

5703

ПОПУЛЯРНОСТЬ СЕЛЬДИ MATJES В ЕВРОПЕЙСКИХ СТРАНАХ

Л.И. Борисочкина

664, 951, 222, 2

Продукция из сельди типа Matjes пользуется большим спросом в Германии, Дании, Нидерландах и других европейских странах. В Бремене (Германия) проходит ежегодный фестиваль Tour de Matjes. Он проводится еще в 70 городах Германии. Аналогичные фестивали проходят и в Голландии. Наряду с широкой продажей сельди Matjes рекламируется и продукция, вырабатываемая на ее основе, в частности салаты.

Сельдь Matjes получают из неполовозрелой слабосоленой сельди жирностью не ниже 16–20 % [1]. Технология изготовления данной продукции следующая. Неразделанную или обезглавленную жирную сельдь заливают тузлуком. После 2–3 сут посола, когда содержание поваренной соли в мягкой ткани рыбы достигнет 3–5 %, сельдь сразу же разделяют на одинарное или чаще двойное филе (два филейчика, соединенных у хвостового стебля оставшейся частью рыбы). Филе помещают в специальные лотки из полимерных материалов или жестяные банки вместимостью 5 кг и заливают растительным маслом, а затем герметизируют. Иногда филе герметизируют и без заливки маслом.

На основе сельди Matjes разработано несколько видов салатов, в том числе "Matjes по-фризски", "Голландский салат Matjes" и др. [2]. Салаты с рыбой и экзотическими морепродуктами (осьминоги, моллюски, креветки) в последнее время стали популярны во многих европейских странах, их фасуют в тару из ламинированного картона или полимерных материалов по 0,5–1,0 кг. Непременными компонентами таких салатов являются заливки, кремы и соусы на основе йогурта [3].

"Голландский салат Matjes". Филе сельди обесшкуривают и нарезают небольшими кусоч-

ками. Кочан цветной капусты отваривают в 1 л кипящей подсоленной воды в течение 10 мин, дают стечь, охлаждают и разделяют на соцветия, яблоки и соленые огурцы очищают от кожицы и нарезают кубиками. Подготовленные компоненты перемешивают и заливают соусом, для получения которого смешивают йогурт, майонез, томатный соус (кетчуп), сахар, уксус, черный молотый перец и соль.

На 1 кг филе сельди Matjes берут (в кг): цветной капусты 0,5, яблок 0,1, соленых огурцов 0,1; для приготовления соуса – йогурта 0,25, майонеза 0,1, томатного соуса (кетчупа) 0,1, сахара 0,025, уксуса 0,04, черный молотый перец, соль по вкусу.

"Matjes по-фризски". Филе сельди Matjes освобождают от кожи и накалывают на специальные шпильки. Картофель отваривают, лук измельчают и обжаривают, свежий сладкий стручковый перец (красного, желтого и зеленого цвета) нарезают соломкой, зелень мелко рубят.

Отварной картофель гарнируют обжаренным луком, разноцветными кусочками сладкого перца, укладывают филе сельди Matjes на шпильки и посыпают рубленой зеленью.

На 1 кг филе сельди Matjes берут (в кг): картофеля 0,8, лука 0,6, сладкого свежего перца 0,2, рубленой зелени 0,08.

"Matjes с апельсином и хреном". Сельдь Matjes разделяют на обесшкуренное филе, у апельсина надрезают осторожно кожу и снимают ее, а плод разделяют на дольки. Кожу апельсина далее отваривают в воде и охлаждают. Из майонеза, измельченного корня хрена и коньяка готовят крем-соус, затем слегка перчат и подсаживают его.

Филейчики сельди Matjes укладывают в один слой, покрывают крем-соусом, сверху кладут дольки апельсина и очищенные шейки креветок. Все это украшают полосками отваренной кожи апельсина и рубленым зеленым луком, а также перьями зеленого лука, свернутыми в виде роликов.

На 1 кг филе сельди Matjes берут (в кг): очищенных шеек креветок 0,1, апельсинов 0,15, майонеза 0,05, хрена 0,05, коньяку 0,05, соль, черный молотый перец по вкусу, зеленого шнитт-лука 0,1.

Литература

1. Europe's biggest herring factory now in full production//Seafood Process. and Packag. Intern. – 1994. – Autumn. – P. XIII–XV.
2. In Bremen Startete die Tour de Matjes'94 //Fisch Mag. – 1994. – № 7. – S. 81–83.
3. Salads: light and exotic//Fish. Intern. – 1994. – № 3. – P. 22.

Более 60 лет на мировом рынке!



MAURER
Германия

РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ТЕХНИКА

- ☛ Производство оборудования
- ☛ Комплексное проектирование
- ☛ Технология
- ☛ Поставка, монтаж, обучение
- ☛ Сервисное обслуживание

Специализированное бюро: Санкт-Петербург
Тел. (812) 235-44-49
Тел./факс (812) 230-97-47