



Посвящается Мокси.

*Я надеюсь, ты чувствуешь себя комфортно,
будучи известной.*



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 8
Предисловие от редактора 10
Вступление 13

ГЛАВА 3
Инструменты и оборудование 60

ГЛАВА 4
методы разделки 79

ГЛАВА 5
Условия предубойного
содержания скота
и основные способы
убоя 111



ГЛАВА 1
От мышц к мясу 17

ГЛАВА 2
Безопасность мясных
продуктов 39



ГЛАВА 6
Убой птицы 141

ГЛАВА 7
Разделка птицы 183





ГЛАВА 8
Убой кролика 203

ГЛАВА 9
Разделка кролика 227

ГЛАВА 10
Убой мелкого рогатого скота 245

ГЛАВА 11
Разделка туш мелкого рогатого скота 277



ГЛАВА 12
Убой свиньи 369

ГЛАВА 13
Разделка свинины 395



ГЛАВА 14
Упаковка и замораживание мяса 469



Благодарности 488
Список использованной литературы 491
Глоссарий 493

ПРЕДИСЛОВИЕ

СЕГОДНЯ БОЛЬШИНСТВО АМЕРИКАНЦЕВ с недоверием относятся к пищевым продуктам, о которых им мало что известно. Но по мере того, как мы все больше узнаем о несовершенствах пищевой промышленности, об условиях содержания животных и о махинациях в этой индустрии, мы все сильнее жаждем «противоядия», но не знаем, что делать.

Наши бабушки и дедушки не переживали из-за качества пищи. Они знали, как превращать огурцы в пикули (многие ли американцы знают, что пикули получают из свежих овощей?) и какие овощи можно хранить в погребе. Не так давно все понимали разницу между сеном и соломой, поросенком и чушкой, коровой и телком.

Сегодня покупатели фермерских продуктов, просматривающие фермерские альбомы, объясняют своим детям, что корова с рогами — это бык. Разумеется, фермеры знают, что по рогам нельзя различить пол, и между собой шутят о том, насколько невежественны их клиенты. Когда наше фермерское хозяйство начало выращивать и забивать пастбищных птиц, каждая домохозяйка умела разделять курицу. Сегодня не всем известно, что у курицы вообще есть кости. Я хочу объяснить им, что наггетсы в форме динозаврика Дино — это не то, как действительно выглядит курица.

Восхитительная книга мастера своего дела Адама Данфорта, которую вы держите в руках, — это средство борьбы с невежеством, сомнениями и страхами, она поможет обрести уверенность в себе, поверить в способность каждого — и таких тысячи, — получить доступ к щедрым дарам природы, вырастив на своих собственных фермах и задних дворах свежее мясо для своего стола.

Отличие от официальных учебников по животноводству, эта книга рассчитана на новичков, под рукой у которых самые простые инструменты и рассчитывать они могут только на свои силы. Драматичные фотографии внутренностей завораживают, они не вызывают отторжения, а приобщают к процессу. Вы получаете ту информацию, которая вселяет уверенность, рассеивает страхи и тревоги и помогает решиться на что-то новое, призывая всех нас к воссоединению с нашим природным началом — нашей экологической пуповиной.

Я особенно восхищаюсь вдохновляющим животноводческим хозяйством Данфорта, потому что это элемент именно той демократичной децентрализованной продовольственной системы, в которой так отчаянно нуждается наша страна. Непрозрачность и централизация провизионной системы Америки, начиная с узкоспециализированных заводских ферм и заканчивая гипермаркетами, породила совершенно новый лексикон патогенности, токсичности и заболеваний. Пока недоверие заставляло инспекторов содрогаться от ужаса («Да что может сделать кучка подвижников, затерявшихся среди животных и разделяющая туши на заднем дворе? Боже, они ведь себя поубивают!»), те из нас, кто

занимался этим из поколения в поколение и вдохновлял других, наслаждались преимуществами здоровой и вкусной пищи.

Эта книга является еще одним показателем того, что бурно зарождающееся фермерское продовольственное цунами продолжает набирать силу. Оно началось с возрождения интереса к кулинарии и кулинарным шоу, затем двинулось к сельскому хозяйству и местным фермерам, а теперь добралось до производителей мяса, которое занимает около 40 процентов продовольственной корзины. Если мы настроены однажды возродить нашу продовольственную систему, сделать ее подотчетной, качественной и прозрачной, мы должны разобраться в вопросе о том, как производится мясо. Эта книга — стартовая площадка для первого шага на пути к изменению нашего пищевого ландшафта.

Ждать перемен к лучшему от правительства, земельных властей или крупных продуктовых корпораций можно бесконечно долго. Требования нашего общества относительно гуманного животноводства, санитарного убоя и грамотной обработки могут быть удовлетворены быстрее, если тысячи людей, вооруженных простой инструкцией, возьмут под контроль производство собственной пищи и возродят домашнее животноводство своих предков.

Используя новейшие знания о микроорганизмах, о структуре мышц, о самых передовых технологиях — от современных систем охлаждения до видов ножей, — Данфорт приглашает нас в свой мир, в который может заглянуть даже самый робкий зритель, чтобы принять участие в драматической постановке под названием «От фермы к тарелке». Это мир с глубоким сакральным смыслом — принесение в жертву одной жизни для поддержания другой. Пожалуй, мало что может продемонстрировать смысл этого высказывания более доходчиво, чем собственноручная разделка туши ножом. Кому-то это может показаться отталкивающим, однако в большинстве из нас живет глубоко затаившийся первобытный зов природы, стремление заново открыть для себя суть бытия и неразрывность экологических циклов.

Будучи самым питательным и богатым витаминами продуктом питания, мясо издавна составляло основу человеческого рациона. Сегодня, когда у каждого из нас есть холодильник, горячая вода, ножи из нержавеющей стали и удобные упаковочные средства, древнее искусство разделки мяса стало более удобным и безопасным. Сохраняя традицию и обучая этому искусству, Данфорт своим мастерством и личным примером вдохновляет нас. Сегодня, когда тысячи землевладельцев выращивают собственный скот, пришло время показать им, как разделывать мясо. Спасибо, Адам, за то, что указываешь нам путь.

ДЖОЭЛ САЛАТИН,

американский фермер, преподаватель и автор множества книг

ПРЕДИСЛОВИЕ ОТ РЕДАКТОРА



КНИГА АДАМА ДАНФОРТА будет полезна начинающим фермерам, а также тем людям, кто планирует завести свое хозяйство в деревне и самостоятельно выращивать птицу и животных, получая свежее, ароматное и экологически чистое мясо для своей семьи. Интересна книга будет также и тем, кто уже имеет опыт в этой области, потому что подробнейшая исчерпывающая информация и пошаговые мастер-классы помогут существенно повысить качество разделки и получить мясо премиум-класса.

При этом важно проинформировать читателей об особенностях российского законодательства, связанного с оборотом мяса домашних животных.

С вступлением в силу с 1 мая 2014 года на территории Российской Федерации технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» **запрещено обращение мяса** сельскохозяйственных животных, не подвергнутых убою на мясоперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах или убойных площадках. Однако действие регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в ЛПХ или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством. Не распространяется действие этого регламента также на процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой продукции, предназначенной **только для личного потребления, то есть не предназначенной для выпуска в обращение** на территории Таможенного союза.





ВСТУПЛЕНИЕ

НЕТ ЛУЧШЕГО МЕСТА ДЛЯ УБОЯ ЖИВОТНОГО, чем земля, на которой оно живет. Вы находитесь рядом с животным в его последние минуты, в спокойной, знакомой ему обстановке. На лоне природы жертва одним животным во имя существования другого выглядит естественно. Земля смягчает тяжелое падение оглушенного животного, предотвращая образование гематом. Кровь оплодотворяет землю.

При гуманном убое первостепенное значение уделяется комфорту животного; этот процесс не имеет ничего общего с чудовищной действительностью и приводящей в ужас резней, которая происходит на неподобающим образом функционирующих или индустриальных скотобойнях. Я забиваю животное с осознанием того, что сделал все возможное для его естественного существования (хоть оно и одомашненное) и для его безболезненного ухода. Эта книга поможет вам обрести такую же уверенность.

Убой животного — процесс, который под силу не каждому, и, естественно, в начале освоения подобного дела вы будете каждый раз ощущать беспокойство и волнение. На самом деле это даже хорошо. Немного нерешительности заставит вас притормозить и глубоко задуматься о важности того, что должно произойти. Скорость — это удел машин. Действуйте сосредоточенно и не спеша. Помните: предотвращение ошибок благодаря частой практике и точной работе повысит эффективность больше, чем спешка. В домашних условиях спешить некуда. Не стоит стараться быстрее вырастить животное, как и быстрее его забить. Медленный рост обеспечивает более ароматное мясо, а бережный забой — более полезный продукт.

Для людей, выращивающих животных для собственного потребления, и для тех, кто хочет приобрести и самостоятельно переработать мясо животных, выращенных на местной ферме, эта книга является ключом к вашей свободе выбора еды. Все, что вам необходимо знать для успешного — и почтительного — убоя самых распространенных сельскохозяйственных животных, содержится на страницах этой книги.

Вы узнаете все тонкости подготовки животных к убою, организации места убоя и разделки туши, выбора инструментов и необходимого оборудования, которое понадобится для проведения всей процедуры, и самое главное — вы узнаете, как оглушить и обескровить животных, предварительно убедившись в том, что причините им как можно меньше дискомфорта и боли в последние мгновения их жизни.

Обеспечение комфортного состояния животного в процессе забоя правильно не только с этической и гуманной точки зрения, от этого также зависит качество мяса. В главе 1, посвященной науке о мясе, объясняется, почему именно хороший уход за животным и его гуманный забой обеспечивают мясо наивысшего сорта.



Даже если что-то пойдет не так — неудачное оглушение, проколы внутренних органов или повреждение мяса, — вы будете знать, что сделали все возможное, чтобы избежать этого. Методы уоя, описанные в этой книге, направлены не только на то, чтобы животное не почувствовало боли и ощущало себя комфортно, но и на заботу о вашем душевном равновесии.

Знание тонкостей уоя — только первая ступень; основное содержание этой книги посвящено разделке туш. Существует широкий выбор вариантов расчленения туши и резки мяса каждого вида животного. Нам надлежит научиться максимально рационально использовать каждую тушу, которую мы обрабатываем, не только из соображений экономии, но и из-за уважения к когда-то живому существу. Описание множества различных разделочных методик — гарантия того, что вы подберете наиболее подходящий для себя вариант, отвечая на вопросы «что вы хотите съесть» и «как вы хотите это приготовить». Безусловно, вы найдете здесь информацию о ваших любимых кусках мяса, как и о многих других, которые вы, вероятно, никогда не пробовали и которые могут стать вашим новым любимым блюдом. И конечно же, в книге дана

детальная информация об идеальной разделке туш разных видов животных вместе с описанием лучшего оборудования и советами по уходу за ним.

Методы, которые я демонстрирую на примере самого распространенного домашнего скота, позволят вам забить любое животное, существующее на суше. Все они имеют схожую анатомическую структуру, которая когда-то позволила и нам ходить, бежать трусцой или мчаться со всех ног и существовать вне океанов. Все птицы анатомически похожи. Медведи напоминают больших волосатых свиней. Жираф — не более чем длинноногая корова с необычайно длинной шеей. Не позволяйте описанию скелета с научными наименованиями мышц заморочить вам голову; они не важны для обучения разделке туш. Вы станете хорошим мясником, разобравшись в том, как переплетаются мышцы и пласты соединительной ткани, изучив структуру суставов и повторяя одни и те же надрезы снова и снова.

Целая глава посвящена сохранению пищи и тому, как мы должны обращаться со скоропортящимся продуктом, чтобы мясо, которое мы производим, оставалось съедобным. Ваше домашнее рабочее пространство может никогда не получить сертификат Министерства сельского хозяйства США, но соблюдение санитарных норм и безопасная обработка принесут пользу всем, кто потребляет мясо, произведенное вами.

Мне глубоко приятно осознавать, что животное в моих руках страдало настолько недолго, насколько это возможно, чтобы дать пищу мне и тем, кто меня окружает. Понимание этого позволяет мне производить мясо, отвечающее всем моим стандартам, первостепенные из которых — качество и чистота. Если во время забоя или разделки случается промах, я проанализирую его и приложу все усилия для того, чтобы это не повторилось снова. Я никогда не спешу — будь то заморозка туши или приготовление жаркого, а наслаждаюсь, погружаясь в сложный процесс, уходящий корнями в прошлые века. Убой животного и разделка собственно мяса связывают меня с обычаями и образом жизни многих поколений людей, о которых мне ничего не известно. Все мы испытываем потребность в еде, и принесение в жертву живого существа ради продолжения своего собственного существования — глубокий и очищающий процесс. Я очень надеюсь, что вы почерпнете столько же вдохновения из своего собственного опыта, а моя книга поможет вам на этом пути.

АДАМ ДАНФОРТ