

SUMMARY FROM RUSSIAN

Items # 89-94

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

NR

Колбаса домашняя в шпире

Домашнюю колбасу готовят из свиного мяса, которое нарезают мелкими кубиками (10—20 мм) или измельчают на мясорубке с диаметром отверстия 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 лопочки 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 другую сторону, надувают с помощью долой трубочки и подсушивают на воздухе или засаливают.

Перед употреблением сухие кишки замачивают в холодной воде в течение нескольких часов до полного размягчения, а соленные — 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 маслом. Банки накрывают предохранительными крышками и закатывают.

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

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

Таблица 57
Продукты, г, для приготовления 10 банок колбасов с емкостью 0,5 л каждая

Продукт	Дополнительно	Назначение
Мясо свиное	1000	1000
Соль	20	20
Перец горький молотый	3	3
Перец душистый молотый	5	5
Чеснок	150	150
	20—30	25—30

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

Рулети-филе в маринаде

Подготовленные филе режут под углом на полоски длиной не более 10—12 см. Филейки мелкой солью длиной до 12 см не разрезают. В банки укладывают филе солью, свернутое в рулет, маринованный лук и морковь, пересыпают специями и заливают маринадом.

Приготовление маринованного 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 высыпают на дуршлаг и дают стечь воде. 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 (возможно вместе с луком) на 24 час.

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

Маринад на 10 банок емкостью 0,35 л готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю заливают 0,7 л воды и кипятят, добавляя смесь приностей, сахар, соль и лавровый лист. Расход приностей, г, на 0,7 л воды: верду горького зерен 2,5; верду душистого зерен 5,0; гвоздики 2,5; мускатного ореха дробленного 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 0,2 л 6%-ного уксуса.

На дно банки укладывают 10 г маринованного лука, одну звездочку маринованной моркови и $\frac{1}{4}$ лаврового листа.

Филе с внутренней стороны пересыпают смесью приностей (5 г на 1 банку) и свертывают в рулеты так, чтобы сторона с второй сылкой была, 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.

Мясо в маринаде

Мясо в маринаде — свиная или говяжья — является готовым вторым блюдом.

В состав консервов, наряду с мясом, входят овощи (лук, морковь, петрушка) и маринад.

Мясо укладывают в глубокую сковороду или чугунок и тушат в собственном соку 40—50 мин. Мясо считается готовым, когда в разрезе имеет сероватую окраску.

Готовое мясо отделяют от бульона и укладывают в банки.

Лук чистят, моют и режут на кружки толщиной 2—3 мм.

Морковь и петрушку очищают от кожицы, обрезают верхнюю и нижнюю части корня, затем моют и нарезают длинной или кубиками с гранями не более 10 мм.

Нарезанные лук, морковь и петрушку обжаривают в предварительно подогретом до температуры 120—125° водопроводном масле 15—20 мин.

Обжаренные овощи укладывают в банки. Лавровый лист промывают водой и укладывают на дно банки, в которые расфасовывают обжаренные овощи.

Приготовление маринада. Горячий бульон, полученный после тушения мяса, фильтруют, помещают в эмалированную кастрюлю, куда добавляют недостающее по рецептуре количество воды, а также сахар и соль. Смесь кипятят 2—3 мин., после чего снимают кастрюлю с огня и добавляют уксусную кислоту.

Для приготовления 1 л маринада (на 10 банок емкостью 0,5 л) необходимо, г: сахару 135, соли 55, уксусу 6%-ного 520, бульона или воды 390.

Готовый маринад закладывают в банки при температуре не ниже 70°.

На одну банку емкостью 0,5 л необходимо, г: мяса 230, овощей обжаренных 210, маринада — 100 и 1 или 1/2 лаврового листа.

Банки закрывают и стерилизуют при температуре 105° в течение 2 час.

Расход продуктов на 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 58.

Расход продуктов при приготовлении 10 банок консервов саломостью по 0,5 л приведен в табл. 60.

Таблица 60
Продукты, в том числе, для приготовления 10 банок консервов саломостью по 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Наготовлен- ные
Мясо свиное без костей	1800	2000
Мясо говяжье или баранье без костей	1800	2100
Чернослив	800	800
Лук	200	210
Соус	2500	—
в том числе:		
масло-сливочное 15%-ной жирности	600	600
соль-поваренная	30	30
уксус винный	30	30
масло сливочное	125	130
соль	75	75
маршала молотая	7	7
мушкетный перец	3	3
бульон в воде	1700	1800

Примечание. При приготовлении консервов из говяжьего мяса расходуется дополнительно 100 г жира.

Говядина с овощами в сметанном соусе

Консервы готовят из мяса, овощей и сметанного соуса. Для этого вида консервов лучше употреблять телатину или жирную говядину.

Мясо подготавливают так же, как при приготовлении консервов «Мясо с черносливом в томатном соусе».

Лук подготавливают так же, как для выработки консервов «Мясо в маринаде».

Картофель и морковь очищают, моют и нарезают кубиками с гранями не более 10 мм. Нарезанный картофель хранят в воде во избежание потемнения.

Свежий зеленый горошек лущат, отбирают поврежденные, битые, незрелые зерна и моют, а замороженный размораживают в холодной воде в течение 20—30 мин., затем удаляют непригодные зерна.

Для приготовления 1800 г заливки на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: жиру 250, муки 50, луку сырого нарезанного 400, соли 70, сахару 20, перцу горького молотого 6, воды 1100.

В банку емкостью 0,5 л укладывают мясо жареного 350 г, заливки 180, лаврового листа 1 шт. Банки закрывают крышками, закатывают и стерилизуют.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 89.

Мясо с черносливом в томатном соусе

Мясо (свинину, говядину или баранину) нарезают кусочками весом 25—40 г, добавляют нарезанный лук, помещают в чугунок и тушат без добавления воды 40—60 мин. до готовности.

Тушеное мясо отделяют от бульона при помощи шумовки и складывают в отдельную посуду.

Наквашенный при тушении мяса бульон фильтруют через 2—3 слоя марли и используют при приготовлении соуса.

Муку пассеруют на сковороде или проткине, чтобы она приобрела кремовый цвет. Затем при тщательном перемешивании последовательно добавляют сахар, томат-пюре, сахар, соль, бульон и воду. Смесь доводит до кипения, доводят корочку, мускатный орех и кипятят 3—5 мин.

Чернослив сортируют, удалив плоды размякшие, заплесневевшие, горелые и с другими дефектами, замачивают в воде в течение 30—40 мин., после чего тщательно промывают.

Для приготовления 2500 г соуса на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо следующее количество продуктов, г: томат-пюре 15%-вого 400, сахару-песку 50, муки шпательной 75, смальца топленного 125, соли 75, корицы молотой 7, мускатного ореха молотого 2, бульона и воды 1760.

Примечание: При приготовлении заливки из жареного мяса в соус добавляют еще 100 г жира и еще увеличивают дозу воды.

Подготовленные продукты укладывают в банки в следующем количестве: мясо, тушеное с луком, 200 г, чернослива 80 г, соуса 250 г. Температура соуса должна быть не ниже 70°. Банки закатывают и стерилизуют.

Наполненные банки закрывают и стерилизуют.
Расход продуктов при приготовлении 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 61.

Тефтели в сметанном соусе

Консервы являются готовым вторым блюдом и употребляются в разогретом виде.

Тефтели готовят из говяжьего мяса или из 50% говяжьего и 50% свиного мяса.

Подготовленное мясо нарезают кусками и измельчают

Таблица 61

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

Продукты	Подготовлен- ные	Измельчен- ные
Свинина с кожей	2700	2375
Говядина	2700	2650
Лук	150	175
Хлеб	330	340
Яйца	80	80 (2 шт.)
Жир	200	200
Сметана	400	420
Мука пшеничная	80	75
Соль	45	45
Перец горький молотый	5	5
Петрушка	15	15
Сухарная мука	170	170

на мясорубке (диаметр отверстий решетки 2 мм). Вместе с мясом измельчают предварительно пассерованный лук и замоченный хлеб, добавляют яйца, соль, молотый перец горький и все тщательно перемешивают.

Для приготовления 10 банок консервов необходимо следующее количество продуктов, г: мяса молотого 2700, лука пассерованного со сметаной 300*, хлеба замоченного 300, яйца (2 шт.) 80, соли 45, перца горького молотого 5.

Из массы готовят шарики весом 30—40 г и канируют их в сахарной муке. Затем тефтели обжаривают в хорошо разогретом жире пока они слегка подрумянятся (для обжарки тефтелей расходуется 170 г сметаны).

* В том числе 150 г сметаны.

В бульон добавляют предварительно замоченные агар-агар (10 г сухого агар-агара на 1 л бульона) или желатин (15 г на 1 л бульона). После полного растворения желатина или агар-агара бульон фильтруют через 2—3 слоя марли. В банку укладывают нарезанные языки (350 г), заливают 180 г бульона, закрывают и стерилизуют.

Перед употреблением банку с продуктом загружают в кастрюлю с холодной водой и постепенно нагревают.

Из подогретой банки вынимают ломтики языка, выкладывают их на блюдо, украшают зеленью и заливают растопленным желе. Застывшее заливное подают на стол.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 63.

Почки в белом соусе

Почки говяжьи или свиные очищают от пленок и остатков жира, разрезают вдоль и хорошо промывают, укладывают в эмалированную кастрюлю, закрывают водой в соотношении 1 : 1,5 и варят около 1 час. Потом почки вынимают из воды, нарезают кусочками размером 20 мм, слегка обжаривают в масле на сковороде.

Таблица 64

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

Продукты	Потребляется	Издается
Почки	3500	3500
Сметана	300	230
Масло сливочное или свиное	140	150
Мука	70	80
Лук	120	20
Соль	20	20
Перец горький молотый	3	3

Отдельно готовят сырный соус: муку пассеруют на коровьем масле или свином жире, затем при тщательном помешивании последовательно добавляют сметану, воду, соль, перец горький молотый и отдельно пассерованный в жире лук. Смесь кипятят 5 мин.

Для приготовления соуса на 10 банок емкостью по 0,5 л необходимо: г. муку пассерованного 200, сметаны 200,

г. в том числе 70 г сливочного масла или сала.

При разделке мяса остаются кости. Их укладывают в эмалированную посуду, заливают водой (в соотношении 1:1,5) и варят 1,5—2 час., не допуская бурного кипения. Бульон используют для приготовления соуса.

В предварительно просеянную в жире муку сначала добавляют бульон и кипятят 5 мин., затем сметану, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и кипятят до получения соуса еще 5 мин.

Для приготовления 2000 г соуса на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: г. сметаны 400, жира 60, муки 60, соли 25, петрушки 15, бульона 1440.

В банку укладывают тефтели и заливают их соусом (70—75°). Банки закрывают и стерилизуют.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 62.

Заливное из рыбы

Для приготовления консервов используют язык быка, говяжьи или свиные. Их очищают от жира, удаляют лишнюю кость, сгоняют желатин, тщательно моют, укладывают в эмалированную кастрюлю и заливают водой, добавляют туда соль, очищенные мелкие морковь, петрушку, лук, лавровый лист и варят в течение 1—1,5 час. Сваренные языки отделяют от бульона, очищают от кожи и нарезают консервными кусочками толщиной 6—8 мм.

Таблица 62
Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукт	Из расчета на 1 баночку	Из расчета на 10 баночек
Язык говяжий или свиной	2000	2000
Соль	25	250
Бульон	1440	14400
Морковь	100	1000
Петрушка	150	1500
Лук	20	200
Лавровый лист	10	100
Бульон	1200	12000
Соль	120	1200

5 89-94

Горчицкий соус

Горчица сухая	30 г
Соль	40 г
Сахар	100 г
Яичный желток	2 шт.
Масло растительное	100 г
Уксус 6%-ный	700 г
Мука пшеничная	0,5 г

Смесь приностей и для пересыпки рыбы на 10 банок емкостью 0,35 л каждая

Перец горький молотый	1,5
" душистый	2,5
Гвоздика молотая	0,5
Мушкетный орех молотый	0,5

На дно банки кладут 3 лавровых листа, укладывают ломтики сельди (пашинки), пересыпая их по рядам смесью приностей.

Таблица 25

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,35 л каждая

Продукты	Изготовительное количество, г	Изготовительное количество, г
Сельдь	2000	7000
Мука пшеничная	50	25
Вода кипяченая	200	710
Горчица сухая	30	30
Соль	40	40
Масло растительное	100	105
Уксус 6%-ный	700	715
Яичные желтки, шт.	2	2
Сахар	100	105
Перец горький молотый	1,5	1,5
" душистый	2,5	2,5
Гвоздика	0,5	0,5
Мушкетный орех молотый	0,5	0,5

В одну банку емкостью 0,35 л укладывают 250—300 г рыбы. После укладки сельди банки заливают горчицким соусом (70—100 г) так, чтобы уровень соуса доходил до венчика банки. После заливки банок соусом последние накрывают крышками, закатывают, промывают в чистой дождливой воде с мылом и сохраняют в прохладном помещении. Консервы не стерилизуют.

муки 70, масла сливочного или сала 70, соли 60, перцу
горького молотого 3, воды 1300.

Поджаренные почки укладывают в банки емкостью
0,5 л (350 г) и заливают 180 г соуса (70—75%). Банки закаты-
вают и стерилизуют.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консер-
вов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 64.

Рыбные консервы из солевой сельди

Для приготовления консервов используют соленую
сельдь чистую, без повреждений мяса под кожей, без несо-
рового запаха и вкуса. Если сельдь речная соленая, ее вымачи-
вают в воде (на 1 кг сельди 3 л воды) в течение 4—8 час,
меняя воду каждые 2 час. Затем у сельди удаляют висок
все плавления, снимают кожу, разрезают брюшную полость,
удаляют внутренности, икру или молоки, и удаляют голову.
Острым ножом вдоль спинки подрезают филе, отделяют
его от хребтовой кости и из него готовят консервы.

Сельдь кусочками в горчичном соусе

Эти консервы готовят из сельди, пересыпая ее
спинками и заливая горчичным соусом. Подготавливают
сельдь так, как и для рыбных консервов из солевой сельди,
нолько филе режут кусочками размером 2—3 см.

Приготовление горчичного соуса

Сухую горчицу замешивают кипятком до получения
крутого теста, которое заливают горячей водой. Через
24 час с охлажденной массой сливают воду и добавляют при
перемешивании сахар, соль, вливают желтки, масло, уксус и
квашину.

Горчичную массу разводит мукой заквашенной, пригото-
вленной из пшеничной муки и воды. Для этой цели пше-
ничную муку заваривают в кипящей воде и фильтруют через
марлю.

Для приготовления горчичного соуса на 10 банок ем-
костью 0,35 л требуется:

Заливка

Мука пшеничная	1 ст. ложка
Вода (кипящая)	0,2 л

