



# Камбуз «Кия»: Вяленое мясо

**М**ногие любители походов, как пеших, так и водных, порой задумываются: «Что брать с собой в поход, на рыбалку, что дольше хранится, занимает меньший объем, что содержит в себе больше калорий и т. д.». Сегодня поговорим немного о вяленом (сушеном) мясе, способах его приготовления и хранения.

Итак, вяленое (сушеное) мясо. В чем преимущества этого продукта? Во-первых, вяленое мясо занимает небольшой объем, имеет меньший вес и, если его готовить в домашних условиях, но с соблюдением всех правил, то оно будет без искусственных консервантов и может храниться до полугода и больше. Многие свойства этого мяса еще до конца не совсем изучены, однако уже тот факт, что оно входит в рацион многих народов, как кочевых, так и оседлых, говорит сам за себя.

К конкурентам вяленого мяса можно отнести «тушенку», так как она хранится длительное время и имеет неплохие вкусовые и питательные качества. Но «классическая» тушенка, если ее удастся найти, занимает достаточно большой объем и имеет приличный вес, что в некоторых условиях делает ее не столь желанной. При этом в последнее время очень трудно найти «правильную» тушенку, в которой много мяса и мало бульона и различных добавок. Идеальную «армейскую» тушенку, как говорят, «в солидоле», уже днем с огнем не сыскать. Как правило, современные консервы – «Тушеная говядина», «Говядина тушеная» или «Тушенка свиная» – приготовлены с нарушением старых технологий, и при вскрытии банки ничего, кроме разочарования от созерцания содержимого, не приносят. Опытные туристы умеют различать «правильную» тушенку по внешнему виду банок и этикеток, да еще по цене. Короче, выбор тушенки – дело непростое, а порой непредсказуемое.

«Сублимированное мясо», изго-

товленное промышленным способом и теряющее во время обработки примерно 70–75% объема и веса, как правило, почти полностью отвечает требованиям большинства туристов и путешественников, но купить его не так просто, да и розничная цена его довольно высока.

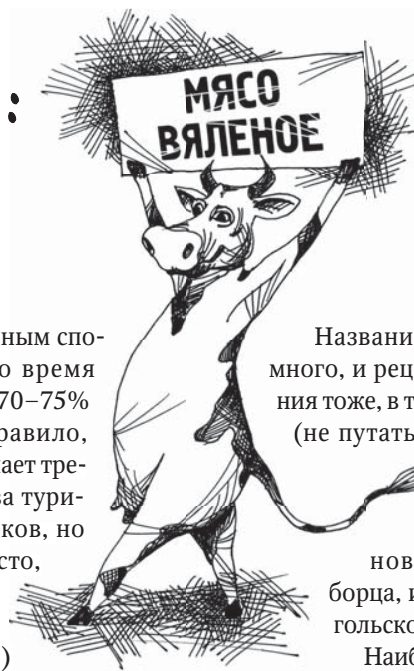
Вяленое (сушеное) мясо, или «бастурма», которое предлагают магазины, тоже недешево, к тому же может содержать различные добавки, которые, как выясняется, не очень-то полезны.

Отдельно стоит упомянуть вяленую свинину, или хамон. Это традиционное испанское блюдо, приготовление которого требует терпения, навыков, а главное – особой свинины. Цена хамона в России очень высока, срок изготовления – несколько месяцев, однако это, пожалуй, один из немногих продуктов длительного хранения из свинины.

Различные консервы типа пресловутого «Завтрака туриста», хотя и могут храниться долгое время, но, поскольку содержат крахмал и различного рода добавки и консерванты, годятся разве что для воскресных пикников, которые раньше назывались походами выходного дня.

Вяленое (сушеное) мясо, предназначенное для длительных походов, как правило, делают из говядины, мяса буйвола, оленины или других диких крупных рогатых животных. Есть рецепты приготовления сушеного мяса из свинины, птицы и т. д., однако такое мясо хранится не очень долго.

Для приготовления вяленого мяса берется только вырезка. В принципе, вялить (сушить) можно любые части туши, однако не всегда можно достичь желаемого результата, так как нормальному процессу высушивания мяса, хранения и его дальнейшему использованию будут мешать пленки, жир, сухожилия и т. д.



Названий у вяленого мяса много, и рецептов приготовления тоже, в том числе бастурмы (не путать с «шашлыком из говядины» и с пастромой – копченым маринованным мясом) и борца, известного из монгольской кухни.

Наиболее перспективно приготовление по старым рецептам, так как они проверены, как принято говорить, временем. Самый простой рецепт выглядит примерно так: берется вырезка, к примеру, говядины, освобождается от жира (обязательно) и нарезается на длинные (15–25 см) и не очень широкие (0.6–0.8x5.0 см) куски. Их надо уложить в какую-нибудь емкость под гнет. На дно ее насыпают ровным слоем соль, желательно крупного помола. Через два дня мясо надо перевернуть. Через какое-то время мясо выделит сок, который покроеет мясо целиком. Засаливать мясо надо от двух до трех недель. После этого следует вынуть мясо и хорошо промыть в проточной воде. Если проточной воды нет, то можно вымачивать мясо просто в тазу, часто меняя воду в течение дня. Вымачивание может продолжаться около двух суток, до тех пор, пока мясо не станет относительно мягким. Идеальный вариант – вымачивание в водах ручья или чистой реки. Заменить проточную воду можно, используя слабую струю воды из водопровода (только в том случае, когда есть уверенность в том, что она пригодна для питья, содержит мало хлора и является «мягкой»; «жесткая» вода для этих целей не годится). Для вымачивания можно использовать шланг, который одним концом надевается на кран, а другой опущен в емкость, в котором находится мясо. При этом струю воды стоит направить таким образом, чтобы в емкости создавался «вихревой поток» и мясо омывалось водой полно-

стью. Разумеется, подобный способ не подойдет тем, у кого установлен счетчик потребления воды. В этом случае окончательный продукт может получиться очень дорогостоящим.

После вымачивания мясо надо высушить так, чтобы его вес уменьшился примерно на 70–75%. В обычных условиях этого можно достичь, высушивая в естественных условиях в течение длительного времени (до двух месяцев). Самым изысканным и качественным считается высушивание на морозе. Температура воздуха при этом должна быть не выше –8°C. Летняя (весенняя) сушка осложняется тем, что многие насекомые начинают осажать мясо, развешенное для приготовления, и могут на нем откладывать личинки. Поэтому, как правило, в первые две-три недели мясо держат в специальных мешках или заворачивают в ткань (по преимуществу, в льняную). Оптимальная температура для высушивания мяса должна быть не меньше 20°C, а влажность – не выше 70%.

В городских условиях мясо можно сушить, используя газовую плиту или аэрогриль. В первом случае процесс

сложный, так как температура должна быть не более 60°C (оптимальная температура – 50–55°C). В электрических духовках с конвекцией, специальных сушилках и в аэрогрилях сушить мясо проще – у них есть функции, позволяющие создать и долгое время поддерживать нужную температуру и обеспечить подачу сухого воздуха. Готовое мясо не должно быть ломким. В ходе обезвоживания мясо будет немного «сворачиваться». У качественно приготовленного мяса «уголки» не должны отламываться при нажатии, а возвращаться в исходное состояние после того, как давление на них будет снято.

Приготовленное таким образом мясо надо поместить в герметичные мешки и постараться полностью удалить из них воздух. Хорошо упакованное мясо может храниться до полугодия без потери вкусовых и питательных свойств. Из него можно готовить различные блюда, к примеру, супы или хлебки, используя для заправки крупы, муку, картошку или макароны. Также вяленое мясо можно есть, просто размачивая небольшие куски во рту.

Если мясо по каким-то причинам не

было израсходовано во время походов или плаваний, его можно использовать как закуску к пиву либо приготовить различные блюда.

Этим базовым рецептом пользовались и пользуются сегодня многие. При желании его можно усовершенствовать и приспособить к своему вкусу. Так, на стадии засолки мясо, прежде чем положить его в емкость с солью, можно натереть молотым красным или черным перцем (что хорошо для защиты от микробов и насекомых). Некоторые кулинары используют также кориандр. Однако это уже к процессу высушивания мяса имеет скорее эстетическое отношение, чем практическое. А вот нарушать температурный режим и методику засола мяса не следует, в противном случае оно будет быстро портиться.

Есть также рецепты по консервированию мяса в жире, или так называемой сублимации. Правда, приготовленный таким способом продукт не может храниться больше двух месяцев. При этом его вес и объем довольно велики по сравнению с вяленым мясом.

**И. В.**

## Дизельные двигатели для катеров

**FNM (Италия)**



60 - 250 л.с.  
с редукторами, колонками,  
Яхтенным приводом Sail drive

Малый вес и размеры

**General Motors (США)**

160 - 340 л.с. 6.5 литров V8  
с колонками, редукторами ZF



Новинка!



Мощные и компактные

Идеальная замена бензиновым двигателям V8

**Yang (Китай)**



27 - 58 л.с. 3000 об/мин  
с гидравлическим редуктором

Простые и недорогие

**Steyr (Австрия) 85 - 250 л.с.**

STEYRMOTORS

**Cummins MerCruiser Diesel 115 - 350 л.с.**



**Бензиновые двигатели MerCruiser и Kodiak (США)**

**Подвесные моторы Suzuki и Tohatsu (Япония)**

**Водометные движители**

**Alamarin (Финляндия), Castoldi (Италия)**

**Kodiak (США), Doen (Австралия)**

СУДОСТРОИТЕЛЬНОЕ  
ПРЕДПРИЯТИЕ  
**Катерус**

www.katerus.ru  
Info@katerus.ru, (383)206-3439

## AQUASPARKS



Надувные лодки и катамараны  
Aquasparks

Алюминиевые лодки и РИБы с  
алюминиевым корпусом  
Aquasparks

Оптовые поставки лодок  
Aquasparks

Модульные причалы



www.katerus.ru  
Новосибирск, (383) 206-34-43, 206-34-39

Гарантия Сервис Запасные части