

# Сало: полезно и вкусно

текст Константин Золотарев  
текст Руслан Потапович



Этот рецепт очень прост. Меня ему научил мой отец. Итак, все гениальное просто.

## КОНСЕРВИРОВАННОЕ САЛО

**Снимаете с туши сало, оно должно быть теплым! Это очень важно. Режете на пласты, чтобы они помещались в трехлитровую банку. Берете чистую трехлитровую банку, крупную соль, обильно посыпаете и плотно засовываете в банку, сверху банки засыпаете еще горсть соли. Закрываете банку и машинкой закручиваете железную крышку. Все готово! Стоит пару дней в тепле, потом опускаете в подвал. В таком виде сало может стоять как угодно долго и не желтеть.**

Если у вас дома закончилось сало, достаете банку, вытаскиваете железной вилкой содержимое, и дальше кто хочет, тот тем его и посыпает или шпигует: чесноком, лавровым листом или чем-то еще. После этого сало следует положить в морозилку, туда же положить и водку. Когда оно замерзнет, достаете оба про-

дукта, режете тонко сало, черный хлеб, достаете аджику и наливаете охлажденной водки. Приятного аппетита!

## СОЛЕНОЕ САЛО

Я сало солю в тузлуке. За неимением «теплого сала», выбираю сало в магазине (на рынке), главное, чтобы шкура была мягкая.

Кстати, мягкость шкуры зависит не от засола, а от качества обработки при разделке туши.

**Собственно тузлук: в горячей воде замешиваем соль до получения насыщенного раствора (соль перестает растворяться), даем тузлуку остыть до комнатной температуры и заливаем разложенное в банки сало. При раскладке продукта добавляю перец горошком, лавровый лист и чеснок.**

**Пару дней сало настаивается при комнатной температуре, затем переправляется в холодильник. Через 4–5 дней продукт готов к употреблению.**

**И, НАКОНЕЦ, «КОПЧЕНОЕ» САЛО**  
Итак, рецепт «копченого» сала.

**Берем 2–3 литра воды, высыпаете полный стакан соли, размешиваем и закладываем сало, около килограмма достаточно, сверху засыпаете двумя (не больше, иначе горчишь будет) горстями луковой шелухи. Ставим на огонь и доводим до кипения, после закипания кипятим 40 минут. Потом снимаем с огня и вынимаем сало из кастрюли, перекладываем в какую-нибудь посуду с крышкой: салатницу, кастрюльку и т. д. Каждый слой пересыпаем перцем и выдавливаем или строгаем чеснок. Закрываем крышкой — и в холодильник на часа четыре минимум, а после наливаем холоденькой водки — и под «копченое» сало.**

Оно получается нежным, прямо тающим во рту. Рекомендую — никто не останется равнодушным. А по вкусу, цвету и даже запаху как копченое сало получается. Кстати, на это дело лучше брать сало из брюшной или грудной части туши и чтобы было побольше мясных прослоек.■