

**Заготавливаем птицу, мясо,
рыбу. Копчение,
консервирование, вяление,
приготовление колбас**

С этой книгой вы сможете самостоятельно в домашних условиях приготовить из мяса, птицы и рыбы аппетитные деликатесы. Здесь подробно и понятно описаны: правила выбора сырья и специй, технологии вяления, горячего и холодного копчения, способы консервирования мяса и рыбы, инструменты и приспособления для копчения, вяления, консервирования и приготовления колбас.

В книге вы найдете десятки рецептов вкусных консервов, аппетитных копченостей и ароматных колбас на любой вкус. Также здесь приведены секреты опытных кулинаров и советы по хранению мясных и рыбных заготовок. Копченый рыбный рулет, консервы из курицы с яблоками, индейка в желе, копченый лосось с лимоном, свиная тушенка, бычки в томате, бастурма, колбаса варено-копченая, салями, колбаса с тмином, колбаски «охотничьи», литовская домашняя колбаса...



ЗАГОТАВЛИВАЕМ ПТИЦУ · МЯСО · РЫБУ



КОПЧЕНИЕ, КОНСЕРВИРОВАНИЕ, ВЯЛЕНИЕ,
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС



- Советы по выбору продуктов и специй
- Детальное описание процесса приготовления
- Рекомендации по хранению мясных и рыбных заготовок
- Секреты опытных кулинаров



КУЛИНАРИЯ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

ЗАГОТАВЛИВАЕМ ПТИЦУ·МЯСО·РЫБУ



КОПЧЕНИЕ, КОНСЕРВИРОВАНИЕ, ВЯЛЕНИЕ,
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

ХАРЬКОВ  КЛУБ
2017  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
2016

ISBN 978-617-12-3218-1 (epub)

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Электронная версия создана по изданию:



УДК 641.4
ББК 36.9
З-14

Дизайнер обложки *Александр Шукалович*

ISBN 978-617-12-3131-3

© DepositPhotos.com / Sielan, scis65, sander.groffen@gmail.com, simpllesseller.gmail.com, nata-lunataD, magone, Counterfeit,
обложка, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

Введение

Копченое мясо и рыба, вяленые и жареные колбасы, аппетитные рыбные и мясные консервы считаются изысканными деликатесами. На покупку любимых сосисок, копченой рыбки к картошечке, ароматной колбасы или шпрот мы не жалеем денег. Однако многие даже не догадываются, что всю эту вкуснятину нетрудно приготовить дома самому, при этом учитывая личные предпочтения и пристрастия. Тема заготовки мяса и рыбы является актуальной и для тех, у кого есть собственное подсобное хозяйство, а также для заядлых рыбаков. Надеемся, что приведенные в книге рецепты и рекомендации помогут вам запастись впрок разные виды мяса и рыбы, приготовить вкусные и полезные лакомства для близких, а гостей удивить бастурмой, балыками и колбасами собственного производства. Важно помнить, что главное условие успешной заготовки продуктов — высокое качество исходного сырья и соблюдение всех тонкостей технологии и санитарных норм. Ботулизм — чрезвычайно опасная болезнь, и вряд ли найдется желающий рисковать здоровьем из-за того, что сэкономил на свежем мясе или не помыл лишний раз разделочную доску. Поэтому будьте внимательны и отнеситесь к делу ответственно. Тогда совсем скоро вы сможете наслаждаться эксклюзивными блюдами, которые украсят и повседневный, и праздничный стол.

Выбор мяса, сала, птицы и рыбы для копчения, вяления и консервации

Все знают, что вкусное блюдо можно приготовить только из качественных ингредиентов. А мясо, птица и рыба — это отдельная категория продуктов, к выбору которых нужно относиться особенно внимательно. Очень тщательно и даже придирчиво следует выбирать сырье, которое будет использоваться для создания заготовок: копченостей, солений или консервов. Ведь ошибка может стоить дорого: в СМИ время от времени встречаются сообщения об отравлениях различными недоброкачественными продуктами. Поэтому чтобы колбаса, вяленая рыба или консервы из птицы, приготовленные из несвежего сырья или с нарушением производственного цикла, из деликатеса не превратились в настоящее бактериологическое оружие, обращайтесь особое внимание на качество исходных продуктов.

Выбор мяса для заготовок

При выборе мяса следует оценивать по нескольким критериям: цвету и внешнему виду поверхности и среза, влажности, запаху и консистенции. *Цвет мяса* зависит от вида животного, его возраста, пола, условий убоя, холодильной обработки и условий хранения. Говядина обычно имеет красный цвет различных оттенков: мясо волов — красное, коров — ярко-красное, бугаев — темно-красное с синевой, телятина — розовая, мясо молодых бычков — бледно-красного оттенка.

Цвет свежего качественного мяса поросят и молодых свиней — бледно-розовый, старых свиней — красный, а хряков — насыщенный красный.

Свежая баранина должна быть кирпично-красного цвета. Густота и насыщенность оттенка зависит от возраста и упитанности животного. У молодых и жирных особей мясо немного светлее. Мясо взрослой козы тоже кирпично-красного оттенка, на открытом воздухе оно быстро темнеет. У молодых животных оно светлое, розовое.

В зависимости от условий хранения и температурного режима цвет мяса также меняется. Сначала мясо приобретает ярко-красный, а при длительном хранении — коричневатый оттенок.

Запах мяса определяют при комнатной температуре сначала в поверхностном слое, а затем, после надреза ножом, — в глубинных слоях. Важно обращать внимание на запах мышечной ткани, прилегающей к кости, поскольку именно в этом месте она начинает портиться в первую очередь. При оценке запаха следует помнить, что у взрослых животных он будет сильнее и насыщеннее, чем у молодых. Мясо, долго хранившееся в холодильнике, приобретает специфический «старый» запах, а если температурный режим был нарушен, то может появиться оттенок гнили (при разложении белка), кислоты (из-за развития бактерий), горечи (при окислении жира). Мороженое мясо не должно иметь запаха вообще, а при оттаивании может появляться только аромат, характерный для мяса данного вида с небольшим оттенком сырости.

Свежая говядина обладает очень слабым специфическим ароматом. У свинины запаха быть практически не должно, а у мяса барана

наблюдается легкий оттенок аммиака. Мясо бугаев и хряков при неправильном забое может обрести специфический неприятный «душок». У мяса бугаев он исчезает при хранении, а у хряков — только при посоле.

Консистенция мяса определяется при комнатной температуре легким надавливанием пальцем. Если оно свежее, то выемка, образовавшаяся от надавливания, быстро исчезнет, а если оно уже «полежало», выемка может оставаться заметной в течение минуты и более.

Определить свежесть охлажденного и замороженного мяса несколько сложнее, чем свежего. При выборе сырья для копчения и консервирования, если оно хранилось в морозильной камере, следует обращать внимание на ряд важных моментов.

Охлажденное мясо хорошего качества остается эластичным и упругим, сделанная пальцем ямка быстро исчезает. Поверхность куска сухая, покрыта тонкой корочкой розового или красноватого цвета. На разрезе мясо влажное, но не липкое, а при надавливании из волокон выделяется прозрачный сок. Некачественное охлажденное мясо темнее, может иметь сероватый оттенок. На ощупь оно липкое, слизистое; жир — липкий, неблестящий; сухожилия — рыхлые, не упругие, желтоватого или сероватого цвета.

Мороженое мясо должно быть твердым и при постукивании твердым предметом издавать звонкий звук. Поверхность куска мяса красная с легким белым или серым налетом из кристалликов льда. У повторно замороженного мяса поверхность ярко-красная. Если замороженное мясо качественное, то при прикосновении к его поверхности пальцем или горячим ножом останется красный след. Если мясо уже хотя бы раз оттаяло и было заморожено повторно, цвет куска не изменится.

Качество замороженного мяса можно определить и по состоянию жира. У говядины он имеет цвет от светло-кремового до шафранно-желтого, не обладает запахом и крошится при разминании. У баранины жир плотный, белого цвета; у свинины — белый или розоватый, мягкий и эластичный. При повторном замораживании животный жир приобретает красноватый оттенок, а иногда и специфический «старый» запах.

Замороженное мясо должно быть без запаха! Легкий своеобразный мясной аромат должен появляться только после оттаивания. Если дело обстоит иначе — мясо некачественное. Более того, случается, что на

вид кусок идеальный, а в глубине, особенно возле кости, уже начался процесс разложения. Так что при выборе рекомендуется проткнуть выбранный кусок мяса ножом как можно глубже и понюхать кончик ножа. Если на нем ощущается странный или неприятный запах, приобретать этот кусок не следует.

Для заготовок желательно использовать самое свежее мясо, но в крайнем случае можно взять и замороженное высокого качества. Чтобы сохранить его свойства, нужно знать правила разморозки. Не рекомендуется размораживать мясо в воде, запрещается подогреть и даже класть в теплое место, поскольку качество продукта после этого резко ухудшится. Лучше всего поступить следующим образом: кусок замороженного мяса обмыть, положить в кастрюлю или таз, накрыть и оставить так на 2—3 часа, чтобы оно медленно оттаивало. Иногда на рынке продавцы выдают размороженное мясо за свежее. Распознать обман довольно легко: размороженное мясо все время сочится жидкостью, сок не прозрачный, а красного или даже вишневого цвета, консистенция тестоподобная, и при надавливании пальцем ямка не исчезает, так как после размораживания мясо полностью теряет упругость.

Перед тем как выбирать мясо для той или иной заготовки, так же следует определиться, какой именно деликатес будет готовиться, и соответственно взять необходимую часть мясной туши, поскольку плотность, жирность и жесткость мяса в разных частях туши разные. Для этого предлагаем познакомиться со стандартной схемой разделки говяжьей, свиной и бараньей полутуш (рис. 1—4).

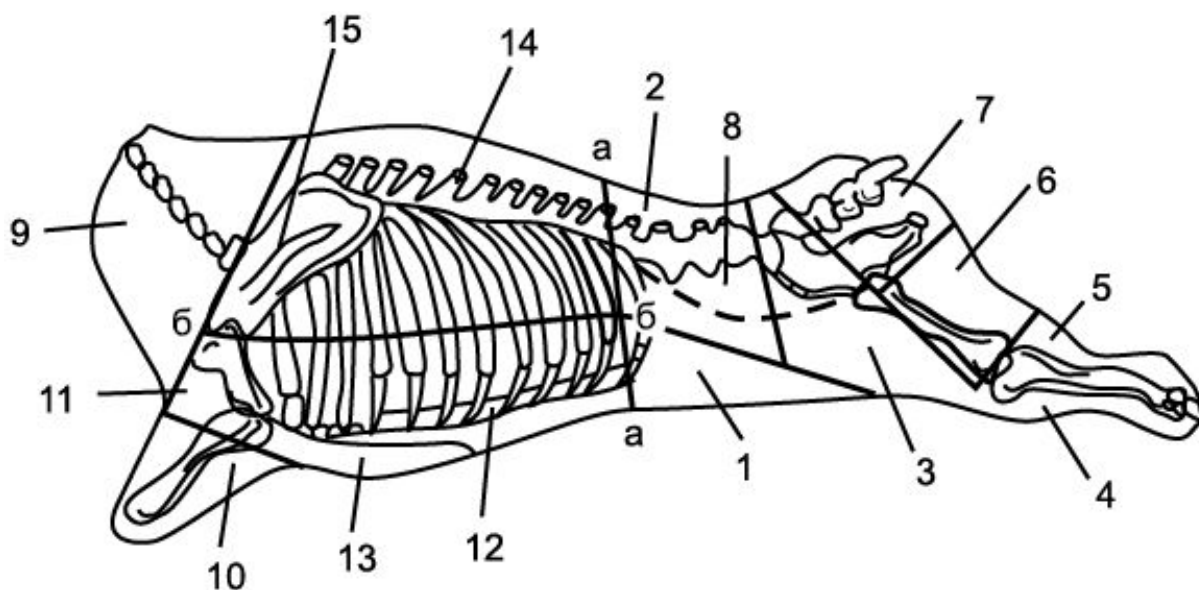


Рис. 1. Схема разрубки говяжьей полутуши:

1 — пашина; 2 — филейная часть; 3 — оковалок с щупом; 4 — голяшка; 5 — подбедерок; 6 — огузок; 7 — кострец; 8 — вырезка (обозначена пунктиром); 9 — шейная часть; 10 — рулька с голяшкой; 11 — лопатка; 12 — грудинка; 13 — челышко; 14 — толстый и тонкий край; 15 — подплечный край

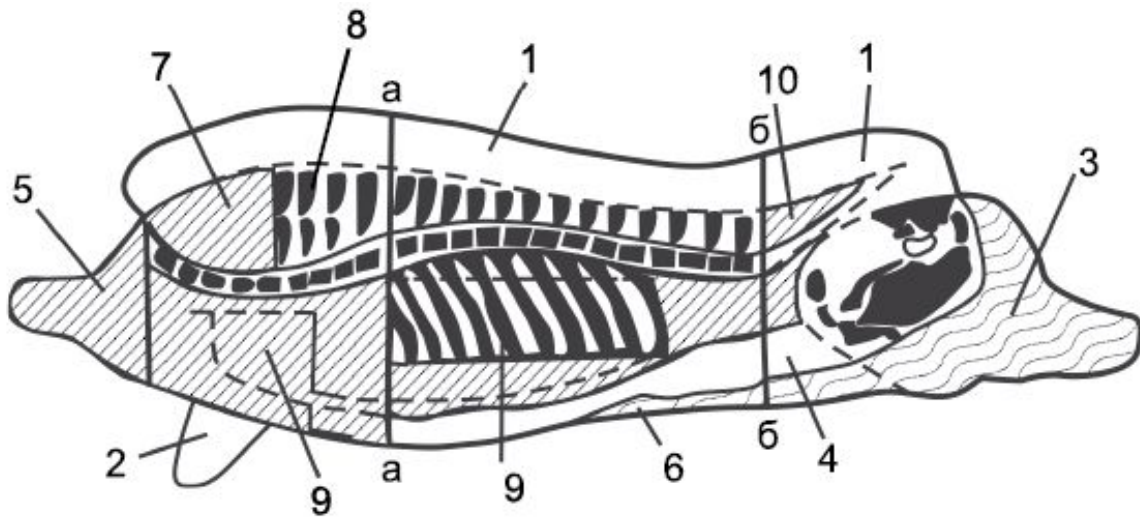


Рис. 2. Схема разрубки свиной полутуши со значительным отложением сала:
 1 — шпик; 2 — лопатка; 3 — окорок; 4 — пашина; 5 — щечки; 6 — сосковая часть; 7 —
 шейка; 8 — корейка; 9 — ребрышки; 10 — хвостовые позвонки

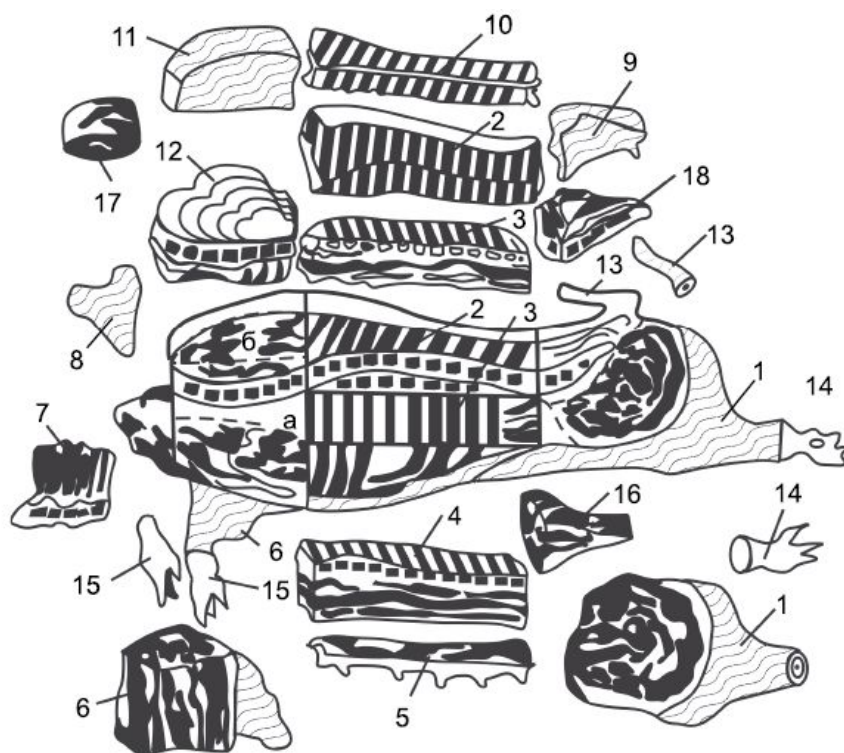


Рис. 3. Схема разделки свиной полутуши с незначительным отложением жира для посола и копчения:

1 — окорок; 2 — корейка; 3, 4 — грудинка; 5 — сосковая часть; 6 — лопатка; 7 — ребрышки; 8 — щечки; 9, 11 — шпик; 10 — позвонки; 12 — шейка; 13 — хвост; 14 — задние ножки; 15 — передние ножки; 16 — пашина; 17 — прирезь мяса с оставшейся в ней частью лопаточной кости и хрящом; 18 — хвостовые позвонки с прирезами мяса

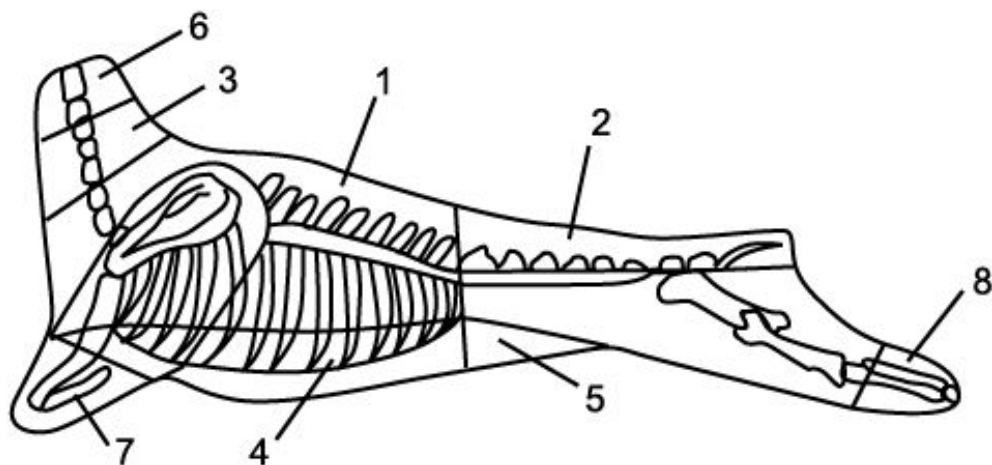


Рис. 4. Схема разрубки бараньей полутуши для посола:

1 — спинно-лопаточная часть; 2 — задняя часть; 3 — шея; 4 — грудинка; 5 — пашина; 6 —
зарез; 7 — рулька; 8 — задняя голяшка

Выбор птицы для заготовок

Тушка птицы для копчения, вяления или консервирования обязательно должна быть свежей. Определить качество птицы можно по ряду простых признаков. *Клюв* курицы, утки или индейки должен быть глянцевый, сухой, упругий. При открывании в ротовой полости птицы не должно быть слизи, неприятного запаха. Она должна быть розового цвета, немного влажная и блестящая. Глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Одним из важных показателей свежести является *цвет кожи*.

В зависимости от вида он может быть беловато-желтый, бледно-желтый, с розовым оттенком, а если птица нежирная, оттенок может быть бледно-красным. После изучения кожи ее необходимо отвернуть и «исследовать» мясо. Оно должно быть плотным и упругим, светло-розовым у индеек и кур, красным — у гусей и уток. *Поверхность мяса* должна быть слегка влажная, но не липкая, *запах* — характерный для каждого вида птицы без оттенка кислоты или затхлости.

Если вам попалась тушка с тусклым клювом, сероватым оттенком слизистой рта, если там наблюдаются комки слизи, плесень, чувствуется затхлый запах — эту птицу покупать нельзя! Также стоит отказаться от покупки, если мясо потеряло упругость, в разрезе темнее, чем на поверхности, липкое и обладает кисловатым запахом. Лучше всего приобретать домашнюю непотрошеную птицу, тогда вы будете уверены в ее свежести и качестве. Потрошенные тушки недобросовестные продавцы могут «освежать» разными способами, а это пагубно отражается как на вкусе, так и на качестве готового продукта.

После покупки тушки птицы ее необходимо правильно разделать.

Непотрошеную птицу рекомендуется разбирать в таком порядке:

- отрезать ноги до первого сустава и отрубить голову на уровне второго шейного позвонка;
- отрубить шею по последний шейный позвонок, предварительно прорезав кожу на спинке у основания шеи;
- у кур и цыплят отрезать кожу примерно с половины шеи, у гусей, уток и индеек — с $\frac{2}{3}$ шеи;
- отрубить крылья по локтевой сустав, ножки — по пяточный (у небольших цыплят крылья можно оставить);
- разрезать брюшко посередине от конца грудной кости до анального отверстия и через разрез удалить зоб вместе с пищеводом, затем осторожно вынуть желудок, кишечник, легкие, сердце, почки, печенку, селезенку, яичник, яйцевод и семенники, а также жир.

При этом печенку следует вынимать с особой осторожностью, чтобы не повредить желчный пузырь. При потрошении необходимо следить за тем, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом, из-за чего последнее может быстро испортиться. Выпотрошенную тушку после очистки нужно тщательно прополоскать в холодной воде.

Выбор рыбы для заготовок

Для копчения и вяления единственный приемлемый вариант сырья — свежая рыба: живая или недавно выловленная (свежеснулая). Такую можно приобрести в супермаркете — ее выловят непосредственно из аквариума, на рынке — из цистерн с живой рыбой, можно выловить собственноручно непосредственно в водоеме либо, как вариант, купить у рыбаков. Главное — чтобы была возможность взять «добычу» за жабры и внимательно рассмотреть их. *Жабры* должны быть блестящими, яркими, красными или ярко-розовыми. Очень светлые или сероватые могут быть у дохлой или размороженной рыбы, а этот вариант для копчения категорически не годится.

Если рыба уже уснула, то вопрос со свежестью решается и другим способом — нужно *бросить тушку в воду*. Если она сразу утонула — значит, свежая; если всплыла — нельзя покупать ни в коем случае. Когда под рукой нет емкости с водой, для проверки рыбы на свежесть рекомендуется использовать другие методы.

В первую очередь это *проверка на упругость*. Свежевыловленная рыба коченеет и при этом сохраняет упругость. Если тушку положить на ладонь, табурет или доску так, чтобы хвост не помещался на ней, рыба почти не будет прогибаться, хвост не будет свисать «тряпочкой». При надавливании пальцем на спинку вмятина быстро исчезает. Если вмятина сохранилась, то рыба поймана давно, хотя признаков порчи может еще и не быть.

У свежей рыбы чешуя блестит, плотно прилегает к телу, брюшко не вздутое. Как и у мяса, у рыбы *цвет кожи и чешуи* также является показателем свежести. Яркая окраска и блестящая упругая кожа указывают на хорошее качество. При замораживании или продолжительном хранении окраска блекнет, кожа и чешуйки подсыхают. Эти признаки указывают, что товар лежит на прилавке давно.

Особое внимание следует обратить на *запах*. У каждого вида есть свой характерный аромат.

Свежая речная рыба практически не пахнет, допускается едва уловимый запах речной травы. Морская рыба приятно пахнет морем и йодом, а у озерной рыбы аромат должен быть свежим травяным, но

очень слабым. Аммиачный запах ни в коем случае не является признаком свежести рыбы, поэтому покупать такую рыбу не нужно. Глаза у свежей рыбы немного выпуклые, блестящие, не подернутые пленкой. Влажные и блестящие плавники тоже признак высокого качества сырья.

Грустная статистика отравлений свидетельствует, что во многих случаях причиной несчастья является именно некачественная рыба. Чтобы не попасть в список жертв чревоугодия, следует твердо помнить несколько правил.

Рыбу нельзя покупать в принципе, если:

- она имеет неприятный резкий запах;
- имеет бледную кожу и подсохшую неблестящую чешую;
- слизь, покрывающая тело рыбы, липкая и непрозрачная;
- глаза подернуты пленкой и ввалились в глазницы;
- при надавливании на теле остается ямка, которая исчезает очень медленно;
- рот рыбы открыт, а живот вздут;
- цвет жабр сероватый, желтый или бурый;
- мясо легко отделяется от костей, ребра выпирают из-под кожи;
- выпотрошенная рыба издает неприятный запах.

Для копчения и вяления рыба должна быть свежайшей, иначе риск для здоровья становится неоправданно велик. Оптимальный вариант — поймать рыбу для заготовки впрок своими руками в проверенном чистом водоеме. В таком случае главная задача — сохранить улов свежим максимально продолжительное время.

Это может стать проблемой, ведь рыба — продукт скоропортящийся. На воздухе она быстро засыпает, но считается свежей. В снулом состоянии тушка проходит стадию окоченения, то есть теряет свою эластичность и затвердевает.

Затем через некоторое время под действием ферментов ткани размягчаются, а стремительно развивающиеся микроорганизмы делают мясо непригодным для еды и заготовки. Чтобы притормозить этот процесс, необходимо отсрочить начало окоченения. У разных видов рыб эта стадия наступает в разное время и находится в прямой зависимости от вида и среды обитания.

Морские виды — кефаль, скумбрия, ставрида, мойва и другие — окоченеют буквально через несколько минут после того, как оказываются на берегу. Сохранить мясо свежим получается, только если сразу их выпотрошить, удалить жабры, смыть кровь чистой морской водой. В этом случае окоченение наступит через несколько

часов и продлится до суток, если все это время держать тушки на холоде.

Речные рыбы дольше остаются свежими, окоченение у них наступает не так быстро, и сохранить их свежими проще. Опытные рыболовы знают несколько проверенных временем способов сохранения свежести рыбы.

Оказывается, дольше хранится рыба, которую оглушают ударом деревянного молоточка по голове и укладывают в корзины.

Переполюнуть их не следует. Корзины нужно поставить в затененное, хорошо проветриваемое место и накрыть влажной тканью.

Отлично сохранить первосортную свежесть рыбы на непродолжительный срок можно, если после вылова сразу промыть ее, уложить на лед и накрыть влажной тканью. Если нужно, чтобы улов полежал пару дней, его следует уложить в неплотные ящики или корзины и пересыпать дробленым льдом, вес которого должен составлять около 50 % от веса рыбы. Слои льда должны быть не менее 10 см: на дне, посередине между слоями рыбы и сверху.

Продолжительное хранение речной рыбы возможно с применением льдосолевых смесей. Соотношение между солью и льдом может составлять 3—10 %, а температура хранения — 3—8 °С. При этом способе рыбу можно хранить 7—14 дней.

Наиболее распространенный способ заготовки свежей рыбы для длительного хранения и переработки — замораживание. Зимой, при температуре ниже 12 °С, это сделать проще — достаточно уложить пойманную рыбу на очищенный от снега лед, а затем упаковать в ящик с опилками и отнести домой. А что, если на улице тепло? Как сохранить рыбу для заморозки максимально свежей и пригодной к дальнейшей обработке, в том числе и копчению?

Прежде всего, улов следует держать в садке в воде и сохранять рыбу живой как можно дольше. Затем ее необходимо оглушить, уложить в сумку-холодильник и везти домой кратчайшим путем.

«Продержаться» в таких условиях улов может около 8 ч. Дома рыбу нужно сразу обработать соответствующим образом: помыть, очистить от чешуи и слизи, выпотрошить, прополоскать еще раз, обтереть и сразу сложить в морозильную камеру для быстрой заморозки. Любое промедление может впоследствии обойтись дорого для здоровья.

Рекомендуемая температура для заморозки — минус 18 °С и ниже. Каждую тушку нужно уложить отдельно, чтобы она промерзла быстрее; самый лучший вариант — повесить рыбу. При соблюдении всех перечисленных условий в итоге получится качественный продукт, идеально подходящий для копчения, вяления, консервирования и приготовления любых других блюд.

Подготовка мяса и сала к копчению

Выбирая куски мяса и сала для копчения, учитывайте вес исходного сырья и то, сколько деликатесов вы хотите получить на выходе.

При копчении около 30 % веса уходит на усушку, то есть из трехкилограммового куска сырой грудинки получится чуть больше двух килограммов копченой.

Перед копчением сало и мясо необходимо засолить и поставить в прохладное темное помещение. Температура в нем не должна быть выше 5—7 °С. Это условие необходимо обязательно соблюдать, поскольку, если в помещении будет холоднее, мясо не просолится как следует, а если теплее — может испортиться.

Для посола лучше всего брать емкости из натурального дерева (бочки, корыта, кадки) или эмалированную посуду. Предварительно их тщательно вымывают, обдают кипятком с растворенной в нем содой, прополаскивают холодной водой и высушивают.

Для подготовки сала к копчению используется сухой посол, а для мяса можно применять и сухой, и мокрый. Существует еще пряный посол, который дает возможность придать салу или мясу дополнительный пикантный вкус и аромат. В этом случае на дно емкости и поверх сырья укладывают слои специй: перца, ягод можжевельника, лаврового листа, тмина, кориандра, очищенного от шелухи чеснока. Время для засолки мяса и сала отличается: мясо просаливается быстрее. Для просаливания одинаковых кусков мяса понадобится 7—10 дней, для сала — 2—3 недели. При этом сало не возьмет в себя больше соли, чем нужно, а вот мясо может и пересолиться.

Непосредственно перед копчением соль с поверхности продуктов нужно смыть, а некоторые виды мяса еще и вымочить. Ведь в процессе засолки в поверхностных слоях концентрация соли оказывается в 2—3 раза больше, чем в середине куска. Это характерно для больших кусков и окороков. Поэтому большинство видов мяса предварительно следует вымочить в воде при 20—30 °С. Длительность вымачивания напрямую зависит от продолжительности посола. Продукты мокрого и смешанного посола выдерживают в воде из расчета: 3 мин за каждые сутки посола, то есть при засолке продолжительностью 10 дней вымачивание должно длиться 30 мин. Для продуктов сухого посола время рассчитывается так: 7—10 мин в воде за каждые сутки посола.

После вымачивания продукты промывают теплой проточной водой, а затем подсушивают в подвешенном состоянии, чтобы стекла лишняя жидкость. Это удобно делать, используя подпетливание: кусок мяса или тушку обвязывают веревкой, при этом оставляя петлю, за которую потом продукт подвешивают как для просушки, так и во время копчения. Просушка необходима для того, чтобы из мяса вышла лишняя влага, которая появилась в процессе вымачивания, а также потому, что во влажную поверхность хуже проникают ароматические вещества копильного дыма, в результате продукт хуже окрашивается и требует больше времени для копчения.

Просушивают мясо в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом помещении. При прохладной сухой погоде это можно делать и на улице, предварительно защитив сырье от попадания грязи и насекомых. Длительность процедуры может колебаться от 2—3 ч при температуре воздуха около 10 °С до 1 суток при температуре 4—10 °С. После подсушивания мясо полностью готово к копчению. Важно помнить, что после окончания копчения готовые деликатесы также требуют просушки. Их необходимо быстро охладить и сушить при 10—12 °С в помещении с влажностью воздуха не более 75 %.

Длительность просушивания — 3—10 суток, в зависимости от вида продукта. Сырокопченые окорока охлаждают и подвешивают так же, но длительность просушки должна составлять, в зависимости от размера, 3—5 недель. Для предохранения окороков от быстрого высыхания их необходимо обернуть чистой плотной бумагой.

Подготовка птицы к копчению

Птицу, как и мясо, перед копчением просаливают. Однако качественно обработать цельную тушку проблематично, поэтому традиционно используются два типа разделки: на половинки и на пласт.

На две половины обычно нарезают крупную птицу. Для этого ее сначала следует разместить спинкой вниз на сухой чистой поверхности, установить внутри тушки нож таким образом, чтобы он упирался на середину спины рядом с позвоночником. Постукивая деревянным молотком по рукоятке ножа, нужно аккуратно разрубить все кости спины вдоль позвоночника. Затем тушку переворачивают на грудь и таким же образом осторожно разрубает грудную кость. Образовавшиеся половинки очищают от крошек кости и остатков внутренностей.

У цыплят, небольших кур и уток при разделке на пласт разрубает только грудную кость, получая распластанную тушку. После разделки удаляют остатки внутренностей и тщательно промывают тушку в холодной воде.

Для копчения птицу также рекомендуется предварительно засолить. В большинстве случаев используется методика мокрого посола и маринования. С этими способами обработки мяса и птицы можно познакомиться подробно в главе, посвященной данному вопросу.

Подготовка рыбы к копчению

Свежевыловленную рыбу необходимо, прежде всего, доставить домой с минимальными потерями качества. Как это сделать, уже рассказано выше. Подготовка свежих тушек к копчению включает отмывание и потрошение. Очищать рыбу от чешуи следует не всегда: если она плотная и красивая, то лучше этого не делать. В процессе копчения чешуя защитит рыбу от грязи и копоти. Однако обязательно счищают чешую, если она повреждена или выглядит непрезентабельно. Рыбу, у которой чешуя плотно прилегает к коже, рекомендуется на пару секунд погрузить в горячую (85—90 °С) воду. После этой процедуры чешуя будет легко счищаться. Но следует проявить осторожность: если передержать рыбу в воде, чешуя начнет отделяться от тушки вместе с кусками кожи.

Мелкая рыба не нуждается не только в чистке, но даже в потрошении — ее нужно только хорошенько отмыть, засолить, а затем коптить целиком. Тушки весом до 1—1,5 кг тоже можно не потрошить.

Чтобы удалить внутренности у рыбы, используют два способа — разрезают или брюшко, или спинку. Разрез вдоль спины делается обычно у крупной рыбы, тогда как небольшую рыбу потрошат через брюшко. При этом необходимо удалять все внутренности, включая молоки или икру. Эта процедура проводится с максимальной осторожностью, чтобы не повредить кишечник или желчный пузырь, ведь тогда вкус рыбы будет необратимо испорчен.

Небольшую рыбу принято разрезать с брюшка, и обычно это делается от анального отверстия в сторону головы. Однако при этом концом ножа можно случайно проколоть кишечник, в результате чего его содержимое загрязнит мясо. Учитывая этот момент, рекомендуется при потрошении рыбы таким способом делать разрез от головы, проводя его между грудными плавниками до заднего прохода — так удастся избежать повреждения внутренних органов. Сделав разрез по брюшку, следует перерезать пищеварительный тракт в самом начале — в области головы, а затем осторожно извлечь внутренности. После завершения операции в теле рыбы останется только почка, расположенная около самого позвоночника. Удалить ее можно с помощью ложки.

Необходимо учитывать, что у некоторых рыб брюшко достаточно жесткое и резать ножом его неудобно. Тогда рекомендуется использовать кухонные ножницы или секатор.

При потрошении через спину понадобится очень острый нож, который сможет разрезать реберные кости вдоль хребта. Главное при этом — не задеть брюшную полость. Такой способ позволяет извлечь не только внутренние органы, но и удалить позвоночник и все крупные кости. Если рыба очень крупная, ее можно разделить продольным разрезом на два филе или нарезать поперек на куски нужного размера. Иногда кулинары совершают ошибку, забыв во время разделки рыбы вырезать жабры. При этом нужно прихватить и плечевой пояс костей. Это позволит избежать появления кровоподтеков, которые могут проступить в процессе термообработки и испортить внешний вид рыбы.

Если для копчения предполагается брать свежую рыбу, то из нее предварительно следует удалить кровь. Для этого достаточно сделать между грудными плавниками глубокий разрез острым ножом и оставить на некоторое время, чтобы кровь стекла. Во время обработки тушку не рекомендуется сдавливать или сильно перегибать. После разделки рыбу промывают холодной чистой водой несколько раз.

Иногда при копчении хочется получить филе рыбы без костей, чтобы потом ничто не отвлекало от дегустации готового лакомства. Для этого разрезанную вдоль на две части тушку следует уложить на деревянную доску или стол и вдоль спинки по позвоночной кости от головы до хвостового плавника прорезать мякоть рыбы вместе с реберными костями. Затем снятое с позвоночной кости филе положить кожей вниз и, придерживая реберные кости ладонью одной руки и держа нож в другой, аккуратно срезать реберные кости.

Чтобы получить филе без кожи и костей, рыбу, не очищая от чешуи, нужно выпотрошить и промыть; вдоль хребтовой кости и спинного плавника сделать глубокий надрез в мясе и осторожно срезать верхнее филе. После этого рыбу перевернуть, срезать филе с другой стороны. Затем удалить кости, как указано выше, и снять кожу вместе с чешуей. Если вам для обработки требуется рыба без чешуи (налим, сом или угорь), то у них придется очень тщательно отмыть кожу от слизи, а если она повреждена или плохо выглядит, ее можно и удалить.

Замороженная рыба также может использоваться для копчения. Если она была свежей и правильно хранилась, то ее вкус после копчения ничем не будет отличаться от той, которая обрабатывалась свежей. Главное — правильно разморозить полуфабрикат. Для этого ее нужно опустить в чистую воду комнатной температуры и заменить несколько раз в процессе оттаивания рыбы. Теплую воду использовать нельзя. Только после полного размораживания рыбу засаливают и готовят к копчению.

Выбор специй для копчения мяса, птицы и рыбы

Вкус любого блюда, в том числе и копченостей, зависит в первую очередь от качества сырья. Второй важный компонент, придающий любому продукту особый вкус, подчеркивающий его характерный аромат и делающий блюдо пикантным и оригинальным, — это специи. Немаловажно, что эти добавки влияют не только на вкус продуктов, но также на их сохранность и длительность хранения. Неудивительно, что при таком непростом процессе, как копчение мяса или рыбы, присутствие в засолочной смеси или маринаде специй лишь приветствуется. С их помощью копчености будут не только вкуснее, но и смогут храниться дольше.

Классические специи известны с древности, их активно использовали в кулинарии практически все народы мира, в том числе и для продления сохранности продуктов. Этими специями являются звездчатый анис, гвоздика, имбирь, калган, кардамон, куркума, лавр, мускатный орех, черный и белый перец, чили, кайенский перец, душистый перец, розмарин, шафран и другие. Все они используются в сушеном виде.

Пряные травы и овощи, как правило, применяются свежими — для приготовления маринадов. Это может быть репчатый лук, лук-шалот, лук-порей, черемша, чеснок, чесночник, корень и зелень петрушки, сельдерея, пастернака, фенхеля, укропа и хрена.

Часто для определенных продуктов готовятся специальные смеси специй. Наиболее известными являются карри, хмели-сунели, аджика, болонская смесь, гамбургская смесь, букет гарни, долма, индийская смесь и многие другие.

Пряности и их смеси применяют с комплексной целью: заглушить первоначальный запах сырого продукта, придать изделию новый приятный аромат и вкус, привлечь внимание к блюду, улучшить его внешний вид.

Пряные добавки и различные приправы, если правильно их подобрать и рассчитать пропорции, придают блюду насыщенный вкус, запах и даже цвет, а также улучшают пищеварение. Главное — не переусердствовать. Слишком большое количество специй может

вызвать раздражение слизистых оболочек желудка, исказить натуральный вкус продукта, придать ему излишнюю остроту или горечь.

Ниже приведена характеристика наиболее популярных специй, используемых при подготовке засолочных смесей и маринадов.

Уксус, белое или красное сухое вино, лимонный сок

Все эти продукты ценятся за то, что содержат в себе кислоту. Они используются и в качестве вкусовой добавки, и как прекрасный консервант. Это обязательный ингредиент практически для всех маринадов. Кроме того, очень популярными подкислителями в последнее время стали винный, виноградный и яблочный уксусы, дополняющие вкус мяса и рыбы. Если магазинный уксус по каким-то причинам не внушает доверия, альтернативу ему можно изготовить самостоятельно из домашнего винограда винных сортов или яблок.

Для приготовления понадобятся 3 кг винограда, 3 л кипяченой воды, 500—550 г сахара. Виноград вымыть, дать стечь воде, переложить в чистую посуду и размять. Массу переложить в стеклянную посуду с широким горлом, добавить сахар, охлажденную воду, перемешать, накрыть марлей и поставить в солнечное место. В течение 2,5—3 месяцев масса будет бродить, затем готовый уксус можно процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и хранить в темном прохладном месте.

Для приготовления яблочного уксуса понадобятся 5 кг яблок кислых сортов без повреждений и гнили, 5 л холодной кипяченой воды, 100 г дрожжей, 150—200 г черствого ржаного хлеба или сухарей, 1 кг сахара. Хлеб залить холодной водой. Яблоки тщательно вымыть, удалить кожуру и сердцевину, нарезать тонкими дольками или натереть на крупной терке. Дрожжи залить теплой водой, добавить 1 ст. л. сахара, дать забродить и через 30 мин влить в яблочное пюре. Туда же добавить размягченные сухари вместе с водой. Все перемешать и поставить в теплое место. Перемешивать массу 4 раза в день в течение 9—10 дней. Когда смесь начнет бродить, процедить жидкость через несколько слоев марли или льняную ткань, всыпать сахар (100 г сахара на 1 л жидкости). Жидкость перелить в стеклянный сосуд, завязать горлышко тканью и выдержать около 45 дней. Когда

уксус станет прозрачным, разлить его по бутылкам, закупорить. Хранить в прохладном месте.

Вместо уксуса можно использовать домашнее сухое вино или свежееотжатый сок лимона. В маринады для копчения эти ингредиенты обычно добавляются вместе с медом и оливковым маслом.

Перец

Это самая популярная и востребованная приправа, без которой мы практически не представляем блюда из мяса, рыбы или птицы. Черный и белый перец горошком являются высушенными семенами одного и того же кустарника, которые собирали на разных этапах созревания. Отличаются они цветом, запахом и остротой, при изготовлении маринадов для копчения используются в молотом виде.

Душистый перец — крупные ароматные горошины, которые практически не придают блюду жгучести, но дополняют его своим ароматом.

Красный перец — это популярный овощ, который очень богат минеральными веществами и витамином С. Различают сладкие и острые разновидности красного перца, которые широко используются при копчении и консервировании мяса и рыбы.

Лавровый лист

Высушенные листья лавра благородного обладают своеобразным запахом и при этом не дают постороннего привкуса, остроты или горечи. Но в больших количествах эта пряность может испортить продукт — запах станет слишком резким.

Горчица

Горчица является традиционной приправой и отличным консервантом. Она придает пикантность даже самым простым блюдам, содержит массу витаминов и микроэлементов, помогает работе желудка и способствует лучшему перевариванию пищи. Исследования показали, что горчица благотворно влияет на нервную и сердечно-сосудистую системы, остроту зрения, предотвращает старение кожи и появление морщин. Также эта пряность укрепляет иммунитет.

Такими ценными качествами в большей или меньшей мере обладают все сорта горчицы. У белой горчицы очень мягкий вкус, ее можно практически есть ложкой. Коричневая обладает более жгучим вкусом и ярким ароматом, именно ее чаще всего можно найти в супермаркетах. Черная горчица по цвету скорее коричнево-красная и очень острая. Готовить приправу можно самостоятельно — из порошка или целых зерен. Стоит помнить, что цельнозерновая горчица ароматнее и полезнее, в ней остается ценное эфирное масло, которого в порошке нет.

Гвоздика

Эта пряность представляет собой нераспустившиеся бутоны гвоздичного дерева. В ней содержатся ценные эфирные масла, благотворно влияющие на пищеварение и обмен веществ. Гвоздику следует добавлять в конце процесса приготовления и в небольших количествах, так как она дает очень резкий аромат.

Хрен

Для создания смесей и маринадов используются и листья, и корень этого растения. Он усиливает вкус, придает остроту и служит прекрасным консервантом. В старину в листья хрена заворачивали мясо или рыбу для длительного хранения. В составе хрена масса полезных веществ и витаминов. По количеству витамина С он опережает лимон, содержит витамины РР и группы В, а также горчичные масла, калий, кальций, натрий, фосфор и другие минералы. Хрен используют не только как вкусовую добавку, но и в лечебных целях.

Базилик

Это пряное растение особенно широко используется в кавказской кухне. Базилик издавна известен как лечебное и бактерицидное средство. Он возбуждает аппетит, улучшает пищеварение, снимает спазмы и боли в желудке, действует успокаивающе на нервную систему. Для маринования мяса, рыбы и птицы применяется в свежем и сушеном виде.

Можжевельник

Используется для приготовления маринадов к мясу и рыбе, в качестве приправы и как лечебное средство. Хвоя и ягоды растения широко применяются как добавка к дровам при копчении.

Кардамон

Незрелые высушенные плоды тропического растения обладают тонким пряным ароматом и слегка острым камфарным вкусом. Уже тысячи лет кардамон ценится как пряность, лекарственное средство, добавка к хлебу и вину. Используется для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд, маринадов.

Мускатный орех

Содержит много эфирных масел, придает своеобразный вкус блюдам и способствует их длительному хранению. Используется для приготовления рыбы, птицы, домашних колбас.

Сельдерей

Считается самой богатой овощной культурой, содержащей рекордное количество полезных веществ, в частности витамины В₁, В₂, РР, С, U, каротин, кальций, магний, калий и железо. Применяется в равной степени в кулинарии и народной медицине.

Тимьян

Пряное и лекарственное растение. Кулинары рекомендуют добавлять его ко всем жирным мясным блюдам: к салу, свинине, баранине, копченостям, колбасам, дичи. Именно поэтому тимьян часто присутствует в маринадах и смесях для заготовки свинины, сала, баранины или жирной птицы.

Тмин

Одна из древнейших пряностей, обладающая сильным вкусом. Используется в кулинарии очень широко, в частности для

приготовления блюд из рыбы и мяса, особенно баранины. Им часто пересыпают сало, предназначенное для длительного хранения или дальнейшей обработки, поскольку тмин — прекрасный консервант.

Посол продуктов перед копчением

Посол мяса, сала и рыбы — одна из обязательных операций при изготовлении копченостей. От соблюдения технологии засолки напрямую зависит срок хранения будущих деликатесов.

Все существующие способы посола могут быть разделены на четыре условные группы:

- сухое соление;
- мокрое соление в рассоле;
- смешанное или комбинированное соление;
- соление впрыскиванием рассола с помощью шприца.

При подготовке сырья к копчению предпочтение традиционно отдают первым трем способам.

Для сухого посола применяется исключительно пищевая поваренная или каменная соль среднего помола. Мелкая соль для этих целей не подходит, поскольку она образует на поверхности мяса плотную корку, которая медленно растворяется, в результате чего просоленным оказывается только наружный слой продукта. Не проникая в толщу пласта, соль, соответственно, не может уничтожить обитающие там микроорганизмы и предотвратить процесс гниения.

Крупная соль также не подходит, поскольку ее трудно равномерно распределить и втереть в продукт; она будет легко осыпаться, и верхние слои мяса или рыбы не пропитаются ею как следует.

Однако для приготовления рассола можно использовать соль любого помола.

Чтобы избежать порчи мяса, нельзя использовать соль с примесями. Не подойдет и йодированная. Йод — активный элемент, он вступает в реакцию с поверхностью продуктов, повышает их температуру, в результате происходит не сохранение, а протухание продуктов.

Еще один важный момент — пропорции. Количество соли должно точно соответствовать нормам, указанным в рецепте. Избыток соли ухудшает вкус и консистенцию продуктов, а недостаток может привести к их быстрой порче.

В процессе засолки могут использоваться и другие вещества, например пищевая калиевая или натриевая селитра. Главная цель включения ее в посолочную смесь — придать мясу розоватый оттенок, напоминающий его естественный цвет, поскольку засолка делает мясо более бледным. Для посола рыбы селитра применяется крайне редко.

Максимальное количество селитры в посолочной смеси не должно превышать 0,9—1 % от веса соли (на 1 кг соли — 9—10 г селитры). Для получения приятной розоватой окраски различных видов мясопродуктов требуется разное количество селитры: для солонины — 0,05 %, для вареных колбас — 0,03—0,05 %, для полукопченых колбас — 0,07 %.

Частое дополнение посолочных смесей — аскорбиновая кислота. Она является и прекрасным консервантом, и способствует улучшению цвета мяса. Рекомендованная для использования доза аскорбиновой кислоты — 0,03—0,05 % от массы сырья, то есть ее добавляют из расчета: 0,5 г на 1 кг фарша для колбасы и 0,5 г на 1 л при подготовке рассола для мяса.

В смесь для засолки может в небольшом количестве добавляться и сахар. Он придает продукту более нежный вкус, предупреждает пересол и сохраняет привлекательный красный цвет. Однако нужно помнить, что избыток сахара может запустить процесс брожения и испортить продукт. Оптимальное количество сахара в посолочной смеси — не более 1—1,5 % от веса соли.

Селитра, аскорбиновая кислота и сахар — рекомендуемые, но не обязательные добавки. При подготовке продуктов к копчению вполне можно обойтись и без них.

Часто в солевых смесях используются пряности, о свойствах которых уже говорилось. Они подходят как для посола мяса и птицы, так и для рыбы и морепродуктов. Обычно в смесь добавляются горошины душистого или черного перца (либо молотый перец), лавровый лист, очищенные зубчики чеснока. Для пряного посола также кладут розмарин, имбирь, кориандр, тмин, майоран, гвоздику, ягоды можжевельника, корень аира. Пряности предварительно измельчают и добавляют в посолочную смесь, либо посыпают ими дно посуды для посола и засаливаемые продукты, либо одновременно используют и в посолочной смеси, и в целом виде. Использовать их следует в очень умеренном количестве, чтобы ароматный букет не заглушил вкус самого продукта.

Лучшая тара для посола мяса, сала и рыбы — дубовые и буковые бочки, но также подойдут деревянные емкости из осины, платана и граба. Главное требование — герметичность, прочность и чистота. Для засаливания небольших объемов сырья можно приспособить

большие кастрюли, баки или ведра из нержавеющей стали, пищевого пластика или эмалированные. Медные, железные и оцинкованные емкости для засолки и маринования не подходят.

Конечно, перед посолом любую тару или посуду надо хорошо очистить и ошпарить кипящей водой с содой, а затем ополоснуть холодной водой и просушить.

Обычно при засолке мяса и рыбы используется гнет. Им может быть практически любой тяжелый предмет: чисто вымытый гранитный камень, трехлитровая банка или кастрюля, наполненная водой, гиря. Устанавливается груз либо на деревянный круг, либо на плоскую керамическую тарелку. Желательно, чтобы круг был с отверстиями или чуть меньше диаметра засолочной посуды, чтобы обеспечить отток лишнего рассола и выделившегося из мяса сока.

В помещении, где будет происходить засолка, температура воздуха не должна превышать 5—7 °С.

Сухой посол

Сухой посол — наиболее простой способ, поэтому большинство хозяек предпочитают использовать именно его. Этот метод предполагает натирание всех продуктов солью или сухой посолочной смесью, после чего они укладываются слоями в емкость. Каждый слой также пересыпается посолочной смесью. Чем плотнее укладка — тем качественнее будет засолка. Именно для этого поверх сырья обычно кладут гнет.

Данный способ обеспечивает хорошую сохранность сырья, но имеет ряд недостатков: продукты просаливаются неравномерно, теряют много влаги и становятся слишком сухими и жесткими. Поэтому этот метод целесообразнее применять для обработки сала, жирных сортов мяса и рыбы.

Мокрый посол

Засаливание мяса, птицы или рыбы в рассоле называют мокрой засолкой. Рассол можно использовать разный: простой (только соль и вода) и сложный (селитра, аскорбиновая кислота, сахар, специи). Важно подобрать качественную воду: нужна очищенная питьевая вода. Воду из крана обязательно необходимо прокипятить, качественную

проверенную родниковую и артезианскую воду можно использовать без предварительной обработки.

В простом рассоле принято выдерживать жирное мясо и сало.

Сложный рассол может применяться для засаливания различных заготовок.

При мокром посоле куски мяса или тушки рыбы укладываются в емкость, заливаются рассолом, температура которого должна быть в пределах 2—4 °С, а сверху устанавливается гнет, который обеспечивает полное покрытие сырья жидкостью. Обычно процесс мокрой засолки длится от 2 до 6 и более недель в зависимости от толщины кусков, температуры в помещении, насыщенности рассола и желаемой степени засолки. Однако длительность выдержки сырья в рассоле должна быть не меньшей, чем требуется для полного проникновения соли во всю толщу мяса или рыбы.

Преимуществом данного способа является возможность регулировать степень посола продуктов, делая рассол более или менее насыщенным солью. В зависимости от ее содержания рассолы могут быть малосолевыми (14—16 %), нормальными (18 %) и крепкими (20 % и более). Малосолевой раствор придает мясу нежный вкус, ветчинность и сочность, сохраняет естественный аромат и вкус продукта. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 14 %, иначе продукт быстро начнет портиться. Конечно, при такой обработке мясо получится вкуснее, но оно не будет долго храниться. Крепкие рассолы дают более стойкий продукт, но вкус его будет другим, менее нежным и приятным.

Существует старинный и очень надежный способ проверки рассола. Для этого понадобится сырое куриное яйцо. Опущенное в рассол, оно должно в нем плавать, причем так, чтобы над поверхностью воды виднелась лишь его часть размером с пятак. Для создания такой жидкости понадобится примерно 4 кг соли на 10 л воды. Иначе говоря, в хорошем рассоле должно быть 35—37 % соли и, по желанию, 1,5—1,8 % селитры.

Рассол можно использовать многократно, если его запах не изменился и не наблюдаются признаки порчи. Однако после каждой заливки его необходимо продезинфицировать, прокипятив несколько минут. При этом для каждого последующего соления в него надо добавлять соль,

селитру и аскорбиновую кислоту, чтобы восстановить прежнюю концентрацию.

Пожалуй, единственный недостаток такого метода засаливания — получение слишком влажного сырья для копчения, которое потом необходимо будет просушить.

Смешанный посол

Смешанный, или комбинированный, посол сочетает сухой и мокрый способы. Применяют его для получения солонины, которой предстоит длительное хранение, а также при засолке свинины и рыбы для последующего копчения. Сырье сначала пересыпают солью, как это делается при сухом способе, а потом досаливают в рассоле. В рассол, как правило, добавляется селитра и сахар.

Сначала натертые солью куски плотно укладывают в подготовленные емкости, каждый слой пересыпают солью или посолочной смесью. Для придания мясу аромата и пикантности в нее можно добавить душистый перец и лавровый лист: примерно по 11—12 г каждой приправы на 10 кг мяса. Емкости с засоленным продуктом должны простоять в прохладном месте около 2 недель. За это время из соли, специй и мясного сока образуется рассол. Затем на мясо или рыбу устанавливается гнет. Если сока образовалось достаточно, то под давлением он выступит наружу и покроет мясо. Но чаще его оказывается мало для полного покрытия всех кусков, поэтому емкость приходится доливать доверху приготовленным рассолом из воды, соли и других ингредиентов по желанию. В рассол также можно добавить перец и лавровый лист, а для свинины вместо этих пряностей предпочтительно всыпать в жидкость немного сахара. Мясо или рыба остаются в рассоле 1—2 или более недель. Срок зависит от желаемой степени просолки и величины кусков.

Маринование продуктов перед копчением

Этот процесс можно назвать искусством. Ведь именно хороший маринад в нужной степени насыщает готовый продукт влагой, предохраняет от пересушивания в процессе копчения, придает изысканные оттенки вкуса и аромата.

Поэтому так важно правильно подобрать маринад для копчения. Для получения желаемого результата выдерживать продукты в маринаде необходимо не менее 2 часов.

Для приготовления маринадов традиционно используются:

- соль;
- сахар;
- уксус;
- белое и красное вино;
- растительное масло;
- чеснок;
- перец;
- лимонный сок;
- зелень;
- горчица;
- травы и пряности.

Пищевую селитру также можно добавлять в маринад, особенно если мясо после копчения предполагается хранить длительное время. Для этого рекомендуется добавить в маринад 2—3 % селитры по отношению к количеству соли.

Рецепты маринадов

Универсальный

Смешать в равных частях томатный соус, мед, растительное масло и белое вино. Добавить немного сухой горчицы, пропущенного через пресс чеснока, соли и молотого черного перца. Ингредиенты перемешать и залить подготовленный для копчения продукт. Периодически поливать его стекшим маринадом и перемешивать, чтобы он пропитывался равномерно.

Чесночный

ridmi
ТВІЙ УЛЮБЛЕНИЙ КНИЖКОВИЙ

КУПИТИ