Субпродукти і вироби з них

Субпродукти— це внутрішні органи (за винятком кишок) і час­тини туші. Вони не входять до складу м'яса. В хімічному складі їх є вода, білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, а також фер­менти, вітаміни і гормони.

За загальною кількістю білкових речовин більшість субпро­дуктів майже не відрізняється від м'яса, а вуха, губи містять навіть більше білків, ніж м'ясо. В складі багатьох субпродуктів є значно більше неповноцінних білків, ніж у м'ясі, через це їхня харчова Цін­ність нижча харчової цінності м'яса. Найбільше повноцінних біл­ків міститься у печінці, нирках, язиці, серці. Ці субпродукти най­цінніші в харчовому відношенні. У вухах, губах, вим'ї, рубці більше сполучнотканинних білків — колагену та еластину.

В язиках, хвостах, головах, вим'ї багато жиру. Крім жирів, до складу субпродуктів входять жироподібні речовини (фосфатиди, холестерин тощо). Жироподібних речовин більше всього в мозку. Жири визначають калорійність субпродуктів.

Дуже багаті на вітаміни печінка та нирки. Взагалі такі суб­продукти, як печінка, язик, мозок, нирки вважаються делікатес­ними. Практично з усіх субпродуктів можна виготовити добрі страви,

*Паштет з печінки.* 1 кг свинячої печінки, 0,5 кг свинячого м'яса, 0,25 кг м'якоті хліба, намоченого у воді, три цибулини, 100 г топленого вершкового масла, 3 яйця, склянка білого вина, мускатний горіх, червоний перець, сіль, сало (все це добре подріб­нюють). Всі компоненти, крім сала, змішують, збивають виделкою і складають у глиняні горнята, на дно яких кладуть шматочки нарізаного сала.

Печуть паштет у духовці або варять на водяній бані герметично закупореним. Паштет, герметичне закритий кришками, про­варений протягом 1,5 год. В окропі, зберігається тривалий час.

*Печінка смажена. І* кг печінки, 2 столові ложки борошна, 6 сто­лових ложок вершкового масла, 3 склянки сметанного соусу з ци­булею, сіль, перець— за смаком.

Підготовлену печінку нарізують тонкими скибками, злегка відбивають, солять, посипають перцем, обкачують у борошні, сма­жать з двох боків на вершковому маслі й ставлять у духовку на 15-—20 хв. Подаючи на стіл, поливають сметанним соусом з цибу­лею, гарнір — картопляне пюре або смажена картопля.

*Печінка шпигована часником.* 1кг печінки, 10 зубків часнику, 5 чайних ложок борошна, 5 столових ложок смальцю\* 20 картоп­лин, 300 г молока, 0,5 кг ріпчастої цибулі, 10 чайних ложок верш­кового масла, перець, сіль за смаком,

З печінки знімають плівку, нарізують широкими тонкими шма­точками, шпигують часником, посипають сіллю і перцем, обкачують у борошні і смажать на смальці до готовності. Одночасно готують картопляне пюре на молоці й підсмажують цибулю для гарніру До печінки як гарнір можна додатково подати помідори й огірки.

Печінку можна шпигувати салом.

*Печінка смажена з цибулею.* 1кг печінки, 4 цибулини, по 4 столові ложки борошна, топленого масла або свинячого жиру

З печінки знімають плівку, вирізають великі судини, обми­вають, нарізують тонкими шматочками, солять, перчать і обка­чують у борошні. Цибулю нарізують тонкими кружальцями.

У розігрітому жирі підсмажують цибулю, потім її знімають, а печінку обсмажують з обох боків протягом 12—15 хв.

Подають на тарілці, прикрашаючи кожний шматочок печінки підсмаженою цибулею. Кращий гарнір — смажена картопля.

*Нирки тушковані.* 600 г нирок, 2 морквини, 1 корінь петрушки, 5 картоплин, 3 цибулини, 2 столові ложки смальцю або вершко­вого масла, 1 склянка сметани, 2 столові ложки томату-пюре, 1,5 склянки бульйону, сіль, перець за смаком, зелень.

Підготовлені нирки нарізають тонкими шматочками, солять, посипають борошном, обсмажують на смальці або вершковому маслі, кладуть у каструлю, заливають бульйоном, додають сметану, томат-пюре, перець і тушкують до напівготовності. Потім кладуть дрібно нарізані та підсмажені моркву, петрушку, цибулю, а та­кож картоплю й тушкують до повної готовності.

*Нирки скажені.* 600 г нирок, 3 цибулини, 2 столові ложки смаль­цю або вершкового масла, сіль, перець за смаком.

Підготовлені нирки нарізають скибками завтовшки 0,5 см, посипають перцем і сіллю, смажать на смальці або вершковому маслі, посипають цибулею, підсмаженою на вершковому маслі.

*Язик відварений.* 600 г язика (яловичого, свинячого або теля­чого), півморквини, половина кореня петрушки, півцибулини, 2 столові ложки вершкового масла, сіль, перець за смаком, лав­рове листя.

Язик промивають, заливають холодною водою, солять і варять при слабкому кипінні. Потім його кладуть у холодну воду і коли охолоне, знімають оболонку. Язик нарізають шматочками (ніж треба тримати під гострим кутом), кладуть на мілку тарілку і поливають вершковим маслом. :

*Язик смажений.* 600 г язика, по півморквини та петрушки, півцибулини, 1 яйце, 1 склянка сухарів, 2 столові ложки вершко­вого масла для смаження, і кг картоплі, 3 столові ложки вершкового масла для поливання і приготування гарніру, сіль, перець за смаком, лаврове листя.

Промитий язик варять з морквою, петрушкою, лавровим .лис\* тям, перцем, сіллю до готовності, опускають у холодну воду, швидко знімають оболонку, нарізають порційними шматками, злегка об­качують у пшеничному борошні, змочують збитим яйцем, обка­чують у сухарях і смажать на добре розігрітому вершковому маслі.

*Язик заливний. І* кг язика, корінь петрушки, 1 цибулина, 1 яйце, 1 огірок, 201-25 г желатину, 2,6—3 склянки бульйону, сіль, перець за смаком, лаврове листя, зелень.

Підготовлений язик варять до готовності, додавши сіль, перець-горошок, лаврове листя, обчищені й нарізані корінь петрушки та ріпчасту цибулю. Виймають і кладуть на кілька хвилин у холодну воду, одразу ж знімають оболонку, охолоджують, нарізують тон­кими порційними шматками, кладуть на блюдо, прикрашають кру­жальцями звареного яйця, свіжого або консервованого огірка, зе­ленню петрушки. Щоб закріпити ці оздоблення, їх попередньо з ложки заливають Желе. Після того як желе застигне, шматки язика заливають у 2—3 прийоми рівним шаром желе.

Желе готують з процідженого бульйону, в якому варився язик, додавши до нього набухлий у перевареній воді желатин.

*Мозок смажений.* І мозок, 1 столова ложка борошна, 1/2 ли­мона та 2 столові ложки Масла.

Мозок замочують у холодній воді на 30—40 хв., очищають від плівки, кладуть у каструлю, заливають холодною водою так, щоб він був повністю покритий, додають 1—2 столові ложки оцту, сіль, 2—3 лаврових листки та 5—6 горошинок перцю або шматочок стручкового перцю. Коли вода закипить, вогонь зменшують і про­довжують варити ще 25—30 хв. Мозок виймають з відвару і дають трохи обсохнути; Після чого кожну половинку мозку розрізають на дві частини, посипають сіллю, меленим перцем, обкачують в борошні й обсмажують з усіх боків у маслі на розігрітій сковороді.

Готовий мозок кладуть на блюдо, поливають маслом та лимон­ним соком, посипають зеленою петрушкою або кропом. На гарнір можна подати смажену картоплю або Картопляне пюре, а також горошок, стручки квасолі, моркву та ін.

*Мозок відварений.* 700 г мозку, півморквини, петрушки, пів­цибулини, 1 столову ложку 9%-ного оцту, 2 столові ложки вершко­вого масла, 1 столова ложкам сухарів, сіль, перець за смаком, лав­ровий лист. Підготовлений мозок кладуть у холодну воду, підкислену оцтом, доводять до кипіння б варять на слабкому вогні 25—30 хв. з до­даванням обчищених і нарізаних морквин, петрушки й цибулі, а також солі, перцю та лаврового листя.

Перед подаванням на стіл його розділяють на скибочки й по­ливають вершковим маслом з підсмаженими сухарями.

*Вим'я (серце) смажені а овочами.* 1 кг вим'я (серця), 300 г морк­ви, 500 — картоплі, 90 — сухого зеленого горошку, 50 —жиру, 50 г вершкового масла, 1,5 склянки молока, 60 г моркви, кілька корінців петрушки, селери, 20 г ріпчастої цибулі, 2 лаврових лист­ки, 3 горошини перцю, 2 столові ложки оцту, 50 г борошна, 70 — сухарів, 30 г кропу або 60 г зеленої петрушки, сіль, цукор і мелений перець за смаком.

Вим'я добре миють, заливають холодною водою, вливають трош­ки оцту і ставлять варити. Через ЗО—40 хв. у бульйон кладуть по­чищені корінці, ріпчасту цибулю, лаврове листя, запашний перець-горошок, сіль і при слабкому кипінні варять до готовності.

Сухий зелений горошок промивають і відварюють в киплячій солоній воді. Картоплю нарізують маленькими кубиками і ставлять варити. Моркву очищають, також нарізують маленькими куби­ками, трохи обсмажують, заливають невеликою кількістю води й тушкують. До майже готової моркви вливають молоко і, коли воно закипить, додають трохи підсмажене борошно. Овочі добре перевішують, додають відварені майже до готовності картоплю і зелений горошок і все тушкують до готовності. Зварені овочі за­правляють за смаком сіллю та цукром.

Відварене охолоджене вим'я нарізують скибочками, трохи під­солюють, посипають меленим перцем, змочують у розбавленому теплою водою борошні, обкачують у сухарях і добре обсмажують з обох боків.

Серце готують так, як і вим'я: розрізаюсь, промивають, вимо­чують 1—2 год. у холодній воді, а потім відварюють, обкачують у сухарях і підсмажують.

*Гуляш з яловичого серця та вим'я.* 500 г яловичого серця або вим'я, по 1 столовій ложці борошна, масла і томат-пюре, 1 цибу­лина.

Серце або вим'я миють, нарізають кубиками масою 30—40 г і знову промивають, посипають перцем, сіллю і обсмажують на сковороді *в* розігрітим маслом і дрібно нарізаною цибулею/Після цього посипають борошном і смажать ще кілька хвилин. Підсмажені шматочки складають в каструлю, заливають гарячою водою так, щоб вона їх покрила, кладуть томат-пюре, лаврове листя, накри­вають каструлю кришкою і тушкують 1,5—2 год. На гарнір подають смажену або відварену картоплю.

*Серце тушковане з овочами.* 1 кг серця, 1 кг картоплі, 2 морк­вини, 1 корінець петрушки, 3 склянки червоного соусу, 1 склянка сметани, сіль, перець за смаком.

Промите яловиче або свиняче серце вимочують у холодній воді протягом 2—3 год., промивають, заливають киплячою водою, варять на слабкому вогні до м'якості (3—4 год. яловиче серце і 2—2,5 год. свиняче), охолоджують у холодній воді 20—25 хв., Нарі­зують впоперек на невеликі тонкі шматки, кладуть у сотейник або каструлю, заливають гарячим червоним соусом, додаючи нарізані картоплю, моркву, петрушку та ріпчасту цибулю, лаврове листя, перець-горошок і тушкують до готовності овочів. Одночасно з червоним соусом можна додати сметану.

*Лівер у соусі.* 1 кг ліверу, 120 г сала, 2 цибулини, 2 столові ложки пшеничного борошна, 2 склянки бульйону або води, 4 столові ложки томату-пюре, 4 столові ложки сметани, сіль та перець за смаком.

Лівер (серце, легені, горло) промивають, нарізують на шматки, пропускають через м'ясорубку, обсмажують разом з дрібно, нарі­заним салом, додають пасероване пшеничне борошно (розбавлене бульйоном або водою), пасерований з жиром томат-пюре, сіль, перець, все перемішують і тушкують. Наприкінці тушкування дода­ють сметану. На гарнір краще подати відварену картоплю.

*Гуляш із легенів.* 500 г легенів, 1 цибулина, 1 столова ложка томату-пюре, борошно та масло по 1 столовій ложці.

Легені добре промивають, кладуть у гарячу воду, варять на слабкому вогні 1,5—2 год. Потім нарізують кубиками масою 30-40 г, посипають перцем, сіллю, обсмажують на сковороді з ро­зігрітим маслом, посипають борошном, додають дрібно посічену цибулю і смажать ще кілька хвилин. Обсмажені легені складають у каструлю, доливають 2—2,5 склянки бульйону, одержаного при варінні легенів, томат-пюре, лаврове листя, накривають кришкою і варять 10—15 хв. Цей гуляш добре подавати з відвареною або смаженою картоплею.

*Голови свинячі, телячі або баранячі смажені в жирі.* 1 кг м'якоті з голови, 60 г моркви, кілька корінців петрушки та селери, 30 г ріп­частої цибулі, 300 г жиру, 1,5 кг картоплі, 30 г вершкового мас­ла, 1,5 яйця, 30 г борошна, 180 г білого хліба, 2 лаврових листки, 3 горошини запашного перцю, 1 столова ложка оцту, 30 г кропу або 50 г зеленої петрушки, сіль і мелений чорний перець за смаком.

З очищених голів знімають м'якоть і заливають на 8—12 год. холодною водою, міняючи її 2—3 рази. Якщо залишилися обпалені місця або шерсть, дочищають. Після цього її промивають, кладуть у каструлю і заливають водою. Воду доводять до кипіння, знімають накип, кладуть обчищені корінці, ріпчасту цибулю, лав­рове листя, запашний перець-горошок і вливають трохи оцту. По­тім зменшують вогонь і варять при слабкому кипінні до готовності. Зварене м'ясо охолоджують, розрізають на порції, посипають сіллю і меленим перцем, обвалюють в борошні, змочують у яйці, зміша­ному з водою, і обкачують у сухарях з білого хліба. Обсмажують шматочки м'яса в киплячому жирі до темно-золотистого кольору. Подають з картоплею або овочами.

*Голова яловича тушкована.* 2 кг м'яса з голови, 2 морквини, 2 цибулини, 1 столова ложка томату-пюре 2 столові ложки смальцю або іншого жиру, 1,5 склянки бульйону, звареного з кісток, 0,5 склян­ки сметани, сіль, перець за смаком.

З яловичої голови знімають шкуру, обрубують губи, які потім обсмалюють. З промитої голови вирізують язик, надрубують лобну частину черепа й обережно виймають мозок, а потім розрубують голову на окремі частини і добре промивають. Підготовлену голову варять, додавши сіль і перець до повної готовності.

Зварене м'ясо нарізають на шматки по 30—40 г, підсмажують на смальці або іншому жирі, кладуть у сотейник або каструлю, змішують з підсмаженими морквою, петрушкою, цибулею, залива­ють бульйоном, додають пасерований томат-пюре, сметану й туш­кують 25—30 хв.

Тушковану голову подають на стіл з вареною або смаженою картоплею.

*Свинячі голови копчені.* Голови розділяють на дві половини, Перед цим їх старанно оглядають і знімають щетину. При роз­рубуванні відокремлюють мозок та язик.

Промиті голови солять сухим,, мокрим або змішаним способом, обов'язково шприцюючи їх розсолом. Витримують протягом 7— 10 діб.

Посолені голови промивають і коптять при температурі 30—35 °С протягом 1—2 діб. Копчені голови охолоджують і підсу­шують.

*Щоковина свиняча копчена й копчено-варена.* З щоковини ви­даляють бахрому, великі лімфатичні вузли та кров'яні згустки. Засолюють її змішаним способом. Спочатку натирають сухою сіллю і витримують 1 добу, а потім заливають розсолом і витримують З—4 доби. Солону щоковину вимочують 2 год. і промивають у теп­лій воді, потім коптять або варять.

При виготовленні сирокопченої; щоковини її коптять протягом З діб при температурі 18—20 °С або 2 діб при температурі 30—35 °С.

Щоб одержати копчено-варену щоковину її коптять протягом 3—6 год. при температурі 30—35 °С, потім варять 50—55 хв. у воді при температурі 80—85 °С. Температура всередині готового про­дукту повинна бути 72 °С. Після варіння її охолоджують.

*Відварений рубець.* 1 кг рубця, 1 морквина, 1 цибулина, 1 ко­рінець петрушки, сіль, перець, лаврове листя.

Свіжий, добре вимитий рубець ошпарюють окропом, очищають ножем і знову промивають у холодній воді. Підготовлений рубець нарізають на великі квадрати або змотують в рулет і перев'язують шпагатом або нитками, кладуть у каструлю, заливають холод­ною водою, додають сіль, перець, лаврове листя, корінці й варять 4—5 год.

Зварений рубець нарізують у вигляді локшини і заправляють білим соусом, який готують на бульйоні, одержаному при варінні рубця. До білого соусу можна додати томат-пюре.

Зварений рубець можна подавати також холодним, нарізуючи тонкими шматочками. Окремо подають хрін з оцтом, огірки, салат а помідорів або капусти.

*Рубець по-віденськи.* 1 кг рубця, 1 морквина, 1 цибулина, 1 корінець петрушки, борошно, томат-пюре, сіль, цукор, лавровий лист, перець.

Рубець вивертають внутрішньою частиною назовні, добре промивають і заливають на 6—8 год. холодною водою, яку 3—4 рази міняють, щоразу його промиваючи. Вимочений рубець ошпарюють окропом, знімають внутрішню плівку, промивають, заливають холодною водою і ставлять варити. Через 40—60 хв. у бульйон кла­дуть корінці, ріпчасту цибулю, лаврове листя, запашний перець? горошок та сіль. При слабкому кипінні рубець варять до готовності. Зварений і охолоджений рубець нарізують у вигляді локшини і злегка обсмажують на розжареній глибокій сковороді з жиром. До нього додають смажену цибулю, борошно, томат-пюре і все тушку­ють, перемішуючи. Потім доливають бульйон, добре розмішують, кип’ятять 8—10 хв. і заправляють за смаком сіллю, цукром і меленим перцем. Готовий рубець краще подавати з смаженою кар­топлею.

*Завиванець з рубця.* 1кг рубця, по 1 корінцю моркви та пет­рушки, 1 цибулина, 1 головка часнику, перець за смаком, зелень.

Підготовлені рубці варять 3,5—4 год. до готовності, охоло­джують і нарізають на широкі шматки. Потім їх посипають перцем, січеним часником і зеленою петрушкою, згортають рулетам, обв'я­зують нитками, кладуть у бульйон і варять 25—30 хв. З готового руб­ця знімають нитки і нарізають його впоперек на шматки. Подають на стіл з відвареною картоплею. Його можна подати як холодну закуску з вінегретом, огірками та помідорами.

*Рагу із яловичих хвостів.* 1кг хвостів, 600 г картоплі, по 160 г брукви та моркви, 100 — ріпчастої цибулі, 40—сухого зеленого горошку,60 — жиру, 40—60 — томату-пасти, 20 г борошна, 2 лав­рових листки, 2—3 горошини запашного перцю, 20 г кропу, 40 г зеленої петрушки. Сіль та мелений перець кладуть за смаком.

Яловичі хвости заливають на 6—8 год. холодною водою, міняючи П 3—4 рази, Потім хвости добре миють, рубають впоперек, обсу­шують і обсмажують з усіх боків на розігрітій сковороді з жиром, обсипають борошном і 5—10 хв. смажать, перемішуючи в ду­ховій шафі, потім перекладають у каструлю. На звільнену сково­роду кладуть томат-пюре, злегка просмажують, перемішуючи, додають воду або бульйон і кип'ятять. Одержаним соусом заливають хвости і ставлять на слабкий вогонь тушкувати. Через 40—60 хв. обсмажують на жирі нарізану скибочками або кубиками ріпчасту цибулю, моркву, брукву і кладуть до хвостів разом з перцем та лавровим листям. Через 20—30 хв. нарізану кубиками або скибоч­ками картоплю також обсмажують у жирі і додають до хвостів. Туш­кують рагу до готовності. Перед подаванням на стіл рагу заправ­ляють звареним зеленим горошком, сіллю, меленим перцем і, за ба­жанням, розтертим часником.

*Ніжки телячі або свинячі з білим соусом і яйцем.* 1 кг ніжок, 180 г рису, 30 — вершкового масла, 50 —- ріпчастої цибулі, 30 г корінців (моркви, петрушки, селери), 1 столова ложка оцту, один лавровий лист, 2 горошини запашного перцю. Для соусу беруть 1—1,5-склянки бульйону, 20 г борошна, 20 г вершкового масла, 7$ лимона або 1 г лимонної кислоти, 1 яйце (жовток), 1/4 склянки вершків. Сіль додають за смаком.

Ніжки ошпарюють, відокремлюють шерсть і ратиці, натираюсь борошном і обсмалюють. Потім розрізають м'якоть між ратицями, вивертають її, зрізують, а кістки опускають у холодну воду на 4—6 год. З вимочених ніжок зішкрібають закопчені місця, вими­вають їх, заливають холодною водою або готовим бульйоном, кла­дуть моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, лаврове листя, запаш­ний перець-горошок, трохи стокового оцту і варять до готовності. Перед подаванням на стіл, готові ніжки розкладають на тарілки, поливають соусом. На гарнір можна використати відварений рис, локшину, картоплю або картопляне пюре.

*Холодець із свинячих ніжок.* 1,5 кг свинячих ніжок, 6 морквин, 5 корінців петрушки, 6 цибулин, 2 г часнику, лаврове листя і перець додають за смаком.

Добре очищені і вимиті свинячі ніжки розрубують на дрібні шматки, заливають холодною водою і варять 2,5—3 год. Після цього додають моркву, петрушку, цибулю, лаврове листя, доводять до готовності і проціджують через сито. Проціджений відвар за­правляють сіллю, подрібненими перцем і часником. М'ясо відокрем­люють від кісток, нарізають його дрібними шматочками, змішують з відваром, доводять до кипіння, розливають у форми або листи і ставлять у прохолодне місце для застигання.

*Холодець із яловичих ніг і губ.* 1 кг м'яса, по 1—2 морквини, цибулини, петрушку, лаврове листя, перець.

Яловичі ноги і губи смалять, розрізають на шматки, кістки розрубують, вимочують у холодній воді протягом 3—4 год., миють за допомогою щітки Холодною водою, кладуть у каструлю і зали­вають холодною водою вище рівня м'яса приблизно на 8—10 см. Каструлю накривають кришкою і варять на слабкому вогні 6— 7 год., поки м'ясо буде легко відокремлюватися від кісток. Після ва­ріння з поверхні збирають жир, перець і лаврове листя, відокрем­люють м'якоть від кісток, січуть його або перепускають через м'ясорубку і змішують з процідженим бульйоном. Після цього розмішують, додають за смаком сіль і розливають у форми. При розливанні у холодець можна додати нарізані кружальцями варені яйця. В цьому випадку в форму заливають холодцю на одну трети­ну, охолоджують, кладуть яйця, заливають другу третину, охо­лоджують, кладуть яйця і т. д.

*Ліверна ковбаса.* 0,5 кг печінки, 1,5 кг жирної свинини, 2 цибу­лини, 2—3 гвоздики, 2 лаврових листки, сіль, чорний перець за смаком.

Печінку варять у воді з цибулею, спеціями та сіллю. Потім її разом з м'ясом нарізають на дрібні шматочки, додають сіль, чорний перець, добре перемішують. Цією начинкою начиняють свинячі кишки, обидва кінці кишки зав'язують шпагатом, потім легенько проколюють в кількох місцях голкою і опускають варити в ту саму воду, в якій варили печінку. Коли кишка стала м'якою, її виймають з води, ^витирають чистою ганчіркою і вішають у провітрюваному місці.

*Ліверна ковбаса по-голландськи. 2* кг яловичини або свиня­чої печінки, 1 кг внутрішнього жиру, 1 — м'якоті свинячих голів, 1 кг шлунку (яловичого або свинячого), 100 г солі, ЗО —чорного перцю, 10 г коріандру, 1 мускатний горіх, 5 г майорану

Печінку бланширують 20—30 хв., а м'якоть свинячих толів і шлунок варять, потім все пропускають через м'ясорубку з дріб­ною решіткою. Фарш добре перемішують з прянощами і начиняють товсті свинячі кишки. Витримують 45 хв. при температурі не вище 80 °С.

*Кров'яні ковбаси.* Технологія приготування всіх кров'яних ковбас подібна. Головна частина цих ковбас — рідка кров, яку збирають під час забою тварин. Щоб кров зберегти чистою й рід­кою декілька діб, її треба помішувати вінчиком, на якому зберуться фібринові волокна. У прохолодному приміщенні кров краще збері­гатиметься, якщо її підсолити. Перед тим як додавати кров у фарш, її потрібно процідити через сито або тканину.

Щоб дізнатися, чи кров під час зберігання не зіпсувалася, по­трібно налити її трохи на долоню, добре розтерти і якщо кров черво­на й не зсідається швидко, значить придатна для використання, а коли темна, і зсідається, не придатна.

До фаршу кров'яних ковбас можна додавати різні обрізки свинячого м'яса, серце, легені, шкуру з сала, сало. Гречану, ячну або перлову крупу, переміщуючи, промивають 2—3 рази в холод­ній воді, засипають в каструлю з киплячою водою у співвідношенні для гречаної— 1:1,5; для ячної і перлової — 1:2,5, додають сало або/смалець і варять у печі чи духовці. Варять також серце й легені. Сало та кров додають сирими.

Крупу, кров, обрізки м'яса, сала тощо перемішують і начиняють кишки. Ковбаси варять у воді з годину або запікають в печі на деках.

Кров'яні ковбаси дуже смачні. Споживати їх краще гарячими. В холодну пору вони довго зберігаються, особливо коли їх скла­сти у полив'яний посуд та залити гарячим смальцем.

*Ковбаса кров’яна варена.* Грудинка свиняча —30 %, хрящі, шкурки, вуха, м'ясо з свинячих голів та інші подібні продукти у ва­реному вигляді — 35, кров сира — 35 %. Спеції (з розрахунку на 10 кг сировини) – сіль 220 г, цукор—20, перець чорний меле­ний—10, гвоздика і кориця мелені по 4 г.

*Ковбаса кров'яна копчена.* Яловичина бланширована 15 %, свинина напівжирна бланширована 15, сало бокове бланшироване 10, серце солоне варене 15, варені сполучна тканина, хрящі, шкура свиняча 15, кров варена 30 %, сіль —250 г, 20 г цукру, перець чорний мелений — 20, перець запашний мелений або кардамон — 2, гвоздика і кориця мелені по 4 г.

*Ковбаса кров'яна селянська.* Жир свинячий топлений – 5 %, варені сполучна тканина, хрящі, шкурка свиняча —35, кров си­ра — 35, крупа ячна або перлова — 25 %, сіль — 200 г, перець чорний мелений — 7, гвоздика мелена —5, кориця мелена — 3, цибу­ля ріпчаста подрібнена — 200 г.

*Ковбаса кров'яна калорійна.* М'ясо з свинячих голів 35 %, різні субпродукти, варені сполучна тканина, хрящі, шкурка сви­няча — 25 %, кров сира —35, борошно або крохмаль 5 %, сіль — 200 г, перець чорний мелений — 10, гвоздика мелена — 2,5, кори­ця мелена — 5, часник подрібнений — 15 г.

*Ковбаса столова кров'яна.* М'ясо свинячих голів варене — 15 %, варені сполучна тканина, хрящі, різні субпродукти (крім м'яса з голів), шкурка свиняча —30, кров сира —30, борошно або крохмаль —5, варена ячна або перлова крупа —20 %, сіль — 200 г, цукор — 12, гвоздика мелена — 1, кориця мелена — 2, час­ник— 15 г.

*Ковбаса кров'яна білкова варена.* Кров — 20 %, свинина жир­на—25, м'ясо з голів яловичих—15, м'ясо з голів свинячих—15, жир свинячий —5, сполучна тканина та хрящі— 15, борошно або крохмаль—5 %, сіль — 250 г, цукор — 15, перець чорний ме­лений—15, перець запашний мелений—10, горіх мускатний —5, часник подрібнений—40 г.

*Ковбаса кров'яна київська.* Щоковина свиняча —24 %, сало бокове— 17, кров —39, жир свинячий—10, сполучна тканина та хрящі — 10 %, сіль — 200 г, кориця мелена — 5, цибуля ріпчаста —200 г

***Використана література***

1. Ковальов М.І., Сальникова Л.К.. Технологія приготування їжі. М.: Економіка, 1988.
2. Тимощук І.І.. Переробка продуктів тваринництва в домашніх умовах. – К.: Урожай, 1987. – 136 с.
3. Хлебников В.И. Кулинарно-колбасные изделия, консервы и полуфабрикаты из мяса и птицы. – М.: Пищ. Пром-сть, 1973. – 88с.