

Делаем консервы из мяса и рыбы

Мясо и рыба, заготовленные в домашних условиях, хранятся долго, не теряя полезных свойств. Домашняя консервация позволит без хлопот и, главное, быстро приготовить салаты, закуски, первые и вторые блюда, рецепты которых приведены в этой книге. Приготовление этих деликатесов по силам любой хозяйке и не требует специального оборудования и дорогих ингредиентов. Жаркое из свинины с пряностями Телятина в рассоле со специями Гуляш из говядины с чесноком и фасолью Тушенка из курицы в мультиварке Тушеный гусь с шалфеем и розмарином
Печеночный паштет со специями Кролик в бульоне

Каждый рецепт подан в нескольких вариациях, чтобы вы нашли именно то, что придется по вкусу.

Кроме того, вы узнаете: как выбрать мясо и рыбу для консервации, посуду для заготовок, особенности температурного режима и стерилизации емкостей, подбор специй и приправ для каждой заготовки, как избежать порчи консервации и правила ее хранения.

ДЕЛАЕМ КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И РЫБЫ



КСД

ДЕЛАЕМ КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И РЫБЫ

ХАРЬКОВ
2021 **КСД**

КСД

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
2021

ISBN 978-617-12-9175-1 (epub)

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Электронная версия создана по изданию:



УДК 664.9
Д29

ISBN 978-617-12-9093-8

© Depositphotos.com / ajafoto; zmaris; Kathleen77, обложка, 2021
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2021
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2021

Способы заготовки мяса и рыбы впрок. История появления консервов

Заготовка продовольствия впрок — эта проблема была знакома еще первобытным людям. Свежие продукты не хранились долго, поэтому приходилось постоянно «добывать» свежее мясо или рыбу, собирать плоды и травы. Вероятно, способ сушки был открыт случайно, однако именно сушка и вяление стали первым способом заготовки продуктов питания. Широкое распространение он получил в регионах с сухим теплым климатом. Сушили мясо и рыбу, травы и грибы, фрукты и овощи.

В разных странах со временем появились собственные способы сушки и вяления запасов. В Китае широкое распространение получила сушка растений, кореньев, ягод, рыбы. Сушеные ароматные травы и коренья стали отличной приправой и дополнительным консервантом для мяса и рыбы, которые также активно сушились впрок.

В Сибири и Северной Европе собирали и сушили грибы и ягоды, на морских побережьях — рыбу. Американские индейцы измельчали и сушили мясо бизонов, превращая его в питательный порошок, который получил название «пеммикан». Постепенно сушеные продукты стали незаменимы. Воины, мореплаватели, охотники и купцы брали с собой запасы сушеных продуктов, поскольку они не занимали много места и долго хранились.

Не менее популярным методом заготовки провизии стало соление. Особенно популярен этот способ заготовки был там, где существовали большие природные месторождения соли. А в Древней Греции соль научились получать из морской воды. В концентрированном солевом растворе держали оливки и сыры, рыбу и мясо.

В Восточной Европе этот метод заготовки также был популярен. Геродот в своих записях о землях скифов (V в. до н. э.) отмечал, что в реке Борисфен (Днепр) очень чистая и приятная на вкус вода, в ней водится рыба без позвоночника (осетр), которую засаливают впрок. Засолка рыбы и мяса была очень популярна в странах Северной

Европы, особенно на побережье Белого и Балтийского морей, Ладожского озера.

Со временем сушеные мясо и рыба уступили место более вкусным и сытным заготовкам — вяленым и копченым. Вяленые мясо и рыба мягче, ароматнее, имеют более нежный вкус. Жир в таких заготовках распределяется равномерно, поэтому не прогоркает и не приобретает специфический привкус. Однако процесс вяления более сложный, требует соблюдения ряда обязательных условий и довольно много времени. Такие заготовки ценятся выше и у всех народов считаются деликатесом.

О том, как появилось копчение, рассказывает финская легенда. Однажды в лесу случился пожар. Сразу после него охотник пошел в лес и нашел тушку животного, от которой исходил приятный запах. Он отрезал кусочек мяса и повесил его над костром. Приятный запах стал еще более аппетитным. А когда охотник попробовал обработанное огнем и дымом мясо, был поражен, насколько оно приятное на вкус.

Консервирование тоже было известно людям с древности. Первые консервы археологи обнаружили при раскопках гробницы фараона Тутанхамона в Египте. В глиняных кувшинах обнаружили зажаренных и залитых оливковым маслом уток. Крышка емкости была просмолена и герметично закупоривала посуду. В таком виде продукт хранился 3 тысячи лет. Анализы показали, что продукт сохранил свои свойства и был пригоден для еды.

Древние римляне использовали консервирование для хранения вина и виноградного сока. Римский сенатор Марк Порций Катон Старший написал книгу о ведении сельского хозяйства, в которой, в частности, указал способ консервирования виноградного сока: «Если хочешь иметь круглый год виноградный сок, то влей его в амфору, засмоли пробку и спусти амфору в бассейн. Через 30 дней вынь. Сок будет стоять целый год...»

В 1763 г. во время подготовки экспедиции для изучения Приполярья и Северного морского пути М. В. Ломоносов, среди прочего, делал заказ на «изготовление сушеного супа со специями и без специй по полтора пуда каждого сорта». То есть 250 лет назад концентрат супа уже был известен путешественникам и первооткрывателям.

В 1795 г. во Франции объявили конкурс на лучший способ хранения продуктов. Победителем стал парижский повар Николя Франсуа Аппер, который продемонстрировал, как хранить готовые блюда в герметичных емкостях. Аппер в ходе приготовления различных блюд обнаружил, что в прокипяченных, плотно закрытых бутылках сок долго не портится. Изобретение было использовано немедленно — для заготовки продуктов для воевавшей наполеоновской армии. За изобретение Аппер получил государственную премию и звание «Благодетель человечества». Позже Аппер написал и издал книгу с названием «Искусство консервирования растительных и животных субстанций на долгодетный период».

Однако у способа консервирования, предложенного Аппером, был недостаток. Стеклянная посуда очень хрупкая, при перевозке на большие расстояния она трескалась и билась. Более практичный способ консервирования предложил англичанин Питер Дюран, предложивший использовать для консервирования металлическую посуду — из железа, а для крепления крышки использовался свинцовый припой. Железо быстро ржавело. Консервы были тяжелыми. Но в дороге не бились. Однако вскоре центром консервирования стал Балтимор. Там было организовано предприятие по изготовлению банок разного размера из тонких листов жести. Именно там консервы приняли привычный нам вид.

Правила выбора мяса и рыбы для консервирования

Одним из неперемных условий получения качественных консервов является правильный выбор сырья. О свежести мяса можно судить по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху. Если мясо свежее, то ямка, образуемая при надавливании, быстро исчезнет, на ощупь качественное мясо плотное, сухое, не липнет. На подсохших срезах у свежего мяса образуется сухая шероховатая корочка бледно-розового или красноватого цвета.

Цвет мяса оценивается с учетом того, у какого животного и с какой части туши оно взято. Свежая говядина должна быть насыщенного красного цвета, телятина — розоватого, баранина — коричневатокрасного, свинина — от светло-розового до красноватого. Сок из мяса должен выделяться прозрачный.

Если поверхность слизистая, липкая, влажная, сухая корочка на ней не образуется — мясо несвежее. Также признаком того, что мясо лежалое, служит цвет. Он более темный, возможно, с сероватым оттенком. При надавливании на мясо ямка исчезает не сразу. Запах резковатый. Жир на кусках несвежего мяса тусклый, не блестит, имеет «старый» запах, липнет и может иметь сероватый или желтоватый налет.

Часто для приготовления консервов используется замороженное мясо. Заготовки из него получаются не хуже, чем из свежего. Качество замороженного мяса проще всего оценить по бульону из небольшого кусочка. Если бульон прозрачный и ароматный, то мясо свежее и подходит для консервирования.

Чтобы убедиться в свежести куска мяса, как незамороженного, так и прошедшего разморозку, можно проткнуть его разогретым ножом. Поскольку процесс порчи начинается в глубоких слоях, снаружи кусок может выглядеть свежим и сочным, а внутри уже разлагаться. Если про протыкании ножом из мяса потек мутный сок, появился неприятный запах, мясо не подходит для готовки в принципе.

При выборе тушки кролика для консервирования, вяления или засолки следует обратить внимание на глаза — глазное яблоко должно заполнять всю орбиту; на ротовую полость — слизистая оболочка

должна быть немного влажной, бледно-розовой и блестящей. Цвет кожи свежих кроликов белый, у жирных тушек — с желтовато-розовым оттенком, а у нежирных — с бело-розовым. Кожа должна быть сухой, а жир — белым, быстро плавиться и не издавать при нагревании неприятного запаха. Если тушка несвежая, то мышечные ткани будут липкими, на разрезе более темными, чем на поверхности, могут издавать неприятный запах.

При выборе птицы для заготовки обращайте внимание на клюв. У свежих тушек он глянцевый, сухой, упругий, слизистая оболочка не имеет запаха, бледно-розовая и немного влажная. Глазное яблоко свежей птицы заполняет всю орбиту. Жир должен быть белым или желтоватым, кожа — сухой, с желтовато-розовым оттенком у жирной птицы и с розоватым — у нежирной.

Мясо свежей птицы плотное и упругое, немного влажное, но не липкое, с легким характерным для птицы запахом: у кур и индеек — светло-розовое, у гусей и уток — красное. Если клюв и слизистая оболочка тусклые, глаза ввалившиеся, мясо липковатое, с кислым запахом — птицу нельзя использовать для консервирования.

Сало для консервирования или засолки должно быть плотным, свежим и незамороженным. Лучше всего подходит созревшее сало шейной или спинной части.

Рыбу для консервирования, засолки и вяления лучше брать живую или свежемороженную. Свежесть рыбы определяется по гибкости тушки — если взять ее за голову и установить вертикально, она свободно прогибается под собственной тяжестью, если спинка не гнется — рыба лежалая.

Живая рыба должна иметь красные яркие жабры, выпуклые глаза, блестящую гладкую чешую без повреждений. Темные, серые или синеватые жабры, мутная слизь, специфический запах свидетельствуют о порче рыбы. Свежесть можно проверить нажатием на бок тушки — если вмятина не исчезает, брать такую рыбу для заготовки не следует. Если живая рыба плавает боком или брюшком вверх, глаза помутневшие — ее нельзя использовать для заготовок.

Замороженную рыбу можно использовать как заготовленную собственноручно, так и из магазина. Купленную в магазине рыбу можно проверить на свежесть несколькими способами, например проткнуть тушку горячим ножом. Обратите внимание: цвет мяса

внутри не должен отличаться от наружного, запах должен быть свежим, характерным для данной рыбы. Также можно отварить кусочек рыбы в воде под крышкой и оценить качество и аромат бульона. Правильно замороженная рыба практически полностью сохраняет вкус и аромат свежей, после разморозки остается плотной. Размораживать рыбу нужно быстро — уложить в емкость с водой комнатной температуры и периодически менять воду. Теплую воду для размораживания использовать нельзя.

Разделять рыбу для засолки и вяления можно двумя способами — делая разрез на спине вдоль хребта или на брюшке. Внутренности удаляются полностью, в том числе молоки и икра. При желании можно засолить их в отдельной емкости. Удалять кишечник и желчный пузырь следует осторожно, если их содержимое попадет на мясо, продукт будет испорчен. Рыбу с мягким брюшком следует потрошить с помощью ножа, а если мясо у рыбы плотное, надрез желательно сделать секатором или ножницами — это позволит сохранить внутренности целыми.

Правила консервирования

Выбор посуды и инструментов

Главной причиной порчи мясных и рыбных консервов являются бактерии. Малейшее повреждение или загрязнение сырья может свести на нет все ваши старания. Именно поэтому стоит заранее определиться с набором инструментов, которые потребуются, и тщательно вымыть их, обработать кипящей водой или прокипятить.

Для приготовления мясных консервов вам понадобятся:

- закаточная машинка,
- большая кастрюля или бак для стерилизации банок,
- большой дуршлаг,
- миски и кастрюли разного объема,
- глубокая сковорода или сотейник,
- мерный стакан,
- кухонные весы,
- мясорубка, блендер или кухонный комбайн,
- терка,
- острые ножи разного размера и дощечки,
- пресс для чеснока, ступка, деревянные и металлические ложки,
- стеклянные банки разного объема.

Если посуду и ножи достаточно тщательно вымыть и обдать горячей водой, с дощечками часто возникают проблемы.

Дело в том, что популярные деревянные разделочные доски могут быть настоящим «складом» различных микроорганизмов, которые проникают в рыхлую древесину и могут оставаться в ней долгое время. Поэтому для заготовки и консервирования рыбы и мяса следует брать только новые деревянные доски, их нужно предварительно вымыть и обдать горячей водой.

Пластиковые доски более выгодны в использовании, так как бактерии не могут проникнуть в пластмассу. Однако при работе острым ножом пластик может крошиться и на мясе останутся мелкие частицы пластика.

Стеклянные и каменные доски стоят дороже и довольно хрупкие, при падении они разбиваются или трескаются. Однако других

недостатков у них нет. Они отлично моются и обеспечивают идеальные гигиенические условия для разделки мяса и рыбы.

К посуде для хранения консервов тоже есть определенные требования. Лучше всего использовать стеклянные или жестяные банки объемом не более 1 л. Можно применять банки со стеклянной крышкой и стальной пружиной. Подойдут и обычные жестяные крышки, используемые для консервирования овощей и фруктов.

Жестяные банки используются гораздо реже, хотя их намного легче стерилизовать и хранить. Для консервирования чаще всего используются белые оцинкованные банки и емкости, покрытые изнутри цветным лаком. Металлические емкости обычно запаены сбоку, так что их можно использовать многократно, обрезая корпус. Машинка для обрезки банок обычно вмонтирована в устройство для закатки металлических банок. Обрезать корпус надо аккуратно, чтобы не повредить герметичность шва.

Стеклянные банки привычнее и проще в использовании, поэтому в большинстве случаев именно их используют для консервирования. Закаточная машинка для стеклянных банок тоже есть в каждом доме. При выборе стеклянных банок главное следить, чтобы на емкости не было трещин и сколов, а также тщательно стерилизовать тару.

Крышки из жести подходят для всех стеклянных банок. Следует уделить особое внимание резиновой прокладке в крышках. Она должна быть эластичной, иначе во время хранения она может отойти от горловины, растрескаться, и продукт неизбежно испортится.

Стеклянные банки следует тщательно вымыть с пищевой содой и промыть горячей водой, обработать горячим паром и поставить для просушки дном вверх. В процессе сушки желательно прикрывать банки чистым полотенцем или бумагой.

Жестяные банки также нуждаются в мытье и термообработке. Те, которые предполагается использовать повторно, нужно смазать маслом внутри и снаружи.

Безопасное консервирование дома

Чтобы консервы не испортились, хранились долго и позволили вам насладиться вкусным и полезным продуктом, следует неукоснительно соблюдать ряд правил.

Существуют правила укладки мяса и рыбы в банки для хранения. Сырье следует закладывать в банки сразу же после приготовления, горячим. Банки нужно заполнять доверху, но не переполнять. Уровень уложенных продуктов вместе с заливкой в стеклянных банках должен быть на 2 см ниже края горловины, а в жестяных банках — на 5—7 мм ниже края. Нельзя допускать, чтобы мясо или рыба выпирали над краями банки, это помешает ее герметичной закупорке. Чрезмерная загрузка становится причиной выпирания крышки в процессе стерилизации и хранения. Она может в любой момент сорваться.

Правильно проведенный процесс стерилизации — важное условие длительного хранения и высокого качества консервов. Поэтому приведем детальное описание стерилизации.

Наполненные (не до верха) банки следует установить в достаточно большую посуду, эмалированную или алюминиевую кастрюлю, бак, залить водой и стерилизовать при температуре 100—120 °С. При наличии большой партии банок понадобится эмалированный котел. Чтобы ускорить стерилизацию, жестяные банки можно укладывать в уже нагретую воду. Стеклянные банки нужно устанавливать только в холодную воду или нагретую не более чем до 20—30 °С.

Температура при стерилизации должна быть не менее 100 °С. После этого стерилизация идет столько времени, сколько указано в рецепте — с учетом объема банок и особенностей продукта. Чтобы достичь более высокой температуры стерилизации (до 120 °С), в воду нужно всыпать соль, это повысит температуру кипения.

Если есть возможность, для стерилизации мясных консервов лучше использовать бытовой автоклав. К нему прилагается инструкция с подробным описанием процесса стерилизации банок разного размера. Однако обрабатывать в нем можно только жестяные банки.

Стерилизация мяса или рыбы сложнее и более длительна, чем консервирование овощей и фруктов. Если мясные консервы планируется хранить более 2—3 месяцев, рекомендуется провести повторную стерилизацию через 2—3 дня после первой или повторить стерилизацию дважды с интервалом в сутки. В промежутке между стерилизациями консервы необходимо хранить при комнатной температуре. Это нужно для того, чтобы в таких благоприятных условиях наиболее устойчивые споры ожили, приняли форму

микробов и при вторичной стерилизации были полностью уничтожены.

Важным условием длительного хранения консервов является правильная закупорка банок. Даже после правильной многократной стерилизации консервы испортятся, если крышки не будут закрывать емкости герметично. В банки через щели могут проникнуть воздух и микроорганизмы, мясо или рыба начнут портиться.

Герметичность банок легко проверить. Для начала следует сравнить внешний вид, форму и конструкцию крышек, которыми укупоривают банки в домашних условиях, с заводскими крышками. Размеры их и закругления кантов должны быть одинаковыми. Чтобы убедиться, что ваши банки укупорены герметично, их следует полностью погрузить в воду, довести ее до кипения и понаблюдать, не выделяются ли из-под крышек в воду пузырьки воздуха.

Прекрасно зарекомендовали себя банки со стеклянными крышками и дополнительными жестяными зажимами. При стерилизации из банок выходит воздух, в итоге между консервами и крышкой образуется вакуум. Когда стерилизация закончится и банки остынут до комнатной температуры, объем содержимого уменьшится, наружное давление на крышку возрастет, и она будет прилегать к горловине банки еще плотнее.

Жестяные зажимы на стеклянных банках в процессе стерилизации не следует затягивать до упора, иначе воздух не сможет выходить из банки, а после стерилизации крышки или совсем не будут держаться, или будут держаться очень слабо, а при хранении потеряют герметичность.

После всех стерилизаций нужно обеспечить правильное хранение банок с мясными и рыбными консервами. Об этом мы расскажем ниже.

Использование специй и приправ

Приправы и пряные травы придают блюдам, в том числе и консервированным, приятный аромат и вкус. А еще специи влияют на их сохранность, длительность хранения, поскольку являются еще и естественными консервантами. Неудивительно, что при таком непростом процессе, как консервирование мяса и рыбы, присутствие в рецепте специй приветствуется. Часто из отдельных специй готовят пряные смеси для определенных блюд. Наиболее известными являются карри, хмели-сунели, аджика, болонская смесь, гамбургская смесь, букет гарни, долма, индийская смесь и многие другие.

Пряности и их смеси применяют с комплексной целью: заглушить первоначальный запах сырого продукта, придать блюду приятный аромат и вкус, привлечь внимание к блюду, улучшить его внешний вид.

Чтобы специи не потеряли своих качеств и аромата, хранить их следует в плотно закрытой сухой стеклянной посуде в темном месте. Некоторые пряности можно хранить в морозильнике или законсервировав с солью.

Пряные добавки и различные приправы, если правильно их подобрать и рассчитать пропорции, придают блюду насыщенный вкус, запах и даже цвет, а также улучшают пищеварение. А вот избыток пряностей может испортить вкус блюда и вызвать ожог слизистых оболочек. Поэтому приправы в консервы нужно добавлять умеренно.

Наиболее популярные специи и добавки в консервы

Соль

Она применяется для приготовления практически всех блюд, придает им более яркий вкус. Помните: избыток соли может навредить организму. Также соль — антисептик и консервант. В консервах 10—15 % соли останавливают развитие гнилостных бактерий и других патогенных микроорганизмов. В продаже сейчас есть разные виды соли: розовая, гималайская каменная, морская и др. Для консервирования использовать их не рекомендуется. При желании ароматную соль для консервов можно приготовить самостоятельно.

Для ароматной соли с базиликом и чесноком понадобятся 20 г свежего базилика, 3 зубчика чеснока, 100 г каменной соли.

Очищенный чеснок и промытый базилик измельчить в однородную массу, всыпать в нее 2 ст. л. соли и перемешать до однородности. Затем всыпать оставшуюся соль и перемешать. Готовую массу выложить тонким слоем на противень и обсушить в духовке, разогретой до 80 °С.

Лимонная соль отлично подойдет для рыбы. Ее можно приготовить из 120—150 г лимона и 100 г соли. С лимона снять цедру, мелко нарезать, растереть с 1 ст. л. соли в ступке или смешать в миксере, затем добавить оставшуюся соль и подсушить в духовке, разогретой до 60 °С, 40—50 мин.

Соль с чесноком готовят из 6—7 зубчиков чеснока, 1 ст. л. молотого кориандра, 1 ст. л. сушеной зелени укропа, 1 ст. л. сушеного чабреца, 1 ч. л. паприки, 1 ст. л. сушеной зелени петрушки, 1 ч. л. молотого черного перца и 1 кг соли. Чеснок очистить, пропустить через пресс и смешать с остальными приправами. В получившуюся смесь добавить 300 г соли, тщательно перемешать, всыпать всю остальную соль и перемешать до однородности.

Уксус

Уксусную кислоту используют в качестве вкусовой добавки и консерванта, однако в мясных и рыбных консервах он используется нечасто. Чаще всего для консервирования применяется спиртовой уксус, также популярны винный, виноградный и яблочный, они придают рыбе, птице и мясу дополнительные вкусовые нотки.

Гвоздика

Это нераспустившиеся бутоны горчичного дерева, собранные и высушенные так, чтобы в них оставалось максимальное количество эфирных масел и полезных веществ. Гвоздика обладает резким запахом и специфическим вкусом, поэтому добавлять в блюда ее нужно понемногу.

Хрен

Для консервирования и приготовления блюд используются и листья, и корни растения. Листья чаще всего применяют при заготовке овощей, а вот корень отлично подходит и для консервов из мяса и рыбы. Хрен обладает свойством усиливать вкус продуктов и служит прекрасным консервантом. Более 300 лет назад в листья хрена

заворачивали мясо или рыбу, предназначенную для длительного хранения. Хрен использовали и по сей день применяют не только в качестве специи, но и в лечебных целях.

Бasilik

Это пряное растение используется для приготовления многих блюд и очень популярно в кавказской кухне. Также это мощное лечебное и бактерицидное средство. Basilik возбуждает аппетит, улучшает пищеварение, снимает спазмы в желудке, обладает седативным воздействием. Для консервирования листья и молодые побеги базилика можно использовать как свежие, так и сушеные.

Горчица

Горчица — это отличный консервант и приправа, придающая мясу и рыбе пикантную остроту и аромат. Кроме того, в горчице содержится масса витаминов и микроэлементов, которые стимулируют работу желудка и способствуют лучшему перевариванию пищи. Также в небольших количествах горчица благотворно влияет на нервную и сердечно-сосудистую системы, предотвращает старение кожи, повышает ее упругость.

Такими свойствами в разной степени обладают все сорта горчицы. У белой горчицы очень мягкий вкус. Коричневая имеет насыщенный аромат и жгучий вкус, в приготовлении консервов из рыбы и мяса чаще всего используют именно ее. Черная горчица на самом деле имеет коричнево-красный цвет и очень острая.

Перец

Это самая популярная приправа, которую добавляют в рыбные и мясные консервы. Можно использовать черный перец, душистый, белый, красный. При консервировании черный, белый и душистый перец используют как в виде горошка, так и молотым. Красный перец — это стручки, высушенные и перемолотые в порошок. Можно использовать для консервирования сладкий и острый красный перец.

Лавровый лист

Эта приправа придает продуктам своеобразный запах, но не меняет вкус, не добавляет остроты или горечи. Но в больших количествах

лавровый лист может испортить блюдо, а при длительном подогреве дает горечь.

Корица

Эта приправа активно используется и в сладких, и в мясных блюдах и придает готовому продукту пикантный сладковато-древесный аромат. Корица является антиоксидантом, обладает бактерицидными свойствами, включает большое количество дубильных веществ и эфирных масел. Также корица содержит витамины А, группы В, С, Е, К. Снижает уровень сахара в крови.

Кардамон

Пряность известна людям уже тысячи лет и даже упоминается в Ветхом Завете. Кардамон используется в блюдах из мяса и рыбы, в кондитерских изделиях, его добавляют в различные напитки, в том числе и в вино. Обладает широким спектром лечебных свойств.

Мускатный орех

Благодаря высокому содержанию эфирных масел мускатный орех обогащает вкус блюд из мяса и рыбы, а также увеличивает срок их хранения. Также приправа обладает тонизирующими свойствами, улучшает память, концентрацию внимания, позволяет избавиться от хронической усталости и депрессии, улучшает качество сна.

Сельдерей

Сельдерей по сравнению с другими овощами содержит рекордное количество полезных веществ, в частности витамины В₁, В₂, РР, С, U, каротин, кальций, магний, калий и железо. Применяется в кулинарии (зелень и корневище) и народной медицине. Сельдерей улучшает качество крови, укрепляет стенки сосудов, нормализует пищеварение.

Тимьян

Пряное и лекарственное растение, широко используемое при приготовлении мясных блюд. Кулинары рекомендуют добавлять его ко всем жирным мясным блюдам, так как тимьян улучшает пищеварение, стимулирует работу печени, а также помогает устранить боли в суставах и снять нервное напряжение.

Тмин

Пряность с сильным специфическим ароматом и вкусом. Используется в блюдах из мяса и рыбы, а также в приготовлении выпечки. Это прекрасный консервант. Также тмин является антиоксидантом, повышает тонус организма, обладает желчегонными свойствами.

Майоран

Эта пряная трава придает мясу и птице нежный вкус и аромат. Одновременно майоран улучшает пищеварение, предупреждает метеоризм, обладает мочегонным и седативным воздействием. В народной медицине применяется при заболеваниях желудка и дыхательных путей.

Можжевельник

Приправа, часто используемая в приготовлении маринадов к мясу и рыбе, а также как лечебное средство при заболеваниях органов пищеварения и дыхательных путей.

Шалфей

Благодаря специфическому приятному аромату широко используется в кулинарии для приготовления блюд из мяса и птицы. Также шалфей широко известен как лекарственное растение. Он обладает антимикробными свойствами, помогает при кашле, заболеваниях почек, диабете.

Причины порчи консервов

Причин порчи мясных и рыбных консервов может быть несколько. Прежде всего, как определить, что с заготовкой что-то не так? Если сок помутнел, а мясо изменило цвет, появился странный запах или крышка на банке вздулась — эти консервы употреблять нельзя ни в коем случае.

Причиной порчи консервов может стать:

- некачественное или несвежее мясо и рыба, недостаточно хорошо обработанное мясо перед заготовкой;
- нестерильные инструменты и кухонная посуда, в которой готовились ингредиенты консервов;
- нарушение правил стерилизации банок;
- недостаточно герметичные крышки;
- нарушение рецептуры или технологии;
- неправильное хранение мясных и рыбных консервов.

Причиной порчи консервов могут стать паразиты, обитающие в мясе животных. При нарушении технологии обработки они могут не только испортить продукт, но и стать причиной множества заболеваний у вас и ваших близких. Поэтому при разделке мяса всегда тщательно мойте дощечку и инструменты после обработки каждого куска мяса или тушки. Чтобы избежать подобной проблемы, нужно внимательно осматривать внутренности рыбы, птицы и животных при разделке и соблюдать правила гигиены.

Однако чаще всего причиной порчи мясных и рыбных консервов становится нарушение режима стерилизации. Помните, что большинство патогенных микроорганизмов не выживает при высокой температуре, для разных видов бактерий и грибов температурный порог — 80—100 °С. Ряд бактерий может выдерживать температуру до 120 °С. При консервировании мяса и рыбы с нейтральной кислотностью (без использования уксуса) нагревания до 100 °С может оказаться недостаточно, поэтому стерилизация таких консервов требует более высокой температуры — 115—120 °С.

Правила хранения консервированного мяса и рыбы

Чтобы правильно приготовленные мясные и рыбные консервы хранились долго, нужно соблюдать правила хранения таких продуктов. Прежде всего после стерилизации необходимо правильно охладить банки. Это можно сделать при комнатной температуре или на открытом воздухе. Со стеклянными банками нужно быть очень осторожными, чтобы от перепада температуры стекло не лопнуло. Когда банки остынут до 40—50 °С, их можно поставить в прохладную воду. Температура внутри банок при охлаждении на воздухе долго остается высокой, поэтому стерилизовать их можно на 10—15 мин меньше, чем рекомендуется в рецепте.

Рыбные и мясные консервы следует хранить при температуре не выше 10 °С в сухом помещении. Банки нужно регулярно проверять и удалять подозрительные. Жестяные банки и металлические крышки на стеклянных банках для лучшего хранения следует смазать жиром.

При наличии большого количества подозрительных банок в одной партии те, которые еще кажутся пригодными для употребления, лучше стерилизовать повторно. Именно для этого каждую партию консервов рекомендуется отмечать наклейками или ярлычками.

Теперь, когда вы ознакомились с основными правилами консервирования рыбы и мяса, можно приступать к готовке. Мы предлагаем разнообразные рецепты консервирования мяса и рыбы. Если в них не указано точное количество соли или специй, можно брать их, ориентируясь на свой вкус.

Консервирование мяса

Консервирование свинины

Гуляш из свинины с пряностями

1,5 кг жирной свинины, 200 г репчатого лука, 200 г корня сельдерея, 4—6 стеблей лука-порей, 6 ст. л. смальца, 80—100 г зелени сельдерея, соль, черный перец, кориандр по вкусу

Репчатый лук, сельдерей, лук-порей вымыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Смалец разделить поровну, одну половину растопить. В горячий смалец выложить очищенные и нарезанные корень сельдерея, лук-порей, репчатый лук, мелко нарезанную зелень, жарить 3—4 мин при постоянном помешивании. Свинину вымыть, обсушить и нарезать кубиками со стороной около 2 см. Оставшийся смалец разогреть, обжарить в нем свинину, посолить по вкусу. Жарить мясо на небольшом огне. Когда свинина будет почти готова, добавить овощи, специи, перемешать, тушить до готовности. При необходимости долить немного бульона или воды. Готовый гуляш горячим разложить в подготовленные стерилизованные банки, герметично укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные — не менее 2 ч.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 1)

2,5 кг свинины, 3—4 ст. л. смальца, 5 зубчиков чеснока, 1,5 ст. л. соли, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. паприки, 2 ч. л. сушеного укропа, $\frac{1}{2}$ ч. л. сухой горчицы

Мясо тщательно вымыть и обсушить, нарезать небольшими кусками (со стороной 2—3 см), натереть каждый кусок смесью соли, специй и пропущенного через пресс чеснока. Емкость накрыть пленкой и мариновать мясо 30 мин. Маринованное мясо уложить на противень или в форму для запекания и запекать в духовке при 180 °С до готовности. Каждые 20 мин поливать мясо растопленным смальцем и образовавшимся при запекании соком. За 30 мин до готовности мясо вынуть, дать постоять 3—5 мин при комнатной температуре и уложить в подготовленные литровые банки. Мясо залить выделившимся при запекании бульоном, при необходимости добавить кипящую воду или

бульон. Соус должен полностью покрывать куски мяса. Банки герметично укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 35 мин, жестяные — 1 ч 45 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 2)

2 кг свинины средней жирности, 4 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. паприки, 1/2 ч. л. кориандра, мускатный орех и майоран по вкусу

Свинину тщательно вымыть, обсушить, нарезать большими кусками по 300—400 г, тщательно натереть смесью соли и специй, оставить мариноваться на 30—40 мин при комнатной температуре. Через 20—30 мин уложить в глубокий противень и поставить в духовку, разогретую до 180—200 °С. Через каждые 20—30 мин поливать мясо смальцем и выделившимся соком. Запекать почти до готовности. Если из мяса выделилось немного сока, следует долить бульон или кипяченую воду. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать постоять при комнатной температуре 7—10 мин, нарезать небольшими кусками (со сторонами 2—3 см) и сразу уложить в подготовленные стеклянные банки объемом 1 л. Готовое жаркое залить выделившимся при запекании соком так, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью. Если соуса недостаточно, следует долить банки кипящим бульоном или водой. Банки герметично укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 35 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 3)

2 кг свинины, 3—4 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сушеного чеснока, 2 ст. л. сушеной петрушки, 1 ч. л. черного перца, гвоздика, паприка, сушеный базилик по вкусу

Свинину тщательно вымыть, обсушить, нарезать кусками по 350—500 г. Смалец нагреть до комнатной температуры, смешать с солью и специями, натереть полученной смесью нарезанное мясо. Оставить мясо мариноваться при комнатной температуре примерно на 1,5 часа. Затем уложить свинину в форму для запекания или глубокий противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Запекать почти до готовности, через каждые 15—20 мин поливая выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать постоять 5—10 мин при комнатной температуре. Затем нарезать свинину на

небольшие кусочки и плотно уложить в сухие стерилизованные стеклянные банки. Жаркое залить горячим соком, который выделился при тушении, чтобы жидкость полностью покрывала мясо. Если бульона будет мало, следует долить банки кипящим бульоном или водой. Банки герметично укупорить жестяными крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 35 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 4)

2,5 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2—3 ч. л. хмели-сунели, 1 ч. л. молотого розмарина, 1 ч. л. паприки, сушеный сельдерей и чеснок по вкусу

Свинину вымыть и обсушить, нарезать кусками по 350—450 г. Смешать все специи и соль, натереть смесью каждый кусок мяса. Оставить мариноваться на 20—30 мин, затем поставить в духовку, разогретую до 180—200 °С, и запекать почти до готовности. Во время запекания каждые 20—30 мин поливать мясо выделившимся соком и смазывать смальцем. Когда мясо будет почти готово, вынуть его и дать постоять при комнатной температуре 10 мин. Затем нарезать свинину порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки. Жаркое залить горячим соусом, который образовался во время запекания, так чтобы он полностью покрывал мясо. Если жидкости мало, добавить воды или бульона, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные — 1 ч 45 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 5)

2,5 кг свинины, 3—4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. сушеного имбиря, 1 ч. л. черного перца, 2 ч. л. розмарина, гвоздика, мускатный орех по вкусу

Специи перемешать, растолочь в ступке, смешать с солью в однородную массу. Свинину тщательно вымыть, обсушить, нарезать кусками весом около 400 г, натереть солью и смесью специй, оставить при комнатной температуре мариноваться на 1 ч. Затем выложить куски мяса на противень с высокими бортиками или в форму для запекания и готовить в духовке почти до готовности. Каждые 20—25 мин поливать выделившимся соком, а также растопленным

смальцем. Когда свинина дойдет почти до полной готовности, вынуть и оставить при комнатной температуре на 10—20 мин. Мясо остудить, нарезать небольшими кусочками, уложить в стеклянные простерилизованные банки объемом 1 л. Мясо осторожно залить горячим соком, который выделился при тушении, чтобы свинина была полностью им покрыта. Если жидкости мало, следует долить кипящий бульон или воду. Закрывать банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 6)

2,5 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. тмина, 1,5—2 ст. л. соли, черный перец и паприка по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками весом 300—400 г. Смешать тмин, перец, соль, паприку и полученной смесью тщательно натереть куски мяса. Оставить свинину мариноваться при комнатной температуре на 40—60 мин. Затем выложить мясо в противень с высокими бортиками и поставить в разогретую до 180—200 °С духовку. Запекать почти до готовности, каждый 20 мин поливая растопленным смальцем и выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать постоять 10 мин при комнатной температуре, нарезать небольшими кусочками и горячим уложить в стерилизованные стеклянные или жестяные банки объемом 1 л. Жаркое залить горячим соком, который выделился при тушении, чтобы мясо было покрыто жидкостью полностью. Если ее недостаточно, добавить кипящей воды или бульона. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные — 1 ч 45 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 7)

2,5 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сушеного чеснока, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. сушеного базилика, сумач и мускатный орех по вкусу

Свинину тщательно вымыть и обсушить, нарезать кусками весом 400 г, каждый кусок натереть смесью специй и соли, мариновать при комнатной температуре 40 мин. Затем переложить мясо в глубокий противень или форму и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Через каждые 20 мин поливать мясо смальцем и выделившимся соком,

пока свинина не будет почти полностью готова. Мясо вынуть, оставить на 10 мин при комнатной температуре, нарезать кусочками со стороны 2—3 см и горячим уложить в подготовленные литровые банки. Жаркое залить горячим соусом, который образовался при запекании. Жидкость должна покрывать мясо полностью. Если ее мало, нужно добавить воды или бульона, довести соус до кипения и залить им банки. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 35 мин, жестяные — 1 ч 45 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 8)

2—2,5 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сушеного базилика, 1/2 ч. л. бадьяна, 2 ч. л. паприки, 1/2 ч. л. орегано, черный перец и чабер по вкусу

Свинину лучше выбирать достаточно жирную. Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками по 350—450 г. Смешать все специи и соль, натереть смесью мясо. Оставить мариноваться при комнатной температуре на 30—40 мин. Разогреть духовку до 180 °С и поставить в нее мясо (в глубоком противне или форме). Каждые 20—25 мин поливать мясо выделившимся соком и смазывать смальцем. При необходимости добавить воды или бульона. Когда мясо будет почти готово, вынуть, остудить при комнатной температуре в течение 5—10 мин, затем нарезать небольшими ломтиками и плотно разложить в заранее подготовленные стерильные банки. Залить свинину горячим соком, который выделился при тушении, закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки стерилизовать 1 ч 40 мин, жестяные — 1 ч 50 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 9)

2,5—3 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. паприки, 1 ч. л. черного перца, гвоздика и чабер по вкусу

Свинину тщательно вымыть, обсушить, разрезать на 8—10 одинаковых полосок поперек волокон. Смешать соль и специи, натереть смесью каждый кусок мяса, оставить при комнатной температуре на 15—20 мин. Затем выложить полосы мяса в глубокий противень, накрыть фольгой и поставить в разогретую до 200 °С

духовку. Через 20 мин смазать куски мяса смальцем, еще через 20 мин перевернуть, долить воды или бульона и довести почти до готовности. Когда мясо будет почти готово, вынуть, немного остудить, нарезать поперек небольшими брусками и горячим уложить в стерильные стеклянные банки объемом 1 л. Жаркое залить соусом, выделившимся при запекании, соус должен покрывать мясо полностью. Закрывать банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л обрабатывать 1 ч 40 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 10)

3 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. хмели-сунели, 7 зубчиков чеснока, 1 ч. л. сушеного базилика, 1/2 ч. л. порошка горчицы, черный перец по вкусу

Чеснок очистить, пропустить через пресс, смешать с солью, специями и растопленным смальцем. Мясо вымыть и обсушить, нарезать небольшими кусками и залить пряным смальцем. Оставить при комнатной температуре на 20 мин. Затем переложить мясо в глубокий противень или посуду для запекания и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Влить воду или бульон, накрыть фольгой. Запекать, перемешивая каждые 20 мин, почти до готовности. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать немного остыть, нарезать кусочками со стороной 2—4 см и горячим уложить в стерильные литровые стеклянные банки. Залить свинину горячим соком, который выделился при тушении, закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стерилизовать 1 ч 35 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 11)

2,5 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 1,5 ст. л. карри, 1/2 ч. л. мускатного ореха, сумах, белый перец, гвоздика и корица по вкусу

Специи истолочь в однородную массу, добавить соль и перемешать. Мясо разрезать на 6—8 кусков, натереть солью и специями, оставить мариноваться на 20—30 мин. Духовку разогреть до 200 °С, мясо смазать смальцем и выложить в емкость для запекания. В процессе запекания каждый 20—25 мин поливать мясо выделившимся соком, при необходимости добавлять бульон. Когда свинина будет почти готова, вынуть, оставить на 10 мин, затем нарезать небольшими

кусочками. Уложить свинину в подготовленные стерильные стеклянные банки, залить горячим соком, который выделился при тушении. Закрывать банки крышками и поставить на стерилизацию. Обрабатывать 1 ч 30 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 13)

2 кг свинины, 3—4 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 6 зубчиков чеснока, 1 ст. л. паприки, 1 ст. л. сушеного базилика, 1 ч. л. гвоздики, 1 ч. л. черного перца

Чеснок пропустить через пресс, добавить в мягкий смалец вместе со специями, тщательно перемешать. Свинину вымыть и обсушить, разрезать на 7—8 кусков. Готовым ароматным смальцем натереть каждый кусок мяса и оставить мариноваться на 40 мин при комнатной температуре. Затем уложить мясо в глубокую форму для запекания и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Запекать мясо в духовке почти до готовности, через каждые 15—20 мин поливая выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать постоять 10 мин при комнатной температуре, нарезать мелкими кусками и уложить горячим в стерильные литровые банки. Свинину залить горячим соком, который выделился при запекании, мясо должно быть полностью покрыто. Если соуса получилось мало, добавить воды или бульона, прокипятить и кипящим соусом залить жаркое. Закрывать банки крышками и поставить на стерилизацию на 1 ч 40 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 12)

3 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сушеного укропа, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. кориандра, 1 ст. л. сушеного сельдерея, 1 ч. л. орегано

Мясо вымыть и обсушить, разрезать на 10 кусков. Специи измельчить, смешать с солью. Специями с солью натереть мясо и оставить на 15—20 мин мариноваться при комнатной температуре. Затем выложить свинину в форму для запекания, полить бульоном или водой, смазать смальцем и накрыть фольгой. Запекать при температуре 200 °С, переворачивая куски каждые 20 мин. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать немного остыть, нарезать небольшими кусками и уложить в подготовленные литровые стеклянные банки. Свинину залить горячим соусом, который образовался во время запекания. Если его недостаточно, добавить в соус воды или бульона, прокипятить

и кипящим соусом залить мясо. Закрывать банки крышками и стерилизовать 1 ч 30 мин.

Жаркое из свинины с пряностями (вариант 14)

3 кг свинины, 3—4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. розмарина, 1 ч. л. сушеного имбиря, 2 ч. л. молотого кориандра, 1/2 ч. л. гвоздики

Кінець безкоштовного уривку. Щоби читати далі, придбайте, будь ласка, повну версію книги.

ridmi
ТВІЙ УЛЮБЛЕНИЙ КНИЖКОВИЙ

КУПИТИ