

<h1>Вяленое мясо "джерки": история и оригинальный рецепт</h1>

Слово «джерки» берёт свое начало от индейского слова “ch'arki”, что в переводе означает «вяленое мясо». Индейцы племени кечуа сушили мясо на огне или на солнце, а потом при необходимости употребляли в пищу. Незамысловатый, но весьма полезный метод приготовления вяленого мяса стал популярен среди прибывших на новый континент испанцев и оценивших ценность этого продукта в долгих путешествиях. Именно испанцы завезли джерки в Европу. Сегодня джерки популярно в Западной Европе и США. С 1996 г. ввиду высокой калорийности при малом весе джерки включено в рацион питания астронавтов NASA. К особым поклонникам вяленого мяса можно отнести любителей пикников и походов, а также любителей пива, поскольку вяленая индейка, оленина, говядина становится прекрасным дополнением к пенному напитку.

Джерки легко можно купить в магазинах. Однако такое мясо будет содержать консерванты, красители, большое количество соли, усилители вкуса. Поэтому лучший способ получения вкусного и качественного джерки - это самостоятельное приготовление. Домашняя сушка позволяет мариновать мясо с добавлением любимых специй, получать идеальный продукт.

Итак, перейдем к основным правилам приготовления. Самое главное в приготовлении джерки - это правильный выбор мяса. В принципе, можно использовать самое разное: говядину, индейку, лосось, мясо оленя, буйвола или лося. Выберите только постную часть и удалите весь жир. Поэтому свинину использовать не рекомендуется, потому что жир будет препятствовать процессу дегидратации. Важную роль для правильного приготовления джерки играет соль. Она способствует торможению процесса развития бактерий в мясе и ускоряет процесс выделения влаги. Зачастую соль не используют, заменяя ее соевым соусом. К слову, сочетание соевого соуса вустерским, а также луком, сухим измельченным чесноком позволяет достичь насыщенного вкуса джерки.

Последнее, чему следует уделить большое внимание готовке мяса - это продолжительная «сушка» в печи при низкой температуре. Процесс сушки должен сопровождаться хорошей циркуляцией воздуха, способствующей равномерному высыханию и выделению влаги. Для обеспечения необходимой циркуляции воздуха дверцу духовки нужно держать слегка открытой. Процесс сушки мяса требует около трех часов, затем, следует перевернуть кусочки на другую сторону и продолжить сушку в течении еще трех часов.

Готовность джерки определить легко: кусочек мяса должен слегка гнуться и легко разламываться. После остывания сложите джерки в герметичный пакет, тогда его можно сохранять три-четыре месяца.

Можно готовить джерки из мясного фарша высокого качества. Для отсаживания фарша используйте кондитерский мешок с плоской насадкой на бумагу. Процесс готовки джерки из цельного куска мяса и фарша идентичны, но по истечении половины времени сушки не забудьте перевернуть джерки на другую сторону.

<h2>Есть в приготовлении джерки еще несколько небольших секретов: </h2>

1. Прежде, чем начинать нарезку, положите мясо на час-полтора в морозильную камеру, но не дольше, чтобы не превратить его в ледяную глыбу. Мясо нужно слегка подморозить для легкой нарезки. В случае использования фарша, его следует подмораживать недолго, он быстро промерзает.
2. Нарезьте мясо тонкими пластинами толщиной не более 5-6мм, поперек волокон, чтобы оно легко жевалось. Толстые куски мяса будут долго сушиться.
3. Для приготовления маринада возьмите соевый соус, вустерский соус (Worcestershire) и немного Табаско. В таком случае, соль не нужна, так как ее достаточно в соусах. Из приправ лучше взять сушеный чеснок, красный перец, паприку, черный перец и немного зиры. Смешав все ингредиенты, погрузите мясо в маринад и поставьте мариноваться в холодильник на 12 часов, можно на сутки.

4. Приступая к сушке, помните, мясо не должно быть пересушенным. Нужно сушить, а не жарить! Правильно приготовленные джерки мягко гнется, легко отломить ломтик. Нанизывайте ломтики кончиками на деревянные шпажки или зубочистки, затем подвесьте на решетку. Можно и просто использовать на противень или решетку, но тогда джерки будет сушиться хуже и дольше. Решетку поставьте в верхнее положение. С мяса будет стекать маринад, поэтому на дно духовки выстелите алюминиевую фольгу. Идеально использовать духовку с конвекцией. Если конвекции в духовке нет, то дверку нужно держать приоткрытой, чтобы воздух обдувал джерки.
5. После извлечения вяленого мяса из сушилки, оно быстро твердеет. После сушки как минимум на пару часов оставьте джерки при комнатной температуре.

<h2>Для приготовления 64 порций понадобятся такие ингредиенты: </h2>

- 2 кг говяжьего филе (бедро)
- 1/3 ч. ложка чесночной приправы
- 1/3 ч. ложка черного молотого перца
- 4 ст. ложка луковой приправы
- 2 щепотки соли
- 1 ч. ложка приправы прованские травы
- 1 ч. ложка острого соуса чили
- по 1 стакану вустерского и соевого соуса