Бастурма как мясное блюдо восточной и азиатской кухни достаточно давно и хорошо известна - это вяленое солёное (прессованное) говяжье мясо, покрытое слоем острой заправки с непременным добавлением селитры. В данном рецепте рассмотрим приготовление бастурмы из лося.

Подготовка мяса

Разделываем большие куски мяса, привезённые с охоты. Кстати, мясо всех видов оленей также подходит для этой затеи. В первую очередь удаляем с поверхности кусков мякоти прилипший мусор и шерсть. На лосятине довольно много плёнок и их нужно удалять с поверхности кусков обязательно. Лучше всего удалять плёнки длинным острым ножом, делая им возвратно-поступательные движения, одновременно оттягивая пленку свободной рукой. Далее куски тщательно промываются под струёй холодной воды и подсушиваются протиранием х/б тканью.

Нарезка мяса

Производится эта операция острым ножом. Мясо режется вдоль волокон на продолговатые квадратные бруски. Длина брусков никак не ограничивается, а размер стороны квадрата не должен быть менее 5 - 7 см. Но если вдруг окажется, что в наличии есть плоские или тонкие куски, то расстраиваться не следует - они тоже пойдут в дело (как следует обвязывать такие куски, будет сказано ниже).

Засолка мяса

Для этого потребуется чистое пластиковое ведро (оцинкованное для нашего дела не годится) и большой пакет соли крупного помола. Высыпаем содержимое пакета на стол или на большую плоскую тарелку и основательно обваливаем каждый брусок мяса в соли со всех сторон. Соль не следует экономить, поскольку лосятина не возьмёт её больше, чем нужно.

После этого укладываем мясо плотными рядами в ведро. Затем, когда всё мясо уложено, его нужно придавить несколько раз сверху ладонями, затем накрыть плоской тарелкой (дном вверх). На тарелку следует, непременно, поставить груз. Лучше всего для этой цели подойдёт трёхлитровая стеклянная банка, доверху наполненная водой. Для полного просаливания мясо выдерживается в обычном помещении (например, на кухне) при комнатной температуре в течение 4-х суток.

Просаливаясь под прессом, мясо начнёт давать сок, который поднимется на несколько

сантиметров над уровнем тарелки. На него не следует обращать внимание. Оно не завоняется, поскольку соль, содержащаяся в нём, не позволит этому случиться.

Промывка мяса

Производится по истечении 4-х суток. Снимаем груз, вынимаем из ведра тарелку, а потом сливаем в раковину из ведра находящийся сверху слой сока. Бруски, впитавшие в себя достаточно большое количество соли, становятся твердыми на ощупь. Ставим ведро в раковину и направляем в него из крана струю холодной воды.

При этом, следует рукой пошевелить находящееся в ведре мясо, чтобы куски были обмыты со всех сторон. Как только вода перестанет быть розовой и станет прозрачной, ведро (наполненное почти до краев) следует вынуть из раковины и оставить на 6 - 8 часов. По истечении этого срока вода в ведре вновь покраснеет. Повторить промывку и снова выдержать мясо в чистой воде 6 - 8 часов.

Эту процедуру следует повторять с таким же интервалом в течение 4-х суток. Повторюсь: с брусками лосятины при промывке следует обращаться бережно: их не следует сильно сжимать, тискать, как тряпку при стирке и прочее. В противном случае мясо может обессолиться, а это неправильно. По истечении этого срока мясо следует извлечь из ведра и подсушить каждый брусок, протирая его х/б тканью.

Шпигование мяса

Для этого придётся вначале очистить от кожуры порядка десятка луковиц чеснока. Потом следует порезать зубки на продолговатые дольки (резать их следует вдоль зубка, а не поперёк, чтобы сохранить их прочность). Далее следует положить на стол деревянную разделочную доску, вооружиться ножом с узким лезвием, положить на доску брусок мяса и начать его накалывать с последующим немедленным шпигованием образовавшейся в мякоти полости чесноком.

Тут есть одна тонкость: лезвие ножа должно входить в мясо под углом порядка 30 градусов к поверхности доски. Чем это обусловлено? При таком угле отверстие в мясе получается длинным, что позволяет вставить дольку чеснока глубоко внутрь. Это обстоятельство не позволит ей быть выдавленной из своего укрытия при будущей плотной обвязке брусков. Кроме того, массив мяса будет при этом пропитываться чесночным соком и, соответственно, запахом более равномерно. Располагать накалываемые отверстия на каждом бруске мяса следует в шахматном порядке.

Обвалка мяса

Для обвалки следует приготовить обвалочную смесь из специй. Что и в каком количестве в неё входит (на немного неполное ведро лосятины):

- "Набор специй для говядины" - 7 пакетов.
- "Хмели-Сунели" - 7 пакетов.

- Перец чёрный (молотый) - 1 пакет.
- Перец красный (молотый) - 3 пакета.
- Чабрец сушёный - 1 большой пакет.

Содержимое вышеупомянутых пакетов следует высыпать на большую разделочную доску или на широкую плоскую тарелку и перемешать. Замечу, что вышеперечисленный набор специй не является какой-то незыблемой догмой. Вы можете смело экспериментировать со специями, которые обычно применяются при приготовлении мясных блюд, и ваши старания будут вознаграждены.

Но обратите внимание: здесь нет даже намёка на селитру, которая, как правило, используется в общеизвестных рецептах.

После этого каждый нашпигованный чесноком брусок мяса следует тщательно обвалять со всех сторон в получившейся смеси и снова уложить в ведро.

Потом следует повторить все те действия, которые производились после засолки мяса, а именно: накрыть мясо тарелкой и придавить прессом. Всё это должно стоять при комнатной температуре без всякого вмешательства со стороны целых 7 суток.

Обвязка бастурмы

По истечении этого срока из ведра поочередно вынимаются куски мяса и обвязываются предварительно подготовленным толстым шпагатом. Тонкий шпагат для нашего дела не годится, поскольку он будет банально… резать мясо.

Можно использовать как льняной шпагат, так и синтетический. На конечный результат работы этот выбор никакого влияния не оказывает. Лично я предпочитаю синтетику, поскольку на бастурме при этом после окончания вяления не остаётся волокон, как на льняном шпагате. Да, отрезки шпагата должны иметь длину порядка 1 метра.

Процедура обвязки следующая: край бруска мяса охватывается петлёй из шпагата и затем её (петли) концы связываются двойным узлом. Потом обертывание шпагата вокруг мяса следует повторять с шагом порядка 35 - 30 мм. После того как шпагат совершил полный оборот вокруг бруска мяса, его свободный конец следует всякий раз подсунуть под начало петли и затянуть его. Когда весь брусок мяса обвязан, следует сложить оставшийся свободный кусок шпагата пополам и связать его узлом вдвое, чтобы на конце образовалась петля. За неё-то бастурму можно будет подвесить.

Ещё один нюанс. Не всегда бывает, чтобы все без исключения куски мяса были абсолютно одинаковыми. Так вот, чтобы не получилось такого, чтобы разные по размерам куски доходили до надлежащей кондиции в разное время, тонкие куски перед обвязкой следует просто сложить, а плоские - свернуть в трубку.

Вывешивание бастурмы

В помещении, например, на кухне, следует туго натянуть по горизонтали прочный капроновый шнур (он должен выдержать ведро мяса!), на который и следует подвесить обвязанную бастурму. Для этого предварительно следует запастись несколькими десятками среднего размера канцелярских кнопок, каждую из которых надо будет разогнуть. Один крючок скрепки предназначен для петли на бастурме, а за другой её следует подвесить на шнур.

Перед подвеской каждый обвязанный кусок бастурмы следует ещё раз обвалять в обвалочной смеси. Вяление проходит где-то в течение 5 - 10 дней, в зависимости от температуры в помещении и влажности окружающего воздуха. Если вдруг случится так, что в помещении очень сухо и там довольно высокая температура, то может произойти следующее: на бастурме снаружи быстро образуется корочка подсохшего мяса, которая напрочь перекроет выход влаги наружу. Чтобы этого не произошло, следует снять бастурму с подвески, уложить её в полиэтиленовые пакеты и на пару-тройку суток поместить в холодильник (только не в морозилку!!!). Затем бастурму снова следует вывесить для дальнейшего провяливания.

Вот, собственно, и все! Занятие это, как видите, несколько хлопотное, трудоёмкое, но, уверяю вас, оно того стоит!

Приятного аппетита!