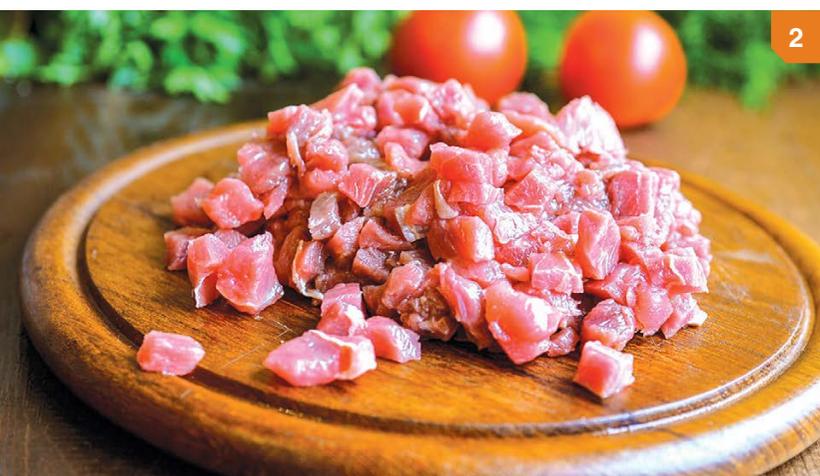
1



3



4



2



5



6

понадобится:

- баранина 600 г
- курдючный жир 400 г
- репчатый лук 700 г
- картофель (вареный) 400 г
- молотый мускатный орех ½ ч. ложки
- молотый черный перец ½ ч. ложки
- растительное масло 4–5 ст. ложек
- соль 20 г
- говяжья черева (калибр 38/40 или 40/43)

как готовить:

- 1** Череву замочите в теплой воде на 20 минут, промойте от соли изнутри и снаружи.
- 2** Баранину нарежьте кубиками примерно 2×2 см.
- 3** Лук нарежьте кубиками. В процессе готовки лук впитает в себя мясной сок и растопленный курдючный жир.
- 4** Курдючный жир нарежьте кубиками.
- 5** В миске соедините лук, баранину и жир. Добавьте черный молотый перец и мускатный орех. Посолите по вкусу.
- 6** Картофель нарежьте кубиками. Если картофель молодой, то можно вместе с кожей.



7



9



10



8



11

7 Добавьте картофель к мясу. Картофель так же, как и лук, впитает в себя часть жира. Но надо учесть, что такие колбаски не хранятся долго именно из-за картофеля. Если картофель убрать из рецепта, то хранить колбаски в холодильнике можно до 5 дней. Получившийся фарш для колбасок хорошо размешайте.

8 Череву наденьте на насадку для колбас и набейте фаршем, отрезая через каждые 15 см. Заполняйте череву только на 70%, иначе при обжарке она может лопнуть.

9 Скрепите края начиненной черевы деревянными шпажками или зубочистками.

Подготовленным колбаскам дайте постоять в холодильнике 5 часов, чтобы они промариновались.

10 В сковороду налейте растительное масло, обжаривайте на нем колбаски до красивого золотистого цвета на очень слабом огне под закрытой крышкой, не забывая, что череву нужно проколоть, чтобы вышел скопившийся внутри воздух.

11 Долейте 1 стакан воды и держите на огне, пока не выкипит вся жидкость, а на сковороде не останется только масло. Продолжайте обжаривать еще 1–2 минуты.

Чоризо по-мексикански



КАК ИЗВЕСТНО, РОДИНА ЧОРИЗО – ЭТО ИСПАНИЯ И ПОРТУГАЛИЯ.

В золотые времена своего колониального величия две эти страны контролировали южноамериканский континент от фьордов Патагонии до прерий Мексики. Как следствие, многие блюда вошли в кухни латиноамериканских стран именно благодаря влиянию колонизаторов. Однако именно там, на новых землях, традиционные для Старого Света блюда приобрели неповторимые особенности, которые отличают их от оригинала только в лучшую сторону.

Вариант чоризо в латиноамериканской версии невероятно популярен в странах этого региона. Более того, эти колбаски для многих людей стали неким олицетворением мексиканской кухни. Основной пряностью, которая используется в Старом Свете для приготовления чоризо, является паприка. Именно она придает колбасе типичный вкус и красноватый цвет.

В латиноамериканских странах вместо паприки используют острый перец чили, а мясо не нарезают кусочками, а пропускают через мясорубку, чтобы получить фарш. В Испании вы найдете чоризо в сыровяленном или копченом виде. Мексиканские чоризо чаще выступают как полуфабрикаты, которые можно обжарить на сковороде или запечь на гриле. Именно о мексиканских чоризо (фреш чоризо), таких популярных в Южной Америке и на юге Северной Америки, и пойдет сейчас речь. Замечательные колбаски просто умопомрачительно вкусные и очень пикантные.

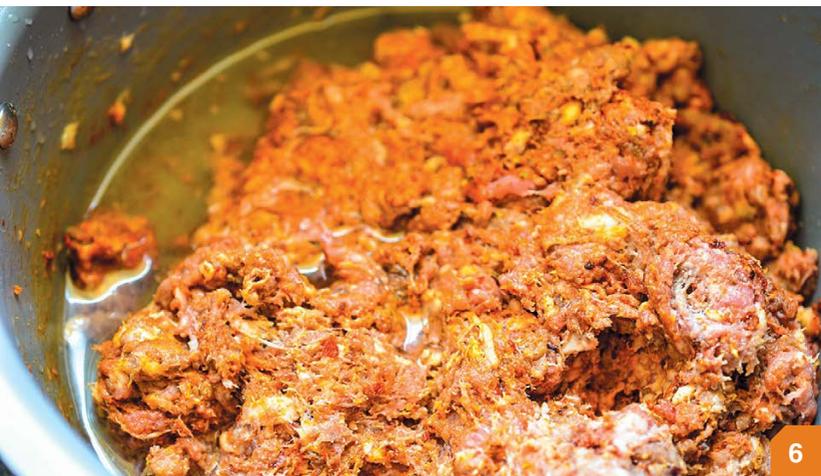
понадобится:

- свиной фарш 1 кг
- молотый красный перец (жгучий) 1 ст. ложка
- молотая паприка 2 ст. ложки
- перец чили крупного помола 3 ст. ложки
- молотое орегано 1 ст. ложка
- оливковое масло 70 мл
- белое вино 150 мл
- растительное масло 4–5 ст. ложек
- соль 1 ст. ложка
- свиная черева

как готовить:

- 1** Подготовьте череву. Для этого залейте ее теплой водой, промойте от соли. Минут на 15–20 оставьте в воде, чтобы она набухла. Затем промойте внутреннюю часть проточной водой, надев череву на кран.
- 2** В свиной фарш крупного помола добавьте жгучий красный перец и паприку.
- 3** Добавьте орегано и перец чили. Чтобы колбаски получились не слишком острыми, замените половину порции перца чили на сладкую паприку.
- 4** Влейте оливковое масло.





5 Посолите.

6 Влейте белое вино и хорошо вымешайте фарш. Очень важно, чтобы фарш был холодным, поэтому предварительно лучше подержать его 30 минут в морозильнике. Это необходимо для того, чтобы во время вымешивания жир не плавился. Дайте фаршу постоять около 5 часов в холодильнике.

7 Набейте фаршем череву. Неплотно! Сформируйте колбаски длиной 15–20 см, чтобы они помещались в сковороду для жарки. Завяжите концы каждой кулинарной нитью.

8 Жарьте колбаски в сковороде на разогретом масле сначала с одной стороны. При нагревании черева начнет уменьшаться. Проколите колбаски толстой иглой в нескольких местах, чтобы выпустить лишний воздух.

9 Переверните колбаски и жарьте их с другой стороны. Готовьте под крышкой, чтобы чоризо хорошо прожарился. Во время жарки из колбасок вытекает характерный для чоризо красный сок.

Колбаски с гречкой и травами



4 2 ч
порции 20 мин

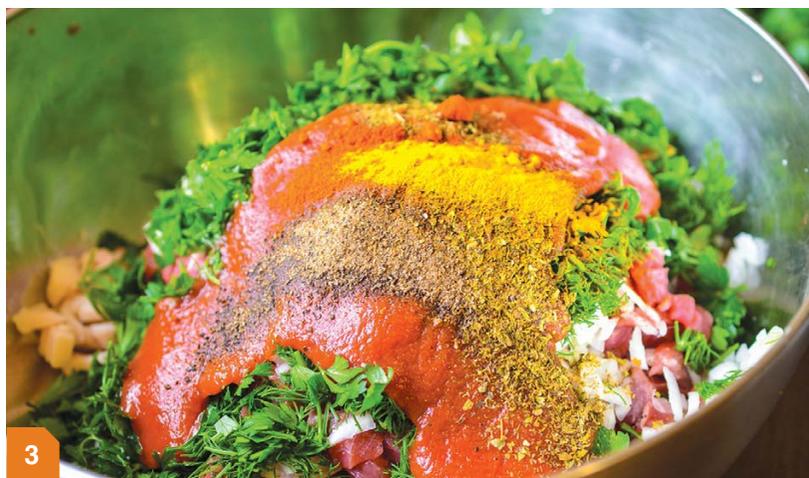
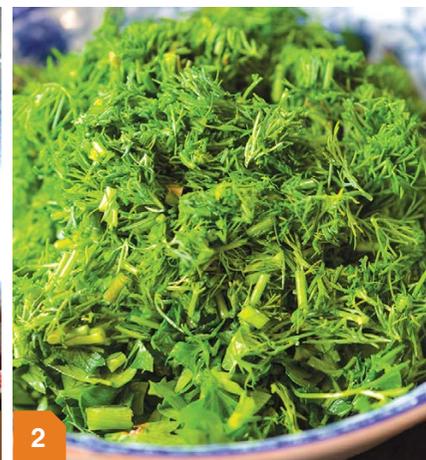
НЕОБЫКНОВЕННО ВКУСНОЕ БЛЮДО, КОТОРОЕ ПОДАЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО, ТАК КАК СОЧЕТАЕТ В СЕБЕ И МЯСО, И ГАРНИР ОДНОВРЕМЕННО. Острые, пикантные и очень ароматные колбаски порадуют всех ваших домочадцев. Такие колбаски готовятся на пару, сохраняя полезные вещества и вкус в полной мере. Особенно этот рецепт понравится любителям гречки.

понадобится:

- свинина (жирная) 800 г
- репчатый лук 600 г
- гречневая крупа 1 стакан
- зелень (петрушка, укроп) 4 пучка
- молотая куркума 1 ст. ложка
- молотый перец чили ½ ч. ложки
- молотая паприка 1 ч. ложка
- молотый черный перец ½ ч. ложки
- зира 2 ч. ложки
- томатная паста 2 ст. ложки
- соль 1 ст. ложка
- свиная или говяжья черева

как готовить:

- 1** Свинину нарежьте небольшими кубиками. Легче это сделать, если мясо предварительно полежит 30 минут в морозильной камере. К мясу добавьте нарезанный кубиками лук. Чем больше лука, тем сочнее получатся колбаски.
- 2** Петрушку и укроп мелко нарежьте.
- 3** К мясу с луком добавьте зелень, томатную пасту и пряности.
- 4** Добавьте промытую гречневую крупу. Посолите фарш и хорошо размешайте.





5



7



6



8

5 Череву промойте от соли снаружи и изнутри.

6 Неплотно набейте фаршем череву, используя насадку для изготовления колбас. Сформируйте колбаски длиной 10–15 см. Завяжите концы черевы узлом или свяжите нитью.

7 Каждую колбаску проколите иголкой или зубочисткой в нескольких местах, чтобы вышел воздух.

8 Уложите колбаски в пароварку. Варите их на пару под закрытой крышкой не менее полутора часов.

9 Колбаски с гречкой и травами готовы.



9



Рисовые колбаски с печенкой



ЕЩЕ ОДИН РЕЦЕПТ ВКУСНОЙ КОЛБАСЫ С ПЕЧЕНКОЙ, НО ОНА БОЛЬШЕ ПОХОЖА НА ПЛОВ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ЧЕРЕВЕ. Такие колбаски выступают как самостоятельное блюдо, и с ними могут подаваться только овощи. Идея таких колбасок возникла у меня после того, как я впервые попробовала настоящий узбекский хасип с субпродуктами и рисом. Хасип – это общее название практически для всех видов домашних колбас в Узбекистане.

Хасип принципом приготовления похож на арабский осбан – и там, и там добавляют рис к мясу, – но все же разница в ингредиентах и вкусе огромная. На рынках Узбекистана в мясных рядах традиционно продают специальные наборы для хасипа. Туда входят уже промытые кишки, куски печенки, легкого, сердца, почки и селезенка. Компоненты в хасипе можно варьировать, исключая их или добавляя. Я не могу назвать свои колбаски хасипом, потому что готовила их с исключением всех субпродуктов, кроме печенки. Мне хотелось именно плова в череве, и он у меня получился. Плюс я использовала свиное сало и свиную череву, что недопустимо именно для узбекского хасипа.





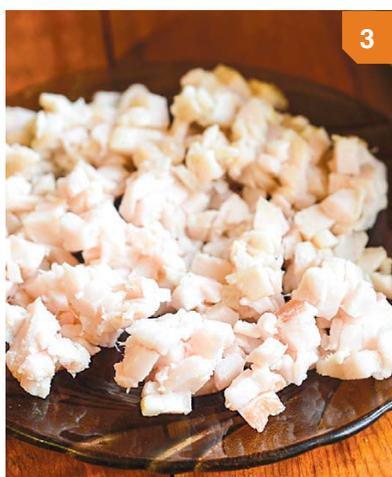
1



4



2



3



5

понадобится:

- смесь дикого и длиннозерного риса ½ стакана
- говяжья печенка 800 г
- свиное сало 200 г
- репчатый лук 3 шт.
- яйца 2 шт.
- молотый черный перец 1 ч. ложка
- чеснок 6 зубчиков
- молоко 150 мл (или сухое молоко 6 ст. ложек)
- вода 100 мл
- соль 1 ст. ложка
- свиная черева (калибр 38/40)

как готовить:

- 1** Говяжью печенку нарежьте небольшими кубиками.
- 2** Репчатый лук мелко нарежьте.
- 3** Свиное сало нарежьте маленькими кусочками.
- 4** В глубокой посуде соедините печенку, сало и лук. Вбейте яйца.
- 5** Влейте молоко и воду. У меня молоко было сухое, поэтому я его предварительно развела в воде. Добавьте пропущенный через пресс чеснок.



6 Всыпьте промытый рис.

7 Добавьте соль и перец, хорошо все размешайте. Фарш должен получиться достаточно жидким.

8 Череву промойте от соли. Набивать череву жидким печеночным фаршем удобно через большую воронку с широким и длинным носиком или через насадку для приготовления колбас на мясорубке. Конец кишки завяжите узелком или толстыми нитками. Набейте всю кишку, перевязывая ее через каждые 20 см, и завяжите с другого края. Набивать череву плотно нельзя – оболочка во время термообработки сжимается, а рис, наоборот, разбухает. У вас должно получиться около 8 колбасок

длиной 20 см. Уложите получившиеся полуфабрикаты в пароварку.

9 Как только закипит вода и вы увидите, что оболочка слегка побелела и надулась, проткните колбаски иголкой в нескольких местах, чтобы выпустить воздух. Варятся рисовые колбаски с печенкой на пару под закрытой крышкой 1,5 часа.

10 У вас получится почти печеночный плов в череве.



Острые колбаски мергез



6 1 ч
порций



ВЫЕЗД НА ПРИРОДУ ДЛЯ ГОРОДСКОГО ЖИТЕЛЯ – ЭТО ВСЕГДА МАССА ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ. Неплохой альтернативой популярным у нас шашлыкам может стать не менее вкусное блюдо, традиционно готовящееся на гриле, – острые колбаски мергез, ставшие любимыми во Франции в прошлом веке. Французы заимствовали этот рецепт из традиционной кухни Северной Африки, где Франция некогда имела свои колонии. Но колониальная эпоха завершилась, вернулись на родину французские военные, прибыли арабские эмигранты, а вместе с ними в стране стал известен, а позднее и неимоверно популярен рецепт приготовления острых колбасок мергез.

Само название mirqāz или زالكرم mirkāz своими корнями уходит к берберским племенам. Попробовав мергез хотя бы один раз, нетрудно понять, почему они снискали такую любовь во Франции. Входящий в их состав острый соус харисса из смеси чеснока, кориандра и перца чили придает им именно тот невероятный восточный вкус и характерный аромат.

К слову сказать, в некоторых странах Магриба хариссу подают практически к каждому приему пищи, а в Европе в наши дни она настолько популярна, что ее можно увидеть на полках практически всех супермаркетов. И пусть вас не пугает экзотическое название колбасок и соуса – ингредиенты для них можно купить в любом супермаркете и вовсе не «по цене истребителя». Если вы любите острое, то просто обязаны попробовать это блюдо, и смею вас уверить, вам оно понравится.

понадобится:

- говяжий или бараний фарш 1 кг
- вода 100 мл
- соль 1½ ст. ложки
- баранья черева

для хариссы:

- перец чили (свежий или сушеный) 2 шт.
- чеснок 6 зубчиков
- молотая сладкая паприка 1 ст. ложка
- семена кориандра 1 ст. ложка
- сладкий перец 1 шт.
- растительное масло 70 мл
- сушеный репчатый лук 1 ст. ложка или свежий ½ шт.







1



4



2



3



5

КАК ГОТОВИТЬ:

Сначала готовится соус харисса.

Он всегда должен быть острым. Даже слово «харисса» само говорит за себя, так как его корень «хар» в переводе с арабского означает «острый». В состав соуса может входить как свежий перец чили, так и сушеный. Обязательно добавляется чеснок.

1 Для хариссы в сковороду налейте растительное масло. Всыпьте лук, кориандр, перец чили и молотую паприку. Прогрейте все около 1 минуты. Добавьте нарезанный сладкий перец и пропущенный через пресс чеснок.

2 Выложите все в чашу блендера и измельчите в кашицу. Харисса готова.

3 Говяжий фарш выложите в глубокую миску. В идеале лучше сделать смешанный фарш: 50% говядины и 50% баранины. Мергез по понятным причинам никогда не готовят из свинины. В фарш добавьте подготовленную хариссу. Всыпьте соль.

4 Добавьте воду. Очень важно! Активно перемешивайте фарш руками в течение 10–15 минут до полного впитывания влаги. Фарш должен загустеть.

5 Баранью череву замочите на 20 минут в теплой воде, хорошо промойте от соли снаружи и изнутри.



6



9



7



8



10

6 Набейте фаршем череву. Всегда удобнее всего использовать специальную насадку для мясорубки, но особенно это важно именно для бараньей черевы, которая имеет самый маленький калибр. Череву набивайте неплотно. Всегда помните, что она при тепловой обработке сжимается и может лопнуть.

7 Вот такие ярко-красные колбаски у вас должны получиться.

8 Перекрутите череву, формируя колбаски длиной 10–15 см. Сделайте на каждой колбаске по несколько проколов иглой, чтобы выпустить собравшийся воздух. Именно в таком виде мергез можно хранить в морозильной камере.

9 Если пришло время готовить мергез, то в идеале рекомендую гриль на природе. В домашних условиях – это просто жарка на сковороде. Готовятся колбаски быстро, примерно 10 минут.

10 Мергез подают обычно в фатире (лаваше) с овощами.

Сыровяленые колбаски

с кунжутом



КАЗАЛОСЬ БЫ, ПРИ ОГРОМНОМ АССОРТИМЕНТЕ СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАС НА РЫНКЕ ФАКТОР НЕДОВЕРИЯ ПРИ ИХ ВЫБОРЕ ДЛЯ МНОГИХ ЯВЛЯЕТСЯ ДОСТАТОЧНО ВАЖНЫМ. И соглашусь, это справедливо. Мы никогда не знаем, как тот или иной производитель изготавливает колбасы. Мы не знаем всех ингредиентов, хотя и пытаемся выудить интересующую нас информацию из тех мелких букв, напечатанных на красивых «маркетинговых» колбасных стикерах. Каким-то производителям мы доверяем, каким-то нет. Но практически всегда сыровяленая колбаса отличного качества будет стоить столько, что начнешь сомневаться, а нужна ли она в нашем меню вообще. Можно ли приготовить сыровяленную колбасу в домашних условиях? Конечно можно. Трудоемко ли это и сложно? Абсолютно нет. Однако нужно понимать, что для приготовления сыровяленной колбасы вам нужно немного времени. Но в результате вы получите настоящий, вкусный и совершенно недорогой продукт. Эти тонкие колбаски – кнuty – мне особенно нравится делать, потому что они не требуют томительного месячного ожидания. Весь цикл занимает примерно 7–10 дней.

понадобится:

- говядина 2,2 кг
- свиное сало 300 г
- водка 25 мл
- нитритная соль 42 г
- кристаллит 8 г
- семена кунжута 3 ст. ложки
- сушеный (кусочками) красный перец ½ ч. ложки
- молотая куркума ½ ч. ложки
- орегано сушеное ¾ ч. ложки
- сушеная петрушка 1 ст. ложка
- молотый майоран 1 ч. ложка
- порошок карри 1 ч. ложка
- баранья черева

как готовить:

- 1** Говядину пропустите через мясорубку, используя мелкую решетку.
- 2** Добавьте нарезанное кубиками сало. Очень важный момент, который надо учесть: при нарезке сало должно быть слегка подмороженным, тогда кубики получатся ровными, и при последующем вымешивании фарша оно не будет таять.
- 3** Всыпьте все пряности в посуду с мясом и салом, добавьте водку.

Для этой сыровяленной колбасы я использую не поваренную соль, а нитритную. По норме ее положено брать 2–3% от массы мяса, но если учесть усушку – 30–35%, соли кладем чуть меньше, чтобы в итоге колбаса не получилась пересоленной.



Нитритная соль и пряности

Вы можете добавить в колбасу обычную соль, но тогда колбаса не будет иметь ярко выраженного красноватого оттенка, который проявится уже на второй день сушки. Часто в колбасы добавляют кристаллит, который способствует быстрому созреванию изделия. Оба эти ингредиента необязательны, особенно если вы будете начинять баранью, достаточно тонкую, череву и уменьшите количество жира. Жирные колбасы требуют больше времени на просушку.



4



5



7



6



8

4 Наденьте шерстяную перчатку, а сверху на нее резиновую кулинарную. Фарш должен быть очень хорошо охлажден. Вымешивать его придется рукой около 10 минут. Перчатки нужны, чтобы комфортно было вымешивать очень холодный фарш и в то же время чтобы от руки не таяло сало, так как нам необходимы кусочки. Поставьте фарш на 12 часов в холодильник для маринования.

5 Плотнo, без пустот, набейте фаршем баранью череву. Колбаски будут усыхать вместе с ней. Учтите, что в готовом виде колбаски будут почти в два раза тоньше.

6 У вас получится длинная, уложенная кольцами колбаска.

7 Разрежьте начиненную череву на небольшие колбаски длиной 20–30 см. Свяжите концы шпагатом. На одном конце завяжите петлю, за которую будет подвешиваться колбаска при сушке.

8 Сушите колбаски при температуре 10–15 °С, без сквозняков и прямого солнечного света от 7 до 10 дней.

Колбаски идеальны не только как закуска к пиву, но и как еда в дороге, способная храниться месяцами.

Кнуты к пиву



ЕЩЕ ОДИН РЕЦЕПТ СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАСОК, ТЕПЕРЬ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОТОГО СВИНОГО САЛА. Как правило, любые колбасы состоят из 20–25% жира и 50–70% мяса. Украинцы, поляки, белорусы, да практически все восточные славяне любят колбасы пожирнее: вспомните украинскую жареную колбасу с чесноком. В вяленых колбасах процент жира может составлять не более 40–50%, но и в этом случае колбаса потребует значительно большего времени на просушку. Колбаски, которые я хочу вам показать, будут готовы через 10 дней. Их можно подавать как закуску к пиву или брать с собой в дорогу, так как они долго не испортятся без холодильника.

понадобится:

- говядина 2,2 кг
- свиное сало 300 г
- коньяк 25 мл
- зеленый перец горошком 1 г
- молотый мускатный орех 1 г
- нитритная соль 42 г
- баранья черева





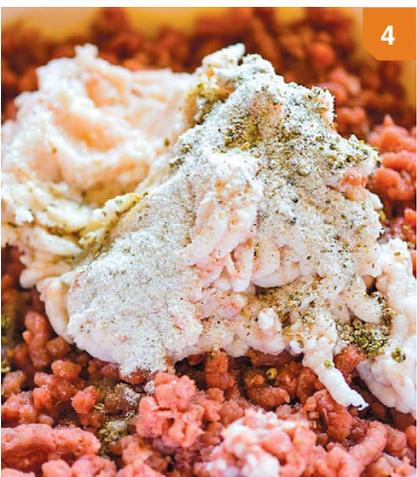
КАК ГОТОВИТЬ:

1 Говядину пропустите через мясорубку, используя мелкую решетку (Ø 5 мм).

2 Добавьте пропущенное через мясорубку подмороженное сало.



Перед вами нитритная соль, кристаллит, зеленый перец горошком, мускатный орех молотый и 25 мл коньяка для заливки. Именно эти добавки сделают сыровяленную колбасу похожей на магазинную.



3 Разотрите в ступке нитритную соль с мускатным орехом и зеленым перцем.

4 Всыпьте смесь в подготовленное мясо, добавьте коньяк.

5 Наденьте шерстяную перчатку, а сверху на нее резиновую кулинарную. Фарш должен быть очень хорошо охлажден. Вымешивать его придется рукой около 10 минут. Перчатки нужны, чтобы комфортно было вымешивать очень холодный фарш, и в то же время чтобы от руки не таяло сало, так как нам необходимы кусочки.



6 Плотно набейте фаршем баранью череву.

7 Разрежьте начиненную череву на небольшие колбаски длиной 20–30 см.



8



7

Перевяжите концы шпагатом. На одном конце завяжите петлю, за которую будет подвешиваться колбаска при сушке.

8 Сушите колбаски при температуре 10–15 °С, без сквозняков и прямого солнечного света от 7 до 10 дней.



Вот так они будут выглядеть на пятый день сушки.



А вот так на десятый день.

Суджук



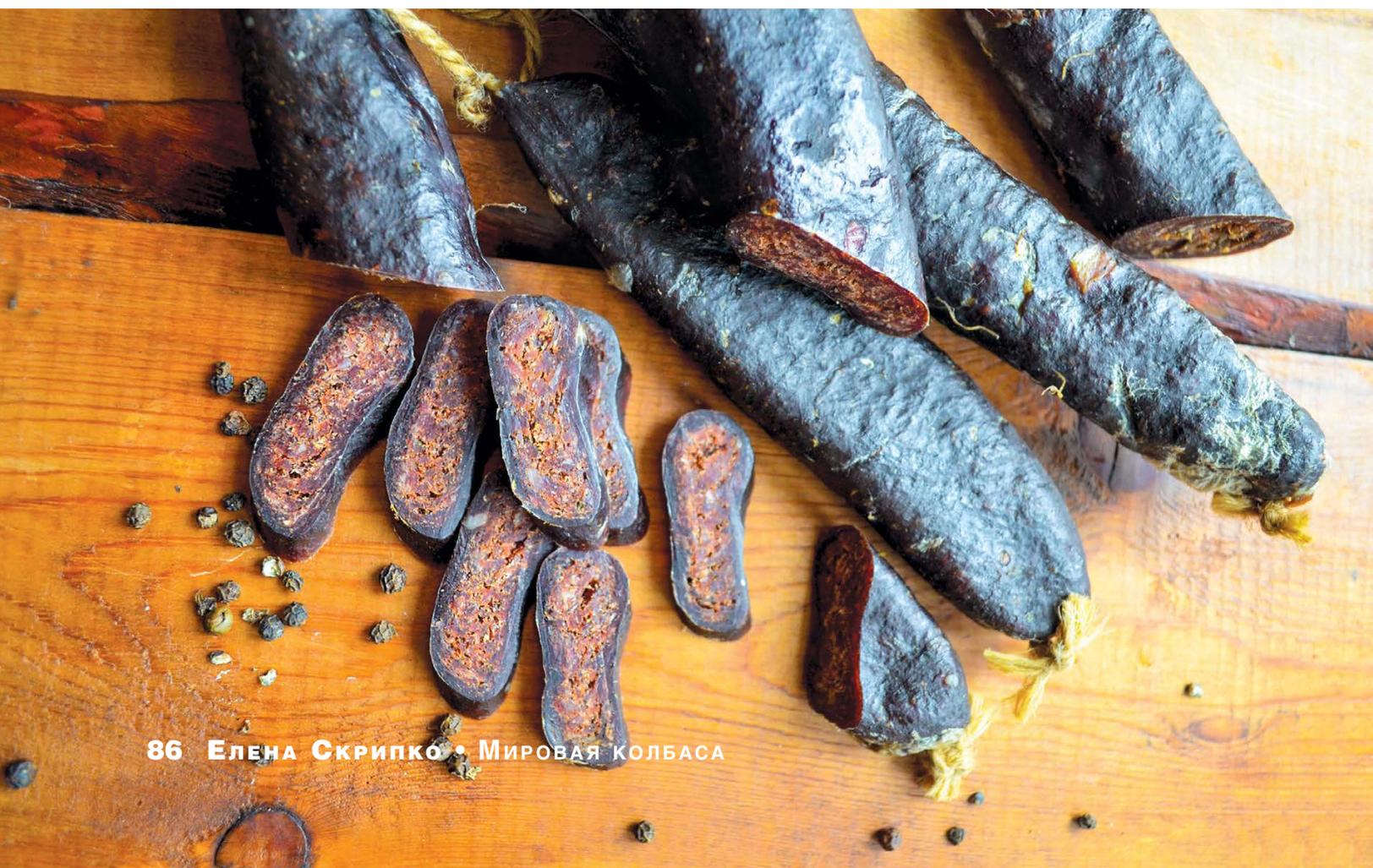
4 4
порции недели



СУДЖУК, ШУЖУК, ЧУЖУК, ЧУЧУК... НАЗВАНИЙ У ЭТОГО ВИДА КОЛБАСЫ ТЮРКСКИХ И БЛИЖНЕВОСТОЧНЫХ НАРОДОВ МНОЖЕСТВО. В период Османской империи это блюдо получило широкую известность у арабов, греков, армян, болгар, сербов, хорватов, боснийцев и македонцев. И каждый из перечисленных народов причисляет эту колбасу к своей национальной кухне. Рецепты могут незначительно отличаться, но основа всегда будет одинакова. Суджук в отличие от других сыровяленых колбас более сухой и нежирный, потому что в основном его делают из говядины, овечьего, буйволиного, ослиного мяса или конины. Можно смешать свинину с говядиной, это на ваш выбор и вкус. Но не забывайте, что, чем жирнее колбаса, тем дольше она будет сохнуть.

понадобится:

- говядина 1 кг
- сахар 1½ ст. ложки
- молотая паприка 2 ч. ложки
- молотый черный перец 2 ч. ложки
- тимьян 2 ч. ложки
- красное столовое вино 150 мл
- нитритная соль 1½ ст. ложки
- говяжья черева





КАК ГОТОВИТЬ:

1 Говядину пропустите через мясорубку.

Паприка и тимьян, красное вино и сахар способны сделать из этой говядины настоящий деликатес. **Нитритная соль** необходима, чтобы убить возможность развития вредных бактерий в зародыше.

2 Влейте красное вино в фарш и добавьте все ингредиенты по списку.

3 Вымешивайте фарш около 10–15 минут, пока не образуется что-то вроде

нитей. Накройте миску с фаршем пищевой пленкой и оставьте в холодильнике на 24 часа для созревания.

4 Фарш еще раз размешайте и максимально плотно набейте им череву, формируя колбаски длиной 30–40 см. Суджук завяжите в форме подков или оставьте просто колбасками. Не забудьте проколоть колбасу в нескольких местах, где собрался воздух.

5 На одном конце каждой колбаски сделайте петлю, за которую будет подвешиваться суджук при сушке.



6 Выложите подготовленные колбаски в один слой на доску. Сверху положите другую доску, на которую установите гнет (например, кастрюлю с водой). Оставьте колбаски на 6 часов. Затем вынесите колбаски в прохладное, проветриваемое место сушиться. Прямых солнечных лучей не должно быть. Если вдруг стало тепло, то уберите колбасу в холодильник на решетку.

7 На второй-четвертый день надо начинать прокатывать суджук скалкой для придания ему плоской формы. Выкатывать необходимо один раз в день либо через день, сначала очень нежно и осторожно, чтобы не порвать череву.

Созревание суджук займет у вас минимум 3 недели, но для полного созревания вам придется набраться терпения и ждать не меньше месяца. Самое сложное в процессе приготовления суджук — это дождаться, пока он созреет, и удержаться, чтобы не отрезать кусочек и не попробовать. На снимках видно, как суджук будет выглядеть на разных этапах сушки.



Здесь суджук на седьмой день сушки.



Суджук в конце второй недели сушки.



Готовый суджук через 25 дней сушки.

Диетические сосиски



из индейки на пару

Я НЕ СЛИШКОМ ПОНИМАЮ, ПО КАКИМ ЛЕКАЛАМ РАБОТАЮТ ВЕДУЩИЕ ДИЗАЙНЕРЫ ОДЕЖДЫ ИЛИ ИТАЛЬЯНСКИЕ БРЕНДОВЫЕ ТОРГОВЫЕ ДОМА.

Иногда мне кажется, что их «продукция» совершенно оторвана от реальной жизни, а тот образ красоты, который де-факто существует в мире, или, по крайней мере, который пытаются нам навязать всей этой бесконечной войной с калориями и шумихой вокруг нее, льющейся на нас потоком из медиа, способен вывести из равновесия любого человека. Все мы периодически нервно вздрагиваем и пытаемся подсчитать калории, отказываемся от любимых блюд, срочно пытаемся сесть на диету или бегать в спортзал. А как быть, если так хочется съесть вкусную, аппетитную сосиску? Отказывать себе глупо, когда идея с сосиской кажется такой навязчивой. Однако строгие диетологи категорично уверяют вас, что о сосисках нужно забыть. Уверяю вас, это не так. Умело балансируя, мы приготовим диетические сосиски из индейки, а как известно, мясо ее полезно и низкокалорийно. Так что никаких конфликтов с самим собой. Сосиски, как ни странно, диете не помеха.





1



3



2



4

понадобится:

- филе индейки 800 г
- яйца 2 шт.
- молоко 100 мл
- картофельный крахмал 3 ст. ложки
- орегано 1½ ч. ложки
- соль 8 г
- баранья черева

как готовить:

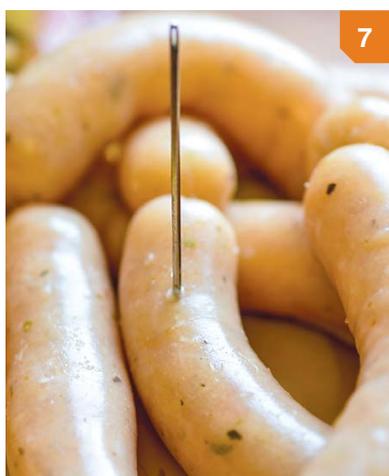
1 Филе пропустите через мясорубку, используя мелкую решетку.

2 В подготовленный фарш влейте молоко и вбейте яйца. Добавьте картофельный крахмал, соль и орегано. Известно, что пряности в большей или меньшей степени вызывают аппетит, поэтому их количество в этом рецепте ограничено до минимума.

3 Взбивайте смесь погружным блендером около 3–4 минут.

4 Наденьте баранью череву на тонкую насадку для сосисок.

5 Постепенно неплотно набивайте фаршем череву.



6 Завяжите конец черевы узлом и сформируйте сосиски длиной 10–15 см: сделайте ребром ладони границу и прокрутите сосиску в одну сторону, отмерьте еще 10–15 см и прокрутите сосиску в другую сторону. Так они не будут раскручиваться.

7 Сделайте в каждой сосиске несколько проколов иглой, чтобы вышел лишний воздух.

8 Диетические сосиски варите на пару. Вы можете использовать пароварку или мультиварку, где они будут вариться в режиме «Пар». Я готовила их в мультиварке.

9 Через 30 минут варки под закрытой крышкой сосиски будут готовы.



К сосискам хорошо подать морковно-тыквенное пюре: приготовьте его из вареных или запеченных моркови и тыквы с добавлением соли и любимых пряностей.

«Яйца дракона»



4 1 ч
порции 30 мин



ЧЕМ ХОРОША ДОМАШНЯЯ КУХНЯ, ТАК ЭТО ТЕМ, ЧТО ВСЕГДА МОЖНО ИМПРОВИЗИРОВАТЬ: ДОБАВЛЯТЬ КАКИЕ-ТО ЛЮБИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, СОЗДАВАТЬ СВОИ СОБСТВЕННЫЕ ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА, КОТОРЫЕ НЕ КУПИШЬ В МАГАЗИНЕ. Блюда всегда получаются оригинальными и непохожими на те, что были вчера. Меню становится разнообразным и ярким. И самое приятное – никаких вредных добавок, ведь вы сами контролируете процесс и сами решаете, чему быть в рецепте, а чему нет. Вы как художник, который рисует и творит, а в итоге наслаждается своим творчеством. В одной кулинарной битве я представляла этот рецепт под названием «Яйца дракона». Сейчас я познакомлю с ним вас. За основу берется нежирная говядина, но сардельки получаются вкуснейшими и очень нежными. Обязательно попробуйте их приготовить.

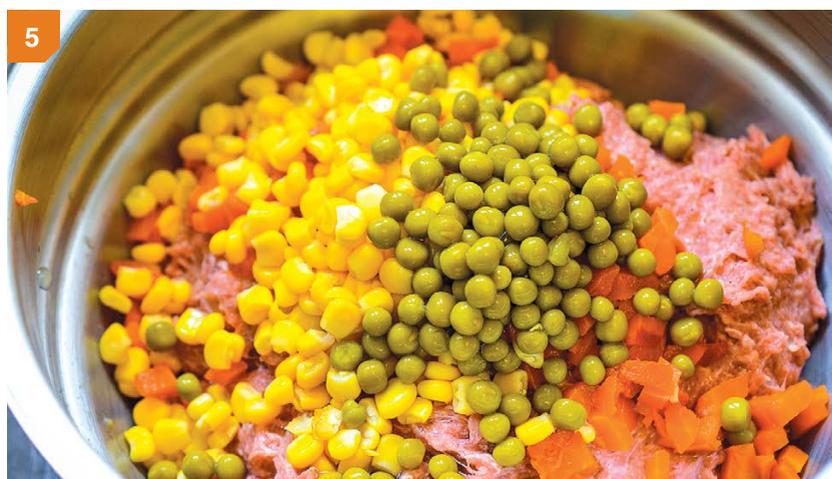


понадобится:

- говяжий фарш 800 г
- яйца 3 шт.
- сухое молоко 3 ст. ложки
- ледяная вода 200 мл
- манная крупа 2 ст. ложки
- вареная морковь 100 г
- консервированный зеленый горошек 100 г
- консервированная кукуруза 200 г
- молотый черный перец 1 ч. ложка
- сушеный репчатый лук 25 г
- соль 15 г
- баранья синюга 4 шт.

как готовить:

- 1** Говяжий фарш выложите в чашу блендера. Вбейте яйца.
- 2** Добавьте сухое молоко.
- 3** Всыпьте манную крупу. Она в процессе приготовления впитает мясной сок и сделает сардельки очень нежными. Влейте ледяную воду. Посолите и поперчите.
- 4** Взбейте все в блендере в однородную массу. Фарш должен получиться нежным, с тянущимися мясными «нитями».
- 5** Добавьте зеленый горошек и кукурузу. Морковь нарежьте кубиками и добавьте к остальным ингредиентам.

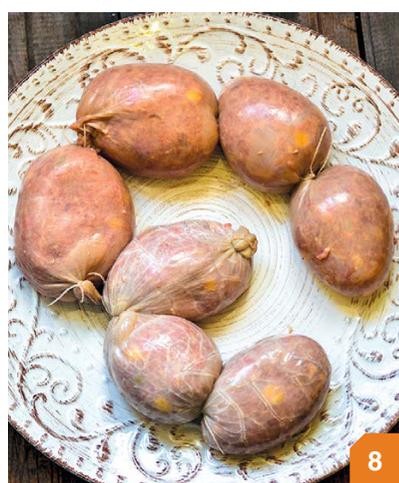
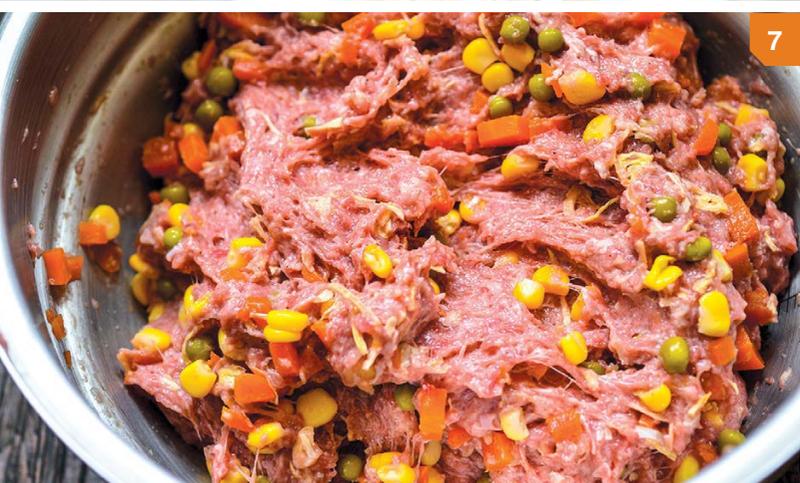




6 Всыпьте сушеный лук. Если его у вас нет, возьмите 100–150 г свежего лука.

7 Размешайте все.

8 Начините фаршем подготовленные бараньи синюги. Сформируйте сардельки-бомбочки, перевязывая ниткой синюгу через каждые 7–8 см.



9 Выложите сардельки в пароварку. Сделайте в каждой сардельке по несколько проколов, выпуская собравшийся внутри воздух.

10 Варите сардельки на пару под закрытой крышкой 45 минут. Готовые сардельки промойте под холодной водой.

**ПОДАВАЙТЕ САРДЕЛЬКИ ГОРЯЧИМИ
В ВАРЕНОМ ВИДЕ ИЛИ ОБЖАРЕННЫМИ
НА МАСЛЕ.**

Сливочные сардельки


4 1 ч
порции 30 мин



ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЕЕ НЕЖНЫХ СЛИВОЧНЫХ САРДЕЛЕК! Один раз попробовав домашние сардельки, вы поймете, какими по-настоящему они должны быть. Сочные, плотные и при этом очень нежные. Такие сардельки можно замораживать, поэтому их легко приготовить впрок.

понадобится:

- телятина 450 г
- свинина (жирная) 450 г
- сливки (жирность 20%) 500 мл
- нитритная соль 13 г
- смесь сушеного чеснока с молотым черным перцем 1½ ч. ложки
- сахар 1 ч. ложка
- картофельный крахмал 1 ч. ложка
- соль 12 г
- свиная черева

как готовить:

- 1** Охлажденную свинину и телятину пропустите через мясорубку.
- 2** Фарш выложите в чашу блендера. Добавьте нитритную и поваренную соль, сахар и смесь сушеного чеснока с черным перцем. Всыпьте крахмал. Влейте охлажденные сливки.
- 3** Взбивайте фарш в блендере до однородной липкой консистенции. Вам понадобится не менее 3–4 минут. Уберите фарш в холодильник на сутки.

Если вымешивать фарш руками, то более 10 минут, при этом обязательно наденьте перчатки.



1



2



3



4 Плотно набейте фаршем череву, затем покрутите ее, формируя сардельки длиной 9–11 см. Оставьте сардельки при комнатной температуре на час.

5 Выложите сардельки в чашу пароварки или мультиварки, где они будут готовиться в режиме «Пар». Сделайте иголкой проколы в череве, чтобы вышел собравшийся под ней воздух.

6 Варите сливочные сардельки на пару 40 минут.

7 Готовые сардельки промойте под холодной водой.

ТАКИЕ САРДЕЛЬКИ МОЖНО СВАРИТЬ И В ВОДЕ. Для этого залейте их чуть теплой водой и накройте сверху тарелкой (дном вверх), чтобы они не всплывали. Поставьте кастрюлю с сардельками на самый слабый огонь и постепенно нагревайте воду. Следите, чтобы вода не кипела. Температура воды должна быть 80 °С, а это значит, что внутри сарделек она будет около 68 °С. Сардельки готовятся 30 минут. Готовые сардельки обсушите. Перед подачей их можно разогреть или обжарить на сковороде.



Колбасный печеночный паштет



ВЫ КОГДА-НИБУДЬ ПРОБОВАЛИ КОЛБАСНЫЙ ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ В ЧЕРЕВЕ? Это блюдо, которое обязательно нужно приготовить. Никакие магазинные паштеты не сравнятся по вкусу с домашним. Такие «колбаски» хороши как горячие, так и холодные. Их любят и взрослые, и дети. А кому может не понравиться нежный паштет с мягким сливочным вкусом?

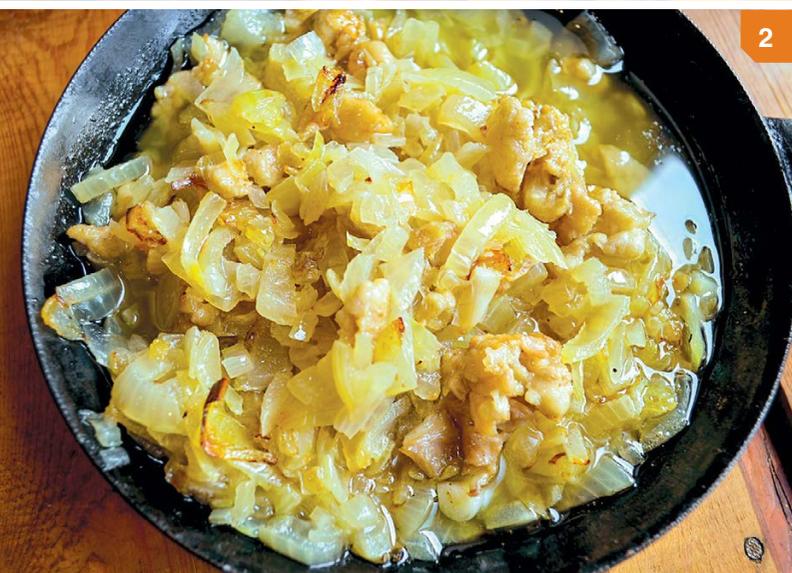


понадобится:

- куриная печенка 1,3 кг
- репчатый лук 1 кг
- сливочное масло 400 г
- куриный жир 100 г
- пшеничная мука 200 г
- молотый черный перец ½ ч. ложки
- молотый душистый перец ½ ч. ложки
- вода 200 мл
- соль 50 г
- свиная черева

как готовить:

- 1** Куриную печенку промойте, освободите от пленок и желчных протоков. Выложите подготовленную печенку в чашу блендера.
- 2** Куриный жир распустите на сковороде, добавьте сливочное масло. Лук нарежьте кубиками и пассеруйте в сливочном масле и курином жире до золотистого цвета.
- 3** Выложите слегка охлажденный обжаренный лук с маслом в чашу блендера. Добавьте муку, соль, душистый перец и черный перец.
- 4** Измельчите массу блендером до однородности. Влейте воду и еще раз взбейте.
- 5** Набивайте фаршем череву не слишком плотно, так как при термообработке мука разбухнет, впитывая сок печенки, и может порвать оболочку.





6 Сформируйте колбасы длиной 50–70 см.

7 При помощи зубочистки сделайте в оболочке каждой колбаски несколько проколов. Вскипятите воду в большой кастрюле, положите в нее колбаски и варите их 25–30 минут. Вода практически не должна кипеть, то есть варится паштет на самом минимальном огне. Затем по желанию можно обжарить колбаски с двух сторон до образования золотистой корочки.



8 Готовую колбасу охладите в холодильнике не менее 5 часов. За это время она раскроется во вкусе.

Готовый печеночный паштет выдавливают ножом из черевы и намазывают на хлеб. Вкуснейшая закуска!

Рулеты из свинины



2 1 ч
порции



СОВЕРШЕННО ПОТЯСАЮЩИЙ И ПРОСТОЙ РЕЦЕПТ РУЛЕТОВ, КОТОРЫЕ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ НА ЛЮБОЙ КУХНЕ, И ДАЖЕ ЧЕРЕВА ДЛЯ НИХ НЕ ПОНАДОБИТСЯ. Из простых и доступных продуктов, которые можно приобрести в любом супермаркете, получится изысканное блюдо – украшение праздничного стола.

понадобится:

- свинина 400 г
- свиное сало 100 г
- морковь 100 г
- чеснок 4 зубчика
- молотый черный перец $\frac{1}{4}$ ч. ложки
- петрушка $\frac{1}{2}$ пучка
- укроп $\frac{1}{2}$ пучка
- лимон $\frac{1}{2}$ шт.
- помидоры 2 шт.
- соль по вкусу
- кулинарная нить
- фольга





КАК ГОТОВИТЬ:

1 Кусок свинины разрежьте на два пласта по 200 г каждый, толщиной 1,5–2 см.

2 Каждый кусок отбейте кулинарным молотком. Толщина отбитого куска мяса должна быть примерно 5 мм.

3 Мясо поперчите и посолите. Сбрызните соком лимона. Морковь очистите. Сало и морковь нарежьте брусочками, выложите на отбитые куски свинины. Рядом уложите веточки петрушки. Зубчики чеснока нарежьте пластинами и выложите на зелень.

4 Сверните рулеты, свяжите их кулинарной нитью.

5 Еще раз сбрызните рулеты соком лимона. Выложите по отдельности каждый рулет на фольгу, уложите рядом кружочки помидоров и укроп.

6 Заверните рулеты в фольгу.

7 Выложите на противень. Запекайте в духовке 40 минут при 220 °С.

8 С готовых рулетов срежьте нить. Нарежьте рулеты ломтиками.



5



7



6



8



8a

Рулет из сала с чесноком



6 1 ч
порций 20 мин



ЭТОТ РЕЦЕПТ – ПРИМЕР ТОГО, КАК ПРИГОТОВИТЬ САМУЮ БЮДЖЕТНУЮ ЗАКУСКУ. Пока вы готовите колбасы, сверните между делом рулет из тонкого сала с пряной начинкой, и у вас будет еще одна вкуснейшая закуска на украинский лад. Уверяю, вам она понравится, и ее не стыдно поставить на стол. Плюс вас очаруют простота и легкость приготовления.

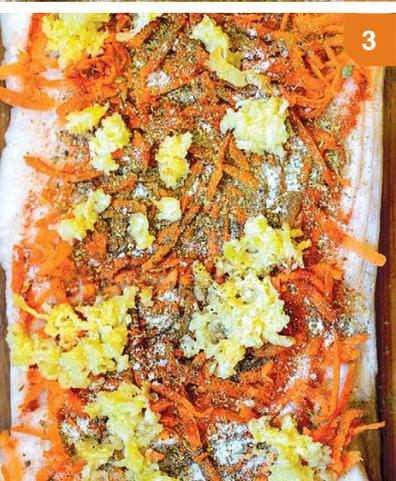
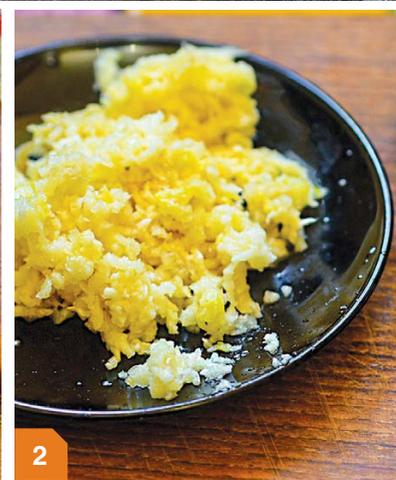
понадобится:

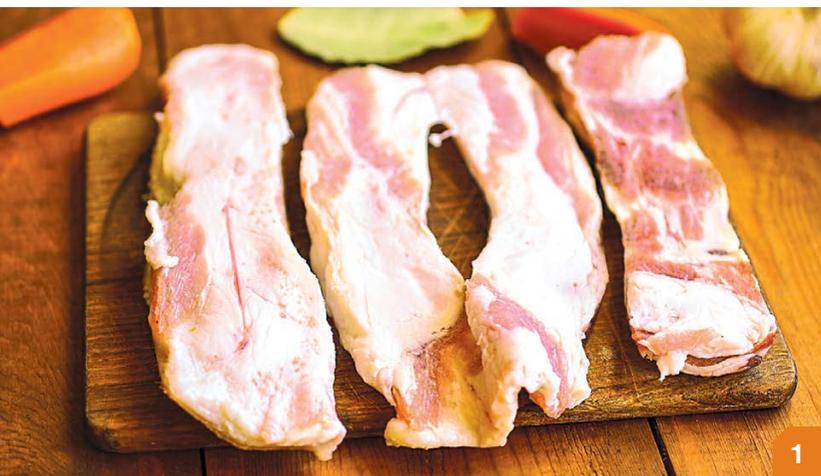
- сало (тонкое) 700 г
- морковь (крупная) 1 шт.
- чеснок 1 головка
- молотый черный перец по вкусу
- молотая сладкая паприка 1 ст. ложка
- хмели-сунели 1 ст. ложка
- соль 1 ч. ложка

как готовить:

- 1** Морковь натрите на крупной терке.
- 2** Чеснок пропустите через пресс. Чем больше чеснока вы положите в сало, тем вкуснее оно получится.
- 3** Сало уложите на доску кожей вниз. Сверху ровным слоем выложите тертую морковь и поперчите. Добавьте остальные пряности, посолите. Самым последним выложите чеснок, постарайтесь сделать это равномерно.
- 4** Сверните сало плотным рулетом.
- 5** Обвяжите его веревкой или кулинарной нитью. Для этого завяжите узелок с одной стороны, так чтобы у вас получилось два конца веревки – один короткий, а другой длинный, которым и будете обвязывать весь рулет. Длинным концом веревки делайте через каждые 5–6 см обороты и продевайте его же в образовавшуюся петлю. (Я попыталась нарисовать на фото, чтобы было понятнее).
- 6** Положите рулет в воду и варите чуть больше часа на слабом огне. Выньте из воды и дайте ему остыть. Затем положите рулет в холодильник, чтобы он застыл. После этого можно срезать веревку и нарезать закуску.

**Сало на рынке
выбирайте
самое тонкое
и волокнистое.
Толщина должна
быть не более
1,2 см. Что же
касается пряностей,
уверена, что такой
набор найдется
в каждом доме.**





1



3



2



4

Слоеное закусочное сало



4 50
порции мин



ЕЩЕ ОДИН СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВКУСНОГО ЗАКУСОЧНОГО САЛА.

Рецепт простой, а результат – бюджетная, сытная и достаточно пикантная закуска. Вы всегда можете изменить рецепт и приготовить блюдо по своему вкусу. В качестве приправ вы можете использовать любимые пряности, сушеные травы, орехи и овощи. Я предлагаю взять сухую аджику. Ее можно сделать самому, соединив по одной столовой ложке перца чили, паприки, сушеных чеснока, базилика и кориандра. Чем толще мясная прослойка в сале, тем вкуснее будет закуска.

понадобится:

• сало с мясной прослойкой 500 г

- морковь 100 г
- сухая аджика 2 ст. ложки
- лавровый лист 2 шт.

- чеснок 7 зубчиков
- соль 1 ч. ложка



КАК ГОТОВИТЬ:

1 Разрежьте сало вдоль на 3 или 4 куска. Посолите.

2 Посыпьте каждый кусок сухой аджикой. Чеснок нарежьте крупными кусочками. Выложите его поверх аджики.

3 Морковь натрите на терке для корейской моркови. Разложите на куски сала, накрыв чеснок.

4 Подготовленные куски сала уложите друг на друга стопкой.

5 С каждой стороны стопки положите по лавровому листу. Плотнo оберните сало пищевой пленкой. Обвяжите его нитками.

6 Положите сало в воду, придавите грузом, чтобы оно оказалось на дне кастрюли, а не плавало на поверхности. Варите на слабом огне 40 минут.

7 Готовое сало выньте из кастрюли, не разворачивая, остудите и положите на несколько часов в холодильник. Только после этого освободите сало от пленки и нарежьте ломтиками.

Мраморный мясной орех



4 9 ч
порции



КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ – РЕКОРДСМЕН ПО КОЛИЧЕСТВУ БЛЮД, СОДЕРЖАЩИХ ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ. Они входят в состав салатов, десертов, различных соусов к мясу и рыбе и даже густых супов, где выполняют роль загустителя. Блюда с грецкими орехами всегда получаются вкусными, питательными и полезными. Одно из них – мясной орех.

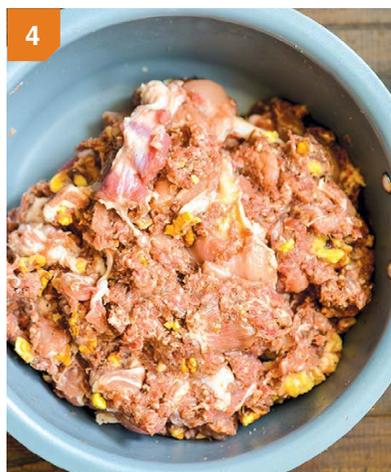
понадобится:

- свинина (жирная) 400 г
- говяжий фарш 400 г
- куриные окорочка 3 шт.
- ядра грецких орехов 1 стакан
- смесь сушеного чеснока и молотого черного перца (2:1) 3 ст. ложки
- тертый мускатный орех ½ ч. ложки
- соль по вкусу
- фиброузная оболочка (калибр 65 мм)

Сотовая фиброузная колбасная оболочка – это комбинация обычной фиброузной колбасной оболочки и формовочной сетки. Такую оболочку можно купить в интернет-магазине. Если у вас ее нет, то простой сетчатый трубчатый винт отлично будет держать мясной орех в процессе варки.

как готовить:

- 1** Свинину нарежьте небольшими кусками и уложите в блюдо. Добавьте говяжий фарш.
- 2** Окорочка промойте, удалите кости. Мякоть окорочков нарежьте небольшими кусками и добавьте к свинине и говядине.
- 3** Всыпьте грецкие орехи. Важно внимательно просмотреть орехи, чтобы не попала скорлупа. Всыпьте смесь из сушеного чеснока и черного перца. Если у вас нет сушеного чеснока, то добавьте свежий (1 головка), пропустив его через пресс. Положите мускатный орех и посолите. Влейте 150 мл воды.
- 4** Хорошо размешайте фарш, чтобы все ингредиенты равномерно распределились. Дайте фаршу постоять не менее 5 часов.
- 5** Плотно набейте фаршем фиброузную оболочку. Свяжите концы оболочки шпагатом.
- 6** Варите мясной орех при самой низкой температуре около 2 часов. Вода не должна кипеть, а только слегка подрагивать. По окончании варки остудите батоны под холодной водой и положите в холодильник на 5 часов.
- 7** Мясной орех готов, его можно нарезать и подавать к столу.



Кулинарная школа **ХЛЕБ*СОЛЬ**

УРОКИ, КОТОРЫЕ НЕ ХОЧЕТСЯ ПРОПУСКАТЬ

- знаменитая *Школа стейка*
- опыт обращения с продуктами *от профессионалов*
- только полезные *практические знания*
- настроение *вечеринки на кухне*
- *шумные* обеды и ужины
- *незабываемые впечатления*

РЕКЛАМА

Актуальное расписание и запись
на мастер-классы всегда доступны на сайте
www.breadsalt.ru/master-class

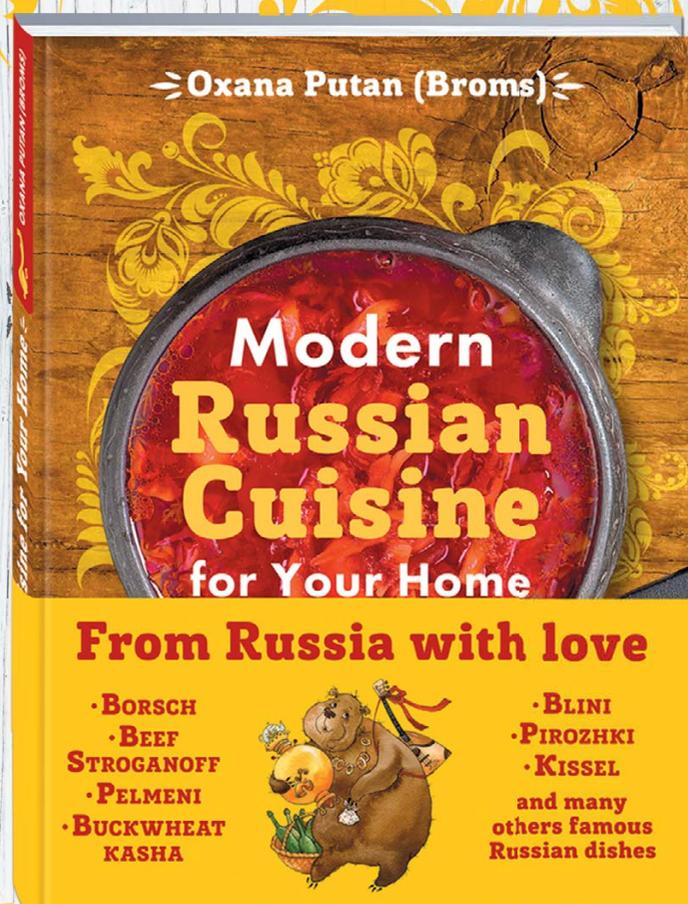
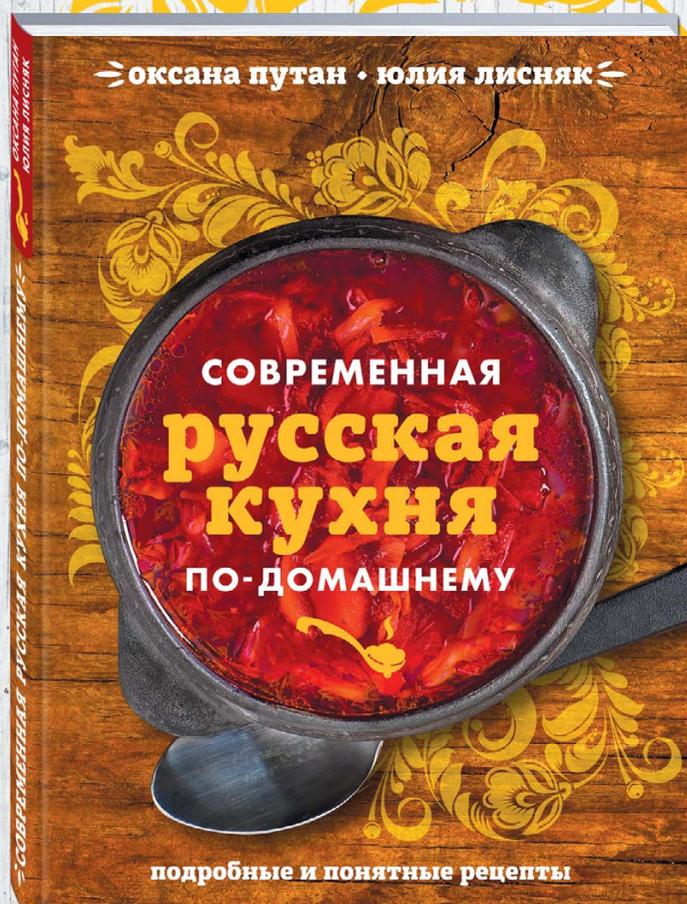
Рады ответить на вопросы по телефонам
+7 926 522 78 73, +7 926 523 03 69
или почте kitchen@breadsalt.ru

Вы также можете заказать подарочные сертификаты на посещение Школы с доставкой, организовать свой собственный праздник в Школе «ХлебСоль» или заказать выезд шефа на ваше мероприятие.

Если вы хотите узнать, что такое современная русская кухня, – следуйте за мной, страница за страницей. Я научу вас готовить самые простые и наиболее распространенные русские блюда. Вы откроете для себя много нового. Познакомитесь не только с историей разных блюд, но и с приемами и хитростями, облегчающими их приготовление.



Оксана Путан



Теперь и на английском!



Скрипко, Елена.
С45 **Мировая колбаса: как делать домашнюю колбасу, сосиски и сардельки / Елена Скрипко. – Москва : Издательство «Э», 2016. – 112 с. : ил. – (Кулинарное открытие).**

ISBN 978-5-699-88540-4

В этой книге вы найдете подробные рецепты на любой вкус – арабские колбаски из баранины, осбан, мергез, сундэ, колбасы венгерские и мексиканские, украинские и итальянские. Все эти рецепты автор собирала на протяжении многих лет в разных уголках нашей планеты. Но самое главное, на наш взгляд, заключается в том, что эти вкусности вы сможете приготовить сами на своей кухне, даже если ее площадь всего четыре квадратных метра. В книге вы не найдете ГОСТов, сложных технологических описаний, и вам не понадобится дорогостоящее оборудование. Все, что необходимо, – это минимальный набор инструментов, который найдется на каждой кухне, и желание питаться натуральными мясными деликатесами. А подробное пошаговое описание процесса приготовления гарантирует отличный результат!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-88540-4

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

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

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Скрипко Елена

МИРОВАЯ КОЛБАСА

Как делать домашнюю колбасу, сосиски и сардельки

Ответственные редакторы *С. Ильичева, М. Васильева*

Художественный редактор *Е. Мишина*

Редакторы *Н. Кузнецова, С. Першина*

Дизайн, верстка, обложка *Ю. Анохиной*

Корректор *Л. Воробьева*

ООО «Издательство «Э»

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

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

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибутор 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 20.06.2016. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,07.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-88540-4



9 785699 885404 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН
ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН





В ЭТОЙ КНИГЕ ВЫ НАЙДЕТЕ РЕЦЕПТЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС – арабские колбаски из баранины, осбан, мергез, сундэ, колбасы венгерские и мексиканские, украинские и итальянские.



Все эти рецепты я собирала на протяжении многих лет в разных уголках нашей планеты и ранее их не публиковала. Но самое главное, на мой взгляд, заключается в том, что эти вкусности вы сможете приготовить сами на своей кухне, даже если ее площадь всего четыре квадратных метра. Эта книга написана специально для вас. В ней вы не найдете ГОСТов, сложных технологических описаний, и вам не потребуется дорогостоящее оборудование. Все, что необходимо, – это минимальный набор инструментов, который найдется на каждой кухне, и желание питаться натуральными мясными деликатесами. А я через подробное пошаговое описание процесса приготовления поделюсь с вами многовековым опытом в изготовлении домашних колбас, рецепты которых есть у различных народов.

Елена Скрипко



Добро́тно сделанная книга и отличный подарок для начинающих колбасников. Процесс расписан настолько подробно, что становится не важно, продвинутый вы кулинар или первый раз подошли к плите. Справитесь и получите удовольствие и от процесса, и от результата. Несколько рецептов я уже взяла себе на заметку, приготовлю непременно.

ОКСАНА ПУТАН, топовый блогер ЖЖ, автор бестселлера «Современная русская кухня по-домашнему»



ISBN 978-5-699-88540-4



9 785699 885404 >

