
щее внутренние сети от внешних атак. Оно устанавливается на границе между внешней и внутренней сетью. Правильно сконфигурированный межсетевой экран является важнейшим устройством защиты. Однако он не сможет предотвратить атаку через разрешенный канал связи. Например, при разрешении доступа к веб-серверу с внешней стороны и наличии слабого места в его программном обеспечении межсетевой экран пропустит эту атаку, поскольку открытое веб-соединение необходимо для работы сервера. Межсетевой экран не защитит от внутренних пользователей, поскольку они уже находятся внутри системы. Под внутреннего пользователя может замаскироваться злоумышленник.

Виртуальные частные сети

VPN, или Virtual Private Network - это криптосистема, позволяющая защитить данные при передаче их по незащищенной сети, такой как Интернет. Несмотря на то, что данное описание подходит и для криптосистемы SSH, VPN имеет другое предназначение. SSH разрабатывался как средство, позволяющее пользователю безопасно зайти и удаленно управлять другим компьютером. Цель VPN - прозрачный доступ к ресурсам сети, где пользователь может делать всё то, что он делает обычно, независимо от того, насколько он удален.

VPN формируется на основе трех технологий, которые при совместном использовании образуют защищенное соединение. Это аутентификация, туннелирование и шифрование.

Угрозы информационной безопасности — это обратная сторона использования информационных технологий. Информационная безопасность не сводится исключительно к защите информации. Это многогранная, многомерная область деятельности, в которой успех может принести только систематический, комплексный подход, требующий необходимого сочетания законодательных, организационных и программно-технических мер. Поскольку острота проблемы обеспечения безопасности вычислительных систем и сетей, защиты хранящейся и обрабатываемой в них информации, а также пересылаемых по коммуникационным каналам данных от множества угроз все более растет, органы государственной власти Российской Федерации приняли ряд принципиально важных решений. Разработана Концепция информационной безопасности РФ, приняты ряд новых руководящих документов и т. д.

В связи с интенсивным использованием интернет технологий совершенствуются различные программно-аппаратные средства. Несмотря на все возрастающие усилия по созданию технологий защиты данных, их уязвимость не только не уменьшается, но и постоянно возрастает. Поэтому актуальность проблемы, связанной с защитой потоков данных и обеспечением информационной безопасности их обработки и передачи, все более усиливается.

Литература

1. Firewall. [электронный ресурс] // <http://www.elektronik-kompodium.de/sites/next/0803051.htm> (дата обращения: 28.02.11)
2. Köhler Thomas R. Netzwerk-Konsolidierung Unternehmensnetze mit Communications Resourcing.. Addison-Wesley, München; Auflage: 1 (2004) 239 Seiten.

ПРОИЗВОДСТВО БЕЛОЙ КОЛБАСЫ В ГЕРМАНИИ

М.А. Вавилова, Т.С. Панферова, 2 курс, биотехнологический факультет
Научный руководитель – ст. преподаватель М.Н. Улитко
ФГОУ ВПО «Ульяновская ГСХА»

In diesem Artikel handelt es sich um die Besonderheiten und die Geschichte der Herstellung Münchener und Hamburger Weißwurst aus Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und gegartem Kalbkopffleisch.

Страной сосисок и сарделек называют Германию. Описывать все сорта немецких мясных деликатесов не хватит докторской диссертации. Это и толстые длинные жаренные сардельки братвурст и швайнсвурст – свиные сардельки, и еще около полутора тысяч других колбас. На баварской земле, в Мюнхене родилась восхитительная вайсвурст – «белая колбаса». Белая колбаса (нем. Weißwurst) – немецкое название определенного вида сосисок для варки. Обычно производится из телятины, свиного сала и приправ в натуральной оболочке. Поскольку при ее производстве не используют нитраты, она имеет светлый бело-серый цвет. Подаются они в большой миске прямо с водой, в которой сварены.

В Германии существуют несколько разновидностей этой колбасы. Самые известные – мюнхенская, силезская и гамбургская белые колбасы.

Мюнхенская.

Белую колбасу впервые стали готовить в XIV веке во Франкфурте. Это блюдо подавали на стол в емкости с горячей водой. Вплоть до начала XIX века во французских поваренных книгах ее называли «Boudin Blanc», что буквально означает «белая колбаса».

Однако, по мнению многих жителей Мюнхена, рецепт этой колбасы был случайно изобретен Зеппом Мозером, хозяин гостиницы «К вечному свету» (что возле площади Мариенплац). В день карнавала (последний день масленицы), 22 февраля 1857 года, у него закончились баряньи кишки, из которых делали жареные телячьи сардельки. Это произошло как раз тогда, когда постояльцы с нетерпением ждали своего завтрака. Хозяин послал своего помощника купить необходимый ингредиент, но тот вернулся со свиными кишками, которые были слишком жесткие и большие, а поэтому из них нельзя было приготовить жареные сардельки. Тем не менее, от безысходности Мозер наполнил кишки готовым фаршем. И все же, он не стал жарить готовые сардельки, а сварил их, так как подумал, что при жарке свиные кишки могут лопнуть.

Так как при приготовлении белой колбасы использовались редкие продукты, она стала очень дорогостоящим блюдом. Оказывается, в XIX веке достать телятину было также сложно, как и лимоны.

Мюнхенскую белую колбасу изготавливают из телятины, свиного сала, мяса головы теленка, льда, а также приправляют солью. В зависимости от рецепта можно добавлять петрушку, черный перец, цедру лимона, мацис и лук, а также имбирь и кардамон. Мясной фарш должен, по меньшей мере, на 51% состоять из телятины. К основному фаршу добавляют мясо головы теленка (голову варят, затем мясо отделяют от костей и смешивают с вареным свиным жиром молодой свиньи). Содержание мяса головы теленка в фарше не должно превышать 10%, содержание воды – 25%, содержание жира – 30%.

Готовым фаршем заполняют свиные кишки и завязывают так, чтобы каждая колбаска получилась длиной 12-15 см, а весом – 80-90 грамм. Колбасу нужно варить в течение 25 минут в горячей (примерно 70°), слегка подсоленной воде. В кипящей воде оболочка лопается, и продукт теряет свои вкусовые качества. Кроме того, если вы варите белую колбасу в кипятке, то, возможно, в результате вам не удастся аккуратно отделить ее от оболочки.

До изобретения технологий охлаждения продуктов рекомендовалось не продавать эту колбасу после 12 часов дня. Еще одной причиной было то, что этот продукт можно было купить в специализированных ресторанах до обеда, а во время обеда колбасу в этих заведениях заказывали состоятельные покупатели. Однако сейчас вайсвурст можно купить в любое время суток.

Тем временем, производство Белой мюнхенской колбасы приобрело промышленные масштабы. Теперь ее производят далеко за пределами Мюнхена и продают во всем мире, как в упаковке, так и на развес.

Традиционно белую колбасу едят с горчицей, брецелем (немецким кренделем) и Вайсбиром (белым пивом).

Оболочку этой колбасы есть не принято. Содержимое колбасы можно «высасывать», то есть ее берут рукой, и зубами «вытягивают» из оболочки фарш. Также, ее можно просто есть. Для этого колбасу сначала разрезают с помощью ножа и вилки на мелкие кусочки, так чтобы оболочка нижней части колбасы оставалась соединенной. Затем ломтики колбасы накалывают вилкой и аккуратно отделяют от оболочки. Кроме того, можно разрезать колбасу сбоку ножом или вилкой, и снять оболочку сразу со

всей колбасы.

Гамбургская.

Во время правления французов в Гамбурге (1806-1814) главный повар маршала Даву готовил из телятины «Boudin blanc» (белую колбасу), роскошное блюдо, которое подавали высоким гостям или зажиточным жителям Гамбурга на завтрак. Эта колбаса была особенной не только из-за дорогого мяса, замечательного «сырья» и тщательной переработки, но также и из-за использования икры. Благодаря промышленному вылову осетра (стерляди) из Эльбы в Гамбурге того времени икры было достаточно.

Карл Фридрих фон Румор оставил упоминание о белой колбасе в своей книге «Кулинарное искусство». Это блюдо ему удалось попробовать во время своей поездки в Гамбург. После того как автор выразил свое разочарование привкусом чеснока в итальянской колбасе, он написал: «В одном из ресторанов Гамбурга я попробовал замечательный вариант французской белой колбасы – колбасу из телятины. Сначала мне показалось, что смешивать мясо и морепродукты в одном блюде неуместно. Однако возьмусь утверждать, что видимое щегольское приукрашивание жареной колбасы на самом деле – настоящий деликатес».

Еще раньше в одном из изданий «Кулинарного словаря» Габса и Роснера белой колбасой называли колбасу с добавлением крупы, кровяную колбасу, сервелат, гороховую и чесночную колбасу. «Считается, что эти баварские сорта колбасы обладают хорошим качеством. В то же время гамбургская белая колбаса необычайно нежная и считается деликатесом».

Александр Дюма в своем «Большом кулинарном словаре» упоминает гамбургскую колбасу. Отдав должное гениальности маршала Даву, автор пишет: «Мои высокочтимые гурманы, которые устояли даже под натиском норманнов, любят подавать свою белую колбасу с пивом. Мне бы хотелось к этим фаршированным кишкам бокал белого бургундского вина!»

В XIX веке Гамбургская белая колбаса попала в забвение. Не последнюю роль здесь сыграло и то, что почти все жители, подчинявшиеся французскому обычаю, решили, что лучше попытаться забыть о своем сотрудничестве с оккупантами, даже если оно было только кулинарным.

Литература

1. Weißwurst.[электронный ресурс] // <http://de.wikipedia.org/wiki/Weißwurst> (дата обращения: 21.01.2011)
2. Weißwurst.[электронный ресурс] // http://dish.1001chudo.ru/germany_1957.html (дата обращения: 11.02.2011)

РАЗВЕДЕНИЕ СТРАУСОВ - ПЕРСПЕКТИВНАЯ ОТРАСЛЬ ПТИЦЕВОДСТВА

**М.А. Головачева, 4 курс, биотехнологический факультет
Научный руководитель – ст. преподаватель Н.А. Никонова
ФГОУ ВПО «Ульяновская ГСХА»**

In this article we consider an unique species-an ostrich. Ostriches are now being farmed all round the world. Ostrich farming has a great potential because of the adaptability of the ostrich, the quality of its products.

Страусоводство – одна из отраслей сельского хозяйства, которая имеет хорошие перспективы развития на ближайшее будущее. Тому есть несколько причин: по мнению американских фермеров, начинающих заниматься страусоводством, одними из главных являются выгодные условия содержания: небольшая площадь необходимая для разведения страусов (примерно 1/3 акра для 2-х особей), простой и недорогой способ кормления – в основном подножный корм с пастбища.