

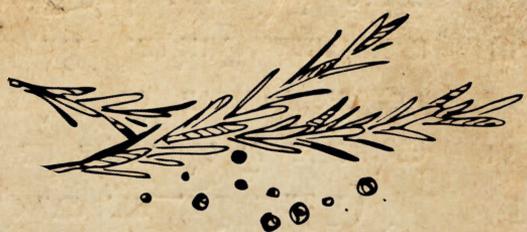
Петр Пахомов

Анна Иванова

КОЛБАСА БЕЗ СВИНИНЫ

как сделать колбасу
и не подложить свинью





Запреты, как правило, звучат громко и грозно, а положительные советы падают в реку жизни как дождевые капли — чуть слышно, вызывая только рябь на поверхности.

Эрик Берн

Петр Пахомов

Анна Иванова

КОЛБАСА БЕЗ СВИНИНЫ

как сделать колбасу
и не подложить свинью



Издательство АСТ
г. Москва

Содержание

Колбаса «Боцманская»	14
Террин в капустных листьях	18
Цыплёнок-корнишон быстрого копчения	22
Сосиски «Леопардовые»	26
Ветчина с жемчужным луком и оливками	30
Сосиски с сыром «Чеддер»	34
Рулетики BBQ	38
Пате с говяжьим языком	42
Мясной хлеб «Зебра»	46
Колбаски «Два лука»	50
Рулет «Red&White»	54
Копчёная ветчина из голени индейки	64
Копчёное плечо индейки «Крылья Икара»	68
Мясной хлеб «Мраморный»	72
Рубленая ветчина из индейки с сыром «Перлини»	76
Колбаса «Кряковская»	84
Рулет «Донна Роза»	88
Копчёные «Утьи груди»	92
Утка «Манго-манго»	96
Рулет «Молодильное яблоко»	106
Рубленая ветчина «Буржуйская»	110
Зельц из рубца	114
Ветчина «Три грации»	118
Колбаса «Рapid»	128
Ветчина рубленая с курдюком	132
Джерки «Сивка-beerka»	136
Рулет из кролика с сыром	146
Сардельки из кролика с тыквой	150
Колбаса «Роджер» с копчёной паприкой	154
Паштет из кролика	158
Думба в копчёной паприке	170
Паштетная колбаса из баранины	174
Колбаска «Каракуль»	178
Рулет «Ламбетта»	182
Колбаса «Sumkada palov»	186
Быстрая рубленая ветчина «Бараш»	190

Вступление

Эта книга посвящена колбасным изделиям без свинины не потому, что мы считаем её вредным или табуированным мясом. Мы с уважением относимся к взглядам людей, чьё вероисповедание накладывает вето на употребление в пищу мяса свиньи. Всем остальным мы бы посоветовали принимать решение о том, исключать ли его из своего рациона, взвешенно и разумно.

Когда пищевые запреты и ограничения приходят к людям извне, в силу принадлежности к религиозной конфессии, существующих традиций, медицинских предписаний, то не остаётся ничего другого, как следовать им. Но, если есть свобода выбора, стоит ли сознательно ограничивать свой рацион питания?

На наш взгляд, в запретах мало пользы, так как чаще всего они вызывают желание их нарушить. Например, у нас на холодильнике висит магнитик с призывом: «Не открывать после 18.00!» — что является временным пищевым ограничением. Не счесть тех случаев, когда мы поддавались искушению и нарушали его, испытывая потом малоприятное чувство вины.

Для психологического комфорта каждому из нас важно ощущать свою принадлежность к сообществу людей со схожими с ним жизненными ценностями. По тому, от какой пищи человек воздерживается, его с лёгкостью можно определить как «своего» или «чужого». Есть в российской истории эпизод, наглядно иллюстрирующий то, насколько чётким маркером служат пищевые запреты и сколь серьёзно можно поплатиться за пренебрежение ими. Самозванца на российском престоле Лжедмитрия I изобличили как поляка потому, что он ел телятину, строжайший запрет на употребление которой в пищу бытовал на Руси с незапамятных времён. В ряду прочих это стало одной из причин его свержения и гибели.

Конечно, объединение по признаку соблюдения тех или иных пищевых запретов — не единственная группа, в осознании принадлежности к которой человек ищет опору в жизни. Но точно одна из самых важных. Мы хотели написать: «Эта книга предназначена для всех», но вспомнили про вегетарианцев. Пришлось прибегнуть к развёрнутому определению потенциальных читателей.

Готовить по приведённым в этой книге рецептам могут как люди, которые по тем или иным причинам не употребляют свинину в пищу, так и те, кто любит и с удовольствием её ест, но хочет пополнить своё меню колбасными изделиями из других видов мяса и птицы.

Свинина является традиционным сырьём для приготовления колбас. У немцев — нации колбасников — есть поговорка: *Wenn's um die Wurst geht, muss man Schwein haben.* — «Чтобы получить колбасу, надо обзавестись свиньей». Существует множество укоренившихся рецептов колбас из свинины и значительно, в разы меньше методов приготовления их из других видов мяса. С целью уменьшить эту диспропорцию нами были разработаны новые рецептуры колбасных изделий из птицы: курицы, индейки, утки, а также из баранины, конины, говядины, крольчатины. В этой задаче мы увидели вызов своему профессионализму, нам было интересно освоить приёмы работы с другими видами сырья, а не только со свининой. Надеемся, результаты этих разработок будут интересны Вам, наши уважаемые читатели.

Мясо

животных и птиц

Мясо животных с незапамятных времён служило человечеству одним из основных источников белка. Учёные полагают, что поедание такой питательной пищи, как мясо, позволило первобытным людям тратить меньше времени на поглощение еды. Меня очень впечатлил образ, наглядно иллюстрирующий огромную разницу в продолжительности приёма пищи у травоядных и хищников. Представьте себе залитую солнцем африканскую саванну. На небольшой возвышенности отдыхает львиный прайд. Животные спят, лишь изредка лениво потягиваясь или меняя позу. За этим приятным занятием львы могут проводить до двадцати часов в сутки. На охоту хищники отправляются ночью, находят жертву, убивают, насыщаются и вновь расслабленно валяются спать. Пока львы сыты, их излюбленная добыча — зебры и антилопы — могут безбоязненно пастись рядом, поедая траву, листья, ветки и кору деревьев. Питание исключительно низкокалорийной растительной пищей вынуждает животных пастись до пятнадцати часов в сутки. Как мы видим, хищники посвящают отдыху примерно столько же времени, сколько травоядные тратят на процесс питания.

Поедание мяса позволило нашим пращурам проводить долгие часы за созданием орудий, позволяющих конкурировать с хищниками за добычу, способных компенсировать отсутствие впечатляющих клыков и когтей.

Охота как способ добывания мяса требовала от наших предков скоординированных действий в группе. Таким образом, богатая белком пища и необходимость проявить смекалку, чтобы эту пищу получить, способствовала ускоренному развитию головного мозга того, кого стали называть *Homo sapiens* — человек разумный.

Вероятно, сначала приручение носило случайный характер, но успех первых попыток должен был привести древних людей к осознанию того, что, кроме охоты, есть другой способ обеспечить себя мясом. Иных целей первобытный человек не преследовал ввиду отсутствия у диких предков современных домашних животных тех особенностей, за которые мы их ценим: молока дикой коровы хватало только на прокорм телёнка, дикая курица несла мало яиц, а дикая овца не имеет руна. Люди стали стремиться обладать животными, научились их содержанию и воспроизведению. Далеко не все виды животных, которые пытался приручить человек, оказались пригодными для этих целей.

Результаты археологических исследований дают основание полагать, что возникновение примитивного животноводства произошло за 8000–9000 лет до нашей эры. Одомашнивание шло медленно, по оценкам исследователей, этот процесс растянулся примерно на десять тысяч лет.

Он пошёл интенсивнее с переходом людей от охоты и собирательства к земледелию. Изменение образа жизни привело к возникновению новых потребностей. Нужно было перевозить грузы и вспахивать поле — появились тягловые животные. Собранный урожай хранили в амбарах — рядом с человеком поселились кошки, истребляющие мышей. Надоело зависеть от капризной удачи на охоте — дичь поселилась в загоне рядом с домом. Осознанное спаривание животных приводило к тому, что постепенно в каждом следующем их поколении закреплялись нужные человеку качества. Хотя направлений животноводства стало больше, одним из основных всегда было мясное.

Сейчас большую часть мяса, потребляемого в пищу, человек получает от домашних животных. Колбасников мясо интересует в первую очередь как сырьё, каждая разновидность которого имеет свои нюансы обработки. Без этих знаний не добиться ни нужной консистенции колбасных изделий, ни привлекательного рисунка на срезе. И всё же нам показалось интересным заглянуть в глубину веков и проследить тот длинный путь, что привёл кусок мяса на стол, над которым склонились Вы, дорогой читатель. В руках у Вас эта книга, раскрытая на странице с рецептом, и Вы готовы создать свой колбасный шедевр!



Курица

Курица — самая многочисленная и широко распространённая домашняя птица. В народном сознании закрепился её образ как существа суетливого и глуповатого, о чём свидетельствуют многочисленные устойчивые выражения. О недалёком человеке говорят: «мозги куриные». «Накарябал, как курица лапой» — охарактеризуют неразборчивый почерк. «Как мокрая курица» — сравнят кого-то неудалого, жалкого.

Даже единственный памятник курице установлен не из благодарности к этому существу, а как символ беспечности. На «Памятник курице, перебегающей дорогу» в Стокгольме собрали деньги водители, которым надоело резко тормозить и уворачиваться от столкновения с прекрасным полом, забывающим о безопасности движения. Дамы спешат, на ходу разговаривая по телефону или просматривая сообщения. Бегущая курица — аллегория женщины, погружённой в свои заботы настолько, что забывает смотреть по сторонам.

Чем же заслужила такое отношение к себе курица? Ведь она приносит наибольшую пользу из всех домашних птиц, при этом неприхотлива в еде, нетребовательна к уходу и содержанию?

Ответ на этот вопрос даёт изучение истории куроводства. Кур, одомашненных человеком в IV—III тысячелетии до нашей эры, содержали не столько ради еды, сколько для удовольствия и развлечения. В центре внимания оказались задиры-петухи с ярким оперением, затмившие скромных несушек.

Бойцовые петухи

Распространение домашних кур за пределы их родной Юго-Восточной Азии происходило благодаря одержимости людей петушиными боями. Считается, что эта жестокая забава первоначально была привилегией власти предержавшей: царей и жрецов. Среди археологических находок в гробнице фараона Тутанхамона есть камень с рисунком боевого петуха. Жрецы культа Осириса обладали монополией на выведение цыплят из яиц с помощью инкубаторов.

Нет сведений о том, чтобы ещё какая-то древняя цивилизация достигла таких высот в разведении кур, как египетская. Хотя известны изображения боевых петухов на вавилонском памятнике, на печати из оникса, найденной при раскопках города в Иудейской пустыне.

Первые целенаправленные усилия по искусственному отбору домашней птицы были направлены на улучшение бойцовых качеств петухов — курицы агрессию не проявляли. Мускулистое тело и ноги, сильный клюв, мощные шпоры — по этим внешним признакам определяли хорошего единоборца.

Выносливость, бесстрашие, упорство, с которыми вели схватку пернатые бойцы, восхищали эллинов. Они считали петуха символом воинской доблести и образцом для подражания.

В Афинах молодые люди должны были присутствовать на петушиных боях, которые регулярно проводили в театре. Традицию эту ввёл политик и полководец Фемистокл после победы над персами. В книге Клавдия Элиана «Пёстрые рассказы» так описаны события, предшествующие этому решению афинского стратега: *«Ведя своих воинов на врага, Фемистокл заметил схватившихся друг с другом петухов; он не остался равнодушен к этому зрелищу, но заставил своё войско остановиться и сказал: «Смотрите, они сражаются не за родину, не за отчих богов, не за гроба своих предков, принимают муку не ради славы, свободы или блага детей, но единственно ради того, чтобы победить и превзойти мужеством противника». Этими словами Фемистокл воодушевил афинян. Было решено сохранить петушиный бой, воспламенивший дух афинских воинов, дабы и впредь он служил подобным целям».*

Страсть к петушиным боям овладевала сердцами людей на всех континентах и во все времена. Темпераментные южане и сдержанные северяне одинаково попадали под очарование неистовой и безжалостной схватки бойцовых петухов.

Мыслителей зрелище привлекало своим великолепием, служило толчком к вдохновению. Святой Августин — христианский богослов и философ, живший в IV веке, — вopusе «О порядке» писал: *«В этих самых петухах стоило посмотреть на вытянутые вперёд головы, на растопыренные на головах и шеях перья, на ожесточённые удары, на предусмотрительные увёртки; да и вообще, как в каждом движении этих лишённых разума тварей не было ничего некрасивого, поскольку всем управлял иной разум, свыше».*

Наш современник, американский учёный Клиффорд Гирц, в своём описании петушиного боя поднялся до поистине поэтических высот: *«...удары крыльев, вытянутые шеи, рвущие воздух когти — животная ярость, столь чистая, столь совершенная и по-своему столь прекрасная, что достигает почти идеальной платоновской концепции ненависти».*

Большинство же любителей петушиных боёв опьяняет азарт. Он толкает их испытать удачу, делая ставку на победу одного из пернатых соперников.

Несмотря на осуждение петушиных боёв сначала церковью, а в последние столетия и защитниками животных от жестокого обращения, это зрелище по-прежнему популярно во многих странах.

Декоративные породы кур

Эстетические потребности людей не удовлетворялись одним лишь зрелищем стремительной и беспощадной схватки боевых петухов. Красивые птицы с неординарной внешностью становились украшением дворцовых парков.

Культивировать декоративные породы кур в далёком прошлом начали в Китае и Японии. Целью селекционеров было создание птиц с ярким узорным оперением, с необычными по форме хвостами. И опять скромные курицы проигрывали более крупным и обладающим броской внешностью петухам.

Нужно отдать должное тем, кто столетие за столетием терпеливо прилагал усилия к закреплению нужных породных признаков. История не сохранила имена этих сподвижников, а результаты их деяний носят название «народной селекции».

Безмянному таланту из Японии удалось добиться устранения гена, отвечающего за ежегодную линьку. Вследствие этого у петухов породы «Феникс» перья хвоста отрастают на длину до одного метра в год. Известен семнадцатилетний рекордсмен с тринадцатиметровым хвостом.

Древнейшая декоративная порода — китайские шёлковые куры, тело которых покрыто не перьями, а нежнейшим длинным пухом. Национальное достояние Индонезии — порода Аям Цемани, куры и петухи которой чернильно-чёрные от кончиков когтей на лапах до зубцов гребешка.

Первой породой домашних кур, выведенных в России, стала декоративная Павловская. Грациозные некрупные птицы одеты в пышные пёстрые перья, защищающие от мороза зимой. Порода, выведенная крестьянами села Павлово Нижегородской губернии, впервые описана в XVIII веке. Тогда же красивых петушков и курочек стали вывозить за границу. Легенды гласят, что сама матушка императрица Екатерина II порой в знак особой милости дарила павловских кур иностранным послам. Ряд исследователей считает, что все европейские породы кур произошли от российских павловских.



Голосистые породы

О причинах, побудивших людей к выведению голосистых пород кур, можно только догадываться. Петуху далеко до вокальных данных жаворонка, дрозда или соловья. Хотя не стоит забывать, что петушиный крик в древности имел сакральный смысл — возвещал начало нового дня, прогонял злобную нечисть. Обратни, бесы и всякая нежить имели силу лишь до первых петухов. Сербы считали, что Бог установил ангелам петь на небе, а петухам — на земле.

По крику петуха определяли время, смену погоды, предсказывали будущее.

Усилиями селекционеров — ценителей петушиного пения — были выведены голосистые породы в Японии, Албании, России и Греции и в некоторых других странах. Отбирали птиц с лучшими вокальными данными: сильный звонкий голос, долгий крик. Вторым критерий наиболее важен, продолжительность пения должна была составлять не менее десяти-пятнадцати секунд.

В России славилась юрловские голосистые петухи, «характерного орлиного вида и красивого телосложения». С XIX века, когда эту породу вывели в Орловской губернии, и по сию пору любители продолжают разводить их на своих подворьях.

Кукарекают эти величественные крупные птицы соответственно своему облику: их мощный бас далеко разносится по округе. Старики помнят, что раньше, когда и леса были гуще, и вода студёней, и девки краше, юрловские петухи по полминуты пели. Тогда раз в год организовывали конкурсы лучших певунов, а хозяева петухов устраивали концерты у себя дома или во дворе для знатоков и ценителей.

Петуху отводится почётное место в мифах многих народов, его образ связан с солнцем. Светило, пройдя дневной путь по небу, уходит за горизонт, погружая мир во тьму. Красный петух — символ солнца и огня, их живительной силы. Его чёрное alter ego связано с водой, с подземным царством. Петух олицетворяет вечное единство противоположностей, переход от жизни к возрождению через смерть. Петух был и спутником языческих богов, и способом их умилоствить — глашатаев зари часто приносили в жертву.

Высокий символизм образа петуха как животворящего мужского начала в народной традиции трактовался более приземлённо — как эротическое влечение, вождление, похоть.

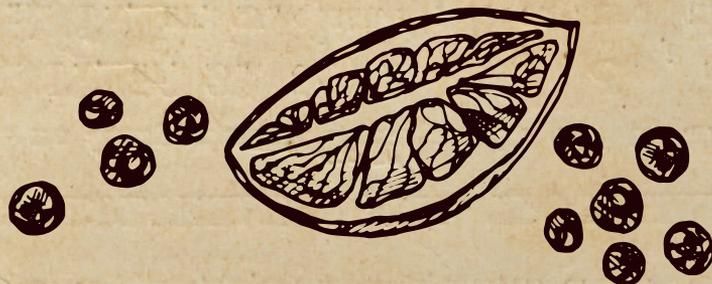
С образом петуха, бдительного стража, связана традиция устанавливать на крышах домов и церквей флюгеры в виде фигурок этих птиц.

Мясные породы кур

Было бы неверным утверждать, что куры не интересовали человечество с гастрономической точки зрения. Отрабатывались приёмы откорма птицы, в том числе применение кастрации для того, чтобы она быстрее набирала вес. Охолощённые петушки и курочки накапливали жирок: он откладывался не только под кожей, но и в мышечных тканях, отчего мясо становилось сочным и нежным. Во французской кухне они получили названия каплунов и пулярок и предназначались для жарки. Даже с точки зрения гастрономии курицы проиграли петухам: пулярки стоят дешевле, чем каплуны.

Развитие промышленности повлекло за собой рост городского населения, нуждающегося в продуктах питания. На кур обратили внимание как на источник яиц и мяса, хотя и малопродуктивный: курица несла 50–60 мелких яиц за сезон, а тушки птицы имели малый вес. Результатом интенсивных селекционных процессов стало получение яичных, мясо-яичных и мясных пород кур.

Наиболее прибыльными в промышленном производстве для получения большого объёма мясной продукции за короткое время признаны бройлеры. Внешний вид этих представителей мясных пород лишен каких-либо ярких деталей. Белое оперение, массивное туловище, короткие ноги — наглядный пример победы функциональности над декоративностью. Убой обычно происходит на 45-й день, к этому моменту бройлеры достигают веса полутора-двух килограммов. Крупное белое филе грудки и мясистое филе бедра — прекрасное сырьё для колбас!



Колбаса «Боцманская»

Боцман на судне — фигура значимая, от него зависит порядок как на палубе, так и в умах матросов. Он выступал своеобразным посредником между командой и командным составом. Традиционно свой авторитет у экипажа боцман поддерживал виртуозной бранью и крепкими кулаками, а во времена парусного флота и линьком, если капитан прикажет.

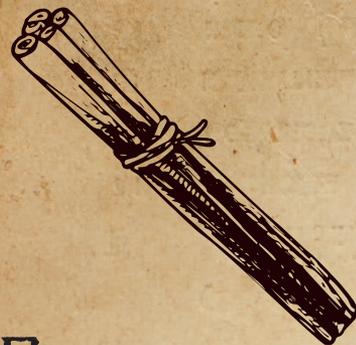
Эта колбаса с морской душой, она распахивается на разрезе мозаикой из кусочков сушёных водорослей, креветок, осьминогов и икринок. Богатый набор, но, если присмотреться, то до элитного, капитанского, недотягивает: креветки и осьминоги мелкие, икра — искусственная. Точно «Боцманская» — добротная, с выразительным вкусом и характерным рисунком.



1. Филе грудки куриное поместить в морозильную камеру, подморозить. Нарезать произвольно и пропустить на мясорубке через решётку с диаметром отверстий 5 мм.
2. Полученный фарш измельчить в куттере до состояния крошки. Добавить в фарш поваренную соль, фосфат и дополнительно измельчить в куттере в течение 30 секунд. Ввести охлаждённые сливки, устричный соус и яйцо. Измельчить фарш до состояния эмульсии, контролируя температуру — она не должна превышать + 12 °С.
3. Ввести вакаме, включить куттер на 30 секунд.
4. Выложить полученную эмульсию в миску, добавить креветки, щупальца осьминожек, икру и аккуратно перемешать до равномерного распределения всех ингредиентов.
5. Набить эмульсию в подготовленную оболочку, сформировать батоны колбасы, концы зафиксировать с помощью кулинарного шпагата.
6. Подвесить батоны при комнатной температуре для осадки и отепления на 1 час.
7. Произвести термическую обработку, контролируя температуру внутри батона с помощью термометра с выносным щупом. Охладить готовую колбасу.

Термическая обработка в духовке:

- Подсушка при 60 °С — 15 минут (дверца в духовке приоткрыта)
- Первая обжарка при 70 °С — 15 минут
- Вторая обжарка при 80 °С — до температуры в центре батона 45 °С
- Варка на пару при 85–90 °С — до внутренней температуры 62–64 °С



Продукты:

- Филе грудки куриное — 1 кг
 Сливки жирностью 20% — 200 мл
 Яйцо куриное — 1 шт.
 Фосфат — 3 г
 Соль поваренная — 19 г
 Рыбный или устричный соус — 10 г
 Сушёные водоросли вакаме — 5 г
 Имитационная красная икра — 100 г
 Коктейльные креветки в/м — 150 г
 Щупальца осьминожек в/м — 100 г

Дополнительно:

- Коллагеновая оболочка калибра 45–60
 Кулинарный шпагат

