Вяленое мясо (бастурма домашняя).

1. Мясо: Я взял на рынке говяжью вырезку. Свинтуса, для первого раза побоялся взять.
2. Специи: В интернете можно найти списочек ингредиентов, подходящих для этой процедуры. Но я решил довериться профессионалу, там же на рынке, в центральном павильоне, парень продаёт специи. Я попросил его подобрать специи для вяленого мяса. Он как настоящий маэстро подобрал композицию. Накидал в пакет несколько ложечек основных ингредиентов, а затем, делая паузы, задумываясь над каждой вкусовой составляющей, накидал ещё пару ложек. «И пожалуй, вот это» — сказал он и положил последнюю ложечку. На моё замечание – «А, кориандр вы не положите?» — он ответил – «Нет, так интересней будет». Профи, есть профи!
3. Соль: Мясо, я промыл, обтёр насухо, слегка обсыпал черным молотым перцем и обильно крупной солью. И поставил в холодильник на три дня. Переворачивая его два раза в сутки. Сольне только просаливает мясо, но вытягивает из него жидкость. Её сливать не надо.
4. Пресс: На третий день мясо промыл, протёр насухо салфеткой и поставил под пресс с вечера до утра. Так, чтобы удалить оставшеюся влагу. А удалять фактически было нечего, соль все вытянула.
5. Сушка: Обильно обмазал мясо специями (всё-таки добавив кориандр), завернул в марлю и обязал шпагатом. Получилось что-то, напоминающее маленькую древнеегипетскую мумию. И повесил на форточку, вялится. Форточка все время была приоткрыта, благо погоды нынче стоят не морозные.
Две недели «мумию» обдувал лёгкий сквознячок, комната порой, наполнялась чарующими ароматами специй. И вот по прошествии необходимого срока воздержания от соблазна чревоугодия, настал час отведать сей продукт: вкусно, ни чуть не хуже магазинного, а то и лучше и уж точно значительно дешевле. Великолепно подойдёт к пиву. Периодически достаём из холодильника и прикладываемся всей семьёй. Корче, дебют удался. Надо будет поэкспериментировать с сырокопченой колбаской, билтонгом или ещё с чем ни будь в этом духе.