

# СПОСОБЫ ЗАГОТОВКИ МЯСА И РЫБЫ ВПРОК. ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ

Заготовка продовольствия впрок — эта проблема была знакома еще первобытным людям. Свежие продукты не хранились долго, поэтому приходилось постоянно «добывать» свежее мясо или рыбу, собирать плоды и травы. Вероятно, способ сушки был открыт случайно, однако именно сушка и вяление стали первым способом заготовки продуктов питания. Широкое распространение он получил в регионах с сухим теплым климатом. Сушили мясо и рыбу, травы и грибы, фрукты и овощи.

В разных странах со временем появились собственные способы сушки и вяления запасов. В Китае широкое распространение получила сушка растений, кореньев, ягод, рыбы. Сушеные ароматные травы и коренья стали отличной приправой и дополнительным консервантом для мяса и рыбы, которые также активно сушились впрок.

В Сибири и Северной Европе собирали и сушили грибы и ягоды, на морских побережьях — рыбу. Американские индейцы измельчали и сушили мясо бизонов, превращая его в питательный порошок, который получил название «пеммикан». Постепенно сушеные продукты стали незаменимы. Воины, мореплаватели, охотники и купцы брали с собой запасы сушеных продуктов, поскольку они не занимали много места и долго хранились.

Не менее популярным методом заготовки провизии стало соление. Особенно популярен этот способ заготовки был там, где существовали большие природные месторождения соли. А в Древней Греции соль научились получать из морской

воды. В концентрированном солевом растворе держали оливки и сыры, рыбу и мясо.

В Восточной Европе этот метод заготовки также был популярен. Геродот в своих записях о землях скифов (V в. до н. э.) отмечал, что в реке Борисфен (Днепр) очень чистая и приятная на вкус вода, в ней водится рыба без позвоночника (осетр), которую засаливают впрок. Засолка рыбы и мяса была очень популярна в странах Северной Европы, особенно на побережье Белого и Балтийского морей, Ладожского озера.

Со временем сушеные мясо и рыба уступили место более вкусным и сытным заготовкам — вяленым и копченым. Вяленые мясо и рыба мягче, ароматнее, имеют более нежный вкус. Жир в таких заготовках распределяется равномерно, поэтому не прогоркает и не приобретает специфический привкус. Однако процесс вяления более сложный, требует соблюдения ряда обязательных условий и довольно много времени. Такие заготовки ценятся выше и у всех народов считаются деликатесом.

О том, как появилось копчение, рассказывает финская легенда. Однажды в лесу случился пожар. Сразу после него охотник пошел в лес и нашел тушку животного, от которой исходил приятный запах. Он отрезал кусочек мяса и повесил его над костром. Приятный запах стал еще более аппетитным. А когда охотник попробовал обработанное огнем и дымом мясо, был поражен, насколько оно приятное на вкус.

Консервирование тоже было известно людям с древности. Первые консервы археологи обнаружили при раскопках гробницы фараона Тутанхамона в Египте. В глиняных кувшинах обнаружили зажаренных и залитых оливковым маслом уток. Крышка емкости была просмолена и герметично закупоривала посуду. В таком виде продукт хранился 3 тысячи лет. Анализы показали, что продукт сохранил свои свойства и был пригоден для еды.

Древние римляне использовали консервирование для хранения вина и виноградного сока. Римский сенатор Марк Порций Катон Старший написал книгу о ведении сельского хозяйства, в которой, в частности, указал способ консервирования виноградного сока: «Если хочешь иметь круглый год виноградный сок, то влей его в амфору, засмоли пробку и спусти амфору в бассейн. Через 30 дней вынь. Сок будет стоять целый год...»

В 1763 г. во время подготовки экспедиции для изучения Приполярья и Северного морского пути М. В. Ломоносов, среди прочего, делал заказ на «изготовление сушеного супа со специями и без специй по полтора пуда каждого сорта». То есть 250 лет назад концентрат супа уже был известен путешественникам и первооткрывателям.

В 1795 г. во Франции объявили конкурс на лучший способ хранения продуктов. Победителем стал парижский повар Николя Франсуа Аппер, который продемонстрировал, как хранить готовые блюда в герметичных емкостях. Аппер в ходе приготовления различных блюд обнаружил, что в прокипяченных, плотно закрытых бутылках сок долго не портится. Изобретение было использовано немедленно — для заготовки продуктов для воевавшей наполеоновской армии. За изобретение Аппер получил государственную премию и звание «Благодетель человечества». Позже Аппер написал и издал книгу с названием «Искусство консервирования растительных и животных субстанций на долготный период».

Однако у способа консервирования, предложенного Аппером, был недостаток. Стекло очень хрупкое, при перевозке на большие расстояния оно трескалось и билось. Более практичный способ консервирования предложил англичанин Питер Дюран, предложивший использовать для консервирования металлическую посуду — из железа, а для крепления крышки использовался свинцовый припой. Железо быстро ржавело. Консервы были тяжелыми. Но в дороге не бились.

Однако вскоре центром консервирования стал Балтимор. Там было организовано предприятие по изготовлению банок разного размера из тонких листов жести. Именно там консервы приняли привычный нам вид.

## ПРАВИЛА ВЫБОРА МЯСА И РЫБЫ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Одним из неперемных условий получения качественных консервов является правильный выбор сырья. О свежести мяса можно судить по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху. Если мясо свежее, то ямка, образующаяся при надавливании, быстро исчезнет, на ощупь качественное мясо плотное, сухое, не липнет. На подсохших срезах у свежего мяса образуется сухая шероховатая корочка бледно-розового или красноватого цвета.

Цвет мяса оценивается с учетом того, у какого животного и с какой части туши оно взято. Свежая говядина должна быть насыщенного красного цвета, телятина — розоватого, баранина — коричневато-красного, свинина — от светло-розового до красноватого. Сок из мяса должен выделяться прозрачный.

Если поверхность слизистая, липкая, влажная, сухая корочка на ней не образуется — мясо несвежее. Также признаком того, что мясо лежалое, служит цвет. Он более темный, возможно, с сероватым оттенком. При надавливании на мясо ямка исчезает не сразу. Запах резковатый. Жир на кусках несвежего мяса тусклый, не блестит, имеет «старый» запах, липнет и может иметь сероватый или желтоватый налет.

Часто для приготовления консервов используется замороженное мясо. Заготовки из него получаются не хуже, чем из свежего. Качество замороженного мяса проще всего оценить по бульону из небольшого кусочка. Если бульон про-

зрачный и ароматный, то мясо свежее и подходит для консервирования.

Чтобы убедиться в свежести куска мяса, как незамороженного, так и прошедшего разморозку, можно проткнуть его разогретым ножом. Поскольку процесс порчи начинается в глубоких слоях, снаружи кусок может выглядеть свежим и сочным, а внутри уже разлагаться. Если при протыкании ножом из мяса потек мутный сок, появился неприятный запах, мясо не подходит для готовки в принципе.

При выборе тушки кролика для консервирования, вяления или засолки следует обратить внимание на глаза — глазное яблоко должно заполнять всю орбиту; на ротовую полость — слизистая оболочка должна быть немного влажной, бледно-розовой и блестящей. Цвет кожи свежих кроликов белый, у жирных тушек — с желтовато-розовым оттенком, а у нежирных — с бело-розовым. Кожа должна быть сухой, а жир — белым, быстро плавиться и не издавать при нагревании неприятного запаха. Если тушка несвежая, то мышечные ткани будут липкими, на разрезе более темными, чем на поверхности, могут издавать неприятный запах.

При выборе птицы для заготовки обращайтесь внимание на клюв. У свежих тушек он глянцевый, сухой, упругий, слизистая оболочка не имеет запаха, бледно-розовая и немного влажная. Глазное яблоко свежей птицы заполняет всю орбиту. Жир должен быть белым или желтоватым, кожа — сухой, с желтовато-розовым оттенком у жирной птицы и с розоватым — у нежирной.

Мясо свежей птицы плотное и упругое, немного влажное, но не липкое, с легким характерным для птицы запахом: у кур и индеек — светло-розовое, у гусей и уток — красное. Если клюв и слизистая оболочка тусклые, глаза ввалившиеся, мясо липковатое, с кислым запахом — птицу нельзя использовать для консервирования.

Сало для консервирования или засолки должно быть плотным, свежим и незамороженным. Лучше всего подходит созревшее сало шейной или спинной части.

Рыбу для консервирования, засолки и вяления лучше брать живую или свежемороженную. Свежесть рыбы определяется по гибкости тушки — если взять ее за голову и установить вертикально, она свободно прогибается под собственной тяжестью, если спинка не гнется — рыба лежалая.

Живая рыба должна иметь красные яркие жабры, выпуклые глаза, блестящую гладкую чешую без повреждений. Темные, серые или синеватые жабры, мутная слизь, специфический запах свидетельствуют о порче рыбы. Свежесть можно проверить нажатием на бок тушки — если вмятина не исчезает, брать такую рыбу для заготовки не следует. Если живая рыба плавает боком или брюшком вверх, глаза помутневшие — ее нельзя использовать для заготовок.

Замороженную рыбу можно использовать как заготовленную собственноручно, так и из магазина. Купленную в магазине рыбу можно проверить на свежесть несколькими способами, например проткнуть тушку горячим ножом. Обратите внимание: цвет мяса внутри не должен отличаться от наружного, запах должен быть свежим, характерным для данной рыбы. Также можно отварить кусочек рыбы в воде под крышкой и оценить качество и аромат бульона. Правильно замороженная рыба практически полностью сохраняет вкус и аромат свежей, после разморозки остается плотной. Размораживать рыбу нужно быстро — уложить в емкость с водой комнатной температуры и периодически менять воду. Теплую воду для размораживания использовать нельзя.

Разделять рыбу для засолки и вяления можно двумя способами — делая разрез на спине вдоль хребта или на брюшке. Внутренности удаляются полностью, в том числе молóки и икра. При желании можно засолить их в отдельной емкости. Удалять

кишечник и желчный пузырь следует осторожно, если их содержимое попадет на мясо, продукт будет испорчен. Рыбу с мягким брюшком следует потрошить с помощью ножа, а если мясо у рыбы плотное, надрез желательно сделать секатором или ножницами — это позволит сохранить внутренности целыми.

## ПРАВИЛА КОНСЕРВИРОВАНИЯ

### Выбор посуды и инструментов

Главной причиной порчи мясных и рыбных консервов являются бактерии. Малейшее повреждение или загрязнение сырья может свести на нет все ваши старания. Именно поэтому стоит заранее определиться с набором инструментов, которые потребуются, и тщательно вымыть их, обработать кипящей водой или прокипятить.

Для приготовления мясных консервов вам понадобятся:

- закаточная машинка,
- большая кастрюля или бак для стерилизации банок,
- большой дуршлаг,
- миски и кастрюли разного объема,
- глубокая сковорода или сотейник,
- мерный стакан,
- кухонные весы,
- мясорубка, блендер или кухонный комбайн,
- терка,
- острые ножи разного размера и дощечки,
- пресс для чеснока, ступка, деревянные и металлические ложки,
- стеклянные банки разного объема.

Если посуду и ножи достаточно тщательно вымыть и обдать горячей водой, с дощечками часто возникают проблемы.

# РЕЦЕПТЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

## КОНСЕРВИРОВАНИЕ МЯСА

### КОНСЕРВИРОВАНИЕ СВИНИНЫ

#### Гуляш из свинины с пряностями

*1,5 кг жирной свинины, 200 г репчатого лука, 200 г корня сельдерея, 4—6 стеблей лука-порея, 6 ст. л. смальца, 80—100 г зелени сельдерея, соль, черный перец, кориандр по вкусу*

Репчатый лук, сельдерей, лук-порей вымыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Смалец разделить поровну, одну половину растопить. В горячий смалец выложить очищенные и нарезанные корень сельдерея, лук-порей, репчатый лук, мелко нарезанную зелень, жарить 3—4 мин при постоянном помешивании. Свинину вымыть, обсушить и нарезать кубиками со стороной около 2 см. Оставшийся смалец разогреть, обжарить в нем свинину, посолить по вкусу. Жарить мясо на небольшом огне. Когда свинина будет почти готова, добавить овощи, специи, перемешать, тушить до готовности. При необходимости долить немного бульона или воды. Готовый гуляш горячим разложить в подготовленные стерилизованные банки, герметично укупорить и поставить на



стерилизацию. Стекланные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные — не менее 2 ч.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 1)

*2,5 кг свинины, 3—4 ст. л. смальца, 5 зубчиков чеснока, 1,5 ст. л. соли, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. паприки, 2 ч. л. сушеного укропа, ½ ч. л. сухой горчицы*

Мясо тщательно вымыть и обсушить, нарезать небольшими кусками (со стороной 2—3 см), натереть каждый кусок смесью соли, специй и пропущенного через пресс чеснока. Емкость накрыть пленкой и мариновать мясо 30 мин. Маринованное мясо уложить на противень или в форму для запекания и запекать в духовке при 180 °С до готовности. Каждые 20 мин поливать мясо растопленным смальцем и образовавшимся при запекании соком. За 30 мин до готовности мясо вынуть, дать постоять 3—5 мин при комнатной температуре и уложить в подготовленные литровые банки. Мясо залить выделившимся при запекании бульоном, при необходимости добавить кипящую воду или бульон. Соус должен полностью покрывать куски мяса. Банки герметично укупорить и поставить на стерилизацию. Стекланные банки обрабатывать 1 ч 35 мин, жестяные — 1 ч 45 мин.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 2)

*2 кг свинины средней жирности, 4 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. паприки, ½ ч. л. кориандра, мускатный орех и майоран по вкусу*

Свинину тщательно вымыть, обсушить, нарезать большими кусками по 300—400 г, тщательно натереть смесью соли

и специй, оставить мариноваться на 30—40 мин при комнатной температуре. Через 20—30 мин уложить в глубокий противень и поставить в духовку, разогретую до 180—200 °С. Через каждые 20—30 мин поливать мясо смальцем и выделившимся соком. Запекать почти до готовности. Если из мяса выделилось немного сока, следует долить бульон или кипяченую воду. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать постоять при комнатной температуре 7—10 мин, нарезать небольшими кусками (со сторонами 2—3 см) и сразу уложить в подготовленные стеклянные банки объемом 1 л. Готовое жаркое залить выделившимся при запекании соком так, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью. Если соуса недостаточно, следует долить банки кипящим бульоном или водой. Банки герметично укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 35 мин.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 3)

*2 кг свинины, 3—4 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сушеного чеснока, 2 ст. л. сушеной петрушки, 1 ч. л. черного перца, гвоздика, паприка, сушеный базилик по вкусу*

Свинину тщательно вымыть, обсушить, нарезать кусками по 350—500 г. Смалец нагреть до комнатной температуры, смешать с солью и специями, натереть полученной смесью нарезанное мясо. Оставить мясо мариноваться при комнатной температуре примерно на 1,5 часа. Затем уложить свинину в форму для запекания или глубокий противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Запекать почти до готовности, через каждые 15—20 мин поливая выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать постоять 5—10 мин при комнатной температуре. Затем нарезать свинину на небольшие кусочки и плотно уложить в сухие стерилизованные стеклянные банки.

Жаркое залить горячим соком, который выделился при тушении, чтобы жидкость полностью покрывала мясо. Если бульона будет мало, следует долить банки кипящим бульоном или водой. Банки герметично укупорить жестяными крышками и поставить на стерилизацию. Стекланные банки обрабатывать 1 ч 35 мин.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 4)

*2,5 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2—3 ч. л. хмели-сунели, 1 ч. л. молотого розмарина, 1 ч. л. паприки, сушеный сельдерей и чеснок по вкусу*

Свинину вымыть и обсушить, нарезать кусками по 350—450 г. Смешать все специи и соль, натереть смесью каждый кусок мяса. Оставить мариноваться на 20—30 мин, затем поставить в духовку, разогретую до 180—200 °С, и запекать почти до готовности. Во время запекания каждые 20—30 мин поливать мясо выделившимся соком и смазывать смальцем. Когда мясо будет почти готово, вынуть его и дать постоять при комнатной температуре 10 мин. Затем нарезать свинину порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки. Жаркое залить горячим соусом, который образовался во время запекания, так чтобы он полностью покрывал мясо. Если жидкости мало, добавить воды или бульона, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стекланные банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные — 1 ч 45 мин.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 5)

*2,5 кг свинины, 3—4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. сушеного имбиря, 1 ч. л. черного перца, 2 ч. л. розмарина, гвоздика, мускатный орех по вкусу*

Специи перемешать, растолочь в ступке, смешать с солью в однородную массу. Свинину тщательно вымыть, обсушить, нарезать кусками весом около 400 г, натереть солью и смесью специй, оставить при комнатной температуре мариноваться на 1 ч. Затем выложить куски мяса на противень с высокими бортиками или в форму для запекания и готовить в духовке почти до готовности. Каждые 20—25 мин поливать выделившимся соком, а также растопленным смальцем. Когда свинина дойдет почти до полной готовности, вынуть и оставить при комнатной температуре на 10—20 мин. Мясо остудить, нарезать небольшими кусочками, уложить в стеклянные простерилизованные банки объемом 1 л. Мясо осторожно залить горячим соком, который выделился при тушении, чтобы свинина была полностью им покрыта. Если жидкости мало, следует долить кипящий бульон или воду. Закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин.

## Жаркое из свинины с пряностями (вариант 6)

*2,5 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. тмина, 1,5—2 ст. л. соли, черный перец и паприка по вкусу*

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками весом 300—400 г. Смешать тмин, перец, соль, паприку и полученной смесью тщательно натереть куски мяса. Оставить свинину мариноваться при комнатной температуре на 40—60 мин. Затем выложить мясо в противень с высокими бортиками и поставить в разогретую до 180—200 °С духовку. Запекать почти до готовности, каждый 20 мин поливая растопленным смальцем и выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать постоять 10 мин при комнатной температуре, нарезать небольшими кусочками и горячим уложить в простерилизованные стеклянные или жестяные банки объемом 1 л.

Жаркое залить горячим соком, который выделился при тушении, чтобы мясо было покрыто жидкостью полностью. Если ее недостаточно, добавить кипящей воды или бульона. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стекло-вые банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные — 1 ч 45 мин.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 7)

*2,5 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сушеного чеснока, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. сушеного базилика, сумак и мускатный орех по вкусу*

Свинину тщательно вымыть и обсушить, нарезать кусками весом 400 г, каждый кусок натереть смесью специй и соли, мариновать при комнатной температуре 40 мин. Затем положить мясо в глубокий противень или форму и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Через каждые 20 мин поливать мясо смальцем и выделившимся соком, пока свинина не будет почти полностью готова. Мясо вынуть, оставить на 10 мин при комнатной температуре, нарезать кусочками со стороной 2—3 см и горячим уложить в подготовленные литровые банки. Жаркое залить горячим соусом, который образовался при запекании. Жидкость должна покрывать мясо полностью. Если ее мало, нужно добавить воды или бульона, довести соус до кипения и залить им банки. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стекло-вые банки обрабатывать 1 ч 35 мин, жестяные — 1 ч 45 мин.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 8)

*2—2,5 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сушеного базилика, ½ ч. л. бадьяна, 2 ч. л. паприки, ½ ч. л. орегано, черный перец и чабер по вкусу*

Свинину лучше выбирать достаточно жирную. Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками по 350—450 г. Смешать все специи и соль, натереть смесью мясо. Оставить мариноваться при комнатной температуре на 30—40 мин. Разогреть духовку до 180 °С и поставить в нее мясо (в глубоком противне или форме). Каждые 20—25 мин поливать мясо выделившимся соком и смазывать смальцем. При необходимости добавить воды или бульона. Когда мясо будет почти готово, вынуть, остудить при комнатной температуре в течение 5—10 мин, затем нарезать небольшими ломтиками и плотно разложить в заранее подготовленные стерильные банки. Залить свинину горячим соком, который выделился при тушении, закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки стерилизовать 1 ч 40 мин, жестяные — 1 ч 50 мин.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 9)

*2,5—3 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. паприки, 1 ч. л. черного перца, гвоздика и чабер по вкусу*

Свинину тщательно вымыть, обсушить, разрезать на 8—10 одинаковых полосок поперек волокон. Смешать соль и специи, натереть смесью каждый кусок мяса, оставить при комнатной температуре на 15—20 мин. Затем выложить полосы мяса в глубокий противень, накрыть фольгой и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Через 20 мин смазать куски мяса смальцем, еще через 20 мин перевернуть, долить воды или бульона и довести почти до готовности. Когда мясо будет почти готово, вынуть, немного остудить, нарезать поперек небольшими брусками и горячим уложить в стерильные стеклянные банки объемом 1 л. Жаркое залить соусом, выделившимся при запекании, соус должен покры-

вать мясо полностью. Закрывать банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклобанки объемом 1 л обрабатывать 1 ч 40 мин.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 10)

*3 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. хмели-сунели, 7 зубчиков чеснока, 1 ч. л. сушеного базилика, ½ ч. л. порошка горчицы, черный перец по вкусу*

Чеснок очистить, пропустить через пресс, смешать с солью, специями и растопленным смальцем. Мясо вымыть и обсушить, нарезать небольшими кусками и залить пряным смальцем. Оставить при комнатной температуре на 20 мин. Затем переложить мясо в глубокий противень или посуду для запекания и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Влить воду или бульон, накрыть фольгой. Запекать, перемешивая каждые 20 мин, почти до готовности. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать немного остыть, нарезать кусочками со стороной 2—4 см и горячим уложить в стерильные литровые стеклянные банки. Залить свинину горячим соком, который выделился при тушении, закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стерилизовать 1 ч 35 мин.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 11)

*2,5 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 1,5 ст. л. карри, ½ ч. л. мускатного ореха, сумах, белый перец, гвоздика и корица по вкусу*

Специи истолочь в однородную массу, добавить соль и перемешать. Мясо разрезать на 6—8 кусков, натереть солью и специями, оставить мариноваться на 20—30 мин. Духовку

разогреть до 200 °С, мясо смазать смальцем и выложить в емкость для запекания. В процессе запекания каждый 20—25 мин поливать мясо выделившимся соком, при необходимости добавить бульон. Когда свинина будет почти готова, вынуть, оставить на 10 мин, затем нарезать небольшими кусочками. Уложить свинину в подготовленные стерильные стеклянные банки, залить горячим соком, который выделился при тушении. Закрывать банки крышками и поставить на стерилизацию. Обработать 1 ч 30 мин.

### Жаркое из свинины с пряностями (вариант 13)

*2 кг свинины, 3—4 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 6 зубчиков чеснока, 1 ст. л. паприки, 1 ст. л. сушеного базилика, 1 ч. л. гвоздики, 1 ч. л. черного перца*

Чеснок пропустить через пресс, добавить в мягкий смалец вместе со специями, тщательно перемешать. Свинину вымыть и обсушить, разрезать на 7—8 кусков. Готовым ароматным смальцем натереть каждый кусок мяса и оставить мариноваться на 40 мин при комнатной температуре. Затем уложить мясо в глубокую форму для запекания и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Запекать мясо в духовке почти до готовности, через каждые 15—20 мин поливая выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать постоять 10 мин при комнатной температуре, нарезать мелкими кусками и уложить горячим в стерильные литровые банки. Свинину залить горячим соком, который выделился при запекании, мясо должно быть полностью покрыто. Если соуса получилось мало, добавить воды или бульона, прокипятить и кипящим соусом залить жаркое. Закрывать банки крышками и поставить на стерилизацию на 1 ч 40 мин.