



12+

Калитвинцев А.В.

**Не повялишь - не поешь**

Справочник-методичка

# Артём Васильевич Калитвинцев

## Не повялишь – не поешь

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=53604747](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=53604747)*

*SelfPub; 2020*

### **Аннотация**

Методичка-справочник поможет вам научиться вялить мясо и птицу в домашних условиях с хорошим результатом после первого прочтения. Ёмкие советы по вялению мяса, основанные на 10-летнем опыте приготовления в домашних условиях и в условиях мини-производства. В данном справочнике будут описаны только натуральные пути вяления, без использования нитритов, стартовых культур и прочих добавок для стабилизации.

# ЧАСТЬ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Условно процесс вяления можно разделить на следующие этапы:

Выбор сырья

Подготовка сырья

Посол: сухой, влажный, комбинированный

Замачивание\*

Предварительная сушка

Вяление

\*не используется при влажном и комбинированном посолах

## ВЫБОР СЫРЬЯ

От выбора сырья зависит конечная структура продукта, поэтому стоит ответственно подойти к приобретению продукта

## МЯСО

Мясо не должно иметь большое количество жил, иначе процесс жиловки займёт у вас внушительное количество времени, а раз не каждый гражданин обладает определённой сноровкой, не всегда получится сформировать ровные куски мяса и процесс вяления будет протекать неравномерно.

Наравне с жилами, большое количество жира (сала) на мясе так же не приветствуется, мы вялим мясо, а не сало, сало после вяления не самый вкусный и приятный по консистенции продукт. Однако тоненький слой в некоторых видах мяса будет отличным дополнением (речь идёт о свинине: ха-

мон)

Лучше всего приобретать ровные мясистые кусочки, их проще будет просаливать, соль и специи равномерно распределятся по поверхности и частично попадут в толщу (из видов это филе, вырезки, тазобедренные отрубы, плечевые отрубы, окорки, спинные отрубы)

## ПТИЦА

Мясо птицы разделено по фракциям, поэтому смело приобретаем филе птиц, но единственный недостаток филе (курица, индейка например) – не обладает ярко выраженным вкусом, поэтому будем внимательны при засолки

Индейку для вяления, рекомендую брать бедро, по описанным выше причинам

Утка, гусь, цесарка, перепела и пр. обладают насыщенным вкусом, но, необходимо будет выделить время на удаление лишней кожицы, даже у порционных кусков

## СОЛЬ

Мелкая соль хорошо подойдёт для скорейшего просаливания продукта, но не желательна при длительном нахождении в ней (то есть солить в ней не больше 18 часов)

Соль среднего помола – оптимальный выбор для приготовления стандартных рецептов, равномерно просаливает, мясо берёт сколько может взять этой соли

Морская соль или соль крупного помола, такую соль лучше не использовать при сухом посоле, так как мясо не смо-

жет окончательно впитать соль в себя, будет впитывать «островками», и не растворённая соль останется на поверхности

## ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Подготовка сырья – придание продукту товарного вида, а точнее:

Сформовать ровный кусочек мяса

Удаление жил (чтобы мясо не стягивалось во время сушки)

Использование различных материалов, которые придат форму изделию, например, марли, пергаменты, шпагаты, крюки (чтобы мясо вытянулось)

## ПОСОЛ

### СУХОЙ

Сухой посол самый простой из всех представленных и проверен веками

Заключается в следующем:

Мясо натереть солью

Закрыть крышкой

Убрать в холодильник на сутки

Затем смыть всю соль под холодной проточной водой

Для того, чтобы вкус был мясной, а не солёный, лучше всего использовать соотношение 10-15 гр соли на 1 кг мяса (в конце будут приведены пару примеров рецептов)

Старайтесь натирать мясной кусок со всех сторон, на этапе засолки формируется каркас, защитный слой (уплотнён-

ное мясо, потерявшее влагу после просолки), оно поможет предотвратить появление патогенной микрофлоры во время созревания

При сухом посоле можно использовать специи в соотношении 1 к 4, то есть, 4 соли и 1 специй. (например 20 соли, 5 перца чёрного, или 20 соли, 3 кориандр, 2 семена горчицы и т.д.)

Такое соотношение обусловлено тем, что в любом случае соль должна взаимодействовать с мясом и обезвоживать мясо, специи не обладают данным умением (но зато имеют антисептические свойства)

Специи могут быть какими угодно, на ваш вкус, так же можете подпекать специи перед использованием

Молоть свежие или подпечённые специи, используя ступку или кофемолку

Так же, специи можно использовать уже после засолки, то есть после промывки от соли мяса, и натереть специями непосредственно перед развешиванием на созревание (дело вкуса, отличие в том, что используя последний приём, специи будут более ярко выражены)

## ВЛАЖНЫЙ

Название посола, говорит само за себя, используем влажную среду для маринования и просаливания мяса

Выглядит это следующим образом:

Готовим рассол

Погружаем мясо\* в рассол на 3-10 дней (в зависимости от вида мяса и интенсивности рассола)

Обтираем от лишней влаги

\*Желательно под гнёт, так скорее произойдёт диффузия – обмен молекул влажной среды мяса с влажной средой рассола

Рассол должен быть достаточно солёным, проверить можно положив яйцо куриное в рассол, если яйцо плавает, а не опускается "камнем" на дно ёмкости, значит интенсивность соли подходит для обеззараживания мяса

Ориентировочное соотношение

1 л воды (бульона, масла растительного или любой нейтральной среды)

60-100 гр соли (зависит и от соли, и от желаемого продукта)

20-40 гр сахара (дополнительный вкус, баланс соли и сахара даёт отличный вкус)

15-30 гр специй (в сумме, любых на ваш вкус)

80-120 гр соусов и прочих ароматизаторов (в сумме, например соус соевый, соус шрирача, табаско, ворчестер и пр.)

Технология приготовления рассола:

В воду выложить сахар и соль, довести до кипения, чтобы легче было растворить

Остудить до комнатной температуры

Добавить специи, соусы

Размешать

## Готово к использованию КОМБИНИРОВАННЫЙ

Сложный метод, так как используем оба посола в приготовлении:

Просаливаем мясо в соли в течение 1 суток в холодильнике, используя минимальное соотношение (10-11 гр соли на 1 кг мяса)

Смываем соль под проточной холодной водой

Погружаем мясо в рассол на 1-2 суток (соли в рассоле должно быть так же минимальное соотношение, 60-70 гр соли на 1 л воды)

Обтираем

Этот способ даёт максимальное количество вкуса мясу, но использовать специи надо с осторожностью и только на этапе рассола, при сухом посоле, специи будут бесполезны

## ЗАМАЧИВАНИЕ

Является дополнительным шагом и может, как использоваться, так и не использоваться в приготовлении

Замачивание происходит в чистой питьевой воде, используется для корректировки вкуса (например, если соли было положено больше при сухом посоле)

Замачивание используется и для придания более нежной структуры мяса после вяления

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ СУШКА

Предварительной сушкой, иногда пренебрегают, по по-



нятным причинам, во-первых увеличивается срок приготовления продукта (в производственных масштабах), во-вторых если в рецептуре используются различного рода стабилизаторы, усилители, нитриты, а так же стартовые культуры, то предварительную сушку можно опустить, так как она нужна только для приготовления натуральной продукции

Процесс состоит в том, чтобы перед вывешиванием мяса, вытянуть из него максимальное количество влаги.

Для этого используются бумажные/вафельные полотенца, марли и прочие материалы, впитывающие влагу

После обтирки или после замачивания:

Насухо вытираем мясо вафельным полотенцем

Оборачиваем в вафельное сухое полотенце (обязательно чистое, чтобы не занести патогенную микрофлору)

Убираем в холодильник на 1-3 суток (в зависимости от толщины куска)

Убираем полотенца, мясо готово к вывешиванию

Рекомендую процесс предварительной сушки, новичкам, так как вы будете уверены в равномерном приготовлении продукта, плюс это сократит время на вяление (работает только в домашних условиях)

## ВЯЛЕНИЕ

Наконец, мы добрались до самого основного процесса, то ради чего провели такую большую подготовку, рекомендую не пренебрегать подготовительными действиями, особенно если вы делаете это впервые или, ещё не совсем понимае-

те, как результативно вялить с использованием натуральных ингредиентов

После предварительной сушки или вымачивания, на ваш выбор, можно натереть специями (как я писал ранее), если вы использовали сухой посол со специями, затем промыли мясо, то можно не натирать (в зависимости от ваших предпочтений, если не любите, когда специи навязчивые)

Для вывешивания можно использовать джутовые жгуты, или крючки из нержавеющей стали, или просто обмотать марлей (или бинтом) и на ней же и повесить, всё зависит от санитарного состояния помещения, в котором вы собираетесь развешивать мясо.

Следуя логики, марля вам понадобится, например на балконе, где много посторонних вещей, плюс окна в летнее время не закрыты сеткой, марля вас спасёт от мух/личинок/микробов и так же сократит срок вяления (на протяжении всего приготовления вытягивает влагу)

Место, где будет проходить процесс приготовления мяса, должно быть проветриваемым

Вялить можно в любую погоду, температура влияет только на скорость созревания мяса, чем ниже температура, тем длительнее процесс (как пример, в Скандинавских странах спокойно вялят зимой на улице)

Первые сутки, мясо должно подвергаться нагнетанию воздуха (то есть включите вентилятор или откройте окна), это поможет мясу создать каркас-оболочку, внутри, которой бу-

дет происходить процесс созревания

Вялим:

Обтираем специями мясо

Крепим крючки или обвязываем жгутом, или обматываем марлей

Вывешиваем

Включаем вентилятор или открываем окна на сутки

Оставляем вялиться мясо на 5-10 дней (если куски большие и температура низкая, то вяление может достигать до 20 дней)

Оцениваем консистенцию и снимаем (если вы любите мясо по суше, то тогда оставляете до желаемого (сухого) результата, если нет, то ниже читайте, как понять, что мясо созрело)

Органолептические показатели, как оценить, что мясо готово

При нажатии на мясо с двух сторон, вы должны приложить некоторые усилия и почувствовать, равномерную консистенцию, чтобы не было резких вмятин и нажатие не было лёгким (то есть просто почувствовали сухую оболочку и сразу мягкое мясо).

Поэкспериментируете 1-2 раза и сделайте срез посередине куска, вы увидите 2 варианта:

На срезе равномерная консистенция и цвет мяса (возможно потемнение в середине, но это не страшно, если нож по-

сле среза, остался сухим)

На срезе неравномерная консистенция, края подсушенные, а в середине ярко-красный цвет, нож после среза стал липким, значит мясо ещё не дозрело

На дозревание, мясо можно не вывешивать обратно, а просто положить на поднос (или тарелку) и досушить на подоконнике например, потому что каркас, уже сформирован и молочная кислота уже образовалась, досушка дело времени 2-3 дня

Как снимать мясо и когда есть

После того, как мясо сняли, можно сразу нарезать и покушать

Но рекомендую убрать в холодильник, чтобы дать мясу стать податливым для тонкой нарезки, свежее созревшее мясо сложно нарезать одинаковыми кусочками, из-за плотности «корки»

В холодильнике, корка напитается необходимой влажностью, и будет поддаваться нарезке лучше

Хранить мясо можно в целлофановом пакете, НО если есть вакуумный аппарат, то лучше завакуумируйте мясо

В вакууме мясо дополнительно потеряет влагу (под давлением), напитается грибкового аромата (характерного для хамона)

Такие виды мяса птицы, как утка и гусь (с повышенной

жирностью), можно предварительно заморозить, чтобы так же легче было нарезать

И самое приятное, срок годности такой продукции колеблется от 3-12 месяцев (зависит от степени просолки)

## ЧАСТЬ 2. РЕЦЕПТУРЫ.

В рецептурах, будут приведены примеры, как использовать посолы и все вышеописанные технологии в разных комбинациях, что вам поможет изобретать свои неповторимые рецепты

Вяленая Говядина. Сухой посол

Говядина 2 кг (спино-поясничный отруб, тазобредренный отруб)

Соль поваренная 25 гр

Перец чёрный горошком 2 гр

Горчица семена 2 гр

Кориандр семена 2 гр

Чеснок гранулированный 8 гр (данная специя не агрессивная, поэтому её можно использовать вне соотношения 1 к 4, ниже будет приведён список специй, которые подходят под этот тип)

Говядину сформовать кусками толщиной 4-5 см, длиной 20-30 см

Перец чёрный горошком, семена горчицы и кориандра подпечь на сухой сковороде до характерного трескаться специй, периодически помешивая (треск как у попкорна, только у специй снимать с плиты после 1 треска)

Специи остудить до комнатной температуры, размолоть в кофемолке или в ступке

Смешать соль со всеми специями

Втереть смесь соли со специями в мясо

Выложить в ёмкость, закрыть крышкой или плотной замотать пищевой плёнкой

Убрать в холодильник на 24 ч

Промыть мясо под холодной проточной водой

Замотать в вафельные полотенца

Убрать в холодильник на 24 ч

В край мяса (по вертикали край) вставить крючок

Вывесить

Включить вентилятор по направлению к мясу на 24 ч

Выключить вентилятор

По истечению 6-9 дней, проверить мясо на готовность

Готовое мясо убрать в холодильную камеру на 1 сутки, для размягчения структуры

Вяленый гусь. Сухой посол

Гусь 3 кг (тушка)

Соль поваренная 22 гр

Перец розовый 2 гр

Тмин семена 1 гр

Фенхель семена 2 гр

Кориандр семена 1 гр

Утку отделить от кости, удалить кожу с жиром, у которой

нет мяса

Разделить гуся на ровные куски

На грудках сделать надрезы 3-4 штуки, чтобы грудка приобрела равномерную толщину

Специи раздробить

Смешать специи с солью

Натереть гуся смесью

Выложить в ёмкость, закрыть крышкой или плотной замотать пищевой плёнкой

Убрать в холодильник на 24 ч

Промыть мясо под холодной проточной водой

Замотать в вафельные полотенца

Убрать в холодильник на 24 ч

Обмотать кусочки гуся марлей

Вывесить

Включить вентилятор по направлению к мясу на 24 ч

Выключить вентилятор

По истечению 4-7 дней, проверить мясо на готовность

Готовое мясо убрать в холодильную камеру на 1 сутки, для размягчения структуры

Гусь будет выделять большое количество жира, поэтому если будете вывешивать без марли, обязательно под низ поставьте тазик или поднос

Вяленая баранина. Влажный посол

Баранина нога -3-4 кг (после отделения от кости будет 1,5-2 кг мяса)

Вода 2 л

Соль мелкая пищевая 70 гр

Сахар – 20 гр

4 перца – 6 гр

Фенхель – 5 гр

Зира – 4 гр

Лук сушёный – 20 гр

Соус ворчестер – 40 гр

Соус шрирача – 20 гр

Готовим рассол, нагреваем воду с сахаром и солью до растворения

На сухой сковороде подпекаем 4 перца, миру, фенхель

Остудить специи при комнатной температуре

В кофемолке (или ступке) не до конца раздробить специи (чтобы была не пыль, а фракции семян, рассол будет постепенно забирать из них вкус)

Соединить специи, соус и воду с сахаром и солью, размешать до растворения соусов в рассоле

Отделить мякоть баранины от кости, разрезать на ровные куски

Выложить в рассол куски мяса, закрыть крышкой ёмкость

Убрать в холодильник на 3-4 суток

По истечении времени, завернуть куски баранины в вафельное полотенце, убрать в холодильник на 1 сутки

Заматываем в марлю куски мяса (на 2-3 слоя марли)



Развешиваем

Включить вентилятор по направлению к мясу на 24 ч

Выключить вентилятор

По истечению 8-9 дней, проверить мясо на готовность

Готовое мясо убрать в холодильную камеру на 1 сутки,

для размягчения структуры

Вяленая конина. Комбинированный посол

Конина мякоть – 3 кг (конину можно найти на рынках в период с октября по февраль)

Соль поваренная – 34 гр

Сахар – 6 гр

Вода – 3 л

Соль – 80 гр

Сахар – 25 гр

Чаман – 6 гр

Семена горчицы – 8 гр

Кориандр семена – 4 гр

Перец чёрный горошком – 7 гр

Соус соевый – 80 гр

Конину сформовать ровными кусочками

Втереть смесь соли с сахаром 34/6 (сделаем мясо немного податливым для рассола)

Оставляем на сутки в холодильнике

Промываем под проточной холодной водой

Делаем рассол, по аналогии с предыдущими рецептурами

Погружаем промытое мясо в рассол

Оставляем на 3-4 суток

По истечении времени, завернуть в вафельное полотенце, убрать в холодильник на 1 сутки

Заматываем в марлю куски мяса (на 2-3 слоя марли)

Развешиваем

Включить вентилятор по направлению к мясу на 24 ч

Выключить вентилятор

По истечение 8-9 дней, проверить мясо на готовность

Готовое мясо убрать в холодильную камеру на 1 сутки, для размягчения структуры

Список специй

**АГРЕССИВНЫЕ**

Анис

Бадьян

Белый перец

Гараж масала

Гвоздика

Душистый перец

Зелёный перец

Зира

Кардамон

Кориандр семена

Корица

Лавровый лист

Мелисса  
Можжевельник  
Мускатный орех  
Мята  
Перец чёрный горошком  
Розмарин  
Розовый перец  
Семена горчицы  
Сычуаньский перец  
Тимьян  
Тмин  
Фенхель  
Хлопья перца чили  
Хмели сунели  
Хрен  
Эстрагон  
**НЕ АГРЕССИВНЫЕ**

Бasilik  
Имбирь молотый  
Карри  
Куркума  
Лук сушёный  
Майоран  
Орегано  
Пажитник

Паприка

Перец чёрный молотый

Петрушка корень

Сельдерей корень

Сумах

Укроп семена

Цедра апельсина

Цедра лимона

Чабер

Чеснок сушёный

Шалфей