

Колекция

КУЛИНАР



МЕСЕЧНО ПРИЛОЖЕНИЕ НА СПИСАНИЕ "КУЛИНАРНО ВЪЛШЕБСТВО" 10/08

ДОМАШНИ СУДЖУЦИ И ДЕЛИКАТЕСИ

Телешка
кайзер-
пастърма

страница 4

Панагюрска
луканка

страница 11

Суджуци
с бяло
вино

страница 18

Лютива
средногорска
наденица

страница 19

ДОМАШНИ СУДЖУЦИ И ДЕЛИКАТЕСИ

ОСОЛЕНО МЕСО

- Как се осолява месо
- Солена сланина
- Кайзерована сланина
- Рулца от пикантна сланина
- Варена сланина
- Пастърма
- Телешка кайзер-пастърма
- Бут "Елена"

ПУШЕНИ МЕСА

- Как се опушва месо
- Шунка
- Бекон
- Пушена плешка
- Пушени свински котлети
- Пушен врат
- Свинско роле
- Пушени гърди
- Пушени езици
- Пушена сланина

ЛУКАНКИ

- Обикновена луканка
- Свинска луканка
- Копривщенска луканка
- Панагюрска луканка
- Троянска луканка
- Смядовска луканка

СУДЖУЦИ

- Горнооряховски суджук
- Телешка наденица-суджук
- Смесена наденица-суджук
- Ловджийски суджук
- Свински суджук с
зеле
- Свински суджучета с праз
- Суджуци с бяло вино
- Свински суджуци с чесън

САЛАМИ

- Пушен салам
- Варен салам

НАДЕНИЦИ

- Ловджийска наденица
- Македонска наденица
- Лютива средногорска

- Домашна наденица
- Пушена наденица
- Еленски наденички

КЪРВАВИЦИ

- Кървавица със сланина
- Кървавица с варено месо
- Обикновена кървавица
- Македонска кървавица
- Кървавица с всички

- Кървавица с черен дроб

ДЕЛИКАТЕСИ С ЕДРИ ПАРЧЕТА МЕСО

- Врачанска спържа
- Саздърма
- Бахур
- Свинска пача
- Бански "старец"

МЕСНИ КОНСЕРВИ

- Месо в собствен сос
- Желирано месо
- Желиран език
- Желирано месо от
телешки глави
- Желирано птиче месо
- Кайма

МАС

- Топене на свинска мас
- Говежда мазнина

КОНСЕРВИ ОТ РИБА

- Солена риба
- Риба в саламура
- Бързо осоляване
- Чирози
- Риба в масло
- Сардела
- Пъстърва в сос
- Скумрия в доматиен сос
- Бяла риба в доматиен сос

Осолено Месо

КАК СЕ ОСОЛЯВА МЕСО:

- Осолява се обикновено по- тлъсто месо.
- Сухото осоляване можете да направите като на 1 килограм месо сложите 70 грама сол и 1 грам захар. Месото се нарязва на не много малки парчета и се осолява обилно от всички страни. Подреждат се в съд и между парчетата се слагат останалото количество смес.
- При сухото осоляване месото престоява 20 дни.
- Според вашия вкус между парчетата месо може да сложите скилидки чесън, бахар, черен пипер.
- Мокрото осоляване става като сложите месото в саламура от 10 литра вода, 2 килограма сол и 100 грама захар. Сложете подправки по ваш вкус.
- При мокрото осоляване на 50 килограма месо се слага 25 литра саламура.
- При мокрото осоляване месото стои в саламурата 20 дни.
- При смесеното осоляване се налага първо да натриете месото със смес от сол и захар, а след това да го залеете с вода.
Когато месото е стояло 20 дни в сол, след това е задължително да се изсуши или замрази, защото така обработените меса не са

много трайни.

-Осоленото и изсушено месо трае няколко месеца.

СОЛЕНА СЛАНИНА:

15 30

5

10

1

20

КАЙЗЕРОВАНА СЛАНИНА:

- Готовата след осоляване сланина отръскайте добре от полепналата сол.
- Пригответе кашичка от счукан чесън, червен пипер и чубрица.
- Всяко парче намажете от всички страни с тази кашичка и увийте в пликче поотделно. Съхранявайте във фризер.

РУЛЦА ОТ ПИКАНТНА СЛАНИНА:

15 30
0,5 1

ВАРЕНА СЛАНИНА:

1 ,5 - 2 ,
,3 ,3 ,1 ,
2-3

ПАСТЪРМА:

180 1 6
5
5
2 10 6
10 700-800 2
6 3 2

ТЕЛЕШКА КАЙЗЕР-ПАСТЪРМА:

30 50 ,20 -
,20 ,20

БУТ "ЕЛЕНА"

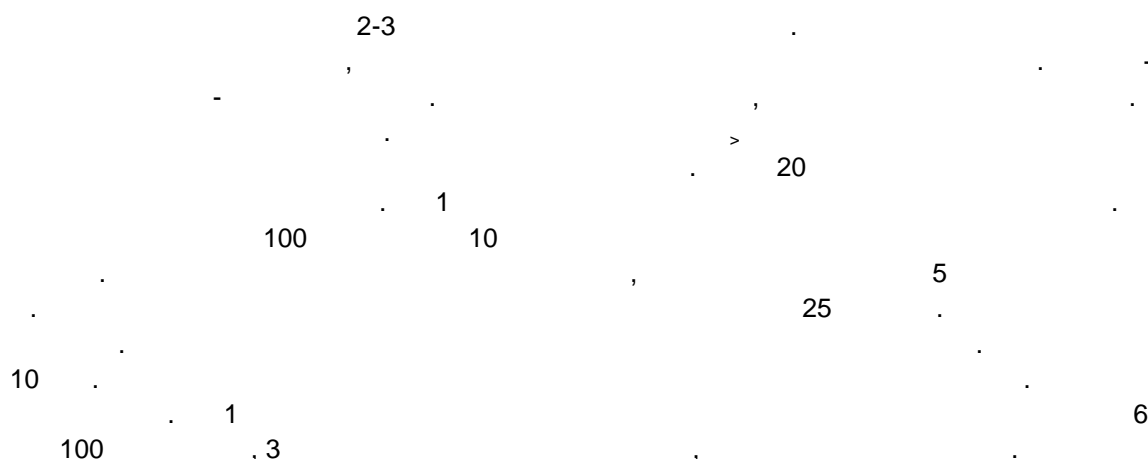
100 - 6
30
30 6
10 6

Пушени меса

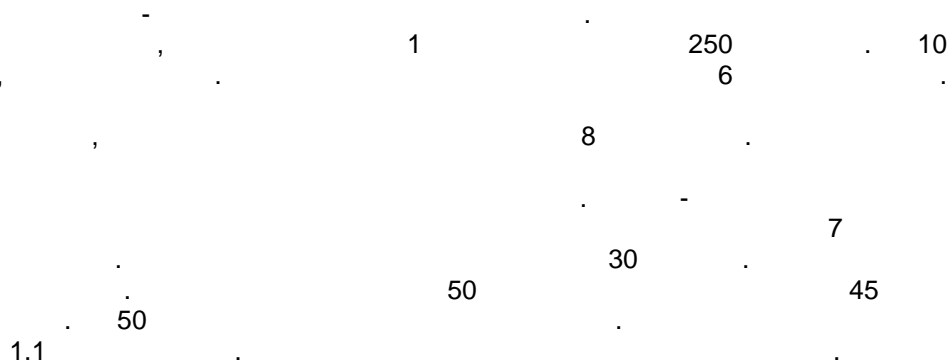
КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИМ, ЗА ДА ОПУШИМ МЕСОТО:

- Опушването се извършва на дим, получен от непълното горене на дървен материал.
- За получаване на пушек се използват сухи дърва от твърди дървесни видове.
- Никога не използвайте чам или друг иглолистен материал, защото те отделят смола и месото придобива лош вкус.
- Запалените дървета се покриват с влажни стърготини. Така се получава повече пушек.
- За да се подобри вкусът на месото към стърготините се добавят дафинови листа, орехови черупки или други подправки.
- Опушва се само осолено месо, защото в него по-бързо прониква пушекът. Прясно месо не се опушва.
- Опушените продукти имат трайност около 6 месеца.
- Месото се закача на около 2 метра над огнището и пушенето продължава 5 до 8 дни като непрекъснато се поддържа огъня.
- Месото се опушва докато добие златисто-кафяв цвят.

ШУНКА:



БЕКОН:



ПУШЕНА ПЛЕШКА:

120

7
4
1
2
70
20
10
14
1
180
3

ПУШЕНИ СВИНСКИ КОТЛЕТИ:

120
8
50
1
3
70
1
2
60
3
3
180
1

ПУШЕН ВРАТ:

4
1
70
30
3
3
180
1

СВИНСКО РОЛЕ:

30-40
1
70
180
4
30
2-
15
3

ПУШЕНИ ГЪРДИ:

7
1
70

2

50

6

5

1

180

2

8

2

15

ПУШЕНИ ЕЗИЦИ:

60

1

2

180

12

1

1

ПУШЕНА СЛАНИНА:

20

3

20

Трайни Месни колбаси

ЛУКАНКИ

ОБИКНОВЕНА ЛУКАНКА:

НУЖНИ СА ВИ: 3

2

, 4

, 3

, 250

, 20

, 10

, 3

, 3

50

, 10

ПРИГОТВЯНЕ:

24

10

3

10

24

2-3

30

60

10
6,5

6-

СВИНСКА ЛУКАНКА:

НУЖНИ СА ВИ: 5

,5
,250
,30
,30
,40
,5
,5

10

ПРИГОТВЯНЕ:

100

1

7

24

3

60-90

40

8

КОПРИВЩЕНСКА ЛУКАНКА:

НУЖНИ СА ВИ: 5

,5
,250
,30
,30
,40
,5

24

40

ПРИГОТВЯНЕ:

1

5

10

7

60

24

4-5

ПАНАГЮРСКА ЛУКАНКА:

НУЖНИ СА ВИ: 3

, 4
 , 2
 , 1
 , 30
 , 30
 , 40
 , 250
 , 5
 10

ПРИГОТВЯНЕ:

1

7-8

40 50

24

30-60

ТРОЯНСКА ЛУКАНКА:

НУЖНИ СА ВИ: 6

, 2
 , 2
 , 250
 , 10
 , 30

ПРИГОТВЯНЕ:

3

20

8

1

8

24

40

30-

40 60

10
6

СМЯДОВСКА ЛУКАНКА:

НУЖНИ СА ВИ: 2

, 1
 , 70
 , 10
 , 3-
 , 10

ПРИГОТВЯНЕ:

40

2

5

80

30-

СУДЖУЦИ

ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК:

НУЖНИ СА ВИ: 10

250 , 10 , 25

ПРИГОТВЯНЕ:

2

3

25

10

6

2

25-30

2

ТЕЛЕСКА НАДЕНИЦА- СУДЖУК:

НУЖНИ СА ВИ: 10

, 220 , 10 , 30

ПРИГОТВЯНЕ:

2

15

10

6

30

2

6

1

СМЕСЕНА НАДЕНИЦА- СУДЖУК:

НУЖНИ СА ВИ: 5

,5 ,250 25-30
,10 ,10
,10

ПРИГОТВЯНЕ:

1 15
10
2 6

ЛОВДЖИЙСКИ СУДЖУК:

НУЖНИ СА ВИ: 4

,4 ,2 ,250 ,30 ,20 15
,20

ПРИГОТВЯНЕ:

24
48
3-4 6 20
5 15
2

СВИНСКИ СУДЖУК С ПРЯСНО ЗЕЛЕ:

НУЖНИ СА ВИ: 2,5

,2,5 ,5 15
,250 ,50
30 ,30

ПРИГОТВЯНЕ:

6 8 15
20
6 2
2

СВИНСКИ СУДЖУЧЕТА С ПРАЗ:

НУЖНИ СА ВИ: 3

,3
,1
,3 ,250
,40

ПРИГОТВЯНЕ:

4
5
15
6 25
15
1
15

СУДЖУЦИ С БЯЛО ВИНО:

НУЖНИ СА ВИ: 5

,4
,1 ,1,5 24
,250 ,40 ,750 15
,2

ПРИГОТВЯНЕ:

15

СВИНСКИ СУДЖУЦИ С ЧЕСЪН:

НУЖНИ СА ВИ: 3

500 ,80 ,2
,1 ,3

ПРИГОТВЯНЕ: Месото и сланината смелете с месомелачка. Към получената кайма прибавете солта, счуканите на кашичка чесънчета, черния пипер, счуканите карамфилчета. Започнете да омесвате каймата с ръце като прибавяте по малко вода. Оставете сместа да престо

и 1 нощ. На следващия ден напълнете сместа в тънки свински черва. Оформете суджуци с дължина около 20 сантиметра. Завържете ги здраво в двата края и оформете като подкови. Закачете ги да се сушат на проветриво и хладно място 1 седмица. Всяка вечер ги разточвайте с точилка и набождайте с игла, местата, където е останал затворен въздух. Опушете суджуците за 5 часа в пушилият с температура от

80 градуса. След това ги съхранявайте закачени в прохладно и сухо помещение.

САЛАМИ

ПУШЕН САЛАМ:

НУЖНИ СА ВИ: 1

, 1
- , 200
, 5 , 60 , 4

ПРИГОТВЯНЕ:

100

5

(2)

8

20

4

20

1

ВАРЕН САЛАМ:

НУЖНИ СА ВИ: 1

, 22

, 2

, 1

:

2

НАДЕНИЦИ

ЛОВДЖИЙСКА НАДЕНИЦА:

НУЖНИ СА ВИ: 4

, 15 , 250 , 10 , 3 , 2 , 1

18

, 20

, 10

:

3

90

1

20

8

5

15

МАКЕДОНСКА НАДЕНИЦА:

НУЖНИ СА ВИ: 4

- ,6
 ,250 ,30
 ,300
 :
 2
 1
 1
 90
 9
 10
 15
 30

ЛЮТИВА СРЕДНОГОРСКА НАДЕНИЦА:

НУЖНИ СА ВИ: 6

,4
 ,250 ,15
 ,40 ,15 ,80
 :
 2
 1
 90
 30 10
 10
 10% 2-3

ДОМАШНА НАДЕНИЦА:

НУЖНИ СА ВИ: 1

,1 ,3
 ,3
 :
 20
 5
 1

ПУШЕНА НАДЕНИЦА:

НУЖНИ СА ВИ: 2

,1 ,2 ,2 ,1 ,1

,2 20 2-3
:
1
1 5 80

ЕЛЕНСКИ НАДЕНИЧКИ:

НУЖНИ СА ВИ: 1
,1 ,90 ,15 20
,10 ,7 - 5
:
1 5

КЪРВАВИЦИ

КЪРВАВИЦА СЪС СЛАНИНА:

НУЖНИ СА ВИ: 1
3 ,100 ,6 -
,6 :
8
15

КЪРВАВИЦА С ВАРЕНО МЕСО:

НУЖНИ СА ВИ: 1
,1,5 ,80 ,5
,5 :
30

ОБИКНОВЕНА КЪРВАВИЦА:

НУЖНИ СА ВИ: 2,5 ,250 ,30 ,30
,2 ,3
,2,5

1 10
6-7

МАКЕДОНСКА КЪРВАВИЦА:

НУЖНИ СА ВИ: 2

,1 ,3
,1 ,1
,250 ,30
30 ,300

15

КЪРВАВИЦА С ВСИЧКИ ВЪТРЕШНОСТИ:

НУЖНИ СА ВИ:

,2
,1 ,500
,1 ,250 ,150
,5 ,5

1

КЪРВАВИЦА С ЧЕРЕН ДРОБ:

НУЖНИ СА ВИ: 1

,1 ,50 ,1 ,3
,2 ,3
,2 ,2

45

20

ДЕЛИКАТЕСИ С ЕДРИ ПАРЧЕТА МЕСО

ВРАЧАНСКА СПЪРЖА:

5

САЗДЪРМА:

НУЖНИ СА ВИ: 1
22

:

5

1

2

БАХУР:

НУЖНИ СА ВИ: 2,5

, 120 , 2,5
, 3 , 3 , 5 , 150

:

1

СВИНСКА ПАЧА:

НУЖНИ СА ВИ:

, 150 , 1
, 3 , 3 , 25

:

, 3

, 10

БАНСКИ "СТАРЕЦ"

НУЖНИ СА ВИ: 3

300

150

,70
,20

,20

1

2

Стерилизирани Месни Консерви

МЕСО В СОБСТВЕН СОС:

НУЖНИ СА ВИ:

1

25

,3

,1

:

2

3

3

40

,1

2

1

ЖЕЛИРАНО МЕСО:

НУЖНИ СА ВИ:

1

3

,1

1

:

2

10

50

3

1

1

ЖЕЛИРАН ЕЗИК:

1

5

2

ГОВЕЖДА МАЗНИНА:

С МАСЛО:

1

1

1

С МАС:

1

1

1

С ОЛИО:

1

1

‘Консерви от риба,

СОЛЕНА РИБА:

1

150

20

3

70

РИБА В САЛАМУРА:

1

250

,2

,2

20

1

БЪРЗО ОСОЛЯВАНЕ:

1

1

40

2

30

ЧИРОЗИ:

25 2 8 1

РИБА В МАСЛО:

30 1 250
2
-

САРДЕЛА:

30 1 250
45 1 35
2
2

ПЪСТЪРВА В СОС:

2-3 25 2 1
2,5 150 150
20
3-4 2
2

СКУМРИЯ В ДОМАТЕН СОС:

2 1 250
30 3
800 200 100 150 50 50
,10 ,1 ,20 ,30 ,50 ,50
6 2
100

БЯЛА РИБА В ДОМАТЕН СОС:

1, 150
,2 ,2 ,500 ,80 - 300 ,100
12 90 2

Колекция
КУДИНАР

1 лв

ДОМАШНИ СУДЖУЦИ И ДЕЛИКАТЕСИ

- Осоляване на месо
- Пушени деликатеси
- Луканки
- Суджуци
- Салами
- Наденици
- Кървавици
- Деликатеси с едри парчета месо
- Консерви с месо
- Консерви с риба

Месечно приложение на списание

КУДИНАРНО
ВЪВЕЖДЕНИЕ