

# СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ.....	1
АЗЫ .....	2
Наполнители.....	2
Как вставить фольгу в ветчинницу.....	3
РЕЦЕПТЫ .....	5
Ветчина из говяжьей шеи .....	5
Из того, что было (мясной фарш, куриная грудка) .....	5
Курино-индюшачий.....	5
Ветчина одним куском .....	5
Рыбная ветчина (праздничный вариант) .....	6
Свиной фарш с грибами, солеными огурцами и красной фасолью .....	6
Из курицы.....	6
Свинина с индейкой (в мультиварке).....	7
Свинина + телятина.....	7
Из куриного филе .....	7
Рыбный .....	8
Из фарша .....	8
Свиной фарш с шампиньонами.....	8
Свинина с индейкой.....	8
Из смешанного фарша .....	9
Из телячьего фарша +всяко-разно.....	9
Из индейки или курицы .....	9
Ветчина из индейки .....	9
Ветчина с оливками и грибами .....	9
Ветчина «Венгерская».....	10
Ветчина «Пикантная» .....	10
Ветчина «Купеческая» .....	10
Говядина пряная .....	10
Мясо прессованное .....	11
Шпиг домашний .....	11
Рулет куриный (из индейки) .....	11
Рыбное филе.....	11
Курино-печеночный сальтисон.....	11
Куриная ветчина в пакете (ветчиннице) .....	12
Рыбный сальтисон из скумбрии .....	12
Языковая ветчина (два способа) .....	13
Первый способ .....	13
Второй способ .....	13
Из куриных окорочков и печени .....	13
Куриный с тертой морковкой .....	13
Закуска из мясного фарша .....	14
Сальтисон из фарша.....	14
Из индюшки, куриной печени, сердечек, морковки и т.д. ....	14
Пикантный из куриного мяса, сыра .....	14
Пудинг из селёдки.....	14
Из свинины коленного сустава, ножек .....	15
Рыбный из лосося и зубатки .....	15
Из фарша с сушеными помидорами и грибами .....	15

# АЗЫ

## Наполнители

КОЛ-ВО ГОТОВОЙ СМЕСИ для ветчинницы - зависит от того, что именно кладем, если фарш - то 1,3 - 1,4 кг, если продукты, нарезаны кусочками, тогда 1,4 - 1,5 кг.

СОСТАВ СМЕСЕЙ. Может быть совершенно разным и интересным:

в виде фарша:

- *говядина + свинина* - вкусно, очень понравилось мужу, напоминает зельц (в хорошем смысле).

- *курица (грудки) + свинина* - если прокрутить через мелкую решетку, да еще и пару раз - от колбасы по консистенции не отличить, но гораздо вкуснее.

- *курица (грудки) + индейка (грудки)* - очень диетическая ветчинка. Беленькая и вкусная.

кусочками:

- *говядина + свинина* - вкусно, но разваливается, надо резать мелко-мелко.

- *курица (филе грудки + филе бедра)* - кто пробовал куриный рулет из магазина - домашний еще вкуснее.

Но вкуснее всего оказалось делать так: часть в виде фарша, часть - маленькими кусочками (фарша примерно 900 г - 1 кг, кусочков - около 0,5 кг).

Тут беспспорным фаворитом оказалась *ветчина из индейки - филе грудки в мясорубку, филе бедра - мелко-мелко режем*. Очень сочная и вкусная ветчина.

- *свинина - часть в виде фарша, часть - мелкими кусочками*. Важно, чтобы фарш не был слишком жирным, иначе будет несколько "салистый" привкус. Хотя на хлебушке сером - очень вкусно. Хорошо такую ветчину обжаривать на сухой сковородке, или в пиццу, или в горячий бутерброд.

ЧТО ДОБАВЛЯЕМ.

Я в каждую ветчину добавляю *пару яиц*. Ну нравится мне так. Пробовала добавлять *желатин*, как советуют в инструкции - не поняла зачем, желе не получается почти. Плотно прессуется - жидкости почти нет.

Добавляла *майонез* - это для вкуса, можно и без него обойтись.

*Фисташки* - замечательно выглядят в рулетах из курицы, орехи становятся мягкими и режутся ножом, на срезе - красиво.

*Грибы* - то, что продается в Москве в замороженном виде, грибами назвать сложно, на вкус почти не влияют, но интересно выглядят на срезе.

*Красная фасоль* (из баночки, в собственном соку), кто бы мог подумать - очень интересный вкус, и вид на срезе. Очень вкусно в мясных ветчинках.

*Морковь, болгарский перец* - и красиво, и полезно. Морковка дает мягкость, а перчик остроту. Только резать нужно некрупно.

*Соль, специи* - конечно по вкусу.

*Чеснок* - совершенно необходим для куриных ветчин.

*Репчатый лук*. Добавляю иногда в мясные ветчины, для вкуса.

*"Жидкий дым"* - купила специально для ветчинницы. 2 столовые ложки в свиную ветчину - оказалось очень вкусно, ощущение хорошего копчения (стало понятно, что далеко не вся покупная колбаса - действительно копченая...).

## **Как вставить фольгу в ветчинницу.**

Вдеваем пружины в прорези крышки. На крышку ставим колбу, так чтобы прорези совпадали (1, 2).



1



2

Подбираем близкую по объёму литровую банку (3, 4).



3



4

Отрываем кусок фольги, чтобы можно было закрутить в неё банку (5, 6, 7).



5



6



7

Отрываем ещё один кусок фольги (квадратный), ставим в середину завёрнутую банку и заворачиваем фольгу наверх. Аккуратно вставляем обёрнутую банку в ветчинницу и вынимаем банку (8, 9, 10).



8



9



10

Накладываем фарш и плотно закрываем сверху фольгой. Одеваем крышку и натягиваем пружины, вставляя их не в длинные прорези, а в маленькие вырезы (11, 12).



11



12

## РЕЦЕПТЫ

### **Ветчина из говяжьей шеи**

- Говяжья шея около 900 г (половину перемолола в блендере)
- Грибы лисички отваренные
- Свиное сало с мясом (корейка) перекрученная. Немного порезала кубиками.
- Лук репчатый 1 шт., 2 зубчика чеснока
- Зелень (петрушка, укроп, листья молодого чеснока)
- Манка, майонез, желатин по 1 ст.л.
- Соль, пряности
- 1 яйцо

Фарш в ветчинницу. В духовке при 210<sup>0</sup>С 1 ч 20 мин.

### **Из того, что было (мясной фарш, куриная грудка)**

- фарш говяжьи-свиный (просто разморозили),
- грудка куриная (порезали кусочками),
- пачка желатина (замочили в воде до состояния силиконового имплантата),
- зеленый лук, перец болгарский красный (просто порезать),
- лук репчатый и морковь (очистили, порезали, пассеровали),
- черный перец горошком (как есть),

Рукав для запекания (узел с одного края, с помощью стеклянной банки расправили в ветчиннице), набили всем вышеперечисленным, плотно, завернули над фаршем.

В скороварку (которая Мишу Горбачева помнит еще молодым) налили около 3 см воды, поставили "консервную банку", закрыли. 1 час от свистка.

Остудили, и в холодильник.

### **Курино-индюшачий**

- индейка (филе голени)
- куриные грудки
- лисички вареные
- лук репчатый (1 головка), чеснок (3 зубка)
- зелень (укроп, петрушка)
- соль, пряности (перец, вегета, ароматная приправа для курицы)
- 1 яйцо
- манная крупа, желатин, майонез по 1 ст.л.

Половину мяса индейки и курицы, лук, чеснок измельчила в блендере. Остальное мясо порезала кусочками.

Ветчинницу выложила фольгой, запекала в духовке на противне с водой при 210<sup>0</sup>С 1 час.

### **Ветчина одним куском**

Как нравится промариновать (соль, перец любой, кориандр, тмин и др. любимые травы, масло раст.). Сделать проколы и напихать моркови/чесночин. Завернуть, на пару часов в холодильник.

Затем забиваем по нашей технологии в ветчинницу и вперед в русскую печь на пару часов.

Получается отлично, если лень делать фарш, все в жизни бывает

## **Рыбная ветчина (праздничный вариант)**

У меня был праздничный вариант, на самом деле, рыбу можно брать любую, набор добавок - грибы, оливки или иное - что будет под рукой..

- филе форели 1 (1400 г)
- филе кефали 1 (600 г)
- креветки 1 кг
- каперсы 1 банка
- оливки 1 банка
- шампиньоны 1 банка
- лук 1 шт.
- чеснок 1/2 головки
- перец болгарский 1 шт.
- укроп 1 пучок
- спаржа мелкая 150 г.
- мякиш 1/4 батона
- сок 1/3 лимона
- специи для рыбы
- соль
- желатин быстрорастворимый 3 ст.л.

Делала 2 вида фарша, чтобы получились разные по цвету слои. Один розовый (форель, перец, грибы, оливки, спаржа, лук, чеснок, укроп, размоченная булка, лимонный сок, желатин, специи). Другой светлый (кефаль, креветки, каперсы, лук, чеснок, булка, желатин, лимонный сок, специи).

Но явно выраженных слоев не получилось. Думаю, можно было сразу все смешивать.

Филе рыбы нарезала кусочками и прокрутила с луком, чесноком и зеленью в чаше блендера (аналог мясорубки).

Добавила все остальные ингредиенты и плотно сложила фарш в подготовленные 2 консервные банки и один пакет из-под сока. (У нас в ветчинницу)

Упаковала фольгой и поставила все три заготовки в глубокий противень с водой.

Готовила в духовке при 220<sup>0</sup>С 1 час.

## **Свиной фарш с грибами, солеными огурцами и красной фасолью**

- Свиной оковалок через мясорубку (крупно)
- Опята маринованные
- Огурцы солёные
- Фасоль красная консервированная
- Соль

Духовка 220 гр. 1,5 часа.

## **Из курицы**

С целой большой курятины соскребла всего-то 800 гр. мяса. Порубала средненько, добавила очищенных фисташек да морковку кубиками, соль, специи, ложка желатина (оказалась не нужна, нечему там желироваться). В духовку на 210<sup>0</sup>С на 50 минут в режиме "Конвекция".

Вкусно получилось, вес готового рулета ≈600 гр. (потому что взвесить успела только половину)...

Можно в следующий раз чесночок туда добавить и перчик сладкий красный. Будет совсем хорошо.

## **Свинина с индейкой (в мультиварке)**

- 4 стейка из индейки
- 4 небольших вырезки (были только свиные, но совсем постные).
- 2 луковицы
- пучок зеленого лука
- пучок укропа
- 1 красный болгарский перец
- сухой чеснок
- сухие приправы
- 3 маленьких пакета быстрорастворимого желатина
- 4 ст.л. коньяка

Нарезала мелкими кубиками все мясо, добавила мелко нарезанный лук, зеленый лук, укроп, болгарский перец, крупную морскую соль, сухой гранулированный чеснок, сухой чеснок «Камис» лепестками, сухие приправы: сладкий перец (паприку) - много для цвета, хмели-сунели, смесь для шашлыка, смесь для пасты али-оли - всего понемножку, желатин, коньяк.

Собиралась еще положить оливки и грибы, но...

Посмотрела сколько получилось фарша и решила сначала его протушить в мультиварке почти как советовал Пакат (хвостов, ног и крыльев не было у меня), а уж потом трамбовать в 2 банки и пакет из-под сока.

Сложила в мультиварную кастрюлю.

И так все плотно набилось точно под максимум загрузки, что решила просто 2,5 часа ПОТУШИТЬ и после охлаждения прямо так и поставить в холодильник. Сверху положила в мультию лаврушку.

*На будущее: мельче рубить, добавить яйца. Немного крошится...*

*В таком приготовлении нет колбасной формы, но и не надо заморачиваться с формами, фольгой, все гораздо проще*

## **Свинина + телятина**

- Свинина 600 - 700 г
- Телятина 500 г
- Сладкий красный перец
- Маринованные огурчики
- Маслины
- Желатин 1 ст.л.
- Соль, специи (я положила перец, тимьян, сушеные укроп и петрушка)
- Соевый соус 2-3 ст.л.
- Чеснок 4 зубка

Мясо нарезала кусочками величиной с грецкий орех. Кусочки сала (свинина непостная, немножко сала было) порезала помельче. Перец, огурцы кубиками, маслины пополам, чеснок тоже крупными кусочками. Все перемешала, положила в ветчинницу.

Использовала рукав для запекания. Но он все равно где-то порвался.

В духовке в противне с водой при 210°C 1 ч 20 мин.

Очень вкусно. Думаю, что надо было мясо нарезать кусочками поменьше. И добавить яйцо, немного манки. Кусочки иногда отламываются.

## **Из куриного филе**

Причем стараюсь разместить *филе* параллельно стенкам формы, также *лук порей*, и полоски *цветного перца*. На срезе красиво получается.

## **Рыбный**

Из *скумбрии* будет очень вкусно, я делала, как только купила, правда очень давно.

Но больше нам понравилось лосось с креветками.

Часть *лосося* мелко рубила, добавляла *каперсы и креветки* и в форму вертикальными слоями: слой лосося + слой пасты и т.д.

## **Из фарша**

*Фарш* - обычный, котлетный, 2 раза через мелкую решетку, только добавила 1 чайную ложку крахмала - ну вроде стабилизатора, 1 чайную ложку гранатового сока, 2 столовых ложки столового красного вина. Соль, перец.

С точными пропорциями - это не ко мне! Мне хватит и ХП!

Пакет - такой цилиндрической формы, заполнила его так, чтобы в скороварке варился, лишнее отрезала, края пакета загнула и придавила фарш.

Когда все было готово, поставила вместе с пакетом остужаться, потом убрала в холодильник часа на 2, затем пакет разрешила - получилась колбаска.

А, ещё сверху положила *лавровые листики* - 2 штуки.

## **Свиной фарш с шампиньонами**

- свинина 500 г
- шампиньоны свежие 150 г
- сухой чеснок 1 ч.л.
- сушеные овощи (морковь, лук репчатый, лук-порей, корень пастернака) (покупала в Рамсторе) 1 стол. ложка
- ром 1 крышечка от бутылки рома
- соль 0.5 ч.л.
- манная крупа 1 ст. ложка
- желатин - 1 ст. ложка

Все это в мясорубку, через крупную решетку, потом в банку от ананасов с двумя крышками снятыми, внутрь - рукав для запекания, утрамбовала, сверху какую-то железку от водопровода, не знаю как называется.

Выпекала 2 часа при температуре 220°C.

Сок вытек, поскольку нечаянно прорвала рукав при утрамбовывании, но получилось сочно. Поставила в ковшик без ручки, вниз около 5 см. воды. Воду доливала 1 раз.

Получилось очень вкусно, на будущее буду утрамбовывать сильнее и груз побольше. Получилось немного рыхлое, но после холодильника режется ножом и прекрасный бутерброд с кукурузным хлебом.

## **Свинина с индейкой**

- свинина 600 г
- индейка 500 г
- 1 морковь
- 2 яйца
- соль, перец, приправы - по вкусу

Выход готовой ветчины - 1050 гр.

Мясо, птицу и морковь два раза прокрутила в мясорубке с самым маленьким диском. Добавила яйца, соль и приправы. Перемешала и натолкала в ветчинницу, уложенную фольгой. На противень налила горячей воды, так, чтобы банка стояла в воде примерно на 1 см. t=210°C, 50 минут (режим духовки - конвекция).

Остудила в форме, вынула и убрала в холодильник прямо в фольге.



## **Из смешанного фарша**

Фарш - говядина пополам со свиной, лук, специи, гранатовый сок, вино, немножко крахмалу. Натолкала всё в пакет из-под сока, сверху - кусочком фольги прикрыла, и в скороварку - на 45 минут.

## **Из телячьего фарша +всяко-разно...**

В этот раз брала: фарш телячий из оковалка, огурцы солёные порезанные, баночку фасоли белой и остаток фарша с грибами и оливками (с предыдущей ветчины). Желатин не клала. Соль, приправа - как обычно.

Температура в духовке 240<sup>0</sup>С - 1,5 часа.

## **Из индейки или курицы**

Я бы из индейки или курицы (в следующий раз попробую) сделала так: мясо через крупную мясорубку, добавить всего, чего хочется, 1 ст.л. крахмала, 2 ст.л. майонеза. Желатин не класть. Должна посочнеее получиться.

А ещё можно подкопченную ветчину сделать - добавить немного кулинарного дыма, 1 ч.л. (у меня в масле).

## **Ветчина из индейки**

- Филе индейки 1,1 - 1,2 кг
- Грибы (у меня лисички отваренные) 200 г
- Свиное сало 250 г
- Луковица небольшая 1 шт.
- Чеснок 3 зубчика
- Желатин 1 ст.л.
- Манная крупа 1 ст.л.
- Майонез 2 ст.л.
- 1 яйцо
- соль, специи по вкусу

Мясо нарезала кусочками, сырое сало, лук, чеснок перекрутила через мясорубку, все смешала.

Ветчинницу внутри выложила фольгой, наполнила готовым фаршем.

Выпекала в духовке при 210<sup>0</sup>С 1 ч 10 мин.

## **Ветчина с оливками и грибами**

- 1 кг крупного фарша (у меня телятина)
- 1 баночка оливок
- 1 баночка грибов маринованных (можно наверно и сырые шампиньоны положить)
- 1 сладкий перец (порезать)
- Любимая приправа, соль.
- 1 ст.л. сухого желатина.

Всё перемешать как следует. Положить в ветчинницу (плотно) до самого верха, закрыть и поставить в нагретую до 240<sup>0</sup>С духовку в миску с горячей водой на 1,5 часа (готовая ветчина спрессовывается до конца прорезей). Смотреть, чтобы вода в миске не выкипела, если что доливать горячую. Достать и поставить на тарелку остывать. Когда остынет я убираю на несколько часов в холодильник.

Если немного фарша останется, можно убрать в морозилку и использовать для другой порции ветчины, даже если она задумана из других продуктов, хуже не будет.

### **Ветчина «Венгерская»**

- *индейка, куриные грудки (1 – 1,5 кг), (70% индейки, и 30% кури),*
- *150 гр. отварных грибов,*
- *луковица,*
- *1 яйцо,*
- *соль, специи,*
- *столовая ложка майонеза,*
- *чайная ложка манной крупы*

Грибы с луком пропустить через мясорубку с луком. Взбить яйцо с солью и специями, добавить майонез и манную крупу. Из мяса приготовить фарш (70% индейки, и 30% кури), смешать с яично-грибной массой. Дно и борта ветчинницы выложить фольгой. Заполнить форму фаршем. Накрыть форму крышкой и зажать пружинами

На дно колбы аэрогриля налить стакан кипятка. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить 60 мин. при 205<sup>0</sup>С.

### **Ветчина «Пикантная»**

- *1 – 1,5 кг крупных плоских кусков свинины и говядины,*
- *соль,*
- *специи (кардамон, базилик, корица, майоран, черный молотый перец,*
- *мускатный орех),*
- *уксус,*
- *яблоки «Антоновка»,*
- *чернослив, курага, грецкий орех.*

Мясо замочить на 3 часа в рассоле: 1 стакан воды + 1/3 стакана уксуса + 3 столовые ложки соли. Откинуть мясо на дуршлаг. Смешать со специями.

Яблоки нарезать тонкими кружочками. Чернослив, курагу нарезать.

Дно и борта ветчинницы выложить фольгой. Выложить компоненты в форму следующим образом: свинина, яблоко, говядина, сухофрукты, орех, свинина. Накрыть форму крышкой и зажать пружинами.

Приготовление. На дно колбы аэрогриля налить стакан воды, пива или вина. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить 90 мин. при 205<sup>0</sup>С.

### **Ветчина «Купеческая»**

- *1 – 1,5 кг свинины и говядины,*
- *грибы,*
- *сыр,*
- *лук,*
- *соль, специи*

Мясо замариновать с добавлением соли и пряностей на сутки.

Грибы, сыр, лук крупно порезать, смешать с маринованным мясом.

Дно и борта ветчинницы выложить фольгой. Плотно уложить смесь в форму ветчинницы. Накрыть форму крышкой и зажать пружинами.

На дно колбы аэрогриля налить стакан горячей воды. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить 1-1,5 часа при 260<sup>0</sup>С на высокой скорости.

### **Говядина пряная**

Мясо выдержать в рассоле с маринадом в течение суток (количество рассола - 50% к массе мяса). Рассол. На 1 литр воды: соль — 150 г, сахар - 10 г, уксус - 10 г, перец душистый — 2,5 г, гвоздика - 1 г, лист лавровый - 0,5 г.

Далее готовить так же, как прессованное мясо.

## **Мясо прессованное**

Очищенное от костей *мясо (говядина, свинина, баранина, рубец или набор из различных сортов мяса)* натереть посолочной смесью (*соль, сахар, чеснок, перец, лавровый лист*), и плотно уложить в форму.

Накрыть крышкой и надеть пружины. Поместить форму в скороварку или кастрюлю с водой, и варить 45 или 90 минут соответственно.

Варить в кипящей воде или паром.

После варки форму с горячим продуктом, не снимая пружин, охладить на воздухе. Извлечь готовый продукт из формы.

## **Шпиз домашний**

*Кусочки сала* предварительно натереть *посолочной смесью*, плотно уложить в форму, шкуркой к боковым поверхностям. Сало проложить *тонкими кусочками мяса*. Установить крышку и подпрессовать.

Варить 15—20 минут после закипания. После варки готовый продукт охладить на воздухе, не вынимая из формы. Вынуть продукт из формы, нашпиговать чесноком и перцем по вкусу.

## **Рулет куриный (из индейки)**

Очищенное от костей *мясо кури (индейки)* уложить слоями в форму. Каждый слой посыпать *солью, чесноком* (нарезанным дольками или тертым), специями по вкусу.

На полностью загруженную форму установить крышку и накинуть пружины.

Варить в кипящей воде 40-50 минут или 25-30 минут в скороварке.

После варки форму с горячим продуктом извлечь из кастрюли (скороварки) и охладить. Вынуть готовый продукт из формы.

## **Рыбное филе**

*Филе скумбрии (или другой рыбы)* уложить слоями в форму. Каждый слой посыпать *солью, чесноком* (нарезанным дольками или тертым), *специями по вкусу*.

На полностью загруженную форму установить крышку и накинуть пружины.

Варить в кипящей воде 40—50 минут или 25—30 минут в скороварке.

После варки форму с горячим продуктом извлечь из кастрюли (скороварки) и охладить. Вынуть готовый продукт из формы.

## **Курино-печеночный сальтисон**

- *кусочки курицы*
- *кусочки печени*
- *кусочки морковочки вареной*
- *зеленый горошек консервированный*
- *перец сладкий*
- *желатин в этот раз купила какой-то новый и очень пожалела - желе получилось слабеньким. Правда, печень и не могла дать плотное желе.*

Готовила по опробованной технологии: все смешала, вложила в пакет из-под сока. На смесь в этот же пакет положила камешек, завернутый в кулек. Все это вместе поставила в кулек для запекания и опустила в кастрюлю с водой. Кулек сверху завязала.

## **Куриная ветчина в пакете (ветчиннице)**

- Мясо куриное – 1 кг (можно с окорочков, бедер, с целой курицы – как любите);
- Чеснок – 2-3 зубчика;
- Желатин – 25 гр.;
- Грецкие орехи - полстакана;
- Соль, перец;
- Зелень для оформления.

Грецкие орехи здесь присутствуют в качестве наполнителя – это не обязательный компонент. Я делала с одними орехами, с орехами и черными маслинами без косточки, с орехами и маринованными шампиньонами. На вкус - отлично! Думаю, что будет вкусно с черносливом и орехами, да в принципе много чего можно положить, варьируя тем самым вкус рулета: *перчик болгарский кусочками, кукурузные зернышки, курага...*

1. Нужен пакет/коробка/тетрапак объемом один литр. Из-под молока, сока, кефира - такая обычная коробка, с фольгой внутри. По верхнему краю её надо аккуратно разрезать, по шву.

2. Куриное мясо освободить от костей (если не филе). Вкусно, когда мясо и с окорочков, и с грудки – одно белое мясо будет суховато. Косточки пойдут на бульон (на суп), в этом рецепте они больше фигурировать не будут.

Кожу можно снять – можно оставить, как любите и как хотите. Я убрала всю, и ветчина получилась практически без жира, это мне очень понравилось! Диетически вполне.

Полученное мясо порезать ножом на средние кусочки – примерно 2-3 см. У меня при отрезании от косточек получились кусочки и покрупнее, и помельче – нормально. На то она и ветчина, а не колбаса, чтоб мясо чувствовалось.

В миску кладем порезанное мясо, орехи (или тот наполнитель, который вы выбрали, или без него), выдавливаем чеснок через пресс, солим, перчим.

3. А теперь высыпаем желатин – фокус в том, что он прямо сухой, из пакетика, никакого замачивания не нужно! Курица даст сок, и этого будет достаточно! Хорошенько перемешиваем.

4. Укладываем в коробку эту мясную смесь, утрамбуем ложкой.

5. Сверху коробку нужно закрыть – в рецепте было написано – крепко зашить. Мне стало лениво зашивать, и я замотала пленкой пищевой – получилось отлично, быстро и надежно. Можно завернуть доньшко пакета в фольгу (для пушей подстраховки, чтобы наш рулетик из пакета через дно не сбежал, в том случае если пакет решит приклеиться к дну кастрюльки) так, чтобы в неё не заливалась вода. Вода должна слегка кипеть, не бурно.

6. Аккуратно достаем коробку – снизу лучше поддерживать большой ложкой-поварешкой, и ставим в маленькую пустую кастрюльку или на тарелку – охлаждаться. Сначала на столе где-нибудь, до комнатной температуры, потом в холодильнике. Я сварила вечером, поэтому пробовала утром, а ночь коробка стояла в холодильнике.

7. Пленку сняли, разрезали коробку, чтоб легче вынималось, и – оп-ля! – готова наша ветчинка (или рулетик?).

## **Рыбный сальтисон из скумбрии**

Из одной большой рыбины + морковь + лук + горошек получилось примерно четверть молочного пакета рулета.

Сальтисон получился очень нежным и вкусным, единственно, что его было очень мало. Делала без пленки и желе получилось, но, к сожалению, только на половину рулета, наверное потому, что я остужала без груза.

## **Языковая ветчина (два способа)**

Технология одна и та же - в скороварке 35-40 мин. Даю самостоятельно остыть, вынимаю и на холод. Утром съедается.

### **Первый способ**

*Языки* на 3 минуту в кипяток. Потом в холодную воду. Затем счищается грубый верхний слой.

Язык скручивался в рулет - утолщенным концом вовнутрь приправлялся *приправами по вкусу*. Соли надо чуть избыточно - а то готовый продукт будет недосоленным. Либо воду в скороварке солить как для вареников. Заправляется в рукав/фольгу, или во все подручное - и в скороварку под небольшой груз. Варить на слабом огне 35-40 мин. Вкусно.

### **Второй способ**

*Языки* очищались тем же способом. Нарезались на крупные кусочки. *Телятинки грамм 250-300* - крупной решеткой в фарш, ещё лучше острым ножом просто нарубить фарш.

Заправляла *молотым перцем, лавром молотым* (с перчиком "чешуйки" лавра в перечницу), *соль, чеснок, горчичное семя, майоран и петрушки с морковками* - по вкусу. Я - это не очень...

Заправляла в рукав, рукав, наколов в одном месте (сверху) и в ветчинницу - или просто банку из-под горошка. Если банка - то сверху ставила подходящую по размерам розетку для варенья, а на неё маленькую баночку с простой водой - типа груза. Потом подыскался камень, прокипятила, завернула в фольгу - теперь всех "гнетет". Воду наливать - до уровня "плечика" заправленного рукава в банке. Чтобы вода заливала всё - не надо.

Далее - всё как в первом случае.

Так можно делать и "пугтензафтшинкен"- индюшачью колбасу: фарш с кусочками покрупнее чередовать вместе с индюшачьим жиром, кто любит. Можно с кусочками твердых сыров - очень вкусно.

И куриный рулет.

И рыбный рулет - меня спрашивали, как я фаршировала рыбу без кожицы? Съели всю...

Красиво рулеты из рыбы, если на красное филе положить белое, свернуть и сварить.

Рулеты (все) обмазываю майонезом (делаю сама), добавляю яйцо, чтобы схватилось получше и держало форму.

Честно говоря, вкусно, выглядит деликатесом, а время-трудозатраты минимальные...

Напомню - соли и специй надо чуть переложить - иначе кажется недосоленным...

## **Из куриных окорочков и печенки**

Приготовила из *куриных окорочков, печеночки*, добавила *морковочку, желтый перчик, ну и специи, чесночек* первый раз добавляла *лучок*.

Сальтисончик получился таким ярким и очень красивым, я даже когда достала его первый раз на пробу сама себе не поверила, что можно такое самой теперь делать всегда.

## **Куриный с тертой морковкой**

К *курице* добавила тертую *морковочку* - очень красиво получилось.

Муж, правда, сказал, что когда дома делали из свиной головы, было лучше - он был жирней, т.е. не такой сухой.

## **Закуска из мясного фарша**

По пакетной сальтисоново-рулетной технологии Клавы-Аграфены можно сделать закуску из мясного фарша (вместо колбасы).

Варила в пакете из-под сока, который с фольгой внутри. Добавляла *яйцо сырое, лук, морковь, солёные огурчики, разные травы и специи. Желатин* равномерно перемешала с фаршем.

Можно добавить и оливки, и варёные яйца целые (птичьи), и т. д.

## **Сальтисон из фарша**

*С оливками, маслинами и соленым огурчиком.*

*Делала только из говяжьего фарша.*

*Перец добавляла прилично и чёрный и красный... Водички тоже прилично добавила..*

## **Из индюшки, куриной печени, сердечек, морковки и т.д.**

Получилось очень вкусно и не крошилось, всё было одним куском.

## **Пикантный из куриного мяса, сыра**

Кроме *куриного* мяса добавила много *укропа, чеснок, сыр Российский* кубиками, *соль*. Очень пикантный рулетик получился.

Мясо нарезать кусочками 1,5-2см. Добавить молотый чеснок, перец, соль по вкусу и, если хочется, другие специи (кинза, зира и т.д.). Я вместо соли кладу суповой порошок. Все хорошо перемешать и дать постоять немножко. Кулек для выпечки наполнить до половины и хорошо свернуть и связать. Я не наполняю кулек, а разрезаю его так, чтобы получился прямоугольник. Кладу на самый длинный край мясо и заворачиваю, как огромную конфету, края завязать ниткой. Варить 40 минут, не давать кипеть. Вынуть и остудить под грузом.

## **Пудинг из селёдки**

Вымачивайте селёдку 12-16 часов в холодном чае или молоке.

Потом очистите, очень мелко порубите ножом.

Смешайте с натёртой белой булкой, добавьте перца, немного сливок или молока и хорошенько перемешайте.

Получившуюся массу заверните в чистую тряпочку, смазанную тонким слоем сливочного масла, завяжите, опустите в кастрюлю с кипящей водой и варите около часа.

Хорошо охладите перед употреблением.

На 1 селёдку потребуется 100 г хлеба и ½ стакана сливок или молока.

### **Как я делала.**

Если селёдка малосольная, то не вымачиваю, вместо чёрного перца кладу красный жгучий.

Сливок у меня идёт больше, а ещё я добавляю одно *сырое яйцо* и 1 ч. л. *оливкового масла*.

И варю я не в тряпочке, а в пакете из-под сока, вина или феты (брынзы) с фольгой внутри.

Пакет изнутри смазываю маслом и ничем не придавливаю, в этом случае.

Потом его охлаждаю в холодильнике, разрезаю и вынимаю содержимое. Очень хороший способ. Вода остаётся чистой и никакого запаха.

### ***Из свинины коленного сустава, ножек***

Предлагаю вместо курицы использовать *свинину коленного сустава, ножки*. Предварительно отварить до полуготовности со специями в небольшом количестве воды. Порезать кусочками, шкурку тоже. Набить в пакет вместе с желатином. Готовить хорошо в скороварке.

### ***Рыбный из лосося и зубатки***

Взяла *лосось и зубатку* пополам (*мякоти было 800 г*) и ещё положила *горсть креветок и укропа*. *Посолила-поперчила, нажелатинила* и сунула в пол-литровую коробку из-под молока. Варила минут 45-50.

### ***Из фарша с сушеными помидорами и грибами***

Тут приготовился *фарш* не для ветчинницы, но, думаю, и там будет вкусно.

- *телятина - 1 кг,*
- *сушеные помидоры (масло слить) - 5 шт.*
- *грибы - 0,5 кг замороженных шампиньонов.*

Все вместе засунуть в мясорубку. В готовый фарш добавить пару яиц и немного замороженного зеленого горошка.

Готовить, как обычно.

*Я этим фаршем наполняла Канелони - муж вчера ел и удивлялся, насколько вкусным и сочным получился фарш. Что именно дало такой эффект, грибы или томаты - не знаю, но очень вкусно.*