**КОНСЕРВЫ ИЗ СВИНИНЫ**

Консервирование - это очень простой и понятный способ сохранить мясо в течение длительного времени без необходимости использования холодильника или морозильной камеры. Консервы из свинины можно хранить до 2-3 лет и даже дольше в прохладном темном месте. Хотя вкусовые качества могут начать ухудшаться через год, мясо все равно будет безопасно употреблять в пищу и после этого.



Этот рецепт был в семье очень давно. Для этого требуется всего несколько простых специй, но вкусы и ароматические вещества яркие и соблазнительные.



Раньше я готовил эту консервированную свинину только с солью и специями, но некоторое время назад я добавил немного карамелизованного лука в несколько банок. Результат был ошеломляющим. Карамелизованный лук добавлял сладости и пикантности. Это подняло мою свинину на совершенно новый уровень и улучшило цвет. Излишне говорить, что этот вариант остался, и с тех пор я консервирую свинину именно так.



В этом рецепте я использую   [Cure # 1](https://amzn.to/39VBOHc) (нитритная посолочная соль) и сушу мясо в течение 24-48 часов. Посолочная соль делает мясо красиво розовым, оно выглядит аппетитнее. Она усиливает вкус, а также служит препятствием для роста любых бактерий до или после консервирования. Это не обязательно, вы можете приготовить консервы и без неё, но это имеет большое значение для внешнего вида и вкуса.

При упаковке мяса в сыром виде не упаковывайте мясо в банки слишком плотно. Таким образом, вы можете заполнить их полностью до самого верха - мясо будет сжиматься во время обработки и образовывать свободное пространство. Мне нравится оставлять около 1/2 дюйма свободного пространства, и, кажется, мне это отлично подходит.



**БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ МЯСА**

Консервировать мясо довольно просто, но вы должны соблюдать некоторые основные правила, чтобы ваши мясные консервы были безопасными для употребления. К ним относятся, помимо прочего, использование автоклавы, содержание мяса в холоде, использование чистой посуды, обработка при правильном давлении / температуре и в течение достаточного времени.



**Ингредиенты**

* 2,2 фунта свинины окорока 1000 г; жир обрезан
* 1/2 чайной ложки нитритной соли; 2,5 г
* 1 1/2 чайной ложки  соли без горки 9 г
* 1/2 чайной ложки душистого перца 1 г
* 1/2 ч.л. черного перца или смесь розового, черного и белого перца
* 1 зубчик чеснока прессованный или измельченный
* 3 лавровых листа по 1 на банку
* 3 ст.л карамельный лук одну столовую за банку; вы также можете использовать ломтики сырого лука

**инструкции**

* Нарежьте мясо на кусочки по 2,5 см. Смешайте соль с нитритной солью. Поместите мясо в миску, посыпьте кошерной солью и смесью №1 и хорошо перемешайте. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 24-48 часов.
* Достаньте мясо из холодильника, посыпьте молотым душистым и черным перцем, добавьте прессованный чеснок и хорошо перемешайте.
* Прежде чем продолжить, ознакомьтесь с подробным руководством по [приготовлению консервированного мяса](https://tasteofartisan.com/how-to-can-meat/) .
* Упакуйте мясо (не очень плотно) в банки по 16 унций (450грамм), оставив 1/2 дюйма свободного пространства, добавив по одному лавровому листу на банку и посыпав одной столовой ложкой карамелизованного (зажаренного) лука.
* Протрите обода, наденьте крышки. Обработка при 250F (120С) в автоклаве в течение 70 минут
* Снимите автоклав с огня и дайте ему сбросить давление естественным образом.
* Используя подъемник для банок, осторожно снимите банки и поместите их на полотенце или охлаждающую подставку, чтобы они остыли до комнатной температуры в течение примерно 12 часов.
* Банки протрите влажным или бумажным полотенцем. Проверьте втянутость крышек.
* Хранить в прохладном, темном и сухом месте до 2–3 лет. Наиболее оптимальная температура хранения составляет около 35F-59F (2C-15C)