

# ***ДОМАШНО КОНСЕРВИРАНЕ НА МЕСО И РИБА***



# ***КОНСЕРВИРАНЕ НА МЕСО***

Месото е една от най-пълноценните храни за човека. То съдържа средно 75% вода, 20-25% органични вещества (главно белтъчини и мазнини) и 1% минерални соли. В месото се съдържат и незначително количество екстрактни вещества, които преминават и бульона. Те придават на месото приятен вкус, поощряват храносмилането и възбуждат апетита.

## ***ЗАКОЛВАНЕ И ОБЕЗКРЪВЯВАНЕ НА ЖИВОТНИТЕ***

Качеството на месото и неговата трайност зависят от степента на обезкръвяването на трупа. Обезкръвяването пък е в тясна връзка със състоянието на животното преди заколването. При добре отпочинали и спокойни животни обезкръвяването на месото при заколването е по-пълно. Съгласно ветеринарно-санитарните правила преживните животни преди клането се държат без хра-

на в продължение на 24 часа, а свинете, агнетата и яретата - 12 часа, като им се дава само вода.

След заколването и обезкръвяването кожата на животното се одира и то се поставя в отвесно положение за изваждане на вътрешните органи. Изваждането им в лежачо положение на трупа винаги носи опасност от замърсяване на месото, докато при отвесно положение целият храносмилателен апарат изпада от отворената коремна кухина под собствената си тежест. При изваждане на вътрешните органи не бива да се допуска скъсване на червата. Замърсяванията на трупа се почистват с чиста кърпа, като натъртените места и кръвоизливите се изрязват.

След почистването труповете на едрите преживни животни и свинете се разрязват по дължината на гръбначния стълб на две половини и се поставят в хладно помещение да изстинат и за-съхнат. След заколване на животните под влияние на ферментите, които се съдържат в самото месо, и на жизнената дейност на микроорганизмите в него настъпват редица изменения, които се определят главно като трупно вкочаняване, зреене и гниене на месото.

При преработката на месото в консерви то трябва да е преминало стадия па трупно вкочаняване и да е започнало вече зреене в различна степен.

Трупното вкочаняване и зреенето па месото протичат без участието на микроорганизми, а само под влияние на ензимите на месото.

При трупното вкочаняване месото добива твърда консистенция.

Зреенето настъпва под действието на ферментите на месото и е сложен биохимичен процес, при който става разпадане на белтъчините, въглехидратите и органичните фосфорни съединения. Зреенето прави месото меко, крехко, с приятен вкус и миризма и по-добре използваемо от организма на човека. Бързината на зреене то зависи от температурата, при която се съхранява месото.

По-дълго време се запазва месото, добито от здрави животни. Месото, добито от болни, преуморени и агонизиращи животни съдържа микроорганизми и по-бързо се разваля. Бързината на про-

никването на микроорганизмите в месото зависи от температурата, при която то се съхранява, като колкото тя е по-висока, толкова проникването става по-бързо. Бързината на проникването зависи също от влажността на повърхността на месото, както и от вида на животното. Например в мускулатурата на говеждото месо микроорганизмите проникват по-бавно, отколкото в мускулатурата на свинското месо, което е с по-нежен строеж.

При гниенето настъпва разрушаване на белтъчините, мазнините и фосфатидите, при което се образуват отровни продукти.

Месо, в което са започнали процесите на гниене, е негодно за консумация и консервиране.

## ***НАЧИНИ ЗА КОНСЕРВИРАНЕ НА МЕСОТО***

За консервиране се употребява месо от всички видове животни, което се употребява и в прясно състояние, както и техните вътрешни органи.

За качеството на месната консерва са от значение видът и качеството на месото, от което тя е приготвена. Върху качеството на месото влияят видът на животното, възрастта, полът, използването на животното, състоянието на охраненост, както и видът на храната, с която то е било хранено. Отделните части на животинското тяло също имат различно качество. Месото от мускулатурата, което участва повече и движенията и извършва повече работа, е по-долнокачествено.

При домашни условия месото може да се консервира по три начина: чрез замразяване, чрез осоляване и чрез стерилизация.

## ***КОНСЕРВИРАНЕ НА МЕСОТО ЧРЕЗ ЗАМРАЗЯВАНЕ***

Студът е най-доброто консервиращо средство, което не променя химичния състав и вкуса на месото.

Колкото температурата, при която се държи месото, е по-ниска, толкова разлагането му се затруднява и забавя. При 0° С то е свършено слабо. Микроорганизмите обаче не умират при тази температура, те имат голяма съпротивителна сила спрямо ниската температура. Спорите на гнилостните бактерии, които могат да причинят разваляне на месото, издържат в сух лед до 78,5 °С. Ето защо при повишаване на температурата микроорганизмите възобновяват жизнената си дейност, в резултат на което разлагат месото.

В местата със сурова зима (Северна България и балканските райони) месото може да се запази един месец в прясно състояние по следния начин.

Месото се разрязва на не много големи парчета и се оставя на студено да замръзне. В каче или голям плетен кош се постави един пласт сух сняг. Нарезда се ред замръзнало месо, засипва се добре със сняг, нарежда се втори ред замръзнало месо, пак се засипва със сняг на така, докато се нареди всичкото замръзнало месо. Най-отгоре се затрупва със сняг. Съдът се поставя на студено северно място, добре запазено от животни, и също се затрупва със сняг.

Когато времето се затопли и снегът започне да се топи, то вече е изложено на разваляне. Останалото месо трябва да се осоли или да се преработи в трайни продукти.

При употреба замразеното месо трябва бавно да се размрази, като се постави в студена вода, но не в топла стая.

## ***КОНСЕРВИРАНЕ НА МЕСОТО ЧРЕЗ ОСОЛЯВАНЕ***

Запазването на месото чрез осоляване е било известно още на древните египтяни.

Консервиращото действие на солта се състои в това, че като прониква в мускулния сок, тя променя белтъчините и създава високо осмотично налягане, към което гнилостните микроорганизми са особено чувствителни. Доказано е, че при концентрация

10% сол се прекратява развитието на повечето от микроорганизмите, причиняващи гниене на месото, но те не загиват. Тъй като солта не действа антисептично, а може да бъде дори и носител на микроорганизми, винаги преди консервирането тя се стерилизира, като се загръва в пещ (фурна), или се вари 5—10 мин., ако се използва като разтвор. Осоленият продукт може да се развали, ако не се създадат и други допълнителни условия за подсилване действието на солта. Такива условия са най-често ниската температура, опушването и сушенето.

При осоляването месото губи част от водата и разтворените в нея органични съединения и поглъща сол. Тази обмяна продължава, докато настъпи равновесие. Процесът на осоляване протича най-добре при температура от 3 до 4° С и гъстота на соления разтвор от 18 до 25%. Солта прониква в тъканта най-бързо през първите дни, като скоростта на проникването и зависи от концентрацията на разтвора.

При по-дълго осоляване месото губи част от разтворимите белтъчни вещества и фосфатите. Тази загуба е по-малка, когато осоляването става в по-концентриран разтвор или със суха сол.

При осоляването вследствие на разрушаването на кръвта месото посивява. За да се избегне това, към готварската сол се прибавя селитра (нитрат) или калиев или натриев нитрит. Нитратите и нитритите в по-голямо количество са вредни за здравето на човека, затова те не бива да надвишават 0,6% (6 гр за килограм месо).

При осоляването се поставят и малки количества захар, която намалява усещането за соленост на месото и предпазва нитрата от бързо окисляване, с което се запазва по-дълго време червеният цвят на месото. Освен това захарта не позволява месото да се втвърди. Тя се прибавя обикновено към соления разтвор в количество от 10 до 20 гр за 1 л разтвор и 2,5% в сухата смес за осоляване (25 г на 975 г сол).

Осоленото месо не трябва да съдържа повече от 6% готварска сол, защото става трудно смилаемо и неподходящо за храна на хора с нежни стомаси.

За осоляване подхожда месо, което е богато на междумускулна тлъстина. Най-често се осоляват свинско месо, сланина и говежди

гърди.

Осоляването на месото може да се извърши по три начина - чрез сухо осоляване, чрез мокро осоляване и чрез смесено осоляване.

## **СУХО ОСОЛЯВАНЕ**

Месото, предназначено за осоляване, се претегля и за всеки килограм от него се приготвя смес от 70 г сол, 1 г селитра и 1 г захар. С тази смес парчетата месо се осоляват изобилно, като с ръка се натриват по повърхността, за да приемат по-голямо количество от нея. Особено добре се осолява месото около костта, като предварително то се отделя около нея с остър нож и направеният разрез се запълва със солената смес. Осоленото месо се нарежда в каче или в друг голям дървен съд, като между редовете се посипва останалата смес и се поставят зърна черен пипер, бахар, дафинов лист и по желание обелени скилидки чесън. Отгоре месото се притиска с дъска и тежест. След няколко дни солта извлича част от водата на месото и то се покрива със собствен разсол.

Така месото престоява 20 дни, като през това време през 3—4 дни парчетата месо се натриват със солената смес и местата им се разменят—тези, които са били отгоре, се поставят отдолу. Така осоляването става по-равномерно.

## **МОКРО ОСОЛЯВАНЕ**

При този начин на осоляване парчетата месо се нареждат в каче и се заливат с воден разтвор на сол, захар и селитра (на 10 л вода 2 кг сол, 30 г селитра, 100 г захар и подправки — зърна черен пипер, бахар и дафинов лист). Саламурата се поставя на огъня да заври и когато напълно изстине, с нея се залива месото. Тя трябва да го облива. За 50 кг месо са необходими около 25 л саламура.

В саламурата месото престоява 20 дни, като през това време парчетата месо неколккратно се разместват — тези, които са били отгоре, се поставят отдолу.

Осоляването в саламура става по-равномерно и месото не се пресолява.

## **СМЕСЕНО ОСОЛЯВАНЕ**

При смесеното осоляване парчетата месо, предназначени за осоляване, най-напред се натриват със суха смес от сол, селитра и захар, а след това се заливат с преварена вода, в която са втели подправки.

След 20 дни парчетата осолени по сух или мокър начин месо се измиват със студена вода, като тези, осолени по сух начин, се изкисват една нощ в студена вода. След това се окачват на проветриво, но запазено от вятър, прах и пряка слънчева светлина място да просъхнат, като предварително добре се оформят и се заглаждат с остър нож. След като добре просъхнат, всяко парче се натрива с кашлица от мас, сол и червен пипер. За да се предпазят от напращаване и допир с насекоми, парчетата се поставят в торбички от хартия или тънко платно. Окачват се на проветриво и хладно място. Осолението месо има трайност няколко месеца.

Осоленият продукт не е напълно осигурен срещу действието на гнилостните микроорганизми. В осолението месо може да настъпи разваляне, ако не се създадат други допълнителни условия за подсилване действието на солта - запазване при ниска температура, опушване, сушене и пр.

## **ПУШЕНЕ НА МЕСОТО**

То се извършва на дим, получен от непълно горене на дървен материал. Димът съдържа фенол, крепил, формалдехид, креозот, въглена и оцетна киселина и други химични антисептични вещества, които проникват в месото и увеличават трайността му. Консервиращото действие на пушенето се дължи и на извличането на водата от месото под действието на високата температура.

За получаване на пушек се употребяват сухи дърва от твърди дървесни видове. Не трябва да се употребяват дърва от иглолистни дървесни видове, които отделят много смоли при горенето и придават на пушения продукт неприятен вкус. За да се образува повече пушек, дървата се посипват с влажни дървени стърготини така, че напълно да се покрият, с което се намалява достъпът на въздух до огъня. Така дървата изгарят напълно и се увеличава плътността на пушека. Най-подходящи са стърготините от бук,



дъб, бреза и др. За да се придаде приятна миризма на продукта, към стърготините се прибавят дафинови листа, орехови черупки или други подправки. Колкото по-висока е температурата на дима при пушенето и колкото по-голяма е неговата плътност, толкова по-бързо се опушва продуктът.

Пушат се осолено месо и продукти, тъй като при осоляването са настъпили структурни промени в мускулната тъкан, които благоприятствуват проникването на пушека в месото. Пресни, неосолени меса не се пушат, защото пушекът много бавно прониква в тях. Използват се два начина на пушене - студен (бавен) и горещ (бърз). При студено пушене температурата е 20-25-30° С, а при горещото - 70-80° С.

Варените пушени продукти имат трайност 10-15 дни, а осолените пушени - от 3 до 6 месеца в зависимост от температурата, при която се съхраняват.

За пушене в домакинството се използва обикновено огнище, като парчетата месо се окачват високо в комина — най-малко на 2 м височина. В огнището се поддържа огън непрекъснато 5-8 дни, докато месото добие златистокафяв цвят.

За пушене в домакинството може да се приспособи и дървен сандък с квадратна основа (1x1 м) и височина 1,5 м. Основата е без дъно и върху нея се изправя сандъкът. В горната част на една от страните се изрязва малка вратичка, през която се поставят продуктите за пушене, окачени на железни или дървени пръчки.

Малко по-високо на насрещната страна се поставя тръба за отвеждане на пушека. На 1-1,5 м встрани от сандъка се изкопава трап, дълбок 50-60 см и дълъг 80 см. В него се пали огънят, а пушекът се отвежда под земята до сандъка с тръба дълга 1 м. За да се отправи пушекът по тръбата, трапът се покрива с капак от ламарина.

Домашната пушилия може да бъде изградена и от тухли.

Месните продукти, които ще се пушат, предварително се подсушават и се нареждат така, че да не се допират един до други.

Пушенето в домашната пушилия става при температура 25-30°С в продължение на 5 до 8 дни, докато месото добие златистокафяв

цвят.

## **СУШЕНЕ НА МЕСОТО**

При сушенето водното съдържание на месото и месните продукти се намалява с цел да се повиши осмотичното налягане в клетките, към което микроорганизмите са особено чувствителни. Сушенето се прилага след осоляването. В домакинството то става в открити сушилни, като се използват слънцето и вятърът.

При сушенето на открито трябва да се подбере място, което е запазено от прах и пряка слънчева светлина. Добре е при това месото да бъде поставено в мрежа, която да го предпазва от мухите. Сушенето трябва да става постепенно и равномерно. При бързото сушене на повърхността на месото се образува твърда корица, която пречи за изсушаването на вътрешността.

Според начина на преработката на месото различните видове месни консерви, приготвени чрез осоляване, се делят на:

- месни консерви от нераздробено фасонирано (оформено) месо;
- месни консерви от раздробено (смялно) месо.

## **МЕСНИ КОНСЕРВИ ОТ НЕРАЗДРОБЕНО ФАСОНИРАНО МЕСО, СЛАНИНА И МАЗНИНИ**

### **ПУШЕНИ БУТОВЕ (ШУНКА)**

Свинските бутове се отделят между тазовите кости и първия прешлен, като се реже при израстъка на последния поясен прешлен и до ябълчната става, без да се наранява хрущялът. Тазовите кости се изваждат внимателно, без да се разрязват мускулите на бута. Месото откъм отрязаната част се загладва с остър нож, за да се получи по-малка повърхност, като се запазва ципата, която обвива мускулите, защото тя до известна степен предпазва месото от разваляне. На долната част на бутотовете се придава елипсовидна

форма. Те се запазват по-добре, когато кожата не се дере. За по-добро и равномерно осоляване се прави вътрешен разрез с остър тесен нож, които се вкарва край бедрената кост и пищялните кости.

Осоляването става 2-3 дни след заколването на животното. Така се получава по-траен продукт. Бутовете се осоляват със смес от сол, селитра и захар (100 г сол, 2 г селитра и 10 г захар на 1 кг месо). Сместа се натрива с ръка по повърхността на бутите, които се нареждат в малко каче. Остатъкът от сместа се посипва върху тях. Бутовете се притискат с дъсчица и малка тежест и се поставят на хладно място. След 10 дни в захлупен съд се загрява до завиране вода с подправки (100 мл вода, 3 пъпки карамфил и парченце канела на килограм месо). Когато водата изстине, с нея се заливат бутите, като солта са разбърква, докато се разтвори. Разсолът трябва добре да покрива бутите. След 15-20 дни в зависимост от големината им те се изваждат, измиват се със студена вода и се окачват на проветриво място да засъхнат. След това бутите се пушат 5-6 дни в домашната пушилия при температура 25° С, докато добият златистокафяв цвят. Пушенето придава особен, приятен вкус на месото и увеличава трайността му.

Пушените бутове се намазват с мас и се натриват с малко сол и червен пипер. Окачват се на сухо, проветриво и хладно място в торбички от тънко платно или хартия, за да не се замърсяват от прах и насекоми.

Пушените бутове са вкусен продукт с трайност 5-6 месеца. Използват се за готвене, варене, печене или пържене.

По същия начин се запазват парчета месо по 2-3-4 кг от други части на трупа на животното - филето и др.

## **БЕКОН**

Беконът е траен месен продукт, получен чрез осоляване или осоляване и опушване на месо от специален беконен тип свине.

Най-подходящи свине за бекон са благородната северно-германска порода Ландрас и нашата Подоброена бяла българска свиня. Животните, предназначени за преработка в бекон, трябва да имат бяла кожа и четина и на 8-9-месечна възраст да достигнат

около 90 кг живо тегло.

Много важно качество на месото за бекон са дебелината и консистенцията (твърдостта) на сланината, които зависят от начина и режима на хранене. Сланината между VI и VII ребро трябва да е дебела от 3 до 4 см, с бял цвят, твърда, със зърнеста структура. Мускулатурата трябва да е равномерно прошарена с тлъстини с мраморен вид. Некастрирани мъжки животни, опрасени и кастрирани майки, черни и недобре охранени животни не са използват за приготвяне на бекон.

Преди клането свинете се оставят 24 часа без храна. Закланата свиня трябва да се обезкръви, за да се приготвят трайни продукти от нея. Затова тя се оставя да виси с главата надолу 10 мин, а кръвта се събира в емайлиран съд, в който се прибавя сол, за да не се съсире. След пълното обезкръвяване трупът се пърли или щави, като кожата добре се измива с гореща вода и се изстъртва с широк нож. След това трупът се разрязва по коремната линия за изваждане на вътрешните органи и се разсича точно на две половини по гръбначния стълб. Главата се отрязва, като бузите остават към съответната половина. Гръбначният стълб се изважда и половинките се окачват във висящо положение в хладно помещение при температура около 1 °C да се охладят, без да замръзват. Понататък свинските половинки се обработват, като се отделят шийните прешлени гладко, без да се срязват върховете на израстъците. Изрязват се и окървавените части на месото от заколната част. Отделя се гръдната кост до хрущялната връзка с ребрата. Ребрата се изваждат, като се прерязват с трион, без да се поврежда мускулатурата. Линията на корема се изрязва и изравнява, като се отделя пласт от коремната тлъстина по цялата дължина. Лопатъчната кост се отделя, като се прави разрез над съединението и с раменната кост. Лопатъчната кост трябва да се извади с помощта на длето или нож без парченца месо по нея. Предните крака се отрязват в ставата на китката. Тазовите кости се отделят с помощта на трионче, без да се наранява мускулатурата. Задният крак се отстранява през скакателната става. Отвътре половинките се почистват от излишните тлъстини, висящите парченца месо и остатъка от диафрагмата.

Така оформените половинки преди осоляването се нарязват на: преден край, в който влизат вратът, предният крак с плешката и част от гърдите до третото ребро включително; каре, в което влизат пържолата от четвъртото ребро и контрафилето на около 4 см пред бедрото; задни ребра, в които влизат ребрата зад четвъртото ребро и коремната стена на бута; бутове за шунка, които се изрязват на около 4 см пред бедрото. Парчетата трябва да бъдат гладко отрязани с едно теглене на ножа.

Парчетата месо, предназначени за приготвяне на бекон, се осоляват със суха сол, като за 50 кг месо се употребява 1,1 кг сол; нареждат се в каче и се притискат с дървена решетка. Така притиснати, за да не изплават, те се заливат със саламура с концентрация 25% сол. Саламурата трябва добре да покрива парчетата месо. За 10 кг месо е необходима около 6 л саламура. Осоляването трябва да стане в хладно помещение при температура 3—4 °С. Така беконът престоява от 6 до 8 денонощия, изважда се от саламурата и се оставя за отцеждане, а ако след това ще се пуши - 7 денонощия. След отцеждането парчетата месо се преглеждат отново, кожата се остъргва, висящите парченца се почистват и им се прави окачалка с канап за окачване в пушилнята.

Пушенето на беконата става при температура 25-30 °С в продължение на 7-8 денонощия, докато цветът му стане лимоненожълт до кафяв. От 50 кг осолено месо се получават 46 кг пушен продукт.

Беконът се съхранява в торбички от платно, окачен на проветриво и хладно място.

## ***ЕЛЕНСКИ БУТ***

Еленският бут се приготвя от млади, добре охранени животни с тегло до 100 кг, на които кожата се пърли. Бутът се отрязва при ябълчната става, без да се наранява костта, а кръстната и тазовите кости се отстраняват. Бутът се оформя, като се изрязват излишната сланина и месо и се запазва ципата, която обвива целия дебел мускул на бута, като долната част се изрязва под прав ъгъл. За равномерно осоляване се прави разрез през колянната става и с тесен нож или дървен шиш месото около бедрената кост и пи-

щялките кости се отпори, без да се разкъсва. Бутовете се осоляват по сух начин, като отворите, направени около костите, се напъват със сол. Бутовете се натриват със сол и по цялата повърхност, след което се поставят в дървен съд, като се посипват от всички страни със сол, докато се покрият добре. Захар и селитра не се поставят. За да добият по-добър аромат, между бутите се поставят зърна черен пипер и дафинови листа. През всеки 6 дни местата на бутите се сменят за по-правилно осоляване. Осоляването продължава 30 дни, след което те се изкисват в студена вода в продължение на 24 до 48 часа, докато омекнат и добият консистенция на прясно месо. След това бутите се отцеждат добре и се пресоват между дъски, и тежести, за да добият сплеснатата форма.

Пресованите бутове се окачват в хладно проветриво помещение да се сушат 30 дни.

При съхраняване в сухи хладни помещения при температура, не по-висока от 15° С, те имат трайност 3 месеца, а при по-ниска температура - до 6 месеца.

От 10 кг изходна суровина се получава 6,5 кг готов еленски бут.

## ***ПУШЕНА ПЛЕШКА***

Пушената свинска плешка е траен продукт, приготвен чрез осоляване и пушене.

Пушени свински плешки се приготвят от млади, добре охранени свине с живо тегло до 120 кг. Плешките се отделят по междумускулното съединение. Ако са с кожа, те се оформят, като кожата се срязва дъгообразно на 5 см от лакътния израстък, а сланината до края на хрущяла на лопатката се орязва конусно до мускулатурата. Ако сланината от плешките е отделена, повърхността се загладва с остър нож. След това се изчиства мускулатурата по вътрешната страна на лопатката, срязва се раменната става и се изважда лопатната кост. Изважда се и раменната кост, като се внимава да не се разрязва дълбоко мускулната тъкан. Плешката, която остава само с подраменната кост, се закръглява с яйцевидна форма.

Осоляването става по сух начин, като месото се натрива със

смес от сол, селитра и захар (70 г сол, 2 г селитра и 2 г захар на 1 кг месо). Плешките се нареждат в дървен съд, като непоетата солна смес се посипва между тях. След 14 дни осолените плешки се изваждат и се поставят в саламура (180 г сол на 1 л пода), в която престояват още 7 дни. След това плешките се обезсоляват, като се изкисват 3-4 часа в студена вода. Отцеждат се, подсушават се, навиват се на руло и се превързват с канап през 3 см, след което се окачват в пушилнята за пушене. Пушенето става бавно при температура 20-22 °С и продължение на 8-10 дни, докато повърхността добие червенокафяв цвят.

При съхраняване в сухо и хладно помещение пушените плешки имат трайност 3 месеца.

### ***ПУШЕНИ СВИНСКИ КОТЛЕТИ***

За приготвяне на пушени свински котлети се използват добре охранени млади животни с тегло до 120 кг. Котлетите се оформят заедно с костите, като на парчетата се придава правоъгълна форма с ширина на ребрената част до 15 см и дължина до 50 см. Дебелината на сланината се оставя до 1 см.

Котлетите се осоляват по смесения начин, като най-напред се натриват със смес от 70 г сол, 2 г селитра и 2 г захар за всеки килограм месо. След като престоят 3 денонощия в солената смес, те се поставят в саламура (180 г сол на 1 л вода) за 8 денонощия. След осоляването котлетите се изкисват в студена вода, отцеждат се и се окачват в пушилнята. Пушенето става при температура 60-70 °С в продължение на няколко часа. За да се получи тази температура, огънят трябва да бъде по-силен и по-близо до пушилнята.

Пушените котлети се поставят в съд с вряща вода за 15 мин, след което се варят в продължение на 2—3 часа при температура на водата 85 °С. След сваряването котлетите се охлаждат в студена вода.

Трайността на пушено-варените котлети е по-малка от тази на неварените котлети.

### ***ПУШЕН ВРАТ***

За приготвянето на пушен врат се използва мускулатурата от

шийната част, от която се отделят костите, без да се прорязват дълбоко мускулите. Тя се осолява по смесения начин, като най-напред се натрива със суха смес от 70 г сол, 2 г селитра и 2 г захар на всеки килограм месо и след 3 денонощия се поставя в саламура (180 г сол на 1 л вода), в която престоява 4 денонощия. Осоленият врат се измива в студена вода и се поставя за пушене при температура 25-30 °С за няколко дни, докато добие кафявочервен цвят.

Опушеният врат се окачва в хладно проветриво помещение и има трайност до 3 месеца.

## ***СЛОВЕНСКО РОЛЕ***

За приготвяне на словенско роле се използва вратът на млади добре охранени животни, от които се отделят костите, без да се прорязват дълбоко мускулите. Мускулатурата се оформя, като се нарязва на правилни правоъгълни парчета до 35 см, при което се изрязват кървавите части и висящите парченца месо.

Осоляването на месото става в саламура (180 г сол на 1 л вода), в която престоява 4 денонощия. Осоленото месо се измива, отцежда и подсушава на проветриво хладно място, след което се разрязва и разгъва на пласт, дебел 2—3 см, натрива се със счукан на гъста кашица чесън, поръсва се с черен и червен пипер и се навива на стегнато руло. На рулото се придава правилна цилиндрична форма и се обвързва стегнато с канап през 2-3 см. Така приготвеното роле се поставя за пушене при температура 60-70 °С в продължение на няколко часа, докато добие червенокафяв цвят. Пушеното роле се потопява във вряща вода и се вари 30 мин, без да се допусне кипене на водата.

Трайността на свинското роле е 10—15 дни.

## ***ПУШЕНО-ВАРЕНИ ГЪРДИ***

Този продукт е малотраен. За него се използват млади, добре охранени свине с живо тегло до 120 кг.

От свинския труп се отделят само гърдите, на които се придава правоъгълна форма. Заедно с мускулатурата, сланината, ребрата и кожата те имат дебелина 6-7 см.

Осоляването па гърдите става по смесения начин, като най-



напред се натриват със суха смес от 70 г сол, 2 г селитра и 2 г захар за всеки килограм от тях и след 5 денонощия се поставят в саламура (180 г сол на литър вода), в която престояват 8 денонощия. Осолените гърди се разделят по дължината на две парчета, изкисват се в студена вода 2 часа, след което се оставят да се отцедят и подсушат. Окачват се в пушилнята при температура 40-50 °С за 5-6 часа, докато добият кафявочервен цвят. Пушените гърди се варят в продължение на 1-2 часа в едва забележимо вряща вода.

Трайността на пушено-варените гърди е 10-15 дни.

## ***ПУШЕНО-ВАРЕНИ ЕЗИЦИ***

За приготвяне на пушено-варени езици се използват говежди биволски, свински или овчи езици от здрави животни.

Езиците се изкисват, измиват се и се остъргват с нож от слузта, подезичната кост се отстранява, жлезите и тлъстините се изрязват.

Осоляването им става в саламура (180 г сол на 1 л вода), в която престояват 10—12 денонощия. Осолените езици се изкисват 1 час в студена вода, отцеждат се и се подсушават, след което се връзват с канап откъм дебелията част и се окачват в пушилнята при температура 50—60 °С в продължение на няколко часа. Пушените езици се варят 1-2 часа при температура 85 °С, докато обвивката им започне да се бели. За по-лесно обелване след сваряването езиците веднага се потапят в студена вода.

Пушено-вареният език има трайност до една седмица.

## ***МАРИНОВАНО РОЛЕ ОТ ГЪСКА***

За една гъска от около 3 кг е необходимо 1 кг телешко месо, 250 г телешки черен дроб, 200 г гъби или мариновани кисели краставички, сол, черен пипер и за маринатата 600 мл оцет, подправки - целина, магданоз, моркови, лук, черен пипер, дафинови листа, индийско орехче, карамфил, канела, по желание чесън и сол.

Закланата гъска се почиства добре от перата и пуха, като се скубе по направление от опашката към главата. Добре почистената птица се пърли над пламък от спирт или горяща хартия и се почиства от вътрешностите, като се разрязва коремната част и след

това се разсича през гръдната кост. Внимателно, без да се разкъсва кожата, се отделят костите и месото се разстила на еднакво дебел пласт. Телешкото месо се смиля през месомелачката заедно с гъшия и телешкия черен дроб. Сместа се посолява на вкус, подправя се със счукан черен пипер, размесва се добре и се разстила равномерно върху пласта от гъше месо. Отгоре се поръсват ситно нарязаните гъби или кисели мариновани краставици. Гъшото месо заедно с наредената върху него плънка се завива на стегнато роле, което се завързва със здрави конци, след тона се увива стегнато в кърпа, която се зашива. Поставя се във вряла вода и се нари 2 1/2 часа. След това ролето се изважда, освобождава се от кърпата и конците, изстудява се и се залива с марината, приготвена от разреден наполовина с вода оцет, който предварително се сварява с подправките. Маринатата се изстудява и с нея се залива поставеното в буркани роле. Така приготвеното роле се запазва около 1 месец. Ролето може да не се залива с марината, ако киселината не се харесва. В такъв случай трайността на продукта е по-малка - в зависимост от температурата, при която се съхранява.

## **ПАСТЪРМА**

Пастърмата е продукт, получен от говеждо, биволско, волско, овче или козе месо чрез осоляване и изсушаване. Някои видове пастърма, като например свинската, се и пушат.

Животните, месото на които ще се преработва в пастърма, трябва да бъдат здрави, добре охранени, отпочинали и правилно обезкървени. Трупът най-напред се оставя две денонощия да се охлади и стегне и тогава се отделя месото за пастърма. От едрия рогат добитък за пастърма се отделя месо от бута, плешката и гърба, където е по-крехко, по-сочно и леко прошарено с тлъстина.

От дребния рогат добитък - овце и кози - се приготвя пастърма без кости и пастърма с кости. За пастърма без кости се отделя месо от бута, врата заедно с част от плешката и филето, а за пастърма с кости трупът се разрязва по гръбначния стълб на две половини, към които остават всички, кости.

На изрязаните части месо се запазват подкожните и между-

мускулните тлъстини, придава им се правилна продълговата форма според големината им, като се реже гладко с остър нож, без да се правят нарязвания. Изрязват се всички висящи парченца, отстраняват се сухожилията, кръвоносните съдове и кръвните съсиреци и на парчетата се придава плоска и гладка повърхност. Дебелината им трябва да бъде 4—5 см. За по-лесно и правилно осоляване те се надупчват с тънко шило на няколко места.

Осоляването на пастърмата става по сух начин, като парчетата се натриват със суха сол (за предпочитане морска). Нарездат се в дървен съд, на дъното на който предварително се посипва тънък слой сол. Пастърмата се нарежда плътно, като всеки ред се посипва изобилно със сол, а най-отгоре се покрива с 2 см дебел пласт от сол. За осоляването на 10 кг месо се използват 600 до 800 г сол. Солта извлича част от водата на месото и образува саламура, поради което парчетата месо се притискат, за да не изплават. След 6 денонощия те се изваждат и се поставят в саламура (180 гр сол на 1 л вода), в която престояват още 6 денонощия. Осоляването става в хладно помещение при температура 6 °С.

Осолените парчета пастърма се изкисват в продължение на 24 часа за обезсоляване в студена пода. След това се отцеждат, поставят им се окачалки от канап, нанизват се на пръчки и се поставят на сухо и проветриво място за сушене. Всеки 2-3 дни те се нареждат между две дъски и се притискат с тежест за пресоване. Сушенето и пресоването се повтарят, докато продуктът стане окончателно готов и добие плоска форма и гладка повърхност.

От 10 кг месо се получават около 7 кг готов продукт.

Съхранявана при температура 15 °С, пастърмата има трайност до един месец, а при температура 2 °С - до 3 месеца.

## ***ГОВЕЖДА ИЛИ БИВОЛСКА КАЙЗЕР-ПАСТЪРМА***

Този продукт се приготвя от подобрена говежда или биволска пастърма, която след осоляването и сушенето се намазва със специална смес, наречена кайзер. Тя се приготвя под формата на еднородна каша от 50 г чимен, 30 г червен пипер и 20 г счукан чесън, разбъркани с малко брашно и вода. След намазването на парчетата пастърма с тази каша те се нареждат плътно в дървен

съд и се оставят две денонощия да се ароматизират. След това се изваждат, намазват се отново гладко с кайзерова каша и се окачват за подсушаване. След изсушаването продуктът придобива кафявочервен цвят и специфичен вкус.

## ***СВИНСКА КАЙЗЕР-ПАСТЪРМА***

Този продукт се приготвя от свинска пастърма, която след осоляването се пуши, суши и кайзерова.

Пушенето се провежда при температура 70—80 °С в продължение на 12 часа. След пушенето пастърмата се държи в продължение на 15 мин във вряла вода, изважда се и се суши и пресова, както обикновената пастърма. Накрая тя се намазва с кайзерова каша, приготвена от 30 г чимен, 50 г червен пипер и 20 г счукан чесън, след което се подсушава.

## ***ПЪРЖЕНО МЕСО В МАЗНИНА***

Месото се обезкостява и се нарязва напърно на мускулните влакна на малки пържоли с дебелина 2 см. Осолява се на вкус с около 20 г сол на килограм месо и се поставя в леко наклонена тава да престои 6-8 часа, за да се осолить и да се отдели част от водата му. След това пържолите се изпържват във вряща мас до зачервяване от двете страни и се нареждат в буркани от 0,8 до 3 л, като между тях се поставят зърна черен пипер и се заливат с мазнината, в която са пържени. Тя трябва добре да ги покрива. Върху застиналата мазнина се прилепва кръгче целофан, изрязано точно по стените на съда, за да се изолира добре от въздуха. По-добре е, ако върху целофана се налее 2 см пласт растително масло или 2 мм парафин. Ако бурканите нямат капак, върху отворите им се залепва парче целофан, потопен в ракия, който се превързва със здрав конец. Бурканите се обвиват в хартия, за да не прониква в тях светлина, и се съхраняват на сухо студено място.

Така приготвен, продуктът има вкус на току-що изпържено пряно месо и се използва за готвене или се поднася като пържено месо с гарнитур.

Пърженото месо, добре съхранено, има трайност повече от 5-6 месеца.

По този начин се запазва месото от всички видове животни и птици.

## **САЗДЪРМА**

Този продукт се приготвя от тлъсто говеждо, биволско, овче, козе или свинско месо. Най-подходящи са овчето и козето месо. Колкото по-тлъсто е месото, толкова по-вкусна е саздърмата.

Месото, предназначено за саздърма, се отделя от костите и жилите и се нарязва на късове с тегло 40—50 г. Нарязаното месо се осолява с по 22 г сол и 5 г селитра на килограм и се оставя 24 часа в съд на хладно място да се осоли. Осоленото месо се поставя в добре калайдисан съд да се пържи. За да не загори, и началото се налива малко вода. Пърженето продължава, докато месото напълно омекне и стане готово за ядене, а отделилата се мазнина се избистри напълно.

Когато месото е от по-възрастни животни и не може напълно да омекне и да стане годно за ядене, при пърженето в началото се налива малко вода, до извирането на която то се полусварява и след това при пърженето напълно омеква. Ако мазнината на месото е недостатъчна, добавя се допълнително количество бърбечна мазнина. За миризма към добре изпърженото месо се прибавят счукан черен пипер, бахар, дафинов лист и чубрица.

С така пригответеното месо се пълнят добре почистен овчи или кози стомах, обрънат с вътрешната страна навън, широки или слепи говежди черва, които се завързват и се притискат с дъска и лека тежест.

Саздърмата се съхранява на сухо и хладно място и има трайност до една година.

Когато саздърмата е пригответена от свинско месо, може да се съхранява в кутии или в буркани. Парчетата месо в нея трябва да са покрити с около 2 см мас. Ако маста от саздърмата е недостатъчна, прибавя се друга. Плътно върху повърхността на мазнината се притиска целофан, изрязан по отвора на съда. Така маста се предпазва от гранясване, а месото - от разваляне.

Съдовете, в които се насипва саздърмата, трябва да са малки, за да се употреби по-бързо и да не стои начената дълго време.

Така тя е изложена на разваляне. Най-практични са буркани с вместимост 800 г, съдържанието на които се употребява на един или два пъти.

Когато се приготвя саздърма от свинско месо, взема се месо от задната половина на трупа.

За приготвянето на овча или козя саздърма се взема месо от целия труп, а за говежда саздърма - от предната половина на трупа.

Когато се приготвя смесена саздърма (от говеждо и свинско месо), двата вида месо се подготвят поотделно, защото увират за различно време. Най-напред се сварява и изпържва говеждото месо и когато се полусвари, към него се прибавя свинското месо и пърженето продължава до пълна готовност на двата вида месо.

## **СОЛЕНА СЛАНИНА**

За да бъде кожата на сланината крехка, вкусна и да се употреби за ядене, трябва да се натрие със сол още докато е топла. Сланината се отделя от трупа на закланото животно на другия ден след заколването, когато месото е изстинало и се е стегнало. Най-вкусна и най-крехка е сланината от гърба на животното. Сланината се нарязва на правилни четвъртити парчета с ширина 10-15 см и дължина 20-30 см. Когато е с кожа, тя трябва да има дебелина 5 см, а без кожа - 1,5 см. По повърхността си не трябва да има мускулни слоеве.

Осоляването става със суха сол, като всяко парче се натрива добре от всички страни и се нарежда чист дървен съд - каче или сандъче, на дъното на който най-напред се насипва пласт от 3 мм сол. Сланината се нарежда с кожата надолу, като между отделните парчета не се оставят празни места, за да не се затвори между тях въздух, който причинява гранясване. Големите празнини се попълват с изрезки от сланина, а малките се насипват със сол. Количеството на солта обикновено не се определя, защото сланината не се пресолява, поради малкото и съдържание на вода. Сланината поема толкова сол, колкото е необходимо за нормалното и осоляване. Ето защо всеки ред се засипва изобилно със сол. Количеството на солта обаче не бива да бъде по-малко от 1 кг за 10 кг

сланина. Отгоре сланината се притиска с дъсчица и тежест и се покрива с капак. Така сланината престоява 20 дни, за което време тя добре се осолява и е готова за консумация.

За да се увеличи нейната трайност, през пролетта, когато времето се затопли, сланината се измива със студена вода и се нарежда отново в съда, като се залива със саламура (400 г сол на 1 л вода). Сланината се притиска с дървена решетка, която трябва да потъне на 3—4 см под нивото на саламурата.

Осолената сланина има трайност 6 месеца.

### **ПУШЕНА СЛАНИНА**

Най-напред сланината се осолява в продължение на 20 дни в суха сол или саламура, приготвена от 1 л вода и 300 г сол, след което се измива в студена вода и се подсушава окачена. Постава се в пушилнята при температура 20-25° С да се пуши няколко дни докато получи лимоненожълт цвят. След опушването всяко парче се натрива (по желание) от всички страни с червен пипер и счукан на каша чесън.

Съхранява се на хладно и проветриво място в продължение на 2-3 месеца.

### **ВАРЕНА СЛАНИНА**

Сланината се осолява по сух начин или в саламура и след 20 дни се измива и се потапя в съд с вряща вода, в която се прибавят подправки - на 2 л вода 50 г лук, 25 г чесън, 3 зърна карамфил, 5 зърна черен пипер и 1 дафинов лист. Вари се около 1 час, след което се оставя на студено да се стегне. По желание може да се натрие от всички страни с червен пипер и счукан на кашица чесън.

Варена сланина може да се приготви и от пушена сланина.

При сваряването трайността на сланината се намалява. Поради това тя се сварява в такова количество, което може да се консумира за десетина дни.

### **ПЪРЖЕНА СЛАНИНА**

Сланината се осолява по сух начин или в саламура и след 20 дни се измива със студена вода и се подсушава. Изрязва се на фи-

лийки с дебелина до 2 см и се изпържва от двете страни, докато стане полупрозрачна. Нарезда се в съд, като всяка филийка се натрива със счуқан на кашица чесън и се поръсва с червен пипер.

Пържената сланина, както и парената, има по-малка трайност от солената сланина, поради което се приготвя в количество, което може да се консумира за 10—15 дни.

## **СВИНСКА МАС**

Сланината, определена за стопяване на мас, се нарязва на не много големи парчета - до 3 см дебели и 8-10 см дълги, които се поставят в голям съд и се заливат със студена вода, за да се изкиснат от кръвта. Кисненето продължава 2 дни, като водата се сменя през това време няколко пъти. Това изкисване е необходимо, поради това че кръвта лесно се разваля и придава лош дъх на маста.

Вътрешната мас - салото - трябва да се топи отделно от сланината, защото тя съдържа повече наситени мастни киселини, които имат по-ниска точка на топене, по-бързо се стопяват и остатъците от салото полепват по дъното на съда, загарят и развалят вкуса и цвета на маста.

Отделно трябва да се топи и тлъстината, обрана от червата, тъй като тя има специфична миризма, която се предава и на маста, получена от сланината.

Добре на киснатата сланина се поставя в съд на огъня. На всеки 10 кг сланина се поставя 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, за да се улесни разкъсването на клетъчните ципи, които обвиват мазнините (за по-бързото им и по-пълно отделяне). Налива се и малко вода, колкото едва да се покрие дъното на съда.

Топенето на сланината става на умерен огън, докато всичката мазнина се освободи, а водата напълно се изпари. През време на топенето непрекъснато се бърка с дървена лопатка по дъното на съда, за да не загорят пръжките и маста да добие лош вкус. Когато пръжките добият хубав розов цвят, маста стане прозрачна, а на повърхността повече не се образуват мехурчета, съдът се сваля от огъня. За да се отделят пръжките, които биха причинили по-скорошно разваляне на маста, тя се прецежда през гъста цедка или



тънко платно и се налива в чисти подсушени съдове - стъклени или тенекиени.

За да се подобри вкусът и, маста след прецеждането се поставя отново да заври, отдръпва се от огъня и на всеки 10 кг мас се налива 1 кг прясно мляко. Наливането на млякото става по малко и настрана от огъня, за да не изкипи маста. След това съдът с маста се поставя отново да ври, докато изври водата на млякото, а съсирената част от него падне на дъното и добие розов цвят. След избистрянето на маста може да се прибавят и парченца от ябълки или дюли. Така претопената мас се прецежда и се налива в съдове.

Когато маста изстине и се втвърди, върху повърхността и плътно се прилепва бял лист хартия, а по-добре целофан, изрязан точно по отвора на съда. Върху листа се излива 2 мм дебел пласт стопен парафин. Хартията и парафинът изолират маста от въздуха и я предпазват от гранясване, което се дължи на разпадането на мазнините под действието на кислорода от въздуха.

## **ГОВЕЖДА МАЗНИНА**

Говеждата мазнина, особено добитата от вътрешността и около бъбреците, е по-вкусна и хранителна от свинската мас. Тя обаче лесно замръзва и в това се състои нейното неудобство. Лойта може да се подобри, като се смеси с друга мазнина, например с краве масло. Кравето масло се поставя в съд да ври на огъня, докато се избистри, след което се прецежда. Отделно говеждата мазнина, нарязана на парчета, се поставя да се стопи. Прецедената лой се поставя отново на огъня и към нея се прибавя ранно количество претопено масло. На всеки килограм лой и килограм масло се налива 1 чаша прясно мляко. Смесената мазнина с млякото се поставя на умерен огън, докато изври водата на млякото, а пресечената част от него добие розов цвят. Прецежда се наново и се налива в чисти сухи съдове.

Получената мазнина е подобна на мас с много приятен вкус.

По същия начин лойта може да се смеси със свинска мас, като се спази същата пропорция. Лойта може да се смеси и с растително масло. Стопената и прецедена лой се поставя на огъня да заври и към нея на всеки килограм се прибавят литър растително

масло и чаша прясно мляко.

Получава се мазнина, която прилича на прясно масло.

## **МЕСНИ ПРОДУКТИ ОТ РАЗДРОБЕНО МЕСО**

Към тази група месни произведения се отнасят всички консерви, при които прясното месо претърпяна преработка, при която то загубва своя първоначален вид, като се нарязва, накълчва или смила. С раздробеното месо след необходимото осоляване и ароматизиране се пълнят естествени или изкуствени обвивки. Пълнежът на колбасите се приготвя от говеждо или свинско месо с прибавка на сланина, нарязана на късчета. При някои видове колбаси пълнежът се приготвя само от един вид месо.

Пълненето на червата става с машинката за мелене на месо, като ножовете и решетката и се свалят, а с помощта на винта на машинката на отвора и се прикрепва дълга ламаринена фунийка, на която се нанизват червата. Те трябва да бъдат добре почистени. Измиват се още докато са топли, веднага след заколването на животното. Застинали, червата се измиват трудно, а освен това запазват лош дъх, който трудно се отстранява.

Червата най-напред се сортират на тънки и дебели, изправят се от нечистотиите и се измиват отвън и отвътре с топла, но не гореща вода. Горещата вода ги попарва и те лесно се накъсват. За да се измият по-добре и да се отстрани лошата им миризма, червата се обръщат с помощта на клечка, отново се измиват и се претриват между ръцете с царевично брашно. Не е добре да се търкат със суха сол, защото кристалчетата на солта насичат ципата им и я правят податлива на действието на микроорганизмите.

До момента на употребата измитите черва се държат в студена подсолена вода. Ако няма да се употребят до няколко дни, те се надуват с въздух и се оставят на проветриво място, завързани и окачени, да изсъхнат. Преди да се използват, червата се накиснат за няколко минути в хладка вода.

Пълненето на червата трябва да става бавно, плътно и равно-

мерно, за да не се затвори въздух между месото.

## **СУРОВО-СУШЕНИ КОЛБАСИ**

Сурово-сушените колбаси са най-често приготвяният месен продукт в домакинството при заколване на животните през зимния сезон. Те са трайни месни продукти, приготвени от смляно говеждо, свинско или овче месо, подправени на вкус със сол и различни подправки.

### **СМЕСЕНА ЛУКАНКА**

Продукти: 3 кг говеждо или биволско месо I качество, 4 кг нетлъсто свинско месо, 3 кг твърда сланина, 250 г сол, 6 г селитра, 20 г захар, 10 г смлян черен пипер, 3 г кардамон, 3 г смлян бахар, 5 г кимион.

Месото се нарязва на късове по 100-150 г, които се посоляват и се оставят в съд в хладно помещение за 24 часа, за да се осолят, след което се поставят върху наклонена маса, за да се отцеди отделящата се вода. Отцеденото месо се смилва на месомелачка с остър нож, за да не се мачка. Говеждото месо се разстила върху маса, върху него се поставя свинското месо и след това нарязаната на кубчета със страна 2 см сланина. Така наредената суровина се посипва със селитрата, захарта и подправките, омесва се добре и се поставя за 3 денонощия в хладно помещение да се ароматизира и узрее. След това отново се смилва в месомелачка с отвори на решетката 3 мм.

Със сместа се пълнят говежди дебели черва (чозове), предварително накиснати в хладка вода и нарязани на парчета с дължина 50 см. Червата се връзват от едната страна и се пълнят бавно и плътно, като се внимава да не се допусне въздух в обвивката. Напълнените парчета се връзват стегнато и се прави окачалка от канап. След това парчетата се с игла, за да се отстрани попадналия в обвивката въздух, нанизват се на пръчки на разстояние 10 см едно от друго и се окачват на проветриво място да съхнат.

Сушенето трае от 30 до 60 дни при температура 10—12 °С и относителна влажност 75%. Неколкократно (през вечер) луканките

се валцуват с дървена точилка, за да се изпъдя въздухът и да им се придаде плоска форма. След това луканките се пресуват, като се поставят в продължение на 24 часа между две дъски и тежест. След пресоването те отново се окачват за сушене. Пресоването се прави 3-4 пъти през 5-6 дни, като всеки път тежестта се увеличава.

Най-подходящото време за домашно приготвяне на луканки е късната есен и началото на зимата. Те се съхраняват на сухо, хладно и проветриво място. Добре се съхраняват и обвити в хартия и наредели в сандъче между чиста пресята дървесна пепел.

От 10 кг месо се получава около 6,5 кг готов продукт.

**Забележка.** По същия начин се приготвят и луканки I качество, като се вземат 6 кг говеждо месо I качество и 4 кг свинско месо с тлъстина до 50%.

## ***СВИНСКА ЛУКАНКА***

Продукти: 5 кг нетлъсто свинско месо, 5 кг прошарено с твърди тлъстини свинско месо, 250 г сол, 10 г селитра, 30 г захар, 40 г смлян черен пипер, 30 г смлян кимион, 5 г смлян бахар, по желание 5 г чесън.

Приготвя се, както смесената луканка. Сушенето и пресуването продължават 60 до 90 дни.

## ***КОПРИВЩЕНСКА ЛУКАНКА***

Продукти: 5 кг свинско месо, 5 кг говеждо месо, 250 г сол, 10 г селитра, 30 г захар, 40 г смлян черен пипер, 30 г кимион, 5 г смлян бахар.

Всички операции са както при описаните вече луканки, само че тук месото се накълца със сатър на парченца с размери 5—6 мм.

## ***ПАНАГЮРСКА ЛУКАНКА***

Продукти: 3 кг говеждо месо I качество, 4 кг нетлъсто свинско месо, 2 кг тлъсто свинско месо, 1 кг твърда сланина от гърба, гърдите или гушата, 250 г сол, 10 г селитра, 30 г захар, 40 г смлян черен пипер, 30 г смлян кимион, 5 г смлян бахар.

Приготвя се, като смесената луканка. При липса на дебели черва от едър рогат добитък може да се използват тънки свински

черва с диаметър над 40 мм.

### **ТРОЯНСКА ЛУКАНКА**

Продукти: 6 кг говеждо месо, 2 кг нетлъсто свинско месо, 2 кг твърда сланина от гърба, гърдите или гушата, 250 г сол, 10 г селитра, 30 г смлян черен пипер.

Приготвянето на сместа и пълненето на червата, както при сменената луканка. Използват се говежди дебел и овчи слепи черва, които се нарязват на дължина 25 до 45 см. Троянската луканка се окачва за 2-3 денонощия на пръчки в помещение с температура 10-15° С, за да се отцеди и просуши. След това се пуши 4 до 8 денонощия по бавния начин в пушилня при температура 15-20 °С, като се горят сухи букови стърготини. След това луканките се сушат, валцуват и пресуват по описания вече начин.

### **ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК**

Продукти: 10 кг говеждо (биволско) месо, 250 г сол, 10 г селитра, 10 г захар, 25 г смлян черен пипер, 20 г смлян кимион. Пълни се в сухи говежди черва, които предварително се нарязват на парчета с дължина 30-45 см и се накисват за 1 час в хладка вода. Напълнените парчета се връзват стегнато от двете страни и се оформят като подкови. Сушат се и се валцуват, както луканките.

При съхраняване в обикновени помещения с температура 15°С горнооряховският суджук има трайност 15 дни, а при температура 2° С - до 2 месеца.

### **СУХА ГОВЕЖДА НАДЕНИЦА (СУДЖУК)**

Продукти: 10 кг говеждо (биволско) месо II качество. 220 г сол, 10 г селитра, 10 г смлян черен пипер, 20 г чубрица (по желание може да се поставят и люти пиперки по вкус).

Месото се обработва, както при луканките, смела се през месомелачка с отвори на решетката 10—12 мм и след като зрее още 3 денонощия се пълни в сухи говежди или биволски черва с диаметър 40 — 50 мм, които се оформят като подкови. Наденицата се суши при температура 10—12 °С в продължение на 15 денонощия,

като периодически се валцува и пресува.

Пазена в сухо хладно помещение при температура до 15 °С, сухата говежда наденица има трайност 1 месец, а при температура 2 °С и относителна влажност на въздуха до 80% може да издържи до 6 месеца.

### ***СУХА СМЕСЕНА НАДЕНИЦА***

Продукти: 5 кг говеждо (биволско) месо II качество, 5 кг овче или козе месо II качество, 250 г сол, 10 г селитра, 10 г смлян черен пипер, 10 г чубрица, 10 г смлян кимион, люти пиперки по вкус.

Приготвя се по същия начин, както говеждата суха наденица. Пълни се в тънки говежди черва, които се превързват на чифтове с дължина 10-20 см.

### ***ЛОВЖИЙСКИ СУДЖУЧЕТА***

Продукти: 4 кг нетлъсто свинско месо, 4 кг говеждо месо, 2 кг твърда сланина от гърба или гърдите, 250 г сол, 10 г селитра, 30 г захар, 20 г смлян черен пипер, 20 г червен пипер.

Месото се накълцва със сатър на парченца с размери 3-4 мм, а сланината - 5-6 мм. Сместа се приготвя по описания вече начин и с нея се пълнят не много сбито тънки свински черва, които се навързват на малки суджучета с дължина 12-15 см. Те се просушават 24 часа, окачени на проветриво място. След това се нареждат върху маса и се притискат с дъска и лека тежест в продължение на 48 часа. Сушат се още 5-6 денонощия и се пушат при температура 20-25° С в продължение на 4-5 денонощия.

Поднасят се сурови или варени (държат се 15 мин във вряла вода).

### ***СВИНСКИ СУДЖУЦИ С ПРЯСНО ЗЕЛЕ***

Продукти: 2,5 кг нетлъсто свинско месо, 2,5 кг прошарено до 50% с тлъстина свинско месо, 5 кг сварено и добре отцедено прясно зеле, 250 г сол, 5 г селитра, 30 г смлян черен пипер, 50 г червен пипер, 30 г счукан чесън.

Месото се смила с месомелачна машинка. Зелките се почистват от обвивните листа и се нареждат на 6-8 части заедно с кочана. Зе-

лето се вари в подсолена на вкус вода, докато омекне, след което се отцежда в гевгир. Отстраняват се кочанът и дебелите части на листата, след което зелето се изстиска добре от водата с ръце и се нарязва с остър нож на ситно.

Смляното месо се разстила върху маса на тънък пласт, върху него се разстила зелето, прибавят се подправките и сместа добре се измесва с ръце. Остава се за 24 часа на студено да се ароматизира, след което с нея се пълнят тънки свински или говежди черва. Навързват се малки суджуци с еднаква дължина - 12-15 см. Те се сушат 10-15 денонощия на проветриво място (зимно време се окачват в комина на огнището). След просушаването се пушат 5-6 дни при температура 20-25 °С в домашна пушилня или се окачват в комина на огнището на височина най-малко 2 м, като се горят сухи букови стърготини.

### ***СВИНСКИ СУДЖУЦИ С ПРАЗ***

Продукти: 3 кг нетлъсто свинско месо, 3 кг прошарено до 50% с тлъстина свинско месо, 1 кг сланина от гърдите и врата, 3 кг праз, 250 г сол, 10 г селитра, 40 г смлян черен пипер.

Нетлъстото и прошареното месо се накълцват поотделно на ситно със сатър, а сланината се нарязва с остър нож на дребни кубчета със страна 5—6 мм. Празът се почиства, разцепва се по дължина на четири и се нарязва на ивички с ширина 5-6 мм. Върху маса се разстила на един пласт нетлъстото месо, върху него - прошареното месо и най-отгоре - празът. Прибавят се подправките и сместа се намесва добре. След като престои 24 часа на студено да се ароматизира, с нея се пълнят тънки свински черна.

Навързват се суджуци, дълги 12-15 см, които се надупчват от всички страни с игла, за да излезе затвореният в тях въздух. Така приготвените суджуци се потапят за няколко секунди в вряща вода на малки порции, окачват се да се отцедят, нанизват се на пръчки и се сушат на проветриво място 12 до 15 дни. След това се пушат 5-6 дни в пушилня при температура 20-25 °С, като се горят сухи букови стърготини.

Суджуците се съхраняват на сухо и хладно място.

Поднасят се леко запечени или варени.

## **СУДЖУЦИ С БЯЛО ВИНО**

Продукти: 5 кг нетлъсто свинско месо, 4 кг прошарено до 50% с тлъстина свинско месо, 1 кг сланина от гърдите и врата, 1,5 кг сух бял хляб, 750 мл бяло вино, 10 г смлян черен пипер, 2 настъргани на ситно индийски орехчета. Месото и сланината се накълцват поотделно на ситно или се смилат с месомелачка. Хлябът, надробен на трохи, се накисва във виното. Върху маса се разстила на един пласт нетлъстото месо, върху него прошареното свинско месо, после сланината, а върху тях се посипват напоените с вино трохи. Прибавят се подправките и сместа се измесва добре с ръце. Остава се за 24 часа в студено помещение да се ароматизира и след това с нея се пълнят тънки свински черва, като се завързват суджучета с дължина 12-15 см. Те се нанизват на пръчка и се сушат 12 до 15 дни на хладно и проветриво място.

## **ПУШЕН САЛАМ**

Продукти: 1 кг свинско месо от плешката, 1 кг говеждо месо без тлъстини от предната половина, 200 г сланина от гърба или гърдите, 60 г сол, 2 г селитра, 5 г смлян черен пипер, 4 г захар.

Месото се нарязва на парчета по 100 г, натрива се със солта и се поставя за 5 денонощия в съд в хладно помещение при температура 2- 3°C да се осоли и узрее. След топа се смिला два пъти с месомелачка и се разстила върху маса на тънък пласт. Върху него се разстила нарязаната на дребни кубчета сланина, прибавят се подправките и сместа добре се измесва. После се поставя в съд в хладно помещение за 1 денонощие да се ароматизира.

С така приготвената смес се пълнят свински черва, които се превързват от двете страни със здрав канап и се сушат 7-8 дни в хладно и проветриво помещение. След топа саламът се пуши 4 денонощия при температура 20-25 °C и отново се окачва за узряване в продължение на 20 дни.

## **КОЛБАС ОТ СВИНСКО И ГОВЕЖДО МЕСО**

Четири килограма нетлъсто свинско месо се смила заедно с 2 кг тлъсто говеждо месо. Към него се прибавя 2 кг сланина, изрязана на тесни дълги ивички. Сместа се посолява със 180 г сол и 6 г



селитра, ароматизира се с 2 винени чаши ром и продължително се измесва. С нея се пълнят сбито говежди черва, които се навързват на дължина 40 см. Първите два дни колбасите се поставят между две дъски, притиснати с лека тежест, после се окачват на проветриво място за няколко дни и накрая се пушат 1 седмица при температура 20-25 С.

## ***ПУШЕНИ ЛИТОВСКИ КОЛБАСИ***

Продукти: 4 кг свинско месо, 1,2 кг говеждо месо, 800 г месо от дивеч (заек, сърна), 200 г сланина, 120 г сол, 25 г смлян черен пипер, 6 г смлян карамфил, 6 г смлян дафинов лист, 1 г селитра, 2 ракиени чашки спирт.

Месото се нарязва на дребни парченца, измесва се добре и се смила през месомелачка с едра решетка. Към него се прибавят сланината, нарязана на тънки дълги парченца, солта, селитрата и подправките и сместа се измесва много добре. С нея се пълнят тлъсти говежди черва (колкото са по-тлъсти, толкова по-добре), без да се затваря въздух, и се превързват на дължина 40 см.

Колбасите се поставят между две дъски и неголяма тежест и се държат така 2 денонощия на топло. После се изнасят на студено и пак се затискат с тежест, която постепенно се увеличава. След 10 дни се изваждат от пресата, окачват се на студено място да просъхнат за 1 седмица, след което се пушат 6-8 денонощия при температура 20-24 °С, като се окачват ту за единия, ту за другия край. Окачват се на проветриво място и след 10-15 дни се нареждат в сандъче с пресята дървесна пепел.

## ***ПРЯСНА КОЛБАСА***

Четири килограма нетлъсто свинско месо и 4 кг тлъсти обрезки се насичат на ситно с нож и се заливат с 5-6 чаши бульон. Той се приготвя, като 1,5 кг сухожилия и обрезки се заливат с вода, която едва да ги покрива, и се сваряват с подправки (черен пипер, дафинов лист) и 200 г нарязан на ситно лук. Готовият бульон се прецежда и изстудява.

Сместа се подправя със сол на вкус, 15 г смлян черен пипер, 10 г червен пипер и по желание 15 г майоран. Измесва се добре и се

пълни в тънки свински черва, които се навързват на 25 см. Навързаните салами се окачват за няколко часа на топло място да просъхнат, след което се изнасят на студено.

Продуктът има трайност не повече от 3 седмици.

При консумация колбасите се поставят в съд, заливат се с вода или бира, колкото едва да ги покрива, и се поставят на огъня само да кипнат. След това се заничат в тиган от двете страни, при което може да се прибави и малко нарязана на ситно сланина.

### ***КРЕНВИРШИ ОТ ЗАЕК***

Месото на заека се освобождава от костите и се смिला с месомелачка. Към него се прибавя равно количество сланина, нарязана на дребни парченца, и сместа отново се прекарва през месомелачка. Към смляното месо се прибавят 3 яйца, чаша кисела сметана и средата на 1 бял хляб, напоена с чаша червено вино. Сместа се посолява с по 22 г сол на килограм, ароматизира се със смлян черен пипер и настъргано индийско орехче. Всичко се намесва добре и се пълни в овчи черна, които се навързват на дължина 20 см. Кренвиршите се пушат 30 мин при температура 70 °С и се варят 30 мин при температура 80 °С. Поднасят се пържени.

### ***КРЕНВИРШИ ОТ МОЗЪК***

Продукти: два телешки мозъка, средата от 500 г бял хляб, 125 г (пакетче) прясно масло, 8 жълтъка, сол, смлян черен пипер индийско орехче, 1 чаша прясно мляко.

Мозъците се сваряват в подсолена на вкус вода, почистват се от ципата и към тях се прибавят средата от белия хляб, предварително накисната в млякото и добре изцедена, маслото, разбито на пяна, солта и подправките на вкус. Всичко се разбива с дървена лъжица на еднообразна смес, след което се прибавят жълтъците и млякото, в което е киснат хлябът.

С тази смес се пълнят тънки черва, които се завързват на 20 см. Сваряват се в мляко, разрежено наполовина с вода. Поднасят се запържени с масло.

## **ПУШЕНО-ВАРЕНИ КОЛБАСИ**

Пушено-варените колбаси се приготвят от говеждо и свинско месо и след просъхването се подлагат на пушене и варене. Те са по-малотрайни продукти от сурово-сушените колбаси.

### **СВИНСКИ ВАРЕН САЛАМ**

Продукти: 1 кг свинско месо, прошарено с 40-50% тлъстини, 22 г сол, 1 г селитра, 2 г смлян черен пипер, 1 скилидка чесън.

Месото се накълзва на ситно със сатър. Към него се прибавят солта и посочените в рецептата подправки. Чесънът се почиства от покривните люспи, нарязва се и се счуква на кашица с част от солта. Накълцаното месо се омесва добре с подправките и с него се пълнят предварително потопени в хладка вода свински черва, които се превързват от двете страни със здрав канап.

Пригответият по този начин салам се слага във вряща вода като в съда предварително се поставя двойно дъно (капак, чиния или наредени върху дъното клечки), за да не загори. Саламът се вари в захлупения съд 1-2 часа при слабо къкрене на водата, която трябва едва да го покрива. Вместо вода може да се използва бульон от кости.

Свареният салам се окачва да се отцеди и охлади и след като добре се подсуши, съхранява се в хладно помещение.

### **ЛОВЖИЙСКА НАДЕНИЦА**

Продукти: 4 кг говеждо или биволско месо I качество, 1 кг нетлъсто свинско месо, 3 кг свинско месо с 40—50% тлъстина, 2 кг сланина, 250 г сол, 10 г селитра, 10 г захар, 15 г смлян черен пипер, 20 г червен пипер, 10 г счукан чесън, мускатово орехче, кардамон и кориандър по вкус.

Месата поотделно се обезжилват, нарязват се на късове по 150 г, поръсват се със сол и селитра и се оставят в хладно помещение при температура 4 °С да се осолят и отцедят в продължение на 2-3 денонощия. Осоленото и охладено говеждо месо се смила с месо-мелачка, като едновременно с това се прибавят предвидените в рецептата подправки. След това се омесва продължително с ръце,

като се прибавя по малко вода, докато смляното месо увеличи обема си и стане еластично. Тогава към него се прибавят осоленото и смляно свинско месо (нетлъсто и полутлъсто) и сланината, нарязана на дребни кубченца със страна 4-6 мм. Омесването продължава, докато се получи еднообразна еластична смес с равномерно разпределени в нея парченца сланина.

Със сместа се пълнят овчи или кози тънки черва с диаметър 22 мм. Пълненето се прави не много плътно, защото колбасите се пресукват на дължина 18-20 см. Окачват се на пръчка да се отцедят и просъхнат 1 денонощие. След това ловджийската наденица се пуши по бързия начин, като пушилнята се загрява до 80—90 °С. Пушенето трае около 1 час. Опушеният салам се поставя в гореща 80-90 °С вода. Тази температура се поддържа 20 мин, което е достатъчно за неговото сваряване.

Ловджийската наденица е малотраен продукт. Съхранява се на сухо и хладно място. При температура 8-10 °С тя има трайност 5 дни, а под 0 °С - до 15 дни.

### ***МАКЕДОНСКА НАДЕНИЦА***

Продукти: 4 кг говеждо или биволско месо I качество, 6 кг полутлъсто свинско месо, 250 г сол, 5 г селитра, 30 г лютив черпен пипер, 250 г праз.

Приготвянето и съхраняването са също както при ловджийската наденица.

### ***ЛЮТИВА СРЕДНОГОРСКА НАДЕНИЦА***

Продукти: 6 кг месо от говежди глави, 4 кг месо от свински глави с 50% тлъстина, 250 г сол, 10 г селитра, 15 г захар, 15 г кориандър, 40 г счукан чесън, 80 г люти червени пиперки. (При недостатъчно месо от говежди или свински глави то може да се замени с говеждо или биволско месо II качество и със свинско полутлъсто месо.)

Двете меса поотделно се обезжилват, нарязват се на парчета по 100 г, осоляват се със смес от сол и селитра и се оставят за 2-3 денонощия в хладно помещение при температура 4 °С да узреят. После говеждото месо се смила с месомелачка, към него се приба-

вят подправките и отново се оставя на хладно за 1-2 денонощия. След това то отново се смиля, омесва се с ръце, като му се прибави до 10% вода, докато получи еластичност. Към него се прибавя свинското месо и омесването продължава, докато се получи еднообразна гладка смес.

С нея се пълнят тънки овчи черва с диаметър 16-18 мм. Пълненето се прави плътно по цялата дължина на червото, без да се превързва или пресуква. Напълнените колбаси се окачват да се отцедят и просъхнат, след което се държат в гореща пушилня в продължение на 1 час при температура 70-90 °С. След пушенето се варят 20-30 мин при 80-85 °С. Сварената наденица се охлажда в студена вода.

От 10 кг сурови материали се получава 10 кг готов продукт. Лютивата средногорска наденица е малотраен продукт (2-3 седмици)

## ***ПТИЧИ САЛАМ***

Почистените птици (кокошки, петли, гъски, пуйки) се измиват с хладка вода, изкормват се и се отделя кожата им. Месото се обезкостява и се почиства от тлъстините, след което се прекарва два пъти през месомелачка с гъста решетка. Като се размесва добре, към всеки килограм смляно месо се прибавят по 100 мл студена вода, 25 г сол, 2 г смлян черен пипер, 0,5 г селитра и 2 г захар. Смляното месо се държи 24 часа при температура 4 °С, след което към него се прибавя 100 г сланина, нарязана на късчета с размери 5-6 мм, предварително осолена с 2% сол. Сместа се размесва добре още 10 мин, докато парченцата сланина равномерно се разпределят в нея и се пълни в тънки говежди или дебели телешки черва с дължина 40 см, които се превързват от двата края.

Червата се надупчват и саламите се окачват на пръчки на разстояние 5-6 см един от друг да просъхнат. След това се пушат 1 час при температура 70-90 °С. Пушеният салам се държи 40-45 мин в гореща 75-85 °С вода и после се охлажда 10 мин в течаща студена пода.

От 10 кг сурови материали се получава 8,5 кг готов продукт

Този салам е малотраен.

## ***КЪРВАВИ КОЛБАСИ***

Тези колбаси се приготвят от всички вътрешни органи на животните, като черен и бял дроб, сърце, глава, език, бъбреци, виме, кървави или богати на желатин тъкани, като свинска кожа, свински крака, свински уши и др., с прибавка на тлъсто месо, сланина и кръв. С изключение на черния дроб, кръвта и мускулатурата, обикновено се сваряват, смилат се и с тях се пълнят черва. Готовите колбаси се поставят във вряща вода и се сваряват. След това се изстудяват, а някои от тях се пушат. Поради голямото им съдържание на кръв тези колбаси се наричат кървавици.

Кръвта за приготвяне на кървавици се събира в чугунен съд при заколване на животното. За да не се съсери, веднага към нея се прибавя сол - 20 г на 1 л кръв и се разбърква продължително с дървена лъжица. До момента на употребата се държи захлупена в хладно помещение. Поради това че кръвта и вътрешностите на закланото животно, които също са богати на кръв, се развалят побързо, отколкото другите части на животинското тяло, с приготвянето на кървавиците трябва да се бърза. Обикновено те се приготвят още на първия или втория ден след заколването.

За кървавици се използват широките тлъсти черва на свинята, като тлъстата им страна се оставя отвътре.

### ***КЪРВАВИЦА ОТ КРЪВ И СЛАНИНА***

Продукти-: 1 кг крехка сланина от гърба или гърдите, 3 л дефибрирана кръв, 100 г сол, 6 г смлян черен пипер, 6 г смлян ки-мион.

Сланината се нарязва на кубчета със страна 8-10 мм и към нея се прибавят кръвта, солта и подправките. Сместа се разбърква добре и с помощта на лъжица с нея се пълнят широки свински черва.

Напълнените черва се завързват от двете страни със здрав ка-нап и се варят в съд с двойно дъно (чиния, капак или наредени върху дъното клечки), за да не загорят. От време на време червата

се дупчат с игла, за да не се спукат. Когато при дупченето вместо кръв започне да излиза бистра вода и червото при леко подръпване се забелва, кървавицата се отстранява от огъня и се отцежда върху цедка.

При съхраняване на студено тази кървавица има трайност 15 дни.

### ***КЪРВАВИЦА ОТ ВАРЕНО МЕСО***

Продукти: 1 кг свинско полутлъсто кърваво месо с прошарена сланина, 1,5 л дефибрирана кръв, 80 г сол, 5 г смлян кимион, 5 г смлян карамфил.

Свинското месо се взема от кържавите части около главата и гърдите, а сланината от коремната част. Те се полусваряват и се накълцват на ситно със сатър, към тях се прибавят кръвта и подправките. Следващите операции са, както в горната рецепта.

### ***ОБИКНОВЕНА КЪРВАВИЦА***

Продукти: 2,5 кг свински бял дроб, 2 кг свинска кожа, 3 кг субпродукти, отделящи клей (уши, крака), 2,5 л дефибрирана кръв, 250 г сол, 3 г селитра, 30 г чубрица, 30 г люти пиперки.

Почистените и измити продукти, с изключение на кръвта, се сваряват поотделно. След това белият дроб и кожата се нарязват и заедно с даващите клей продукти се смилат през месомелачка с отвори на решетката 4 мм. Прибавят се солта, селитрата и подправките и сместа отново се прекарва през месомелачка. Накрая към нея се прибавя и кръвта.

С получената смес се пълнят не много плътно дебели свински черва, които се нарязват на парчета с дължина 25-30 см и се превързват от двата края, като се прави люлка. После червата се надупчват, за да излезе затвореният в тях въздух. Кървавиците се варят около 1 час в тенджерата с двойно дъно, докато при пробиване с игла от вътрешността им започне да изтича бистра течност, а не кръв. Отцеждат се и се охлаждат в съд със студена вода.

От 10 кг сурови материали се получава 6,5 кг готов продукт.

## **МАКЕДОНСКА КЪРВАВИЦА**

Продукти: 2 кг свински бял дроб, 1 кг свинска кожа, 3 кг субпродукти, отделящи клей (уши, крака), 1 кг свински дебели черва с тлъстина, 1 л дефибрирана кръв, 1 кг картофи, 250 г сол, 3 г селитра, 30 г чубрица, 30 г люти пиперки, 300 г лук.

Белият дроб, почистен от трахеята, свинската кожа и даващите клей продукти, почистени от космите, се измиват. Червата се почистват, обръщат се, измиват се добре с вода и накрая със солен разтвор за премахване на слузта и горчивината. Картофите и лукът се обелват и се измиват.

Така подготвените продукти, с изключение на картофите и дефибрираната кръв, се сваряват добре. След сваряването дробът, кожата и червата се нарязват на малки късове. Заедно със суровите картофи и лука те се смилат през месомелачка с отвори на решетката 4 мм. Прибавят се солта, селитрата и подправките и сместа отново се прекарва през месомелачката. Така обработените суровини се смесват с дефибрираната кръв.

Със сместа се пълнят дебели свински черва, които след завързването се надупчват, за да излезе затвореният в тях въздух. Сваряването става, както при обикновената кървавица.

## **ПАНАГЮРСКА КЪРВАВИЦА (БАХУР)**

Продукти: 2,5 кг свински бял дроб, сърце и далак, 2,5 кг свински кървави обрезки, 120 г сол, 5 г смлян черен пипер, 3 г смлян бахар, 3 г чубрица, 150 г лук.

Белият дроб се почиства от трахеята и се измива. Сърцето се разрязва по дължината, почиства се от съсирената кръв и се измива. Далакът също се измива. Продуктите не се варят. Нарязват се и заедно с лука се смилат през месомелачка с отвори на решетката 14 мм или се накълцват на ситно със сатър. Прибавят се подправките и сместа се измесва добре. С нея се пълнят широки свински черва, които се обръщат с вътрешната част навън. Завързаните от двете страни черга се надупчват с игла и се варят във вода. Сварената кървавица се отцежда и се охлажда в съд със студена вода.



## ***КЪРВАВИЦА ОТ ВСИЧКИ ВЪТРЕШНОСТИ***

Продукти: 2 кг бял дроб и кървави тлъсти обрезки, 1,5 кг черен дроб, сърце, бъбреци, далак, 500 г сланина, 1 л дефибрирана кръв, 250 г ориз, 150 г сол, 5 г смлян черен пипер, 5 г смлян бахар.

Почистеният от трахеята, измит бял дроб и обрезките, които се вземат от главата и гърдите, се полусваряват във вода и се нарязват на ситни парченца. Към тях се прибавят останалите вътрешности, накълцани на ситно със сатър, сланината, нарязана на малки кубчета, кръвта, солта и подправките. По желание може да се сложи и полусварен ориз.

Сместа се измесва добре и с нея се пълнят свински черва, които се завързват, надупчват се с игла и се варят около 1 час във вода. На дъното на съда се поставят лозови пръчки, за да не залепва кървавицата, а отгоре се притиска с чиния, за да не изплава над водата. От време на време червата се надупчват с игла, за да не се спукат.

Кървавицата се сервира топла.

Трайността и при студено време е 15—20 дни.

## ***КЪРВАВИЦА ОТ ЧЕРЕН ДРОБ***

Продукти: 1 кг черен дроб, 1 кг сланина от гърба, 1 яйце, 50 г сол, 3 г смлян черен пипер, 2 г смлян бахар, 2 г кимион, 2 пъпки карамфил.

Дробът се полусварява, след което заедно със сланината се прекарва два пъти през месомелачка. Към получената еднообразна смес се прибавят яйцето и подправките. С получената смес се пълнят широки свински черва. След като се завържат от двете страни, те се надупчват с игла, за да излезе затвореният в тях въздух. Варят се около 30 мин.

При студено време тази кървавица има трайност 20 дни.

## ***СВИНСКА ПАЧА***

Приготвя се от главата, краката, ушите и части от кожата на свинята. Може да се прибави и говежда глава. Главата се разсича и заедно с другите части се вари във вода до пълно и свободно

отделяне на месото от костите. При варенето се поставят 3- 4 глави лук, нарязани на четири, 5-6 дафинови листа, 20 зърна черен пипер и 10 зърна бахар. Свареното месо се отделя от костите и се нарязва на парченца с големина до 2 см. Сварената кожа и част от месото се смилат през месомелачка, за да се получи еднообразна смес и за да не остават празнини при пълненето, и се прибавят към месото.

Към всеки килограм от общата смес се прибавят 150 мл от бульона, 25 г сол, 1 г смлян черен пипер, 0,5 г канела 0,5 г карамфил и 10 г счукан чесън. Сместа се разбърква добре и с нея се пълни свински стомах, предварително добре измит и обърнат с вътрешната част навън. За пълнене може да се употребят и свински или говежди пикочен мехур, говежди слепи или свински широки черва.

Напълненият стомах се зашива с двоен шев, а пикочните мехури и червата се завързват със здрав канап и се варят във вода. На дъното на съда се поставят лозови пръчки, а през време на варенето стомахът и червата се дупчат с игла. Варенето на стомаха продължава 2 часа, а на червата 1 час. След сваряването те се слагат между две дъски, върху които се поставя неголяма тежест, за да добият плоска форма.

Готовата пача се съхранява на сухо хладно място. Има трайност около 1 месец.

## ***КОНСЕРВИРАНЕ НА МЕСОТО ЧРЕЗ СТЕРИЛИЗИРАНЕ***

Месото се запазва най-добре и най-продължително чрез стерилизиране. Тъй като в него може да се развият и микроорганизми, които издържат температура, по-високи от 100 °С, за предпочитане е месните консерви да се стерилизират в солен разтвор. Конкретните режими на стерилизация са дадени при съответните рецепти.

В зависимост от вида на консервата, която се приготвя, се извършват най-различни подготвителни операции. Ето по-важни-

те от тях.

Обезкостяване и обезжилване. Обезкостяването на месото се извършва при нарязването и се състои в отстраняване на всички кости. От костите и останалото по тях месо се приготвя бульон за заливане на консервите.

Обезжилването се състои в отстраняване с остър нож на всички жили, по-големи кръвоносни съдове, лимфни възли, подкожни тлъстини и груба съединителна тъкан, като за стерилизиране се оставя само чиста мускулатура. Частите, които се отстраняват при обезжилването, също се използват за приготвяне на бульон.

Бланширането се състои в пропарване на обезкостеното месо във вряща вода (в някои случаи - изпържване на месото в гореща мазнина). Когато бланширането става във вода, месото се нарязва на парчета до 500 г, а съотношението между месото и водата е 1:1. Във водата се отделят част от тлъстините и разтворимите съставки на месото, които заедно с водата образуват бульон. В една и съща вода може да се бланшира три партиди месо.

Приготвяне на бульон. Бульонът се употребява за заливане на месните консерви. Получава се при бланширането на месото или като се варят във вода остатъците от обезкостяването и обезжилването. При варенето на бульона се поставят зеленчуци за супа и подправки. Свареният бульон се оставя да се утаи, след което изплавалата на повърхността му мазнина се отстранява и той се прецежда, за да се отстранят от него примесите.

## ***СТЕРИЛИЗИРАНИ МЕСНИ КОНСЕРВИ***

### ***НАТЮР***

При приготвянето на този вид консерви се цели да се запази натуралният вкус на месото, поради което то почти не се подлага на предварителна подготовка. Този вид консерви се консумират след допълнителна преработка в кухнята.

## ***МЕСО В СОБСТВЕН СОК***

Тази консерва може да се приготви от говеждо, телешко или свинско месо, добито при заколване на здрави, добре гледани и хранени животни, трупове на които са правилно и добре обезкървени.

Използува се I качество месо, което се обезкостява, обезжилва се, нарязва се на парчета по 50-60 г, посолява се по с 25 г сол на килограм месо и се нарежда плътно в буркани. Във всеки буркан се поставят по 2-3 зърна черен пипер и парченце дафинов лист. Месото трябва да достига 2,5 см под горния ръб на буркана.

Нареденото месо се залива с прецеден, подсолен на вкус връщ бульон. Бурканите се затварят, заскобват се и се стерилизират при 105 °С в продължение на 120 мин за буркани от 1 л и 100 мин за буркани от 500 мл.

По същия начин може да се консервира и овче месо или месо от дивеч.

## ***МЕСО В ЖЕЛЕ***

Тази консерва се приготвя предимно от говеждо месо, но по същия начин може да се консервира и месо от други животни -- свинско, овнешко и др.

Месото се обезкостява, обезжилва се и се нарязва на парчета до 500 г, които се бланшират във вряща вода. От остатъците се приготвя бульон, като за засилване на желиращата му способност се прибавят свински крака, кожа или желатин (1 г на 1 л бульон).

Бланшираното месо се нарязва напречно на мускулните влакна на парченца по 50-60 г, нарежда се в бурканите и се залива с връщ, предварително избистрен и прецеден бульон. Съдържанието на месото и мазнината в готовата консерва трябва да представлява 75% от нетното и тегло. Във всеки буркан се поставят по 2-3 зърна черен пипер и парченце дафинов лист.

Бурканите се затварят, заскобват се и се стерилизират при 105 °С в продължение на 120 мин за буркани от 1 л и 100 мин за буркани от 500 мл.

## ***ЕЗИК В ЖЕЛЕ***

За тази консерва се употребяват говежди, свински или овчи езици. Те се изминат добре с вода за отстраняване на лигавицата и замърсяванията, изкисват се една нощ и се отцеждат. След това се осоляват в преварена и охладена саламура (180 г сол, 2 г селитра и 10 г захар на 1 л вода) в продължение на 10-12 дни в хладно помещение, като саламурата периодично се сменя, за да се отделят слизестите части по езиците. Осолените езици се обезсоляват 24 часа в студена вода, след което се бланшират според вида им 1-2 часа, докато кожицата им започне да се отделя свободно.

Езиците се почистват от кожицата, нарязват се на филийки с дебелина 1 см, нареждат се в буркани и се заливат с горещ, избистрен и прецеден бульон, в които е прибавен по 1 г желатин на литър. Във всеки буркан се поставят по 2-3 зърна черен пипер и парченце дафинов лист. Бурканите се затварят и се стерилизират при 105 °С в продължение на 120 мин за буркани от 1 л и 100 мин за буркани от 500 мл.

## ***МЕСО ОТ ГОВЕЖДИ ИЛИ ТЕЛЕШКИ ГЛАВИ В ЖЕЛЕ***

Главите трябва да са съвършено пресни. Те се изминат, изваждат се езиците и мозъците, след което се отделя мускулатурата. Тя се измина и се осолява, като се държи в преварен и охладена саламура (180 г сол, 2 г селитра и 10 г захар на 1 л вода) 10-12 дни в хладно помещение. След това месото се обезсолява 24 часа в студена вода, бланшира се и се нарязва на филийки с дебелина 1,5 см.

Филийките се нареждат плътно в буркани, като се посипват със смлян черен пипер, и се заливат с избистрен прецеден бульон, в който е прибавен по 1 г желатин на литър. Месото в готовите консерви трябва да представлява 75-80% от нетното тегло. Затварянето и стерилизацията са, както в предишните рецепти.

## ***МЕСО ОТ СВИНСКИ ГЛАВИ В ЖЕЛЕ***

Свинските глави се щавят или пърлят, измиват се добре, като кожата се остъргва с нож и се сваряват в подсолена на вкус вода до пълно отделяне на костите. Месото се нарязва на дребни

парченца заедно със сланината и кожата, нарежда се в бурканите, като помежду се поставят зърна череп пипер, и се залива с врящ бульон, в който предварително е размит счукан чесън.

Стерилизацията на бурканите се извършва, както в предишните рецепти.

## ***ПТИЦА В ЖЕЛЕ***

Тази консерва се приготвя от кокошка, гъска или пуйка. Закланата птица се почиства от перушината, отстраняват се неоползотворяемите вътрешности, а главата, краката и оползотворяемите вътрешности се използват за приготвяне на бульон.

Месото на птицата се нарязва на порции, както за готвене, поставя се в съд с гореща вода, който едва да го покрива, и се полусварява заедно със зеленчуци за супа (лук, моркови, магданоз, целина), подправки и сол. Полусвареното месо се нарежда в буркани и се залива с прецеден врящ бульон, в който е прибавен по 1 г желатин на литър.

Бурканите се стерилизират, както в предишните рецепти.

## ***СМЯНО МЕСО***

Продукти: 8 кг месо, 1 кг мазнина, 400 г червени домати, 200 г сол, 20 г червен пипер, 2 г смлян черен пипер, 300 мл бульон.

За тази консерва се използва говеждо, телешко или свинско месо. То се обезкостява, обезжилва се, нарязва се и се прекарва два пъти през месомелачка. Смляното месо се запържва леко в мазнината посолява се, прибавят се червеният и черният пипер, сокът от доматите (или доматиено пюре) и бульонът. Така приготвеното месо веднага (още докато е горещо) се пълни в буркани, като се внимава да не останат празни места.

Бурканите се затварят и се стерилизират, както в предишните рецепти.

## ***СВИНСКИ ВЪТРЕШНОСТИ***

Белият и черният дроб, бъбреците, сърцето и месото от главата и гърдите се полусваряват и се нарязват на малки късчета, които се нареждат плътно в буркани тип „Омния“. Заливат се с врящ бу-

лъон и се стерилизират при 100 °С в продължение на 90 мин за буркани от 800 мл и 60 мин за буркани от 400 мл.

### ***ПАСТЕТ ОТ СВИНСКИ ДРОБ***

Черният дроб се измива с гореща вода, нарязва се и се смела с месомелачка. Едновременно с него се смела и сварено тлъсто месо, взето от гърдите, и количество, равно на дроба или двойно повече. Получената смес се прекарва няколко пъти през месомелачка, защото колкото е по-хомогенен, толкова качеството на пастета е по-високо. Сместа се подправя със сол на вкус, смлени черен пипер, карамфил, индийско орехче и други подправки. По желание може да се прибави и задушен, нарязан на ситно, лук и твърдо сварено яйце.

Добре размесеният пастет с подправките се поставя плътно в буркани от 400 мл, които се пълнят на 3 см под горния ръб, затварят се и се стерилизират при 100 °С в продължение на 120 мин. След стерилизацията бурканите се оставят на въздушно охлаждане, като до пълното им изстиване се обръщат няколко пъти върху капака, за да се разпредели равномерно мазнината в пастета.

### ***БУЛЪОН***

Силен бульон, сварен от месо и кости, също може да се запази чрез стерилизиране. При варенето на месото и костите се поставят по вкус различни подправки и зеленчуци - лук, целина, магданоз, черен пипер, дафинов лист и др. Бульонът се прецежда и връщ се налива в буркани от 800 мл, които веднага се затварят и се стерилизират при 100 °С в продължение на 30 мин, след което се оставят да се охладят на въздуха.

Стерилизираният бульон се използва при приготвянето на супи и ястия.

# ***КОНСЕРВИРАНЕ НА РИБА***

Рибата е богата на белтъчини, мазнини, органични и минерални вещества храна. Белтъчините в нея достигат от 15 до 18%, а мазнините в различните видове риба са от 3 до 45%. Мазнините на рибата са много лесно усвоими от организма на човека, а богатото им съдържание на витамин А и D ги прави незаменима храна за слаби, малокръвни хора и деца. Рибата е ценна и с високото си съдържание на фосфор, необходим за мозъка и костната система.

Първото и най-важно изискване към рибата като суровина за консервиране е да бъде прясна. Степента на преснотата предопределя хранителните и вкусовите качества на рибната консерва. Когато има и най-малките признаци на разваляне, рибата не трябва да се преработва.

Прясната риба не бива да има наранявания на кожата, повърхността и трябва да е чиста, с естествения си цвят и с плътно при-



лягащи към кожата люспи. При рибите без люспи кожата трябва да е гладка и блестяща, а хрилете да са ярко червени, без слуз и лош дъх.

Рибата, предназначена за консервиране, се сортира по вид и големина и се измива добре с вода от слузта, която покрива тялото и. При миенето не се употребява топла вода, защото тя извлича екстрактните вещества от рибата и с това понижава качеството и. Освен това топлата вода повишава температурата на рибата и с това я прави податлива на действието на микроорганизмите.

Рибата се измива добре с морска вода или със солен разтвор (10 г сол на 1 л вода). Люспите се почистват с остър нож или със специален уред, като се започне от опашката по посока към главата. След тона се отстраняват всички перки, опашката, главата, вътрешностите и плавателният мехур. Така почистената риба се измива добре отвътре и отвън със студена вода и се накисва в 2% разтвор на готварска сол за 1—2 часа според дебелината на парчетата и по-нататъшното и използване.

## ***НАЧИНИ ЗА КОНСЕРВИРАНЕ НА РИБА***

Рибата се консервира по няколко начина: чрез осоляване, чрез прибавяне на растително масло и мариноване в открити съдове и чрез стерилизиране.

### ***КОНСЕРВИРАНЕ НА РИБАТА ЧРЕЗ ОСОЛЯВАНЕ***

Солената риба е предназначена за пряка консумация.

Рибата, предназначена за осоляване, трябва да е съвсем прясна, да няма механични повреди по кожата и мускулатурата, коремът и да не е издут, роговицата на очите да е прозрачна, мускулатурата да е еластична, хрилете да са розови или светлочервени, без неприятна миризма.

Някои риби се осоляват заедно с главите и вътрешностите (хамсия, копърка, дребна риба), други - с главите, но без вътрешностите (паламуд, скумрия, платика), трети — без главите и без вътрешностите (турук).

За да се запази за по-дълго време, осолената риба трябва да се опуши.

Осоляването на рибата се извършва по сух или мокър начин.

## **СУХО ОСОЛЯВАНЕ**

Рибата се измива от слузта, почиства се от люспите, ако е необходимо, изваждат се вътрешностите и се оставя да се отцеди. Натрива се със сол и се нарежда в дървен или стъклен съд, като помежду се поставят за ароматизиране различни подправки - черен пипер, бахар, дафинов лист. Количеството на солта се пресмята по 150 г на 1 кг риба.

След няколко дни солта извлича част от водата на рибата и се образува саламура. Съдът се поставя в хладно помещение (по възможност при температура 2 -3 °С). Така рибата престоява 4-5 седмици, след което се изважда, измива се със студена вода и се окачва на проветриво място да просъхне.

## **ОСОЛЯВАНЕ В САЛАМУРА**

Рибата се почиства от слузта, хрилете, перките и опашката. Отрязва се главата, а в някои случаи се осолява и с нея. Нарежда се в дървен съд и се залива със саламура така, че рибата да потъне в нея. Отгоре се притиска с тежест и съдът се прибира в студено помещение.

Саламурата се приготвя в съотношение 2,5 кг сол на 10 л вода. Загрива се до завиране заедно с подправки (черен пипер, бахар, дафинов лист), след което се оставя да изстине. В тази саламура рибата престоява 3 седмици. След това се изважда, отцежда се и се окачва на проветриво място да съхне.

## **ОСОЛЯВАНЕ ПО БЪРЗ НАЧИН**

Рибата се почиства, отстраняват се перките, хрилете и главата. Потопя се за 1 мин в кипяща вода с 2 до 4% сол. Всяка риба се по-

тапя отделно, като след всяко потапяне се чака водата отново да заври. С тази операция се цели да се отстранят гнилостните бактерии по повърхността на рибата. След това тя се потапя за 2 мин в чист оцет и се кисне 20-30 мин в предварително преварен наситен разтвор на сол (300 г сол на 700 мл вода).

След изваждането на рибата от соления разтвор тя се окачва на таван или на друго проветриво място. Тя засъхва бързо и по повърхността и се образува тънка корица.

Солената риба се съхранява в хладни помещения при температура от 2 до 0 °С и има трайност 2-3 месеца. При обикновени условия на сухо и проветриво място тя има различна трайност в зависимост от начина на осоляването и.

## **ОСОЛЕНА СКУМРИЯ**

Чрез осоляване се запазва скумрията от есенния улов, когато тя е тлъста и от нея се получава по-вкусен продукт.

Скумрията се измива в чешмяна или морска вода, след което се отделят хрилете и вътрешностите, без да се разрязва коремът. Почистената риба се измива в морска или слабо подсолена вода (2 лъжици сол на 1 л вода) до пълното отделяне на кръвта. Отцежда се в съд с наклонено дъно или върху наклонена маса и коремната и кухина се запълва със сол. Нарезда се с корема нагоре в емайлиран съд или в малко каче на редове с главите една срещу друга и всеки ред се посипва със сол. Общото количество на употребената сол е 150 г на 1 кг риба. Отгоре рибата се покрива с чиния или дървена решетка и се затиска с чист речен камък или бутилка, пълна с вода. Съдът се поставя в хладно помещение.

На втория ден след осоляването се отделя кървавочервена саламура, която се отлива и се заменя с нова (200 г сол на 1 л вода). Това се прави и на 4-ия, и на 6-ия ден, като количеството на новата саламура трябва да е равно на отлятото.

Процесът на осоляването и зреенето на рибата в хладно помещение продължава 10 денонощия, а в неохладено - 6-7 денонощия.

След осоляването скумрията се нарежда плътно в трилитрови буркани, залива се със саламура, захлупва се добре и се съхранява в хладно и тъмно помещение. Преди употреба тя се изкисва 3-4

часа в студена вода, отцежда се и се просушава 2 денонощия.

## **СОЛЕН ПАЛАМУД**

Вътрешностите на измития паламуд се изваждат чрез разрязване на корема. Осоляването и съхраняването на паламуда става както при скумрията. По-едрите екземпляри се нарязват на парчета.

Забележка. По същия начин се осоляват карагъоз, илария и херинга (херингата, ако е замразена, се размразява в солен разтвор с температура 40—50 °С).

## **СОЛЕН ШАРАН**

Предназначеният за осоляване шаран се измива със слабо подсолена вода, почиства се от хрилете и вътрешностите, като се внимава да не се разкъса жлъчният мехур, и се разсича на две равни половини през гърба и челото, като хайверът обикновено се оставя. Люспите на шарана не се почистват при соленето. При поголемите риби с дебела мускулатура от вътрешната страна се правят с остър нож разрези, които не отиват докрай с цел да не остане неразкрита мускулатура, по-дебела от 2 см. Така подготовеният шаран се кисне 7-8 часа в студена вода, която се сменя 2-3 пъти за по-бързо отстраняване на кръвта от мускулатурата (последната вода трябва да остане бистра, без следи от кръв).

Добре обезкръвената риба се изважда от водата, отцежда се и се осолява със суха сол от всички страни (по-изобилно отвътре). Осоленият шаран се нарежда в съд. След 1-2 денонощия се образува саламура и тогава рибата се притиска, за да не изплува над нея.

Съхранява се на студено - при температура до 4 °С има трайност 2-3 месеца.

При употреба шаранът се обезсолява.

## **СОЛЕНА ХАМСИЯ**

Прясно уловената хамсия се измива в морска или слабо подсолена чешмяна вода, насипва се в дървен съд или в буркан и се осолява (150 г сол на 1 кг риба). Така тя престоява 24 часа, през което

време се образува саламура. След това се изважда от саламурата и се нарежда в буркани, като всеки ред се посипва със сол. За ароматизиране между хамсията се поставят черен пипер и дафинов лист. Отгоре рибата се притиска с тежест. Когато тя се слегне, съдът се допълва с друга партида осолена по същия начин хамсия и се затваря. Съхранява се на хладно място. Има трайност 6 месеца.

Преди употреба солената хамсия се обезсолява в студена вода.

Забележка. По същия начин се осоляват сафрид и копърка.

## **ГАРОЗИ**

Така се наричат осолените черни дробчета на есенната скумрия. Те са концентрирана храна, която съдържа 26% вода, 53% мазнини и 13% белтъчини; богати са на витамин А и D. По съдържание на мазнини и витамини гарозите са близки до рибеното масло.

Гарозите се отделят от червата на скумрията внимателно, за да не се разкъса обвивната им ципа, и веднага се промиват със студена вода от кръвта. Осоляват се с 3-4% сол. За да се запази червеният им цвят, към солта се прибавят малко захар и селитра. За да се отстрани отделената кръв, гарозите се поставят в марля и се окачват 1 нощ да се отцедят, след което се нареждат в буркани.

Съхраняват се в хладилник при температура 2-4°C, тъй като много бързо се развалят. За консумация са годни 24 часа след осоляването.

## **ХАЙВЕР**

Преди изваждането на хайвера рибата се измива добре, за да се обезкръви. Хайверът се изважда, почиства се от ципата, която го обвива, или се осолява на далаци. Осолява се със 120 г ситна солна 1 кг хайвер. Прибавя се малко калиева селитра за запазване на хубавия червен цвят.

Хайверът се нарежда плътно в буркани или в малки дървени съдове и се поставя в хладно помещение при температура 5-10 °C. Зреенето му продължава 2-3 месеца.

Добре запазеният хайвер има керемиденочервен цвят, приятна миризма и приятно солен вкус. Съхраняван при 2 °C, издържа до

1 година.

## **КОНСЕРВИРАНЕ НА РИБАТА ЧРЕЗ ИЗСУШАВАНЕ**

За сушене се използват обикновено скумрията, паламудът, есетрата, сомът и шаранът.

Рибите, предназначени за сушене, трябва да са пресни, без повреди и наранявания. Те се почистват, измиват се и се сортират по големина. Осоляват се по сух или по мокър начин, като при сухото солене се поставя от 9 до 15% сол в зависимост от големината на рибата и от температурата на околната среда (за по-едри риби и при по-топло време се употребява повече сол). При осоляване по мокър начин (в саламура) се поставя 22% сол. Рибата се смята солена, когато мускулатурата и поеме от 3 до 6% сол. Това става най-малко след 2 седмици.

Изсушаването на рибата в домакинствата става на открито при естествена топлина. Сушената риба се съхранява в хладни помещения при температура 2 °С. При обикновени условия тя се пази в сухи проветриви помещения. Има трайност 1 година.

### **СУШЕН ШАРАН**

За приготвяне на сушен шаран (шаран баток) се използват риби с тегло над 5 кг. След измиването от слuzта и изваждането на вътрешностите и хрилете рибата се разсича на две равни половини през гърба и челото, като главата и опашката се отстраняват. Гръбначният стълб и по-големите кости се изваждат, след което рибата се обезкръвява в студена вода, която се сменя няколко пъти. Добре обезкръвените половинки се нарязват на парчета с дебелина до 4 см и се осоляват със суха сол, като се употребява по 150 г сол на 1 кг риба.

След като престоят в солта 10-12 дни, осолените парчета се обезсоляват в студена вода, отцеждат се, правят им се окачалки от канап и се окачват на проветриво и студено място да съхнат. След сушенето те се пресуват между две дъски, притиснати с тежест, за да добият гладка плоска форма.

Забележка, по същия начин може да се приготви филе от други едри риби — сом, мряна и др. То се съхранява, окачено в сухо, хладно и тъмно помещение, и има трайност няколко месеца.

## **ЧИРОЗИ**

Те се приготвят от пролетния улов на скумрията, след като си е хвърлила хайвера — тогава тя е слаба, с малко тлъстини и лесно се осолява и суши.

Предназначените за чирози скумрии се измиват в морска или слабо подсолена чешмяна вода от слузта, махат им се хрилете, изваждат се вътрешностите през хрилните отвори, без да се прави разрез на коремната кухина и отново се измиват със студена пода до пълно отделяне на кръвта. Навързват се по две, като се нализват през опашната перка за лесно окачване при сушенето. Осоляват се в саламура (180 г сол на 1 л вода) в продължение на 8 часа. След това се промиват със студена вода и се окачват на върлини, поставени върху дървена скеля, да съхнат на проветриво хладно място в продължение на 2 седмици.

Изсушените чирози се събират на големи връзки и се съхраняват в студено, проветриво, сухо и тъмно помещение. Имат трайност 1 година.

## **КОНСЕРВИРАНЕ НА РИБАТА С ОЛИО И МАРИНАТА**

### **ПЪРЖЕНА РИБА**

Прясно уловената риба се изчиства, измива се добре от кръвта със студена пода, нарязва се на парчета според големината на съда, в който ще се съхранява, и се осолява. Осоляването става най-добре в саламура (250 г сол на 1 л вода), в която престроява 30 мин. Осолените парчета риба се изваждат и се поставят в съд с наклонено дъно да се отцедят и подсушат (подсушаването може да стане и с чиста кърпа).

В малка тенджерата се загрева олио и парчетата риба се изпържват в него до зачервяване от двете страни. Количеството на олио-

то трябва да бъде такова, че поставените в него парчета добре да се покриват. Изпържената риба се поставя направо в буркана, в който ще се съхранява. Между нея се поставят тънки резенчета лимон, зърна черен пипер и парченца дафинов лист. Наредените парчета се заливат с олиото, в което са пържени. Ако то се окаже недостатъчно, за да ги покрие добре, препържва се друго, и те се заливат, докато се покриват с пласт, дебел най-малко 2—3 см. Бурканът се затваря добре и се съхранява на студено място. По този начин може да се запази паламуд, турук, кефал, лефер и други видове риба. Трайността на изпържената риба е 1 месец.

### ***ПРОПАРЕНА РИБА***

Прясно уловената риба се почиства и осолява, както в горната рецепта. Осолените парчета се пропарват 3-4 мин в кипящ солен разтвор (230 г сол на 1 л вода). При пропарването рибата побелява и се обеззаразява. Отелената риба се нарежда в буркан и се залива с препържено олио, както в горната рецепта.

Отцедената риба има по-малка трайност от пържената - около 20 дни.

### ***МАРИНОВАНА РИБА***

За мариноване се използват почти всички видове риба. Прясната риба, измита и почистена, се осолява 30 мин в саламура (250 г сол на 1 л вода). Ако се използва солена риба, тя трябва частично да се обезсоли, като се накисне в студена вода.

Предназначената за мариноване риба може да се бланшира за 5-6 мин във вряща подсолена вода (250 г сол на 1 л вода), като съдът се отдръпва от огъня.

Маринатата се приготвя в съотношение 3 л вода, 1 л оцет, 100 г сол, 50 г захар, 2 г черен пипер, 2 г бахар, 2 г карамфил и 2 г кориандър. Водата заедно с подправките се кипва, прибавя се оцетът и щом маринатата отново заври, тя се отдръпва от огъня и се оставя да настине.

Рибата се залива с изстиналата марината. След 3-4 часа тя се изважда и се нарежда в съда, в който ще се съхранява, като за аромат между редовете се поръсват малки количества смлени



подправки — черен пипер, бахар, канела, кориандър, цели зърна анасон и дафинов лист. Наредената риба се залива със същата марината и отгоре се долива 2—3 см олио. Бурканите се затварят, обвиват се в тъмна хартия и се съхраняват на хладно място.

## **КОНСЕРВИРАНЕ НА РИБАТА ЧРЕЗ СТЕРИЛИЗАЦИЯ**

Стерилизираната риба се запазва по-дълго време, като се подобряват вкусът и смилаемостта и.

Рибата, предназначена за стерилизиране, трябва да е напълно прясна. Тя се изчиства и се измива от слузта и кръвта, след което се опържва, пропарва се в мазнина или в кипящ солен разтвор или се пуши. Нарезда се в буркани или в кутии, залива се с олио или някакъв сос и се стерилизира.

Поради това че рибата може да съдържа микроорганизми, които издържат на температура 100 °С, препоръчва се стерилизацията да се извършва в бързоварна тенджерата, в която консервите могат да се загреят до по-висока температура. При 100 °С може да се стерилизират всички рибни консерви, в състава на които влизат оцет, доматиен сос или други кисели съставки.

Стерилизираните рибни консерви се съхраняват в сухо, проветриво, хладно и тъмно помещение.

При отваряне на буркана месото на рибата не трябва да има неприятна чужда миризма, горчив вкус и не бива да се забелязват никакви признаци на разваляне.

## **СТЕРИЛИЗИРАНИ РИБНИ КОНСЕРВИ НАТЮР**

При този вид консерви се цели да се запази натуралният вкус на рибата, поради което не се използват или се използват съвсем малко подправки и сол. Ето защо натуралните рибни консерви се приготвят от най-вкусните видове риба — сардела, сардина, пъстърва, лефер и пр.

## ***РИБА В СОБСТВЕН СОС***

Рибата се почиства, измива се и след отстраняване на главите и опашките се обезкръвлява в студена вода, която се сменя 2-3 пъти. След това рибата се осолява 30 мин в саламура (250 г сол на 1 л вода). След осоляването се измива, бланшира се 2-3 мин в кипяща, подсолена на вкус вода и се охлажда, като се потапя за 1 мин в студена вода. После рибата се почиства от перките и хрущялите, които се издърпват леко с ръка. Почистената риба се нарежда плътно в буркани, като се посолява 15-20 г сол на 1 кг риба).

Бурканите веднага се затварят, заскобват се и се стерилизират при 108 °С в продължение на 120 мин за буркани от 1 л и 100 мин за буркани от 500 мл.

## ***РИБА В БУЛЪОН***

Рибата се почиства, измива се и се осолява. От главите и опашките се приготвя бульон, като те се варят заедно със зеленчуци за супа - 50 г лук, 100 г целина, 100 г моркови и 100 г домати на 5 л вода. След омекването на зеленчуците бульонът се прецежда, кипва се и осолената риба се бланшира 2-3 мин в него.

Бланшираната риба се обелва, почиства се от хрущялите и се нарязва. Нарежда се в буркани и се залива с бульона. Бурканите веднага се затварят и се стерилизират при 108 °С в продължение на 120 мин за буркани от 1 л и 100 мин за буркани от 500 мл.

## ***РИБА В МАСЛО***

Почистената и осолена риба се пропарва 2-3 мин в горещо олио до побеляване (олиото трябва да покрива парчетата риба). После рибата се нарежда в буркани, като между парчетата се поставят резенчета лимон, зърна черен пипер и парченца дафинов лист. Заливат се с олиото, в което са били пропарени.

Затворените буркани се стерилизират при 105 °С в продължение на 100 мин за буркани от 1 л и 90 мин за буркани от 500 мл,

## ***САРДЕЛА***

Сарделата е рибна консерва, наречена така по наименованието на рибата, която се употребява при този начин на консервиране.

По същия начин обаче може да се консервира и друг вид риба.

За приготвяне на сардела се употребява съвършено прясна риба, престояла не повече от 3 часа след улова. Рибата се измива в морска вода, отделят се люспите, отрязват се главите и опашките и се отстраняват вътрешностите, без да се разрязва коремната стена. Почистената риба се измива с морска вода и се осолява в саламура.

След осоляването рибата отново се промива с морска вода и се суши около 45 мин при температура 35 °С, като се разстила в тава или по-добре върху мрежа. При сушенето кожицата и засъхва и не се разкъсва впоследствие при пърженето. След пресушаването рибата се пържи в чисто маслиново масло 1-2 мин, охлажда се на въздуха и се нарежда плътно в буркани с коремната част нагоре. Залива се с маслиново масло. Бурканите се затварят и се стерилизират при 100° С в продължение на 120 мин за буркани от 1 л и 100 мин за буркани от 500 мл.

## ***СТЕРИЛИЗИРАНА РИБА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ***

### ***СЪОМГА В СОС***

Почистената, измита и обезкръвена риба се бланшира 2-3 мин в подсолена на вкус пода. После се поставя в тенджерата и се налива с водата от бланширането. На 2,5 л вода се прибавят 150 мл бяло вино, 150 г олио и настърганата кора от 1/4 лимон. Рибата се задушаваша 20 мин, затворена плътно с капак.

Парчетата риба се нареждат в буркани, като се заливат със соса от задушаването. Между тях се поставят зърна черен пипер, пъпки карамфил и парченца дафинов лист. Бурканите се затварят и се стерилизират при 108 °С в продължение на 120 мин за буркани от 1 л и 100 мин за буркани от 500 мл.

### ***СКУМРИЯ В ДОМАТЕН СОС***

Подготвената както в горната рецепта риба се пропарва 23 мин до побеляване в горещо олио, което трябва да я покрива. Така подготвената риба се нарежда в буркани, като помежду се поставят тънки резенчета лимон, зърна черен пипер и парченца дафи-

нов лист, и се залива с доматиен сос.

Доматеният сос (за 6 кг риба) се приготвя, като в 200 г мазнина от пропарването се изпържва 100 г нарязан на ситно лук и се налива прецеден сок от 800 г червени домати и 50 мл оцет. Прибавят се 50 г сол, 20 г препечено брашно, 30 г захар, 5 пъпки карамфил, 15 зърна черен пипер, 4-5 дафинови листа и 50 г червен пипер. Когато сосът заври, с него се залива наредената риба.

Бурканите веднага се затварят и се стерилизират при 100 °С в продължение на 100 мин за буркани от 800 мл и 80 мин за буркани от 400 мл.

### ***ПАЛАМУД С ДОМАТЕН СОС И ЗЕЛЕНЧУЦИ***

Приготвя се по същия начин, както скумрия в доматиен сос като заедно с лука се задушават нарязани на кубчета моркови и целина, които после остават пасирани в соса, с който се залива рибата. В соса се слага и малко вино, бульон и карамелизирана захар.

### ***ШАРАН СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ***

Нарязаният на парчета, осолен в саламура и пропарен във врящо олио шаран се нарежда в буркани. Залива се със запръжка приготвена по следния начин (за 5 кг риба). В 500 г от олиото, използвано за пропарването, се задушава до порозовяване 300 г, лук, нарязан на филийки. Прибавят се малко червен пипер и нарязани на тънки ивици 150 г моркови, 150 г целина и 100 г пиперки. Когато зеленчуците омекнат, налива се прецеден сок от 1 кг червени домати. Сместа се кипва и се разпределя в бурканите между парчетата риба заедно с лимон и зърна черен пипер. Бурканите се стерилизират при 100 °С в продължение на 120 мин за буркани от 800 мл и 100 мин за буркани от 400 мл.

### ***БЯЛА РИБА С ДОМАТЕН СОС***

Рибата се почиства, нарязва се на порции, осолява се по сухия начин и се пържи в изобилно олио до слабо порозовяване от двете страни. Изпържените парчета риба се нареждат направо в бурканите, като между тях се поставят тънки резенчета лимон и зърна черен пипер. Заливат се с горещ доматиен сос, който се приготвя

(за 12 кг риба), като в 300 г горещо олио се задушава до омекване 100 г нарязан на ситно лук, прибавят се червен пипер, 80 г сол, прецеден сок от 1 кг домати, 500 мл оцет и 2 л прецеден бульон от главите и опашките.

Бурканите се стерилизират при 100 °С в продължение на 100 мин за буркани от 800 мл и 80 мин за буркани от 400 мл.

## ***ПОПЧЕТА С ДОМАТЕН СОС***

Попчетата се почистват, осоляват, изпържват и се нареждат в буркани, както в горната рецепта. Заливат се с доматен сос, приготвен по следния начин (за 12 кг риба). В 350 г горещо олио се задушава до пожълтяване 120 г нарязан на ситно лук, към който се прибавя размито с бульон (получен от главите, опашките и зеленчуци за супа) 150 г доматено пюре и подправки - 50 г захар, 40 г сол, 10 г кориандър, 10 г черен пипер, 20 г червен пипер, 5 г карамфил и 5 г дафинов лист. Като поври 20 мин, сосът се пасира и към него се прибавя 3 л ароматизиран оцет.

Бурканите се стерилизират при 100 °С по описания вече начин.

Забележка. Ароматизираният оцет се приготвя, като във вода се варят 20 мин подправки (червен пипер, черен пипер, карамфил, кориандър, дафинов лист) и сол, след което се налива оцетът. Когато сместа отново заври, съдът се отстранява от огъня и се оставя да изстине при захлупен капак.

## ***ПЪРЖЕН КАЛКАН***

Нарязаният на порции по 100 г и осолен калкан се измива със студена вода, отцежда се и се подсушава с чиста кърпа. Парчетата се овалват в брашно и се пържат в обилно олио до зачервяване от двете страни. После се нареждат направо в бурканите и се заливат със сос.

Сосът (за 7 кг риба) се приготвя, като в 300 г горещо олио се запържва до порозовяване 150 г брашно, прибавя се 50 г нарязан на ситно чесън и при непрекъснато бъркане се налива 3 л бульон, приготвен от главите. Поставят се подправки - черен пипер, бахар, дафинов лист. Накрая се прибавя 250 мл оцет.

Бурканите се стерилизират при 100 °С по описания вече начин.

## ***МАРИНОВАНА ПЪРЖЕНА РИБА***

За тази консерва се използва сафрид или паламуд. Почистената от главите и перките, добре измита от кръвта и слюзта риба се нарязва и се осолява. След 2 часа парчетата риба се измиват със студена вода, отцеждат се, овалват се в брашно и се изпържват в олио до зачервяване от всички страни.

Изпържената риба се нарежда направо в буркани от 400 мл, като помежду им се поставят парченца лимон, зърна черен пипер, парченца дафинов лист и по желание скилидки чесън. Залива се с марината, приготвена (за 10 буркана) от 1,6 л оцет, 1,6 л вода и 800 мл олио. Маринатата се кипва и в нея се прибавят 2 лъжици брашно, размито в малко студена вода.

Бурканите веднага се затварят и се стерилизират при 100 °C в продължение на 50 мин.

# **КАКВО ДА ПРИГОТВИМ ОТ ЗАКЛАНАТА СВИНЯ**

От закланата с виня се хвърлят само жлъчката и вътрешността на червата. От 100 кг живо тегло се получава 75—80 кг месо. Кръвта се събира още щом се заколи свинята. За да не се съсирва, кръвта се разбива с малко сол.

## **ОБИКНОВЕНА КЪРВАВИЦА**

Към 3 литра кръв прибавяме 1½ кг сланина, нарязана на малки парченца до 2 см, сол по вкус, счукани черен пипер, бахар, кимон, карамфил, индийско орехче. Размесваме всичко добре и със сместа пълним дебели свински или говежди черва. Поставяме ги в топла вода да врят ½ час на много тих огън. За да не се пукат червата, дупчим ги предварително с игла и през време на варенето. Варената кървавица изваждаме внимателно и слагаме на цедка да се отцеди.

## ***КЪРВАВИЦА ОТ ЧЕРЕН ДРОБ***

3 части месо (крехтина и тлъстина), 1 част черен дроб и 1½ литра прясна кръв. На 1 кг от тази смес слагаме 28 г сол, 2 г черен пипер и 1 г настъргано индийско орехче. Суровият черен дроб нарязваме заедно с месото на дребно, прибавяме кръвта и подправките и размесваме добре. Пълним тънки говежди черва, които свързваме две по две, подобно на кренвирши. Опушваме ги два дни на слаб пушек или ги закачваме да съхнат. Преди да ядем кървавицата, варим я 15-20 минути.

## ***БАХУР (КЪРВАВИЦА ОТ БЯЛ ДРОБ)***

Попарваме дроба и го нарязваме на дребно заедно със сърцето, ядките, кървавите части от врата, мазнини от вътрешността и малко крехтина. Слагаме малко ориз или булгур, сол, черен пипер. Размесваме добре сместа и пълним дебелия черва. Набождаме ги с игла и ги слагаме в тенджерата, на дъното на която сме наредили лозови пръчки. Заливаме със студена вода, колкото да ги покрие, затискаме ги по-малък капак, за да не изплават нагоре, и ги варим на тих огън, докато изври водата и червата омекнат (½-1 час). Поднасяме ги топли.

## ***ПАЧА ИЛИ ТОБА***

В голяма тенджерата слагаме главата, нарязана на четири части, ушите, краката, 2 глави чесън, 15 зърна черен пипер, 2-4 карамфилчета, 3 дафинови листа, сол. Заливаме с вряща вода и варим на умерен огън, докато месото се отдели от костите. Изваждаме месото и когато изстине, го нарязваме на малки парченца. Прибавяме сол, черен пипер, бахар, кимион и една чаша от бульона. С тази смес пълним стомаха, като гледаме гладката страна да остане навън. Зашиваме. Слагаме тобата в тенджерата, на дъното на която сме наредили лозови пръчки. Заливаме я с бульона, в който е вряла главата, и леко я надупчваме. Варим тобата на тих огън, притисната с чиния. Готова е, когато лесно се бодне с вилица. Изваждаме я внимателно, избърсваме я и още топла я притискаме между две дъски, за да се поотцеди и оформи. Когато изстине, режем я на тънки филийки и я поднасяме с горчица, картофена сала-



та и др.

## **ПЪЛНЕН СВИНСКИ СТОМАХ**

2 кг крехтина и  $\frac{1}{2}$  кг сланина насичаваме със сатър на много дребно. Прибавяме на всеки килограм месо 60 г сол, 7 г черен пипер и 100 г ориз. Напълваме измития стомах, зашиваме, надупчваме го с игла и го оставяме да ври във вода. Като се свари, изваждаме го, избърсваме и го оставяме да изстине. Притискаме го с тежест между две дъски.

## **САЛАМ ОТ СВИНСКИ ЧЕРЕН ДРОБ И МЕСО**

Нарязваме на едри късове (4—5 см) по един кг черен дроб и месо от гушата на свинята. Попарваме ги с вряща вода, докато дробът побелее. Смиламе ги на машината два пъти с 200 г бял хляб, натопен в прясно мляко и изцеден. Към тази кайма прибавяме 25 г сол, на върха на ножа черен пипер, настъргано индийско орехче, кора от лимон и 35-40 г прясно краве масло. Всичко омесваме много добре и пълним хлабаво дебели говежди черва. Варим ги на тих огън 45-50 мин. От врящата вода веднага ги потапяме в студена, за да се охладят.

## **СТАРЕЦ ПО МАКЕДОНСКИ**

На всеки килограм свинско месо (крехтина), нарязано на кубчета, прибавяме 25 г сол, 6 г едро чуқан черен пипер, 4 г бахар, 8 г кимион, малко чесън и омесваме добре, оставяме да се ароматизира 1-2 часа и пълним овчи стомаси. Надупчваме ги и ги пресоваме с точилка. След 24 часа ги окачваме на слънчево място да съхнат. Всеки 4-5 дни, докато изсъхнат, ги пресоваме. Изсушеният старец окачваме на проветриво място. Трае чак до лятото.

## **ПУШЕНИ ЕЗИЦИ**

Измиваме езиците от слузта и ги осоляваме в саламура от 10 л вода и 1,5 кг сол в продължение на 10 дни. Измиваме ги, подсушаваме ги и ги опушваме. Преди да ги поднесем, ги сваряваме. Поднасяме ги топли.

## **СОЛЕНА СЛАНИНА**

Най-вкусна и най-крехка е сланината от гърба на прасето. Нарязваме я на правилни четвъртити парчета, натриваме ги от всички страни със сол и ги нареждаме в чист дървен съд с кожата надолу. Големите празнини попълваме с изрезки от сланина, а малките насипваме със сол. Количеството на солта не се определя, защото сланината поема толкова сол, колкото и е нужно. Останалата сол образува саламура, която я предпазва от разваляне. Осоляването трае 20 дни. Останалата до пролетта сланина измиваме в студена вода и я нареждаме наново във съда, като я заливаме със саламура, приготвена от 5 литра вода и 1,5 кг сол.

## **ПУШЕНА СЛАНИНА**

Осолената сланина почистваме от солта, измиваме я със студена вода и я окачваме 8-10 дни в комина. След опушването всяко парче натриваме с червен пипер и счукан чесън. Пазим я на сухо студено място.

## **СВИНСКА ПАСТЪРМА**

Приготвя се от бута, като се отделят и костите и колкото е възможно по-добре тлъстините. Месото нарязваме на пластове с дебелина 2—3 см. Придаваме им правилна форма, като ги обрязваме добре от всички страни. Натриваме всяко парче със смес от захар и селитра (на 1 кг месо - 2,5 г селитра, 5 г захар) и после със сол (на 1 кг месо 60-70 г сол). След 21 денонощия ги накисваме (2-3 денонощия) във вода, докато омекнат напълно и се осолят. Сушим ги на хладно и проветриво място 15-20 дни. По време на сушенето ги валираме или пресоваме с дъска и тежести, за да получат гладка повърхност и хубав вид.

## **ЖАМБОН ИЛИ ШУНКА**

Отделяме излишната сланина от бутите или плешките, но запазваме ципата им, която ги покрива. Добре е предварително да се извади костта от бута, без да се нарани хрущялът, защото развалянето почва най-първо около костта. Ако не извадим костта, с дръжката на дървена лъжица леко отпаряме месото от

костта, като внимаваме да не нараним надкостницата, и пълним дупката със сол.

Така приготвения бут може да осолим по два начина: сухо осоляване и в саламура. При сухото осоляване натриваме бута със смес от захар и селитра, като смятаме на 1 кг месо по 5 г захар, 2,5 г селитра. После го поръсваме със сол - на всеки килограм по 60-70 г сол. Отново размесваме бута, докато солта се разпредели навсякъде, натъпкваме го в дървено каче или корито, а повърхността му покриваме с много сол, за да не прониква въздух. Така бутът престоява 10-15 дни при температура 3-4 градуса.

Ако осоляваме в саламура, сваряваме 10 литра вода с 1800 г сол, 30 г селитра и 50 г захар и очистваме пяната. Бута поставяме в каче, затискаме отгоре с дъска или дървена скара и го заливаме с изстудената саламура, в която престоява 6-8 денонощия. Концентрацията на саламурата проверяваме с прясно яйце, което пускаме в нея, след като се оглади до 10-15 градуса. Ако яйцето потъне, значи солта не е достатъчна. Добавяме сол, докато яйцето изплува на повърхността на саламурата.

Осолен по сухия начин, бутът е по-траен. Осоленият бут изваждаме от саламурата, поставяме го в чиста хладка вода, която сменяваме няколко пъти. Изкисването на бута продължава 2-3 денонощия, докато омекне добре. После го измиваме, връзваме му окачалка от канап и го пушим в продължение на 2-3 денонощия при температура 25-30 градуса, докато повърхността му добие червено-кафяв цвят.

За пушене на продуктите от месо използваме сухи дърва и стърготини от широколистни дървета (бук, габър, ясен и др.). Ароматът на пушените продукти се подобрява, когато през време на пушенето в огъня от време на време хвърляме хвойна, бадемови или орехови черупки, които при горене отделят ароматични вещества.

Пушенето по домашен начин става по следния начин: на комина, на метър и половина от огъня, правим приспособление за окачане на бута. А можем да използваме бъчва, на дъното на която поставяме ламарина, върху която палим огън. Продуктите нареждаме на пръчки, които поставяме на отвора. Отгоре бъчвата

покриваме с парче плат, като оставяме малко отворено място, за да излиза димът.

Добре опушеното месо от вътре е червено и се запазва дълго време.

Опушената шунка натриваме с червен пипер, поставяме я в торбичка от пергаментова хартия и я пазим на студено и проветриво място.

## ***ПУШЕНО ФИЛЕ***

Освобождаваме филето от костите, тлъстините и съединителната тъкан, като оставяме само мускула. Натриваме цялата му повърхност с малко селитра и захар и после изобилно със сол. Така престоява две денонощия, после го слагаме в саламура за 5-6 денонощия. След осоляването измиваме филето, подсушаваме го и го пушим 3 денонощия, докато повърхността му добие червено-кафяв цвят. Пазим го на сухо, студено място. Трайността му е 2-4 месеца.

## ***ЛУКАНКИ И СУДЖУЦИ***

Разликата между тях е главно в качеството на месото, което се употребява. Луканките се правят от свинско, говеждо и телешко месо, като се избягва лойта и свинските тлъстини, които след време им придават тежък дъх.

Месото нарязваме на малки парченца и ги осоляваме. На 1 кг месо слагаме 22-25 г сол, 0,5 г селитра и 0,5 г захар. Поставяме го в чиста кошница и го окачваме за 2-4 дни при температура от 5-10 градуса да се отцеди част от водата. Ако е зимно време, месото разстиламе на тънък пласт и го оставяме на студено и проветриво място в продължение на 12-24 часа, докато се втвърди добре. Ако нямаме такава възможност, смиламе го, без да го охлаждаме. От много голямо значение е месото при меленето да не се смачква, а да излиза от машината на пръчици, като макарони.

Смляното месо омесваме с подправки : на 1 кг кайма слагаме 2 г кимион, 4 г бахар, 6 г черен пипер и други подправки според вида на луканката и оставяме на хладно място да престои 12-24 часа.

С каймата пълним говежди дебели черва с дължина 45 см, като единия им край връзваме и същевременно правим примка за закачване. Напълнените черна връзваме и от другия край, дупчим ги с игла и оставяме да се сушат на хладно и проветриво място. След 4-5 дни вечер ги сваляме, натрупваме на куп, за да омекнат. Всяка сутрин ги валираме с точилка или бутилка. Валирането продължава първата и втората седмица, докато луканките засъхнат и се оформят добре. Ако имаме възможност, може да ги пресоваме един или два пъти. За целта луканките, еднакви по дебелина, се подреждат върху маса или дъска и без да се опират една о друга, ги затискаме с друга дъска, на която поставяме тежести.

Луканките се оставят да съхнат 2-3 месеца, до пълното им изсушаване. На хладно и тъмно място могат да се запазят до една година.

Хубавата луканка се приготвя от 4 части свинско месо, 3 части сланина и 2 части говеждо месо.

### **СВИНСКА ЛУКАНКА**

Свинско месо - 10 кг, сол 220 г, селитра 5 г, захар 5 г, черен пипер 50 г, червен пипер 50 г, ром или коняк 10 г, кардамон 10 г и чеснов лук 5 г.

За приготвянето на този вид луканка се предпочита месото от предната половина на прасето.

### **КОПРИВЩЕНСКА ЛУКАНКА**

Свинско месо от гръдния кош 5 кг, говеждо месо от филето или бута 5 кг, сол 220 г, селитра 5 г, захар 5 г, черен пипер 30 г, кимион 10 г, чеснов лук 10 г, ром или коняк 15 г. Накълцваме месото със сатър на равномерни парченца. Получената кайма омесваме добре, оставяме да престои на хладно място в продължение на 12-24 часа и после я пълним. След това валираме и сушим както другите луканки.

### **СВИНСКИ СУДЖУЦИ**

Приготвят се от 4 части свинско месо, смляно на машина, и 1 част твърда сланина, нарязана на малки квадратчета. На всеки ки-

лограм от сместа прибавяме 25 г сол, 2 г селитра, 2 г черен пипер, 5 г червен пипер, 2 г кимион и 10 г дребно нарязан лук. Всичко размесваме добре и пълним тънки свински черва. Навързваме ги на малки суджучета и ги окачваме на проветриво място да съхнат. Тези суджуци могат да се опушат.

### ***СВИНСКИ СУДЖУЦИ С ЧУБРИЦА***

Приготвяме ги от 5 кг крехко и тлъстичко месо, което накълцваме със сатър. Прибавяме 110 г сол, 20 г кимион, 5 г черен пипер, 5 г бахар и 1 лъжица счукана чубрица. Месото измесваме добре и го оставяме една нощ да се ароматизира и да отлежи. Пълним го в тънки свински черва. Навързваме ги на малки суджучета и ги окачваме на проветриво място да съхнат.

### ***СВИНСКИ СУДЖУЦИ С ЧЕСЪН***

Приготвяме ги от 4 части свинско месо, накълцано на дребно, и 1 част твърда сланина, нарязана на дребни кубчета. На всеки килограм от тази смес прибавяме по 25 г сол, 2 г черен пипер, 2 г селитра, 1 глава счукан чесън.

### ***МАКЕДОНСКИ НАДЕНИЦИ***

Свинско месо 10 кг, сол 220 г, селитра 5 г, черен пипер 20 г, лютив пиперки 30 г, кромид лук 100 г.

Свинското месо, взето от предната четвъртинка, нарязваме на малки парчета, осоляваме и смиламе едро. Каймата омесваме заедно с подправките и пълним в тънки свински черва, които превъртаме през 12 см. Поднасяме ги задушени.

### ***ЕЛЕНСКА НАДЕНИЦА***

Свинско месо 5 кг, говеждо 5 кг, сол 220 г, селитра 5 г, черен пипер 30 г, бахар 20 г, кимион 20 г и настъргано индийско орехче.

Накълцваме месото със сатър, осоляваме, слагаме подправките и го оставяме да престои на хладно място около 24 часа. Пълним тънки говежди черва. Сушим ги 3-4 дни и ги поднасяме пържени или печени.

<http://tzilkovi.wordpress.com>