**Всё про баранину**

Овца высоко ценится людьми еще с первобытных времен. Одомашненная ранее коровы и свиньи, она обеспечивала скотоводческие общины молоком, мясом и одеждой. И поныне овец и в особенности ягнят высоко ценят за их нежное и душистое мясо. За века блюда из баранины стали связываться во многих культурах с торжествами и празднествами, главным образом, религиозными. В мусульманских странах Среднего Востока, например, барана зажаривают целиком на свадьбу, семейную встречу, религиозный праздник и рождение ребенка.

Церемония семейной трапезы с бараниной по-прежнему характерна для еврейской Пасхи.

Для христиан Агнец имеет особое значение как символ Христа, и его мясо также едят в честь празднования Пасхи.

Конечно, баранина одинаково хороша и для повседневного стола, а не только для торжественных событий и праздников. Здесь подробно рассматриваются все детали приготовления бараньего мяса, начиная с покупки и кончая его варкой и подачей к столу. Хотя упор делается на блюда из мяса молодого барашка, в ней также немало говорится и о готовке мяса взрослых животных, а также молодых ягнят, именуемых молочными.

На мясо молочных ягнят очень похоже по вкусу и способам приготовления мясо молодых козлят, хотя последнее не так распространено. На следующей странице этого раздела - схема разделки бараньей туши; там же показано, как примерно выглядит каждый фрагмент и как он называется. На последующих страницах показывается, как разделывать большие куски типа шеи или лопатки, так чтобы их размеры и форма были приемлемы для варки и жарения. Оставшаяся часть раздела посвящена приготовлению маринадов и начинок. Все основные способы приготовления барашка — жарка на гриле и на жиру, варка, запекание и тушение — подробно описываются в данном разделе.

**Возраст животных и кулинария**

В пищу идет мясо овец в возрасте от нескольких дней до трех лет и даже старше. Возраст животных, относимых к молочным ягнятам, обычно ограничивается восемью неделями, но этот срок каждый поставщик мяса устанавливает для себя сам. Уже само название говорит, что молочные ягнята — это сосунки; однако они рано переходят на твердую пищу, и, возможно, барашки, которые вам были проданы как молочные, успели при жизни попробовать другую пищу помимо молока. Мясо молочного ягненка считается большим деликатесом: у него мягкий вкус и нежная консистенция. Животное достаточно мало, и его можно готовить целиком, либо в духовке, либо на вертеле; впрочем, с не меньшим успехом его можно готовить, разделив тушку на четыре части. Ягнята рождаются в начале года, поэтому мясо молочного ягненка считается сезонным продуктом, доступным в свежем виде лишь в конце зимы и весной. Такая закономерность заключается во влиянии долготы дня на овуляцию у овец. Она происходит в конце лета или осенью, когда дни становятся короче.

Ягнята рождаются после пятимесячной беременности — в Северном полушарии обычно в январе — марте. Причем в северных странах летние дни длиннее, и овуляция происходит позже, ближе к весне. Соответственно ягнята появляются на свет позже, что помогает им избежать самых суровых условий северной зимы. В Южном полушарии цикл, конечно, перевернут, так что в Австралии и Новой Зеландии ягнята рождаются, начиная с сентября. Подавляющее большинство молодых барашков забивают на мясо вскоре после младенчества — между тремя месяцами и годом. В течение этого времени мясо у них очень вкусное и нежное, настолько, что практически любую часть тушки можно запекать.

Тушку молодого барашка разделывают на небольшое число кусков, некоторые из которых можно приготовить любым способом. Нога или часть спины, известная как седло, прекрасно подойдут для вечеринки на 6—8 человек. Отбивные из филейной части спины или корейки — идеальное блюдо для одного человека, а задней половиной — концом спины с двумя ногами — можно обильно накормить большое собрание. Такой кусок носит название «барон»: происхождение этого названия неизвестно, но образ роскошного изобильного пира, который с ним ассоциируется, целиком соответствует истине. Вопрос, когда мясо молодого барашка становится бараниной, не имеет однозначного ответа. Одно из расхожих правил гласит, что животное, достигшее года, считается взрослым. Однако некоторые специалисты принимают в учет физические кондиции и развитие зубов животного. Мясо животного старше одного года будем называть бараниной. Его вкус даже более разнообразен, чем у мяса молодого барашка; баранина немного более плотная, но ни в коем случае не жесткая.

Разделывают баранину по той же схеме, что и молодого барашка, и готовить ее можно теми же способами. К сожалению, в наши дни баранина стала редкостью. Многие люди предпочитают более нежный вкус мяса молодого барашка, и фермерам совершенно ни к чему тратить свое время и выпасать стада лишний год или два. Но в Индии и на Ближнем Востоке вкус баранины ценится еще достаточно высоко, и в этих странах ее гораздо легче достать. Если вы живете в большом городе, вы можете попробовать приобрести баранину на рынке у торговцев из Средней Азии и Кавказа.

**Выбор баранины для приготовления блюд**

Наиболее ценным является мясо молодых (до 18 месяцев) кастрированных баранов или овец, непригодных для разведения. Вкусно также мясо хорошо откормленных овец, не старше 3 лет. Оно отличается светло-красным оттенком, жир упругий и белый. У мяса старых, плохо откормленных овец — темно-красный оттенок, жир желтый. Это мясо жилистое, и поэтому его лучше всего употреблять в виде фарша. Бараний жир редко используется в кулинарии, так как у него неприятный запах и, кроме того, он плохо усваивается. Баранье мясо созревает медленно, для ускорения процесса созревания лучше всего использовать заправку из растительного масла и овощей (до 24 ч), маринад (2—3 дня) или же залить мясо кислым молоком. Приправы, входящие в состав уксусной заправки, придают бараньему мясу аромат, что необходимо ввиду его специфического запаха.

БАРАНИНА ДЛЯ ВАРКИ

 Бульон: кости;

 Отварное мясо: шейная часть, грудинка, лопатка.

БАРАНИНА ДЛЯ ЖАРЕНИЯ

 Стейк: задняя ножка;

 Котлеты отбивные с косточкой: корейка;

 Котлеты рубленые: лопатка, шейная часть.

БАРАНИНА ДЛЯ ТУШЕНИЯ

 Зразы отбивные: задняя ножка;

 Гуляш: лопатка;

 Плов: грудинка, лопатка;

 Рагу: грудинка, лопатка;

 Тушеное жаркое: шейная часть, задняя ножка или почечная часть.

БАРАНИНА ДЛЯ ПЕЧЕНЫХ БЛЮД

 Печеное мясо: задняя ножка или почечная часть

**История овцы**

Овцы были впервые одомашнены кочевниками Центральной Азии около 10 тысяч лет тому назад. Это произошло благодаря удачному сочетанию двух обстоятельств. У овцы силен стадный инстинкт, и она питается простой пищей, состоящей в основном из сорняков, травы и жнивья. Примерно к седьмому тысячелетию до нашей эры большинство ближневосточных поселений имело стада овец.

К третьему тысячелетию до нашей эры в языке шумеров, населявших территории, ныне входящие в состав Ирана и Ирака, было более 200 слов, описывающих разнообразные характеристики разных пород овец, в том числе такие, как откормленная овца, горная овца, курдючная овца. Несколько позже овца была одомашнена в Китае и Индии, в Северной Африке и в Европе.

Во времена Римской империи появился более тщательный и, можно сказать, изощренный подход к приготовлению мяса; так, римский гастроном Апиций пишет, к примеру, о винном соусе к блюдам из бараньего мяса и приводит рецепт приготовления молочного ягненка: сначала тушку заворачивают в сальник — пленку, покрывающую кишечник животных, а затем варят его в молоке и меде.

К началу средневековья разведение овец стало едва ли не основной отраслью животноводства многих стран. В это время овцы более ценились за шерсть, чем за мясо. Стада перегонялись на большие расстояния, и такие нагрузки делали овец более мускулистыми, а их мясо более жестким. Испанские пастухи, к примеру, на зиму перегоняли свои стада через всю страну — от Пиренеев до Южной Испании. Тем не менее баранину потребляли в больших количествах: так, во Флоренции четырнадцатого века город с населением 90 000 жителей съедал за год 60 000 овец. В начале пятнадцатого века на кухню двора Карла IV еженедельно поставлялось до 200 баранов. Используя рецепты английской кулинарной книги пятнадцатого века, можно было жесткое и практически непригодное в пищу мясо превратить во вполне съедобный продукт. Жареная баранина перемалывалась, к примеру, в тонкий фарш и смешивалась с яичным желтком, костным мозгом и специями, из смеси готовили тефтели, а грудинку, приправленную шафраном и корицей, тушили с добавлением эля. В конце восемнадцатого века разведение овец на мясо стало преобладающим. Растущее общественное благосостояние позволило, во-первых, более широким слоям населения включать в свой рацион мясные блюда и, во-вторых, разнообразить их, что, в свою очередь, требовало повышения качества мяса. В сельском хозяйстве стали использовать достижения науки, в том числе по скрещиванию овец. Выводились новые породы с оптимальным соотношением массы мяса и костей, с нежным и вкусным мясом. Те животные и стали прямыми предками современных мясных пород овец.

**Современные породы овец**

Современные породы овец делятся на три основные группы, http://www.idilbay.ru/1bar.phpразводимые в первую очередь ради шерсти, например австралийские мериносы; молочные породы, такие, как французский лякон, чье молоко идет на производство сыра рокфор; и породы, которые разводят, главным образом, на мясо. К последним относят породу даун и голландскую тексел. Конечно, овец, дающих молоко и шерсть, все равно потом забивают на мясо. Однако породы, дающие в основном шерсть, хотя и приносят хороших, упитанных ягнят и дают молодую баранину хорошего качества, с возрастом становятся чрезмерно жирными. Некоторые молочные породы также дают восхитительное мясо.

Среди мясных овец выделяются породы, разводимые в горах. Это некрупные животные, поэтому порционные куски не чрезмерно велики и не требуют дополнительной разделки. Благодаря тому, что животные разгуливают на свободе, поедают великое множество разных растений и душистых трав, их мясо имеет особенно приятный вкус. Однако в результате напряженной мышечной деятельности горных овец, у старых животных мясо становится грубым. У равнинных пород мясо даже с возрастом не ухудшается, и для их туш характерна более высокая доля мяса по отношению к костям. За последние 50 лет производство овец для получения мяса на продажу резко возросло. Современные зоотехнические приемы, такие, как контроль за кормлением и обеспечение укрытия на зиму, позволили сделать мясо приемлемого качества более дешевым и приобщить к его потреблению огромное количество людей. Однако такое изобилие имеет и обратную сторону медали.

Средний покупатель практически лишен выбора из огромного разнообразия пород — большинство продаваемой в европейских магазинах баранины поступает в замороженном виде из Австралии и Новой Зеландии. Хотя в основном австралийская и новозеландская баранина, несомненно, превосходна, качество мяса неизбежно страдает из-за заморозки. Впрочем, несмотря на все эти оговорки, баранина по-прежнему остается одним из наиболее распространенных видов мяса на столе, готовят ли ее самыми простыми методами или в виде изысканного душистого блюда.

**Подготовка и хранение мяса**

Тушу забитого молодого барашка следует сначала подвесить на два-три дня, а уже потом разделывать его на продажу; туши взрослых животных должны висеть значительно дольше — до трех недель. Благодаря подвешиванию значительно улучшаются вкус мяса и его консистенция. В это время ферменты, присутствующие в мясе, активизируют химические процессы, которые разрушают мышечные волокна, делая мясо более нежным и окончательно формируя его вкус. Эта операция увенчается успехом, только если строго контролируется температура и влажность: в помещении должно быть от 0 до 4 °С, при относительной влажности около 90%.Еcли температура будет слишком низкой, ферменты не будут действовать; при слишком высокой температуре на поверхности и в толще мяса будут развиваться бактерии, что приведет к его порче. Влияние влажности сказывается на качестве мяса следующим образом: в слишком сухой атмосфере мясо потеряет влагу и станет грубым; в слишком влажном воздухе мясо будет плесневеть. Ясно, что подвешивание невозможно осуществить дома.

Схема разделки бараньей туши, призвана дать представление о том, на что следует обращать внимание при покупке мяса. Обычно высококачественное мясо молодого барашка имеет розовый цвет, но цвет зависит не только от возраста: например, мясо овцы горных пород более темное, но это ни в коей мере не ухудшает его качества. То же касается вывешенного мяса — оно тоже темнеет в процессе этой операции. Еще более темным становится мясо в процессе замораживания, приобретая темно-лиловый оттенок. Следовательно, только по цвету невозможно определить, насколько хорош продукт — при покупке совет опытного мясника ничем не заменишь. Только что купленное мясо молодого барашка можно хранить сырым в самом холодном месте холодильника до четырех дней. Предварительно очистите мясо от оберточной бумаги. Для того чтобы весь кусок свободно обдувался воздухом, положите его на проволочную решетку, а под нее поставьте тарелку для вытекающего сока. Можно накрыть мясо миской — тогда, его поверхность не будет высыхать.

Рубленое мясо в виде фарша имеет большую поверхность соприкосновения с воздухом и, следовательно, более подвержено порче. Поэтому его не следует хранить в холодильнике более двух дней. На самом деле, лучше всего приготовить и съесть его в день покупки или же покупать кусок заранее, а провернуть через мясорубку или порубить топориком для мяса или парой острых и тяжелых ножей непосредственно перед употреблением. Аромат рубленого мяса улетучивается достаточно быстро. В морозильнике при температуре —18°С или ниже куски мяса молодого барашка можно хранить от 6 до 9 месяцев; рубленое мясо молодого барашка не следует держать более четырех меся цев.

Замораживать мясо надо, пока оно совсем свежее. Заверните мясо в пленку во избежание попадания воздуха, герметично зак ройте упаковку. Хотя бактерии, приводящие к порче продукта, при такой низкой температуре не опасны, некоторая активность ферментов все же наблюдается. Через некоторое время это может стать причиной ухудшения вкуса мяса, и чем дольше мясо будет храниться, тем менее вкусными получатся приготовленные из него блюда.

**Приготовление и подача на стол**

Способов приготовления барашка очень много: сколько существует традиций. На Ближнем и Среднем Востоке мясо молодого барашка ароматизируют душистыми специями и варят, добавляя фрукты, например, финики и абрикосы. Теплый южный вкус придают средиземноморским блюдам оливковое масло, вино, помидоры и чеснок. В северных странах приятные сердцу и желудку блюда создаются благодаря добавлению к мясу картофеля и корнеплодов.

Из мяса молодого барашка можно с успехом приготовить обычное жаркое, соте в глубокой сковороде или поджарить его на гриле, умеренно приправляя травами. С мясом молодого барашка хорошо сочетаются любые травы из семейства губоцветных — чабрец, майоран, орегано и чабер. Резкий запах розмарина и укропа, если ими не увлекаться, также удачно дополнит вкусовую гамму жаркого. Мясо будет наиболее сочным, если оно полупро-жарено, то есть его цвет остается розовым.

Чем дольше мясо готовится, тем оно становится суше и жестче, а его вкус теряется. Многих людей отталкивает специфический вкус бараньего жира. При готовке жир легко проникает в постное мясо. Поэтому перед термической обработкой следует удалить как можно больше жира с поверхности куска. Чем старше животное, тем больше у него жира и тем важнее эта процедура. Если все же вкус жира чувствуется, его можно отбить острым соусом, таким, как мятный соус на уксусе, который очень любят в Англии.

Но улучшая одно, ухудшаешь другое, поэтому мы рекомендуем как следует готовить мясо и наслаждаться его естественным вкусом. В мясе молочного ягненка или козленка жира настолько мало, что его наоборот следует добавить, например, завернув всю тушку в сальник перед готовкой. Мясо молочных животных обычно жарят или запекают.

К мясу молочного барашка лучше идут красные вина. Но конкретный выбор вина зависит уже от того, каким способом готовится мясо. Вы с одинаковым удовольствием насладитесь изысканным вином с простейшей стряпней, если только ее вкус не нарушит букета напитка, и, напротив, сложным блюдом из мяса молодого барашка, запивая его ординарным вином. Любое настоящее красное вино хорошо с запеченным барашком, но ничто не опустошит подвалы знаменитой Бургундии и не смягчит суровость прекрасного векового кларета скорее, чем в меру приправленные и аппетитно запеченные нога, седло или грудинка молодого барашка.

Существует немало изысканных красных вин, которые ничуть не уступят всемирно признанным Бордоским и Бургундским. Это и Корна и Сен-Жозеф с берегов Роны, вина разных лет из Божоле, Бургея и Шинона, провинции Турень, а также Зин-фандель и некоторые сорта Калифорнийского Каберне. Эти вина лучше всего подходят к блюдам из тушеного мяса, в качестве примеров которых можно привести наварин. Возможно, в сочетании с насыщенным вкусом, присущим французскому блюду доб, следует лучше подобрать красное вино типа Шатонеф-дю-Пап или Бароло.

Острые блюда из мяса молодого барашка с восточной вкусовой гаммой, например, тушеное мясо по-мароккански, требуют резких, даже грубых вин.

Грубое белое или розовое вино, если пить его несколько охлажденным, зачастую лучше подчеркнет специфический вкус такого рода блюд. Среди вин, которые хорошо подойдут к сильно приправленным блюдам, можно назвать римское Фраскати, многие местные вина Южной Италии и Сицилии, большинство греческих вин, белое Касси из Южной Франции и розовые вина из районов нижнего течения Роны.

К запеченному молочному ягненку традиционно подают красное вино, но вполне удачно разделить почести за столом оно может с прекрасными творениями Бургундии: Мерсоль или Пюли-ньи-Монтраше, а также с Шато-Шалон Юрских гор. В подборе вина нет твердых правил, лишь общие принципы, которые с легкостью можно нарушить в интересах нового опыта и большего наслаждения.