

Свиные субпродукты

Н.И. Рубцов

«Свиной же, выращенных дома, забивать в осень и туши также про запас засолить, а голова и ноги, и сало, и желудки, и кишки, и потрох, и спинка осенью пригодятся; у заботливого хозяина и заботливой хозяйки в добром хозяйстве во все изобилие, и всегда удовольствие и себе, и семье, и гостям» — так говорил в «Домострое» протопоп Силивестр о хозяйственном значении субпродуктов.

→ Что же такое субпродукты? Вот какое определение дает им ГОСТ 52427-2005 «Продукты пищевые. Термины и определения». К субпродуктам относятся «пищевые продукты убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей убойного животного».

Они делятся на две категории, к первой относятся языки, печень, почки, мозги, сердце, диафрагма и мясная обрезь, ко второй — головы, хвосты, легкое, рубец, горловина и селезенка, ноги, уши, губы и летошка.

Свиной язык весит от 250 до 400 г, имеет нежную структуру, отличается деликатным вкусом. Для того, чтобы приготовить холодную закуску из языка, достойную самого изысканного стола, его достаточно отварить и, сняв кожицу, нарезать и подать даже с самым простым соусом, вроде чеснока со сметаной. Еще интереснее и праздничнее — сделать заливное.

В приготовлении языка есть некоторые тонкости. При варке следует опустить язык в кипящую воду и варить в течение 2–3 часов на слабом огне. Особенно вкусным язык получается, если в бульон добавить луковицу, коренья (морковь, сельдерей, петрушку), перец и лавровый лист. Когда язык станет мягким, его следует ополоснуть холодной водой и сразу же снимать белую толстую кожицу.

Свиные почки. Технология приготовления почек заключается в удалении с их поверхности лишнего жира (оставляют слой не более 0,5–1 см), удалении мочеточников и вымачивании в холодной воде в течение 30–40 мин (воду следует поменять один-два раза).

Затем их ополаскивают и отваривают до готовности, также меняя воду во время варки. Отваренные почки опять ополаскивают, режут соломкой (не слишком тонко — получатся жестковатыми!) и используют для дальнейшего приготовления — жарки, тушения, запекания.

Если почки перед приготовлением выдержать час-два в молоке — они станут нежнее.

Рецепты из почек популярны в традиционной русской кухне, где их часто комбинируют с ветчиной, языком, грибами и даже солеными огурцами.

Свиное сердце по вкусовым качествам не уступает говяжьему или телячьему. Это мышечный орган весом около 350–500 г, состоящий из тонковолокнистых мышц плотной консистенции, темно-красного цвета. Пищевая ценность сердца примерно такая же, как у мяса I сорта по биологической ценности белков. Оно также богато витаминами, причем в нем содержится даже небольшое количество витамина С. Сердце взрослых животных нуждается в длительной тепловой обработке.

Сердце можно использовать для приготовления множества блюд — варить целиком или порезанным на куски, тушить с луком, грибами и различными соусами, запекать и даже фаршировать. Оно хорошо сочетается с малоценным в кулинарном плане легким, из такого фарша готовят котлеты, начинку для пирожков или блинов. Используют сердце для производства колбасных изделий.

Свиная печень весит около 1,5–2,5 кг, имеет своеобразную

зернистую структуру и специфический горьковатый привкус. Этот ценный пищевой продукт содержит большое количество витаминов, способствует кроветворению и является антиоксидантом.

Для улучшения вкуса свиной печени рекомендуется ее бланшировать — крупные куски отваривают в течение 3–5 минут в подсоленной воде, ополаскивают холодной водой, нарезают соломкой и только после этого жарят. Это делает печенку более сочной, нежной, убирает привкус горечи.

Перед обжариванием свиную печень также хорошо шпиговать чесноком. Ножом в каждом куске делают «кармашки», куда закладываются кусочки чеснока, а затем печень обжаривается.

Из-за своеобразного вкуса печень редко комбинируют с другими видами мяса, однако она отлично сочетается с овощами, фруктами и ягодами, особенно имеющими сладковатый привкус.

Свиная голова. Множество рецептов существует из свиной щековины — это мясо и сало с нижней части свиной головы с удаленными слюнными железами. Больше всего ценят щековину в Англии, в городе Бате: здесь имеется особый рецепт — копченые «батские щечки», для которых даже разводят специальную породу длиннорылых свиней.

Свиные уши хоть и не относятся к деликатесам, отлично подходят для приготовления интересных блюд. Например, в Литве из них готовят непревзойденные закуски к пиву, а можно просто отварить уши часа четыре в подсоленной воде с кореньями, а потом нарезать ломтиками и запечь под соусом бешамель и тертым сыром — получится отменное блюдо!

Так что при умении и желании любую часть свиньи можно превратить в изысканный деликатес, и семью порадовать, и гостей удивить! →

Почки по-китайски

2 свиные почки, 250 г свиной печени, 2 свиных сердца, 250 г свиной вырезки, 2 мелко нарубленных зубчика чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, мелко нарезанная, 1 ч. ложка измельченного имбиря, 1,5 чашки бульона, зеленый лук, соль и перец по вкусу.

1. Свиные почки, печень, сердце и мякоть нарезать соломкой.
2. Обжарить чеснок в растительном масле. Когда он приобретет золотисто-коричневый цвет, добавить нарезанный лук и обжарить его до прозрачности.
3. Положить в лук мясные ингредиенты, добавить имбирь и обжаривать еще 5 минут под крышкой. Посолить, поперчить и поддержать на огне еще 10 минут.

4. Вылить в сковородку бульон, поддержать при медленном кипении, пока мясо не сделается мягким. Подавать, посыпав измельченным зеленым луком.



Салат из сердца

Свиное сердце, 1 луковица, 1 морковь, 1 редька, 100 г рисовой лапши, 1–2 ложки растительного масла, 1 ч.л. сливочного масла, соевый соус, соль по вкусу.

1. Свиное сердце зачистить от излишков жира, слегка остудить в бульоне и нарезать соломкой.
2. Лук нарезать полукольцами, редьку и морковь — соломкой. Обжарить в растительном масле, лучше по отдельности.
3. Лапшу отварить, заправить сливочным маслом.
4. Быстро смешать все ингредиенты, не дожидаясь, пока они остынут, заправить соевым соусом и подавать салат теплым. Если лапша будет плохо перемешиваться с остальными ингредиентами — добавить пару ложек кипятка.

Жаркое из свиной головы

1 свиная голова, 200 г коньяка, 1 морковь, 1 головка лука, 1/2 л белого сухого вина, по 1 кофейной ложке томатного соуса, паприки, горького стручкового перца, карри, по 1 столовой ложке мелко нарезанных петрушки и эстрагона, 50 г сливочного масла, 1 гвоздика, тимьян, лавровый лист, соль, перец.

1. Со свиной головы снять мякоть и жир.
2. Мякоть положить на 1 час в подкисленную уксусом воду, затем опустить на 10 мин в кипяток, остудить в холодной воде, нарезать небольшими кусочками; положить в кастрюлю, добавить специи, коньяк, тимьян, лавровый лист, черный молотый перец и оставить мариноваться 12 часов в холодном месте.
3. На следующий день очистить морковь и лук, нарезать соломкой и обжарить с 20 г сливочного масла, полить вином. Добавить мясо, залить водой, за-

крыть крышкой и поставить в духовку на 2,5 часа при температуре 210 градусов. Мясо вынуть.

4. Соус выпарить до 300 г, добавить 30 г взбитого сливочного масла, эстрагон, петрушку, перемешать с мясом и подавать к столу.

