

SUMMARY FROM RUSSIAN

Items # 89-94

These photographs represent pages out of a cook book with recipes for various Russian dishes for canning.

Колбаса домашняя в жире

Домашнюю колбасу готовят из свиного мяса, которое нарезают мелкими кубиками (10—20 мм) или измельчают на мясорубке с диаметром отверстий сетки 8—10 мм, добавляют к нему соль и специи: на 1 кг мяса 15—20 г соли, 3 г перца молотого горького и душистого, 5—10 г чеснока. Массу перемешивают и при помощи мясорубки со специальной воронкой плотно набивают кишки, после чего их накачивают в нескольких местах для удаления воздуха.

Кишки подвергают следующей обработке: осторожно освобождают от содержимого и остатков жира, затем хорошо промывают в проточной воде. При помощи круглой палочки кишки выворачивают наизнанку и замачивают в воде, подогретой до 40—50°, в течение 2 час. После этого тупой стороной ножа соскабливают слизистую оболочку, снова тщательно промывают и выворачивают на лицевую сторону, надувают с помощью полой трубочки и подсушивают на воздухе или засаливают.

Перед употреблением сухие кишки замачивают в холодной воде в течение нескольких часов до полного размягчения, а соленые — в теплой воде в течение 2—3 час.

Колбасы перевязывают на батоны (длиной 10—12 см), помещают в кастрюлю и кипятят их 20—30 мин., после чего обжаривают на сковороде, укладывают плотно в банки и заливают горячим смальцем. Банки накрывают просушенными крышками и закатывают.

Можно банки закрыть пергаментом и перевязать шпагатом. Колбасы лучше хранить в прохладном помещении.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 57.

Таблица 57

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

| Продукты | Подготовлен-ные | Неподготовлен-ные |
|------------------------|-----------------|-------------------|
| Мясо без костей | 4000 | 6000 |
| Соль | 60 | 60 |
| Перец горький молотый | 12 | 12 |
| Перец душистый молотый | 12 | 12 |
| Смалец | 1500 | 1500 |
| Чеснок | 20—40 | 25—50 |

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 65.

Рулет-филе в маринаде

Подготовленное филе режут под углом на полоски длиной не более 10—12 см. Филейчики мелкой сельди длиной до 12 см не разрезают. В банки укладывают филе сельди, свернутое в рулет, маринованные лук и морковь, пересыпают специями и заливают маринадом.

Приготовление маринованных лука и моркови. Лук очищают, промывают и нарезают тонкими кружочками толщиной 1—2 мм, затем опускают в кипящую воду на 1—2 мин., после чего выбрасывают на дуршлаг и дают стечь влаге. Затем лук помещают в эмалированную кастрюлю, заливают разбавленным уксусом (на 0,5 л воды 0,7 л 6%-ного уксуса) и выдерживают 24 час.

Морковь очищают, моют и нарезают звездочками, варят в течение 3—5 мин., отбрасывают на дуршлаг и опускают в разбавленный уксусный раствор (можно вместе с луком) на 24 час.

Смесь пряностей для пересыпки рулетов, г, на 10 банок емкостью 0,35 л: перцу горького молотого 15, перцу душистого молотого 25, гвоздики молотой 5, мускатного ореха молотого 5.

Маринад на 10 банок емкостью 0,35 л готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю вливают 0,7 л воды и кипятят, добавляя смесь пряностей, сахар, соль и лавровый лист. Расход пряностей, г, на 0,7 л воды: перцу горького зерен 2,5; перцу душистого зерен 5,0; гвоздики 2,5; мускатного ореха дробленого 2,5; соли 40; лаврового листа 5 шт.

Смесь кипятят 30 мин. Затем кастрюлю снимают с огня, содержимое охлаждают, фильтруют через 4 слоя марли и добавляют 0,3 л 6%-ного уксуса.

На дно банки укладывают 10 г маринованного лука, одну звездочку маринованной моркови на $\frac{1}{2}$ лаврового листа.

Филе с внутренней стороны пересыпают смесью пряностей (5 г на 1 банку) и свертывают в рулеты так, чтобы сторона, с которой снята кожа, была обращена наружу. Рулеты укладывают в банки плотно, в вертикальном положении в один или два ряда. В банку весом нетто 350 г укладывают 280 г рулетов.