

Секреты домашнего КОПЧЕНИЯ

Мясо, рыба, птица, колбасы




аргументПринт

ПОЛЕЗНАЯ КНИГА

УДК 664.923

ББК 36.96

С 28

Серия «Полезная книга»
Основана в 2011 году

С 28 **Секреты** домашнего копчения. Мясо, рыба, птица, колбасы / Авт.-сост. Ярослава Васильева. — Х.: Аргумент Принт, 2012. — 256 с. — (Полезная книга).

ISBN 978-617-570-304-5

ISBN 978-617-594-265-9 (серия)

В данной книге собраны подробные инструкции по созданию универсальных приспособлений для копчения мяса, рыбы, птицы и колбас в домашних условиях. В отдельном разделе книги Вы найдете рецепты блюд, которые станут настоящей изюминкой праздничного стола. Ароматные мясные деликатесы станут вам не только по душе, но и по карману!

УДК 664.923

ББК 36.96

ISBN 978-617-570-304-5

ISBN 978-617-594-265-9 (серия)

© Ярослава Васильева, текст, 2012

© ООО «Издательство

«Аргумент Принт», 2012

Предисловие

Если вы держите в руках эту книгу, то, скорее всего, согласитесь с тем, что копченые деликатесы исключительно вкусны и ароматны!

Дым придает им великолепный запах и вкусовые особенности. К тому же копчение продуктов оказывает консервирующее действие и увеличивает срок их хранения. Еще наши далекие предки научились сооружать домашние коптильни для копчения мяса и рыбы.

На смену устаревшему громоздкому оборудованию для копчения пришли современные мини-коптильни. Они просты в эксплуатации, имеют небольшие габариты и вес, легко могут быть перевезены на дачу или на пикник. Приобретенную в магазине небольшую коптильню для рыбы можно взять с собой даже на рыбалку. Это быстро и удобно.

Мы же вам предлагаем попробовать соорудить собственные, «эксклюзивные» коптильни и научиться коптить такие вкусные мясо, птицу, рыбу, морепродукты, овощи. Собственноручно коптильню можно собрать не только во дворе частного дома или на даче, но и в малогабаритной квартире.

Надеемся, наши советы помогут вам разобраться в тонкостях домашнего копчения, и очень скоро вы будете радовать близких копчеными продуктами, приготовленными по вашим оригинальным рецептам. Ведь копчение — это целое искусство, которое приобретается только собственным опытом.

История копчения

История копчения продуктов довольно древняя. Считается, что изначально этот способ использовался исключительно для сохранения пищи. А уже в начале XX в. в словаре Брокгауза и Ефрона были зафиксированы «противогнилостные свойства дыма». Правда, со временем в том же коптильном дыме обнаружили канцерогены, но это уже не могло остановить любителей копченостей придумывать все новые и новые рецепты.

В одних источниках говорится, что первоначально начали коптить мясо в Финляндии. Так, однажды группа охотников увидела, что после случившегося накануне лесного пожара осталось много сгоревших и полусгоревших тушек. И тогда некий финн по имени Суоменен решил попробовать такое мясо. Он подобрал полусырую тушку, от которой очень приятно пахло, и повесил ее около костра. Под воздействием дыма она стала издавать еще более аппетитный аромат. Продержав кусок над дымом еще несколько часов, он попробовал его — мясо получилось очень вкусным!

Так случайный пожар в лесу привел к новому способу приготовления мяса — копчению. «Рецепт» быстро стал известен в округе, и люди с удовольствием начали его использовать в повседневном быту.

Впрочем на авторство копчения могут претендовать не только финны, но и бритты, галлы, древние греки и римляне, славянские и монгольские племена. Скорее всего, этот способ приходил к разным народам по-разному, но у него есть одно объединяющее свойство: копченое — значит вкусное, сытное, ароматное.

Сначала наши предки коптили только мясо, потом научились аналогичным способом готовить и рыбу. А уже намного позже

стали появляться копченый сыр, копченая колбаса, различные копченые овощи и фрукты.

На Руси мясо и рыбу стали коптить очень давно, поскольку только обработанные подобным образом продукты можно было долгое время хранить в условиях нашего климата, не допуская их гниения и порчи, и, к тому же, придавать им нежный аромат и необычный вкус. В связи с этим появилась традиция подвергать копчению все излишки продовольствия: часть большого улова рыбы, половину туши забитого животного, грибы и фрукты в самые урожайные годы.

Люди всегда старались сделать свою пищу как можно вкуснее и разнообразнее. Для этого они придумывали различные рецепты и все новые и новые способы приготовления. В последнее время копчение стало прочно входить в нашу жизнь, все мы с удовольствием едим продукты как холодного, так и горячего копчения.

Интересно, что в старину многие помещики любили сами сочинять руководства по приготовлению копченых продуктов. Когда они съезжались на званые обеды, непременно заводили разговоры о еде, о том, что и как лучше приготовить, кто каким рецептом пользуется и какие «бабушкины секреты» применяет.

Копченые блюда подавались по особо важным датам, когда хотели удивить гостей какими-либо диковинными яствами. Их готовили по разным рецептам из старых, редких книг, придумывали сами, но всегда старались держать все в секрете.

В деревнях крестьяне коптили в основном свинину, сало и коровину. Вот, например, рецепт копченого мяса с серебряной заливкой. На одну среднюю свиную ногу брали одну бутылку молока, куда опускали серебряную монету или чайную серебряную ложечку. Молоко ставили на четыре дня в теплое место, а мясо солили и заправляли специями. По истечении срока мясо клали в жарко на-

топленную печь на угли. Его коптили с помощью дыма около трех часов. После этого подавали к столу с серебряной закваской.

Пора копчения приходилась в основном на осень. Когда люди заготавливали на зиму продукты, они и брались за копчение рыбы и птицы. Для этого подходила лишь жирная рыба, например, сом, белуга, судак, стерлядь. Богатые люди специально ездили на ярмарку в приморские порты и закупали эту рыбу. Привозили ее сразу помногу. Одна часть шла на соление, другая — на копчение и на сушение.

Очень славилось на Руси блюдо, которое в волостях и уездах готовилось по-разному, но тем не менее имело одно общее название — «копченая матрешка». Брали большую рыбу, внутрь закладывали рыбу чуть поменьше, затем еще меньше, и так до тех пор, пока не поместится самая мелкая рыбешка. И в таком виде коптили. Но такую вкуснотищу делали только умельцы и искусные повара, т. к. требовалась особая сноровка, ведь процесс приготовления считался поистине ювелирным.

Бедные слои населения обходились речной рыбой. Но они больше и изощрялись, добавляя туда всевозможные травы. Особенно часто клали мяту, чабрец и душицу. По большим праздникам они устраивали себе настоящий «пир горой». Из закромов доставали различные солености и копчености. Ну и, конечно же, почетное место занимала «огненная вода», так в старину называли водку, но в умеренных количествах.

Что касается птицы, то ее копчению отводились специальные дни. Это были вторник и суббота, после захода солнца. Считалось, что голуби, утки и петухи относятся к священным птицам, которых нельзя трогать. Их воспрещалось резать в праздник птицы, который отмечали 18 марта, и в день петуха, отмечавшийся 13 августа. В этот день, наоборот, люди старались накормить домашнюю птицу как можно сытнее. Если же она в этот день

была голодная, это считалось большим грехом. Семью, не накормившую кур, гусей и прочую летающую живность в эти дни, по поверьям, могли постичь неудачи, болезни и голод.

В старину на Руси коптили как домашнюю птицу, так и дикую. Сначала ее закутывали в тряпки, чтобы она коптилась в собственном соку, а затем стали смешивать с потрохами свинины и телятины. Копчением занимались только в банях. Тушки подвешивали на специально сделанные крючки возле печки и парилки. Так происходило т. н. «банное» копчение.

Но, заметьте, что в старину о мясном изобилии не могло быть и речи. В посты не допускалось есть даже рыбу. Поэтому копчением люди занимались довольно редко. Но все же праздники никогда не обходились без мясных блюд. По особым рецептам готовили копченого зайца. Для этого тушку зимой оставляли на 4—5 дней на холоде (мясо после такой выдержки становилось намного вкуснее). После этого приступали к первичной обработке. Отрубали голову и ноги, снимали шкуру, удаляли внутренности. Все это тщательно промывали, затем разрубали тушку на две части — переднюю и заднюю.

Заднюю часть слегка солили и коптили намного дольше, чем переднюю. Предварительно тушку мариновали: заливали маринадом и оставляли в холодном месте на 4—5 ч. (молодого зайца) или на 24 ч. (старого зайца). Для маринада 1 л столового уксуса, по щепотке соли, сахара, перца, петрушки, овощей кипятили 10—15 мин. на слабом огне.

Не многие сегодня знают, что первые коптильные установки строились с определенными условиями, и традиции этого строительства сохранились в сельской местности и по сей день. Делали коптильни из камней, кирпича или металла в виде высокого столбца, верх которого герметично закрывали крышкой и промазывали все щели глиной. С одной стороны столбика проделывали

вали два окна с небольшими дверцами. Первое предназначалось для подвешивания продуктов внутрь, на вделанные в стены камеры крючья, а второе — для закладки топлива и слежения за огнем.

Коптили в основном задние и передние свиные полутуши. Сами изделия разделялись на сырокопченые, копчено-вареные, вареные и копчено-запеченные. Наибольшей популярностью пользовался вареный окорок, затем шла буженина — свежий зажаренный свиной окорок, приправленный специями. Позднее стали появляться и другие копчености: грудинка, корейка, бекон, шпик, венгерское сало, карбонад свиной (поджаренное мясо из филейной части свиной туши), шейка свиньи, ветчина в формах — все это считалось, да и сейчас остается деликатесами.

Грудинку и корейку закладывали в специальный посол, затем коптили и сушили. Эти изделия в процессе их обработки приобретали исключительный вкус. Для рулетов специально выбирали мясо молодых свиней. Бекон из грудинки готовили прямоугольными пластинами, в которых слои плотного сала чередуются со слоями мяса. Шпик же подвергали специальному посолу и выдерживали в нем до 20 суток, что придавало отличный вкус продукту. Но самым изысканным деликатесом считался (и не без основания) язык копченый, а особенно если он в шпике.

Если раньше мясо коптили в банях, то с течением времени этот процесс стал постепенно усовершенствоваться. Например, в Австрии придумали большую коптильню, где мясо подвергалось не только копчению, но и другим обработкам. Со временем стали появляться коптильни и для домашнего копчения, как холодного, так и горячего.

Сегодня распространены не только коптильни, созданные по старым инструкциям, но также газовые и электрокоптильни, выбор которых в современных магазинах настолько велик, что удовлетворит любые желания и запросы.

Виды копчения

Копчением называют вид тепловой обработки продуктов, придающий пище своеобразный аромат и оказывающий консервирующее действие. Продукты, подвергнутые копчению, пропитываются бактериостатическими веществами коптильного дыма и частично обезвоживаются, благодаря чему срок хранения их многократно увеличивается.

Различают копчение двух видов — горячее и холодное. При горячем копчении продукты обрабатывают горячим дымом (35—50 °С — для мяса, 80—170 °С — для рыбы), при холодном, соответственно — холодным (18—22 °С — для мяса, 20—40 °С — для рыбы).

Горячее копчение

Продукт горячего копчения — это, грубо говоря, жареный кусок мяса или рыбы, просто с ароматом дыма. При этом способе копчености имеют замечательные вкусовые качества, сочную мякоть, ароматный запах, но зато они менее долговечны в хранении. Однако если продукты копчения хорошо подсушить, то это существенно продлит срок их хранения.

Недостатком этого способа копчения является канцерогенность дыма, которая частично передается и продуктам.

Холодное копчение

Если для горячего копчения достаточно нескольких часов (для мелкой рыбы — меньше), то для холодного иногда требует-

ся несколько дней (2—3, иногда до 6, но не больше). Более точное время высчитывается, исходя из конкретного продукта и величины кусков. При холодном копчении тепловая обработка не интенсивная, но длительная. При таком способе жир почти не вытапливается, мясо остается очень нежным и сочным, хорошо пропитывается дымом, сохраняет свой натуральный вкус. Продукты, приготовленные таким способом, могут храниться достаточно долгое время.

«При выборе горячего или холодного копчения следует учитывать, что холодный способ подходит только для жирного мяса, — рекомендует шеф-повар одного из минских ресторанов Александр Коноплев. — Таким способом чаще всего коптят свинину. Если же попробовать приготовить, например, говядину холодного копчения, то получится, скорее всего, что-то вроде подошвы, поскольку в этом мясе много воды, мало жира и при холодном копчении оно просто высыхает. То же самое происходит с бараниной, которую логичнее использовать для шашлыков. Птицу также обычно коптят только горячим способом. И в этом случае, кроме небольшого содержания жира, играет роль и то, что в птице, особенно водоплавающей, могут жить микроорганизмы, нейтрализовать которых можно только с помощью термообработки. Если же говорить о рыбе, то и тут множество своих тонкостей. Селедку, к примеру, коптят горячим способом и очень быстро — 2—3 ч. максимум. А осетрину можно коптить и несколько суток, холодным способом, потому как при горячем копчении она приобретает консистенцию вареной, только с запахом дыма. Интересно коптят рыбу в Финляндии: продукт укладывают на специальную доску с тонким слоем коры и помещают в духовку или печь».

Для горячего копчения подбирают рыбу с нежной мякотью — постную и средней жирности (горячий способ вообще чаще используется для нежирных продуктов и наоборот), хотя подойдет и очень жирная, например, угорь. Таким образом коптят осе-

тровых (лучше — севрюгу), лосося, леща, жерева, сига, морского окуня, сельдь, треску. Вкусны и мелкие копчушки (салака, килька, ряпушка), которых готовят при температуре 50—60 °С. Одно плохо: нежная рыбка горячего копчения — продукт нестойкий, и ее придется съесть за один-два дня.

Для холодного копчения идеальны вобла, тарань, лещ, кефаль, омуть, а также разнообразные балыки, в основном из белорыбицы, нельмы, муксуна, осетровых и лососей. Превосходна жирная рыба — тот же угорь. Рыбу холодного копчения, благодаря обезвоживанию и повышенной солености, можно хранить длительное время, но все же не очень долго — подсохнет и станет невкусной.

Коптить можно не только мясо или рыбу, но и острые перчики чили и сыры. Когда-то головки итальянского сыра provola крестьяне просто подвешивали над очагом, и он приобретал свой знаменитый копченый вкус. А мексиканская кухня просто немыслима без завяленных и прокопченных перчиков «чипотль» — светло-коричневых, с характерным ароматом дымка, в котором заметны оттенки шоколада и табака. Впрочем, мало кому из нас придет в голову коптить перец или солод. Нам гораздо ближе копченое сало с беконом, разнообразные домашние колбаски, птица и дичь (кабан, фазан).

Полугорячее копчение

Полугорячее копчение нашло ограниченное применение. Этот способ используется при обработке мелкой рыбы, а также некоторых видов океанической рыбы в случае приготовления из них такого продукта, как кипперсы. Процесс полугорячего копчения проходит при температуре 60—80 °С в течение 2—8 ч. Готовый продукт содержит 4—8 % поваренной соли и имеет кон-

систенцию мяса от сочной до плотной, причем мясо может быть проварено. После копчения рыбу выгружают из коптильной камеры и охлаждают.

Для полугорячего копчения используют обычную буржуйку с двумя дополнительными коленами на трубе. Для поддержания температуры около 60—70 °С поддувало прикрывают. Таким образом обеспечивается длительное тление в топке.

Влажное копчение

При влажном копчении нужно использовать дымок с температурой 25—30 °С. Для получения высокой влажности и пара устанавливают емкость с водой внутри коптильни. И не забывают про мокрый фильтр, который должен улавливать твердые вещества, образующиеся при сгорании средств копчения. Такой способ копчения больше подходит для вызревания сырых колбасок.

Бездымное копчение

Кроме горячего и холодного, существует и так называемое «бездымное копчение», которое таковым, по сути, не является: продукт для достижения вкуса просто обрабатывают специальным маринадом вроде «жидкого дыма» либо в процессе термообработки, либо до нее. Некоторые умельцы грудинку или корейку предварительно обваливают в луковой шелухе — получается характерный для копченостей цвет. «Бездымное копчение» популярно в промышленном производстве копченостей из-за удобства, простоты и экологичности. Такой вид копчения помогает справиться с одним из недостатков «дымового копче-

ния» — трудностью получения партий единообразной готовой продукции. Это связано с неоднородностью состава копильного дыма, поскольку в дымогенераторах любых конструкций как температура, так и другие условия образования дыма непрерывно изменяются. О такой особенности копчения следует помнить, смирившись с тем, что лосося или леща со вкусом «как в прошлый раз» получить сложно.

Копчение в домашних условиях

В домашних условиях проще всего готовить способом горячего копчения. Для этого можно использовать даже обычную кастрюлю, на дно которой укладываются опилки, а сама кастрюля ставится на плиту и плотно закрывается. Нагреваясь, но недополучая кислорода, опилки начинают выделять дым, который заполняет кастрюлю. Сегодня кастрюлю можно и не использовать — в продаже есть специализированные копильни для домашнего копчения. Некоторые из них выполнены в форме кастрюли, которые, правда, не нужно плотно обматывать полотенцем для герметичности, в отличие от обычных кастрюль. А есть и копильни прямоугольной формы, которые можно использовать как для открытого огня, так и для плиты — в этом случае они занимают две комфорки.

Для горячего копчения на открытом воздухе применяют и популярный «американский» вариант — гриль-барбекю с копильней (рис. 1, с. 14). Его можно использовать как обычное барбекю, как копильню и как духовку. Такая установка комплектуется плотно закрывающейся крышкой. Грили-копильни бывают двух типов: сферические и прямоугольные. Эти установки имеют, как правило, два отверстия для вентиляции: на крыш-

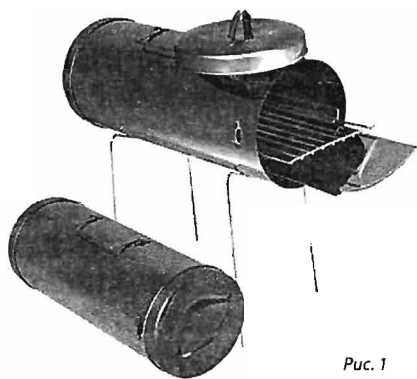


Рис. 1

ке и на дне котла, с помощью которых можно регулировать температуру приготовления. В грилях барбекю используют древесный уголь или специальные брикеты. Для копчения угли располагают по краям установки, между углями ставится противень с горячей водой, а на угли, после того как они

прогорят, добавляют специальные древесные опилки или щепки.

Горячее копчение имеет много преимуществ. Готовый продукт сразу готов к употреблению, подготовка рыбы не занимает много времени и не требует сложных сооружений.

Для копчения подойдет металлическое ведро (нельзя использовать оцинкованные и покрытые краской ведра) или бочка с хорошо подогнанной крышкой (рис. 2).

Для укладки мяса или рыбы делают вставные сетки из отожженной стальной проволоки диаметром 4—6 мм. В бочке можно располагать до 3—4 вставных сетки.

На дно ведра или бочки укладывают смесь древесных чурок с добавлением можжевельника. На металлическую сетку неплотно в один слой раскладывают рыбу. В бочке крупные куски, не снимая обвязки, располагают на нижних сетках, а мелкие — на верхних. Плотно закрывают емкость крышкой и разводят костер. Костер должен быть небольшим, но давать много жару. Требуется поддерживать ровно горящий костер в процессе всего времени копчения.

Для проверки готовности копильню открывают на короткое время. Как только продукт приобретает золотисто-чайный цвет

и поверхность шкурки становится сухой, сетку с мясом или рыбой вынимают из коптильни.

В процессе копчения температура внутри коптильни должна поддерживаться около 100 °С, а для подсушки — 80 °С. Подсушка обычно составляет четверть времени от всего процесса копчения.

Температуру определяют следующим образом. На крышку выливают немного воды. Если вода не кипит, а испаряется, то выдерживается правильный режим копчения. Готовое блюдо нужно употребить в течение двух-трех суток.

Холодное копчение — процесс трудоемкий и долгий. Традиционная конструкция для холодного копчения может представлять собой печь, в дымоходе которой сделана перекладина, или плотно закрытую бочку, к которой подведена длинная труба от очага. Но промышленность не стоит на месте, и теперь можно приобрести различные установки для холодного копчения. К примеру, наиболее популярны электрические коптильни, которые позволяют использовать режимы горячего и холодного копчения, готовить в низкотемпературной среде без дыма, а инфракрасный источник можно использовать для сушки фруктов. Дым, получаемый с помощью специальных брикетов, выполненных из натуральной прессованной стружки, является экологически чистым и не содержит вредных примесей. Одного брикета хватает на 20 мин. производства дыма.

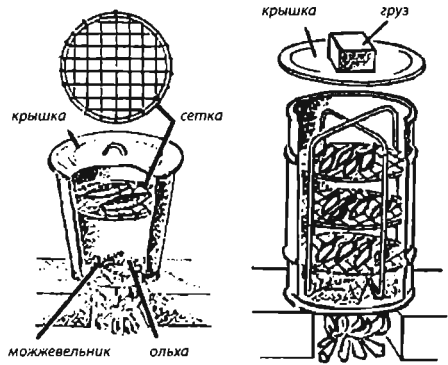


Рис. 2

Виды коптилен

Простейшая коптильня

Любая коптильня для холодного копчения состоит из трех компонентов.

Коптильная камера (место, куда помещаются продукты для копчения). Представляет собой емкость с дверцей или плотно закрывающейся крышкой (через которую в нее помещают и вынимают мясо) и отверстием для поступления дыма в камеру.

Труба-дымоход (необходима для поступления и охлаждения дыма поступающего от очага в коптильную камеру), должна быть довольно длинная, чтобы дым успел остыть до 20—30 °С. Обычно длина составляет 2,5—3 м.

Очаг или печь, где и происходит горение или обугливание дров и опилок, источник дыма.

Конструкция коптильни горячего копчения существенно проще. По сути нужна только коптильная камера, которую можно поставить на костер, газ или любой другой источник тепла, способный заставить опилки, находящиеся внутри камеры, тлеть и давать дым.

Сделать коптильню довольно просто. Можно сделать на чердаке из кирпича и досок (обитых изнутри железом), небольшую коптильню в виде шкафа с дверью. Размеры шкафа примерно 1×1 м и высотой около 2 м. Коптильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и быть соединена с ней внизу (для входа дыма) и сверху (для выхода дыма) двумя отверстиями с заслонками. В такой коптильне очень удобно разместить на перекладинах продукты, а также легко регулировать правильное копчение.

Подобного же типа коптильню можно установить где-нибудь во дворе, устроив внизу очаг для получения дыма (или подобие печурки). Коптильную камеру лучше всего сделать из кирпича или другого негорючего материала, можно использовать плетень, обмазанный глиной, и доски, обив их изнутри железом.

Чтобы дым равномернее распределялся по всей камере, на небольшом расстоянии (5—10 см) от потолка прикрепляют железный лист. Для получения дыма используют железный поддон, где находятся тлеющие опилки, или присоединяют к коптильне небольшую печку.

Если в хозяйстве нет специальной коптильни, то для этой цели подойдут две бочки, поставленные друг на друга. В верхней бочке на расстоянии примерно 10 см от края прикрепляют поперечные перекладины, на которые можно класть палки (вешала) с подвешенными на них продуктами. В нижней бочке делают вход для закладки топлива. Очаг из опилок разжигают на земле при помощи небольшого костра из лучинок либо насыпая в ямку, на вершине кучи опилок, горячие угли. Верхнюю бочку закрывают крышкой с отверстием (для прохода дыма) или мешковиной (для задержки дыма). Это приспособление используют для копчения окорока, грудинки, корейки и др.

Коптильня для холодного копчения стационарная

Коптильню для холодного копчения сооружают в наклонном глинистом берегу. Роят дымоход (канаву) длиной 3—4 м и глубиной 40—50 см, сверху закрывают его ветками и дерном. В конце дымохода делают вертикальное отверстие, обкладывают его камнями или дерном и возводят над землей что-то вроде ши-

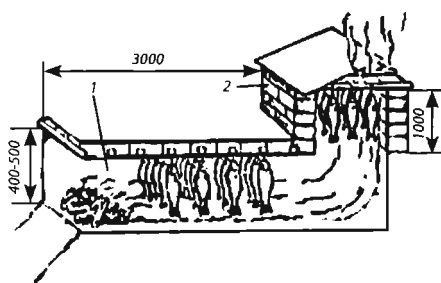


Рис. 3. Коптильня стационарная: 1 — дымоход; 2 — широкая труба.

рокой трубы высотой до 1 м. В ней на поперечных развешивают свежесоленную либо просоленную, а затем вымоченную в проточной воде рыбу (рис. 3).

Рыбу с нежным мясом лучше обвязать шпагатом, чтобы она не развалилась. Мясо, а также крупную и жирную рыбу подвешивают горизонтально, чтобы из них не вытекал жир. Для этого очень удобны сетки, в которых продают овощи и фрукты.

Сверху трубу коптильни накрывают прутьями и полиэтиленовой пленкой, оставляя небольшое отверстие для регулирования тяги. Температура дыма в трубе не должна превышать 30—40 °С.

Сначала в топке разжигают сушняк ольхи или осины, а затем уменьшают огонь, добавляя сырые ветки с листьями. Пламя не должно быть сильным, а дым — горячим. Через двое суток копчености готовы к употреблению. Их укладывают в тару с отверстиями для вентиляции.

Простую коптильню, состоящую из ящика для копчения, ямы для костра и канавы-дымохода, легко соорудить на своем участке. Канавы-дымоход длиной 7—10 м делается сечением 100x100 мм или 150x150 мм и сверху закрывается доской и дерном (рис. 4).

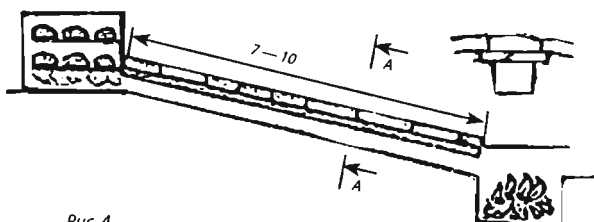


Рис. 4

Кирпичная коптильня

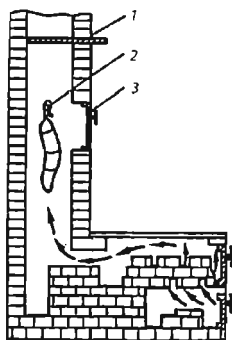


Рис. 5

Для копчения можно приспособить печку (рис. 5) следующим образом: немного ниже шибера (задвижки) выбивают кирпичи и устанавливают вместо них печную дверцу, а в стены дымохода вставляют прут для подвески продуктов. Подвесив их на прут, закрывают дверцу.

На колосники в топке кладут кирпичи, чтобы дым, проходя сквозь них из поддувала, где поджигают дрова, остывал. Тягу регулируют шибером. В течение 1—2 суток продукт (в зависимости от его массы) бывает готов.

Универсальная коптильня в квартире

Такую коптильню вы можете использовать прямо в квартире на кухне. Она очень удобна, несложна в изготовлении и обслуживании, приспособлена для газовой или электрической плиты.

На ней можно производить копчение мяса и рыбы, коптить тушки птицы, приготавливать различные копченые деликатесы и мн. др. В камере копчения можно поместить 3—3,5 кг рыбы или до 4 кг мясных продуктов. Эта конструкция приспособлена для двух конфорок, но в зависимости от потребности семьи можно изготовить коптильню применительно к одной или четырем конфоркам.

На рис. 6 изображена коптильня в компоновке для холодного копчения.

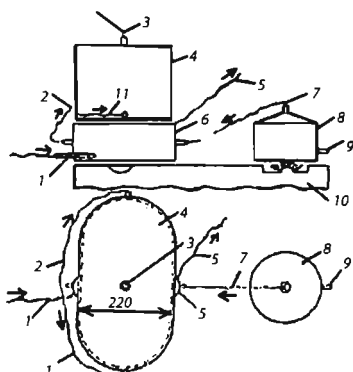


Рис. 6. Коптильня для холодного копчения:

- 1 — шланг для воды;
- 2 — шланг для подвода дыма;
- 3 — шланг выхода дыма;
- 4 — коптильня;
- 5 — шланг выхода воды;
- 6 — дымоохладитель;
- 7 — шланг для отвода дыма;
- 8 — дымогенератор;
- 9 — штуцер продувки;
- 10 — плита;
- 11 — шланг дыма.

Дымогенератор здесь соединен шлангом с охладителем дыма. В свою очередь, охладитель тоже шлангами сообщается с коптильней и водой для охлаждения дыма. Коптильня через шланг соединяется с вентиляционной решеткой (кухонная вентиляция) для выхода дыма. В варианте холодного копчения занимается одна конфорка, на другой же стоит охладитель дыма, а на нем коптильня. В варианте горячего копчения занимают две конфорки и в процессе копчения участвует только коптильня.

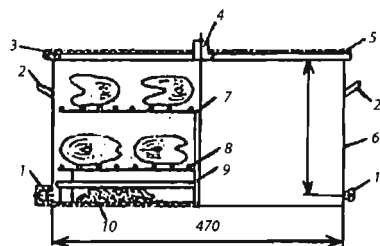


Рис. 7. Та же коптильня в компоновке для горячего копчения:

- 1 — штуцер продувки;
- 2 — ручка;
- 3 — прокладка;
- 4 — штуцер выхода дыма;
- 5 — крышка;
- 6 — корпус;
- 7 — решетка верхняя;
- 8 — решетка нижняя;
- 9 — поддон;
- 10 — опилки.

Холодное копчение на газовой плите

Эта коптильня предназначена для холодного копчения продуктов (мяса, сала, рыбы, сыра) в условиях малогабаритной городской квартиры. При этом ее легко установить в любом поме-

щении, даже на открытом воздухе во дворе или в поле. Поскольку размеры коптилки обусловлены габаритами определенной кухни с двухконфорочной плитой, то габаритные размеры коптильни не поданы, так как они не обязательны для всех. Также не обязательны размеры отдельных узлов и деталей, которые зависят исключительно от условий эксплуатации коптильни. Поэтому размеры в чертежах можно считать справочными. Теперь о конструкции коптильни, общий вид которой дан на рис. 8.

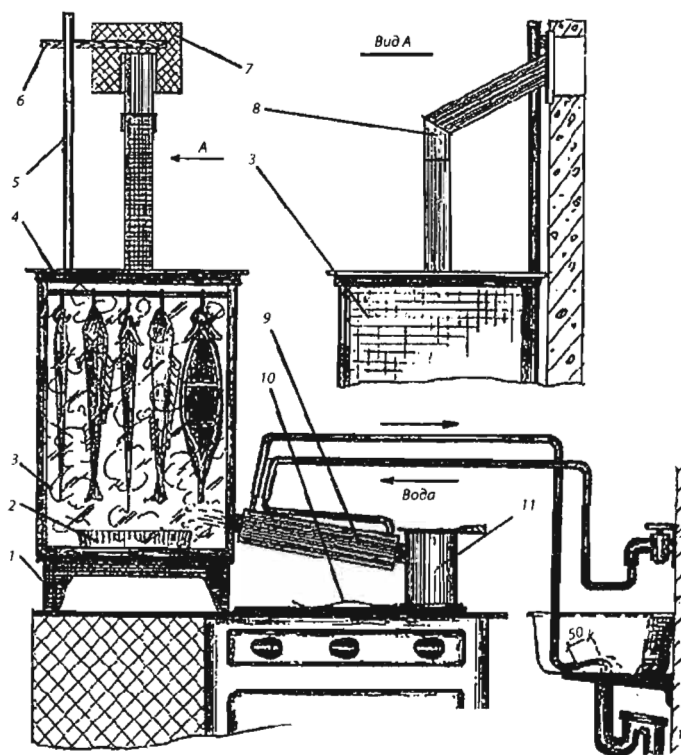


Рис. 8. Коптильня:

- 1 — подставка; 2 — чашка с водой; 3 — коптильная камера; 4 — крышка камеры;
 5 — газовая труба (для трубы); 6 — клин; 7 — заслонка; 8 — дымовая труба;
 9 — охладитель; 10 — предохранительная пластинка из жести; 11 — печь с крышкой.

На газовой двухконфорочной плите установлена печка для получения дыма, прикрываемая крышкой. Источником дыма является измельченная древесина, загружаемая в печь. Дым получается методом сухой перегонки. Источник теплоты — горелка газовой плиты. Горячий дым из печки направляется в охладитель, где приобретает необходимую температуру под влиянием циркулирующего потока воды в кожухе охладителя. Вода из водопроводного крана поступает в охладитель и вытекает из него в канализацию по резиновым трубкам.

Охлажденный дым заполняет коптильную камеру, состоящую из коптильного бака с крышкой. В баке с помощью крючков рыба подвешена на перекладину. Для поддержания влажности в коптильной камере на дно бака ставят чашки с водой. Отработанный дым из камеры через вытяжную трубу проходит в канал естественной вентиляции кухни.

Для ликвидации нежелательного подсоса воздуха через зазоры между дымовой трубой и окном вентиляционного отверстия последнее прикрывают вспомогательной заслонкой с вырезом для трубы (заслонку прижимают к стене деревянным клином, вставляемым между газовой трубой и заслонкой). Коптильная камера вмещает до 20 кг сырой продукции. Продолжительность цикла копчения — до 8 ч.

Расход древесины на один цикл копчения составит 0,5—0,8 кг. Понятно, что количество используемой древесины зависит от продолжительности цикла копчения и вида древесины. Чем плотнее деревянные чурочки, тем меньше их требуется. Для копчения годятся все виды древесных пород, за исключением смолистых, т. к. последние придают копченостям неприятные вкус и запах. Береза (без коры) дает густой, ароматный, стойкий дым с едва уловимым приятным запахом дегтя. Дым от горькой осины обеспечивает рыбе нежный и тонкий аромат. Если осиновые чурки

ведут себя в печи «легкомысленно»: потрескивают, вспыхивают, когда не надо, то поведение в печи солидных дуба и бука также солидно: они тлеют ровно, долго, аромат дыма приятный и стойкий.

Изготовление коптильни

Сооружение коптильни в домашних условиях не составит большого труда при наличии некоторых инструментов и материалов: дрели, паяльника, тисков, ножниц по металлу, кровельной или консервной жести, металлических уголков, пластика, картона, резиновых или пластмассовых трубок и другой мелочи. Если есть такая возможность, установите коптильную камеру подальше от газовой плиты. Большое помещение позволит увеличить размеры коптильной камеры, а значит, и ее производительность.

Печка

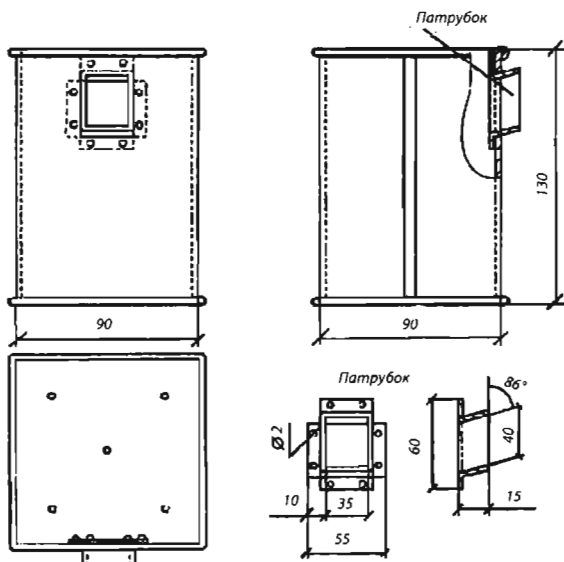


Рис 9. Конструкция печки, а также конструкция патрубка для выхода дыма (в правом нижнем углу)

Печка, детали которой приведены на рис. 9, — производитель дыма для копчения. Учтите, что дым необходимо получить в результате беспламенного горения древесины, которая загружается в печь в виде небольших чурочек размером 5х5х50 мм. Дело в том, что при беспламенном горении, т. е. тлении, возникающий дым насыщен парами эфирных масел, смол, кислот, которые и необходимы для копчения продуктов. Чем насыщеннее этими компонентами дым, тем интенсивнее идет процесс копчения. А теперь несколько слов о горении — реакции вещества (дров в нашем случае) с окислителем (кислородом воздуха), сопровождающейся выделением теплоты.

Очевидно, что без доступа воздуха к древесине ни горения с пламенем, ни горения без пламени (тления) не произойдет. Понятно также, что для поддержания тления дров кислорода требуется меньше, чем для обеспечения горения с пламенем. Поэтому в нашем случае возникает необходимость дозированной подачи воздуха для поддержания тления древесины в печке. Можно нужное количество воздуха, поступающего в печь, регулировать крышкой.

Но можно также сделать для печи «колосники» с отверстиями для дозированного поступления воздуха. Пробить в дне печки одно отверстие — мало. А вот пяти отверстий диаметром 2 мм будет достаточно. Когда в процессе работы отверстия закупориваются золой или углем, достаточно снять крышку и проволоочной кочергой пошуровать чурки или просто постучать по дну печки. Зола просыплется, и тление возобновится. Кратковременное возгорание чурок для копчения не страшно. Надо остерегаться непрерывного горячего потока дыма, возникающего при пламенном горении чурок. Ведь в этом случае пойдет процесс уже горячего копчения.

Печку можно сделать из кровельной жести толщиной 0,5 мм. Кстати, даже если у печки прогорает дно, не выбрасывайте ее,

а вырежьте новое дно чуть меньшего диаметра и вложите его внутрь печи. Такое новое дно можно не менять до тех пор, пока оно не начнет проваливаться. Дна печи обычно хватает на год-два работы.

Из рис. 9 достаточно понятна технология изготовления печи. Корпус печи изгибают из цельного куска листа и соединяют в шов края листа (рис. 10, а).

Если лист металла слишком толстый, соответствующие края легко соединить заклепками. Так же можно прикрепить дно к корпусу (рис. 10, б). Не забудьте только до изгиба корпуса в заготовке прорубить отверстие для патрубка, об изготовлении которого будет рассказано ниже. Если лист металла для корпуса слишком тонкий, не лишним будет укрепить верхнюю кромку корпуса проволочным кольцом (рис. 10, в). Заготовка для дна печи (с колосниковыми отверстиями) приведена на рис. 11.

Крышка печи при ее работе сильно нагревается, поэтому ручку надо делать из дерева или материала с плохой теплопроводностью: ДСП, ДВП, карболит (рис. 12).

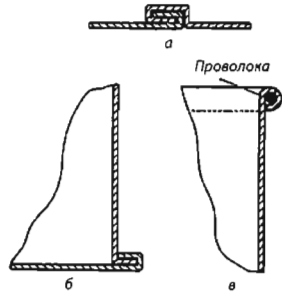


Рис. 10. Технологические приемы, применяемые при изготовлении печи: а и б — соединение с помощью фальца; в — придание корпусу печи жесткости с помощью проволочного кольца.

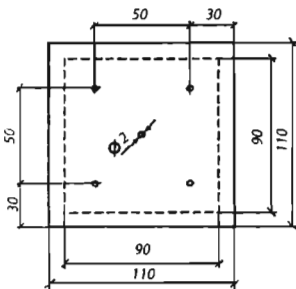


Рис. 11. Заготовка для дна печи

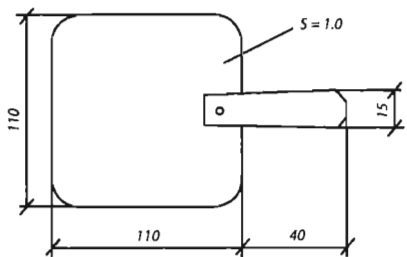


Рис. 12. Стальная крышка с деревянной ручкой

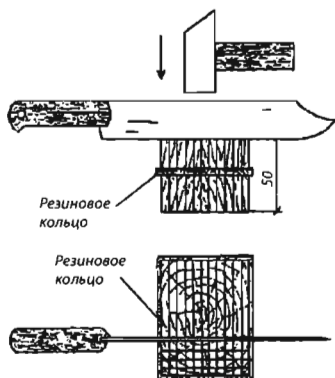


Рис. 13. Заготовка чурочек

Если нет желания самому изготовить печь, подберите любую жестяную банку. Крышку печки делают из такого же листа металла, что и корпус. Хотя не возбраняется применить в качестве крышки керамическую плитку.

Для загрузки печки дровами последние надо измельчить. Подойдут также щепки и опилки, если таковые имеются в наличии.

Выбирайте дуб, бук, пихту, осину, березу, ясень, клен, тополь, вяз. Ни в коем случае не используйте для копчения сосну, ель, пихту и кедр. Из стволов, сучков и досок напилите чурбаки длиной не более 50 мм.

Охладитель

Один из главных узлов коптильни, требующий внимательности и щепетильности при его изготовлении, — охладитель. Дым из печи, проходя по его внутренней трубе прямоугольного сечения, охлаждается до приемлемой температуры (не выше 30 °С). Охладитель (рис. 14) состоит из трубы-дымохода, заключенной в глухой прямоугольный кожух. Вода, поступающая в кожух, омывает и охлаждает внутреннюю трубу и соответственно проходящий по ней дым.

Многие, разбираясь с чертежом на рис. 14, подумают: не проще ли вместо патрубка в виде изогнутой трубки, через который вода из крана поступает в кожух охладителя, поставить прямой патрубок. Конечно, проще! Но если патрубок находится рядом с горячей печкой, то резиновая трубка, надетая на короткий входной патрубок, обязательно будет пригорать. Поэтому место под-

соединения резиновой трубки к входному металлическому патрубку желательно сместить ближе к сливному патрубку, где более прохладное место. Вообще, чем больше длина охладителя, тем лучше он выполняет свои функции. А при какой-то достаточной длине внутренней трубы-дымохода охладителя последнему водяная рубашка и не потребуется. Достаточно будет естественного воздушного охлаждения. Например, можно увеличить длину внутренней трубы охладителя, сделав ее из нескольких колен или свив ее в спираль. Но этому мешает конденсация. Дело в том, что во время прохождения газов на стенках трубы образуется конденсат из смеси смол и воды, который постепенно стекает по наклонной трубе-дымоходу охладителя в печь, где сгорает.

Часть конденсата, понятно, после окончания копчения останется на стенках трубы и его следует тут же удалить, ибо он, затвердев, ухудшит теплопроводность стенок трубы. Вообще-то, незатвердевший конденсат легко снять посудным ершом и раствором кальцинированной соды с добавлением бензина, скипидара или подобных растворителей.

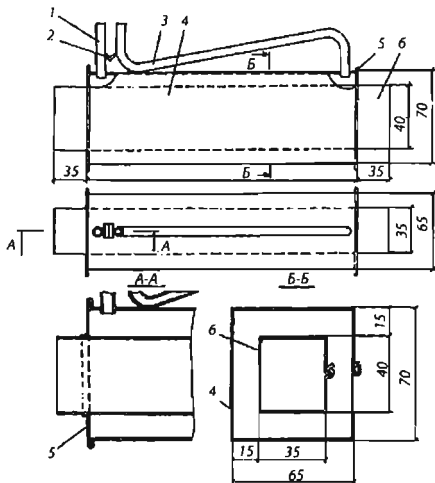


Рис. 14. Конструкция охладителя:

- 1 — выходной патрубок;
- 2 — скобка;
- 3 — входной патрубок;
- 4 — кожух;
- 5 — торцевая стенка;
- 6 — внутренняя труба.

Охладитель можно сделать из кровельной оцинкованной жести. Трубу, как и кожух, выгнуть из цельной заготовки, а края соединить гибочным швом (простым лежачим фальцем), тщательно пропаяв шов с обеих сторон. (Для охладителя можно подобрать и две тонкостенные круглые трубы соответствующего диаметра, а торцевые стенки приварить сваркой к трубе кожуха.) После изготовления всех деталей в корпусе кожуха сверлят отверстия под прямой и изогнутый патрубки, которые вставляют в отверстия так, чтобы патрубки входили вовнутрь кожуха на 2—3 мм. После этого места контактов патрубков с кожухом пропаявают с обеих сторон. Для жесткости между патрубками впаивают жестяную скобу (см. рис. 14).

В вырезанных заготовках торцов кожуха прорубают отверстия-окна под внутреннюю трубу. Заметьте, что размеры отверстий несколько меньше наружных размеров прямоугольной трубы-дымохода, что позволяет при сборке кожуха подгонять отверстия под трубу методом отгиба краев отверстия. Заготовки торцов кожуха, наоборот, делают с припуском, чтобы потом можно было соединить торцы с корпусом охладителя методом формирования простого фальца (см. рис. 10). Уплотнив швы и зазоры, соединения тщательно пропаявают, после чего испытывают охладитель на герметичность. Для этого один патрубок охладителя подсоединяют к крану водопровода, а другой патрубок зажимают пальцем. Выявившиеся свищи устраняют пайкой. Проверяя герметичность кожуха, не забывайте о том, что давление в сети водопровода составляет около 4 атмосфер, так что во всех случаях пускать воду в охладитель надо плавно. При копчении необходимо отрегулировать расход воды так, чтобы прямой участок вытекающей из патрубка струи был не более 4—5 см.

Коптильная камера

В коптильной камере и совершается то таинство превращения простой рыбки в золотую с чудным цветом и бесподобными запахом и вкусом. Камера состоит из бака и крышки (рис. 15). Сделать камеру несложно. Но заметьте, что прежде чем делать какую-либо вещь, подумайте и поищите что-либо готовое, что легко приспособить для задуманной цели. Для камеры подойдет, например, металлические бочка, бак, бидон, ящик. Можно соорудить камеру из миллиметровых дюралюминиевых листов или кровельной или консервной жести.

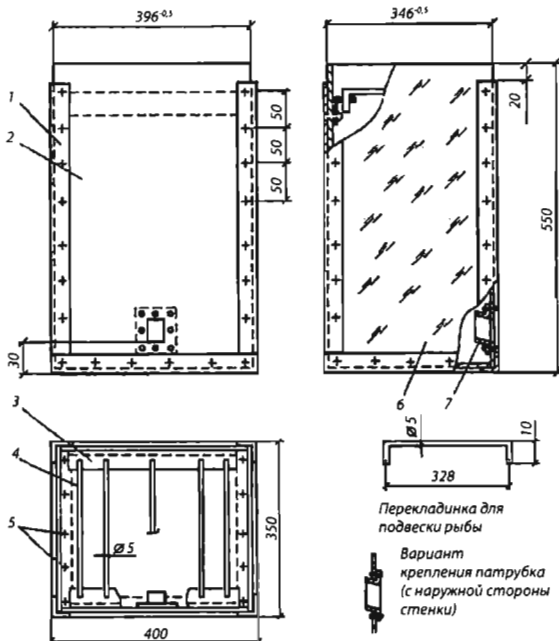


Рис. 15. Камера коптильни: 1 — уголок алюминиевый 20х20х2 мм; 2 — стенка передняя; 3 — полка для установки перекладин; 4 — перекладина; 5 — заклепки; 6 — стенка боковая (прозрачная); 7 — патрубок.

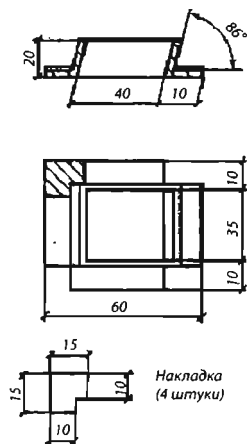


Рис. 16. Патрубок камеры коптильни

Одну из стенок выполняют из 4-миллиметрового листа прозрачного оргстекла. Вместо оргстекла подойдут оконные или витринные стекла, но их крепить будет сложнее. Можно обойтись и без прозрачной стенки, но с ней все же лучше, т. к. удастся непосредственно наблюдать за процессом, происходящим внутри коптильной камеры, и проводить соответственно его корректировку. Так, визуально удастся определить, например, степень готовности продукта.

Внизу одной из боковых стенок делают четырехугольное отверстие для входа дыма и еще до сборки коптильни вставляют в него патрубок из консервной жести. Патрубок делают так. Берут полоску жести, огибают ее вокруг внутренней трубы охладителя и соединяют пайкой края полоски прямо на одной из стенок трубы. Ширина полоски жести — 30—35 мм. У получившегося прямоугольного патрубка с одной стороны делаем по ребрам прорезы на глубину 12 мм. Далее у патрубка формируют на торце «крылышки», отгибая прорезанные части стенки. На торце патрубка отогнутые крылышки образуют крест, как показано на рис. 16. На грани (стенке) патрубка шириной 35 мм отгибают одно крылышко шириной 10 мм, а другое — шириной 12 мм.

При этом 10-миллиметровое «крылышко» отгибают на угол 86° , а 12-миллиметровое — на угол 94° . Именно под таким углом располагается в коптильной установке охладитель, чтобы образующийся в ней конденсат самотеком сливался в печку. После этого отгибают «крылышки» у граней шириной 40 мм, ориентируя все «крылышки» в одной плоскости для образования крестообразного фланца.

Чтобы придать крестообразному фланцу патрубка форму прямоугольника, из жести вырезают квадратные накладки размером 15х15 мм с прямоугольным вырезом (см. рис. 16) и напаяют на углы фланца из «крылышек». Готовый патрубок располагают внутри коптильни, крепя фланец патрубка либо на внутренней стороне стенки, либо на внешней (см. рис. 15), и соединяют со стенкой заклепками. Понятно, заклепочное соединение не герметично, но герметичность здесь и не требуется, а возможный подсос воздуха даже полезен.

Потоки воздуха, проникающие в коптильню через щели с различных сторон, помогают распределить поток дыма, поступающего из охладителя, по всему объему коптильни. Хорошо бы еще в стенках коптильни сделать несколько закрывающихся отверстий, с помощью которых при хорошей тяге удавалось бы управлять потоком дыма. Ведь турбулентное (беспорядочное) движение дыма способствует лучшему обволакиванию дымом продуктов, при этом дым проникает в мертвые зоны коптильни, расположенные обычно в ее углах и закоулках.

Но при изготовлении корпуса коптильни одно условие надо соблюсти непременно: нижняя часть корпуса высотой 20—30 мм должна быть герметичной. Дело в том, что при копчении на стенках коптильни, хотя и в небольшом количестве, образуется конденсат. Стенки потеют, капли конденсата стекают на дно. Их немного, но они являются той ложкой дегтя, которая совсем не нужна в бочке с медом. Просачиваясь через неплотности в корпусе, конденсат капает на стол, на пол, и, если вовремя эти капли не убрать, от них остаются трудноудаляемые пятна кофейного цвета.

В целях пожарной безопасности на отверстие в коптильне, через которое поступает дым, лучше пристроить колпак искрогасителя из металлической мелкоячеистой сетки. Также можно

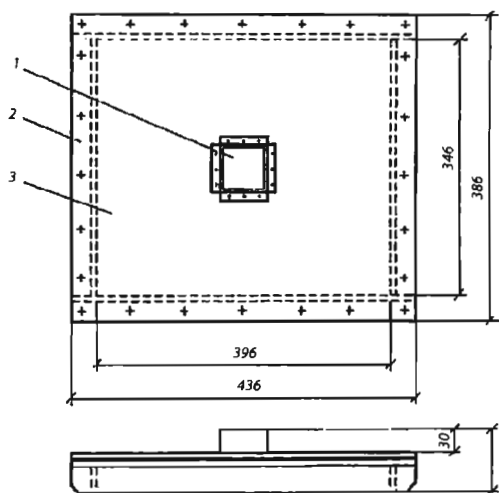


Рис. 17. Крышка камеры копильни: 1 — патрубок; 2 — уголок алюминиевый 20х20х2 мм; 3 — лист дюралюминиевый.

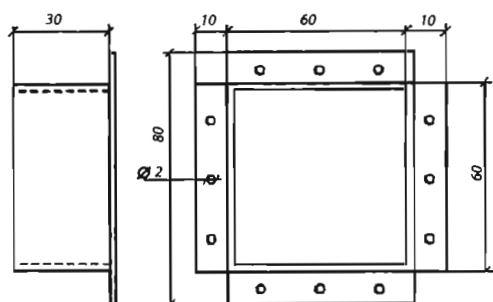


Рис. 18. Патрубок крышки камеры копильни (соединение фальцем для простоты не указано)

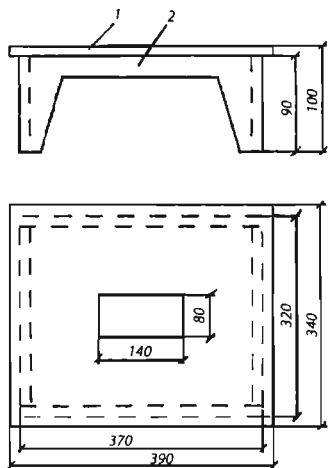


Рис. 19. Подставка для камеры коптильни: 1 — лист фанеры; 2 — ножки.

подстраховаться и сделать искрогаситель. Когда коптильню устанавливают во дворе усадьбы или дачи, без искрогасителя не обойтись.

Конструкция крышки коптильни приведена на рис. 17. Она сделана из дюралевых листа и уголка 20x20x2 мм, а патрубок на крышке изготовлен из консервной жести (рис. 18). На этот патрубок при копчении надевают секцию вытяжной трубы.

Назначение подставки — приподнять коптильную камеру, что-

бы обеспечить наклон охладителя для стока из него конденсата. Вообще-то, в качестве подставки можно использовать любой подходящий предмет. Но чтобы не суетиться каждый раз в поисках этого предмета, можно сделать специальную подставку из 10-миллиметровой фанеры (рис. 19).

Труба вытяжная

Само название этой трубы говорит о ее назначении. Вытяжную трубу можно изготовить из самых различных материалов: мягкой жести, оклеенных алюминиевой фольгой картона или тонкой фанеры и т. д. Если вы живете на последнем этаже дома, трубу часто выводят в форточку окна. Можно приспособить трубу коптильни таким образом, чтобы она отводила отработанный дым в канал естественной вентиляции на кухне. Для удобства хранения трубу делают из двух секций. Очевидно, что длина трубы и ее конфигурация зависят от особенностей поме-

щения, а точнее, от места, где располагается отверстие вентиляции. Обычно на вентиляционных отверстиях стоят аляповатые гипсовые решетки-пылесборники. Избавьтесь от них. Есть неплохие вставные пластиковые решетки. Перед работой такую решетку вынимают из вентиляционного отверстия, чтобы не закоптить.

Вытяжная труба коптильни состоит из двух секций: Г-образной и прямой (рис. 20). Они, как и трубы охладителя, сделаны из консервной жести и также имеют прямоугольное сечение. На конце Г-образной секции припаяны два уголка, которые вместе с отогнутыми краями стенок секции образуют с уголками пазы с двух сторон секции.

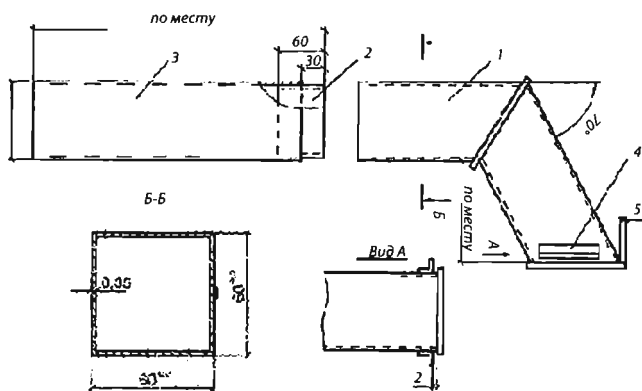


Рис. 20. Труба вытяжная: 1 — колено Г-образное; 2 — вставка; 3 — колено прямое; 4 — уголок алюминиевый 10х10х0,35 мм.

В эти пазы входят края выреза заслонки, закрывающей вентиляционное отверстие в стене (заслонка прижимается к стене деревянным клином).

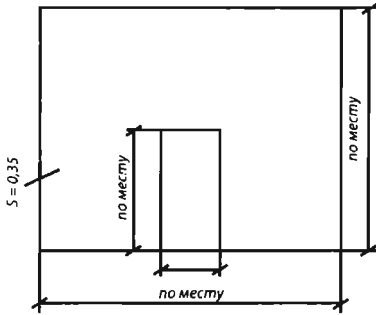


Рис. 21. Заслонка из дюралюминиевого листа

На рис. 21 изображена конструкция заслонки. Вырез заслонки лучше всего после делать по месту, т. е. после изготовления Г-образной секции вытяжной трубы. Понятно, что гнутую трубу трудно изготовить точно по заданным размерам.

Жестяные работы при изготовлении копильни

При изготовлении патрубков охладителя, печки и вытяжной трубы соедините листовые металлические детали с помощью гнутых швов (фальцев). На рис. 22 показаны стадии соединения фальцем краев двух листов или одного листа металла, что необходимо, например, при изготовлении ведра. У края листа загибают кромку высотой 4—5 мм. Можно больше, можно меньше. Размер зависит от толщины листа. В нашем случае толщина листа — 0,5 мм. У листа II также сгибают кромку, но высотой в два раза большей, а потом край этой кромки сгибают влево (ширина сгиба — 3—4 мм). В результате край листа II будет иметь вид буквы Г наоборот (рис. 22, а). Края листов I и II сдвигают вплотную друг к другу, после чего верхнюю кромку Г-образного загиба легкими ударами киянки или молотка пригибают книзу так, чтобы обхватить загнутую кромку листа I. После этого шов уплотняют плоскогубцами (рис. 22, б). Легкими ударами киянки в сторону, указанную стрелкой, шов за несколько проходов загибают, а затем уплотняют на оправке до принятия им вида, показанного на рис. 22, в. Возникает вопрос, зачем нужно загибать и уплотнять фальц, показанный на рис. 22, б.

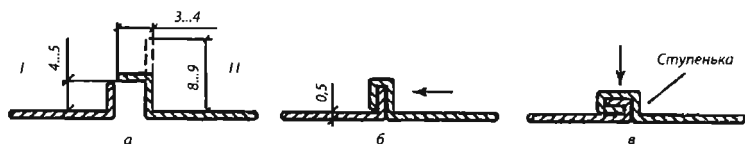


Рис. 22. Формирование фальца при соединении двух листов (двух краев одного листа)

Дело в том, что стоячий шов получается скользящим, ненадежным, если его не пропаять. При технологии загиба шва в месте соединения образуется вертикальный участочек (ступенька), который и служит упором, препятствующим смещению листов относительно друг друга. При тщательном исполнении шов получается герметичным и прочным, но все же лучше его пропаять, если емкость предназначена для жидкостей, особенно всепроникающих и текучих, как бензин и ацетон.

Когда мы делаем любую емкость (банку, ведро, лейку), верхняя кромка емкости получается острой, а сама емкость плохо держит свою форму. Чтобы избавиться от острых краев стенок, их следует просто загнуть в любую сторону, сформировав на краю ободок шириной 4—5 мм. А чтобы придать верху емкости достаточную жесткость, его укрепляют проволоочным кольцом. Как это сделать, показано на рис. 23.

Сначала за несколько проходов на верхнем краю емкости отгибают кромку. Ширина кромки зависит от диаметра проволоки, из которой предполагается сделать кольцо. Нужную ширину кромки вычисляют по формуле: $S = \pi d$, где π — число 3,14, а d — диаметр проволоки кольца. Кромку края загибают (рис. 23, а), после чего конец проволоки подводят под кромку (рис. 23, б) и плоскогубцами в этом месте обжимают кромку, фиксируя конец проволоки кольца под кромкой.

Далее укладываем проволоку под кромкой вокруг емкости, загибаем плоскогубцами в нескольких местах кромку и обрезаем лишний конец проволоки так, чтобы концы кольца сомкну-

лись. Теперь ударами киянки постепенно загибаем всю кромку вокруг упрочняющей проволоки. Правда, киянкой полностью обжать проволоку кромкой не удастся, так что доводить обжим приходится плоскогубцами (рис. 23, в). Образовавшийся кольцевой валик лучше простучать на оправке изнутри емкости, еще раз тщательно обжать плоскогубцами. Для большей прочности и долговечности стык загиба можно пропаять.

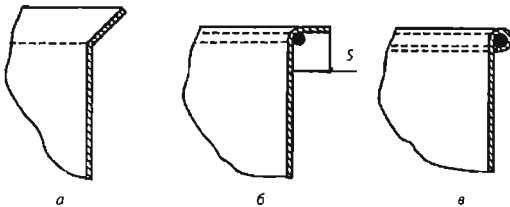


Рис. 23. Заделка проволочного кольца

Способ соединения двух секций (колен) трубы под углом показан на рис. 24. Сначала на сопрягаемых концах колен отгибают кромки, одна из которых шире другой в два раза (рис. 24, а). Потом более широкой кромке придают Г-образную форму, загибая по ее краю буртик высотой в половину ширины кромки. В результате на конце колена получается как бы посадочное место для сопрягаемого колена (рис. 24, б). Остается установить на это посадочное место другое колено и обжать буртиком отогнутую кромку «другого» колена (рис. 24, в).

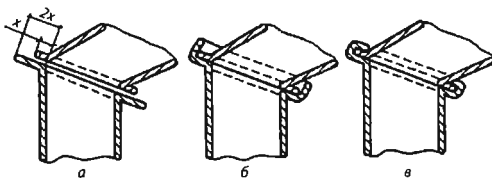


Рис. 24. Соединение двух труб под углом

Дно какой-либо емкости соединяют с боковыми стенками этой емкости следующим образом (рис. 25). Нижнюю кромку боковой стенки емкости отгибают киянкой под прямым углом, как описывалось выше, емкость с отогнутой кромкой устанавливают на лист жести и по внешнему краю кромки на листе прочерчивают шилом или иглой контур кромки. Далее на расстоянии 5—6 мм от нанесенного следа наносят еще один контур и уже по нему вырезают заготовку дна. По внутреннему контуру на заготовке дна загибают кромку, чтобы из плоской заготовки получилась «сковородка» (рис. 25, а). В «сковородку» опускают боковину емкости (рис. 25, б) и плоскогубцами загибают в 4—5 местах края «сковородки» (дна) на кромку боковины (рис. 25, в). После того кромку дна аккуратно (за несколько проходов) загибают на кромку боковины плоскогубцами и молотком уплотняют шов на оправке. Для повышения прочности крепления дна шов по окружности можно загнуть еще раз, как показано на рис. 25, г.

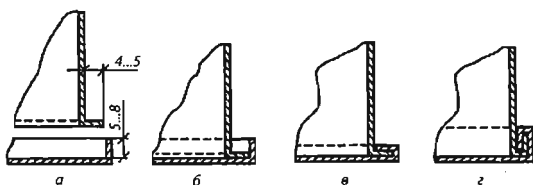


Рис. 25. Крепление дна емкости к ее стенкам

Коптильня холодного копчения на чердаке

Проще всего оборудовать коптильню на чердаке в дымоходной трубе, в которой устраивают вешала для продуктов и заслонки для регулирования концентрации дыма. Более производительно сооружение на чердаке специальной коптильни

(рис. 26). Ее делают размером 1х1 м из кирпича или досок, обитых железом, в виде шкафа с дверью высотой около 2 м. Коптильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и соединяться с ней отверстиями сверху и внизу.

Через нижнее отверстие дым из перекрытой заслонкой трубы входит в коптильню, через верхнее — выходит. В такой коптильне удобно размещать мясопродукты и заслонками легко регулировать условия копчения.

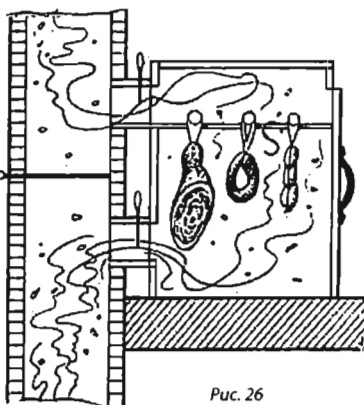


Рис. 26

Коптильня в дымоходе

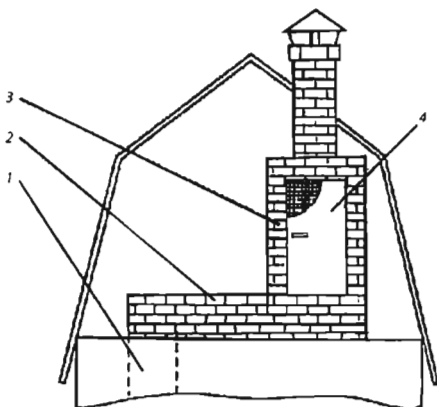


Рис. 27. Коптильня в дымоходе: 1 — вертикальный участок дымохода; 2 — горизонтальный участок дымохода; 3 — коптильная камера; 4 — дверь.

На горизонтальной части дымохода, как нарост на дереве, устроено сооружение с железной дверью. Внутри небольшое помещение (камера), черное от копоти. На его стенках крючья и металлические перекладки. В помещении площадью 1х1,5 м свободно можно войти во весь рост. В потолке располагается отверстие, соединяющее камеру с трубой над крышей, а сбоку в стене находится отверстие, через которое в камеру поступает дым из примыкающей к помещению горизонтальной части дымохода. На крючья и перекладки подвешивается рыба, сыры, сало, окорока, свиные туши целиком, колбасы сырые и вареные. Печка топится, нагревает комнату, а выходящий дым коптит деликатесы.

Коптильня из холодильника

Простейшую коптильню можно сделать также из старого холодильника. Но прежде из него удаляют весь пластик. В днище холодильника делается отверстие под трубу. Корпус устанавливается на возвышение, выполненное из нескольких рядов кирпича. Наклонный дымоход из металлической трубы длиной около 3 м идет от топки, заглубленной в землю. В качестве топки используется чугунное основание от деревянного титана.

Также вы можете попробовать соорудить более сложный вариант коптильни из холодильника.



Рис. 28

Тщательно удаляем все ненужные «внутренности», оставляем только металлический ящик с дверью. В середину ставим печку-буржуйку, сваренную из обрезка водопроводной трубы — четырехсотки. Выводим трубу.

В 20 см от верха ящика устанавливаем два уголка — держатели для сетки — полочки, где продукты копчения будут находиться. Сантиметров 10 ниже закрепляем еще два уголка для поддона, куда будет капать жир.

От плиты можно взять градусник с биметаллической пластиной-спиралью. Температуру измеряют в непосредственной близости от продукта.

На боковой стенке сверлят отверстие необходимых размеров и закрепляют градусник, индикатором наружу.

Когда вся конструкция готова, необходимо провести испытания, да и как следует прокалить камеру для устранения посторонних запахов. Топить печку нужно при немного открытой дверке часа три, постоянно подкидывая дрова.

Основное преимущество описанного агрегата, пожалуй, состоит в том, что для копчения идет минимальное количество материала для создания дыма. Ведь дым получается только из того, что лежит на печке и тлеет, а топить саму печку можно чем угодно (все вылетит в трубу) для поддержания температурного режима.

Как недостаток — мало места для размещения продуктов. Впрочем, если коптить только мясо и сало и только для себя — то вполне достаточно!

Коптильни из бочки

Иногда для копчения применяют и такое простое устройство, как бочка. Имеется много вариантов использования бочек для этих целей. Простейший из них такой: из бочки удаляют оба днища и ставят ее на кирпичи (рис. 29). Изнутри в верхнюю часть бочки предварительно забивают гвозди так, чтобы на них можно было горизонтально укрепить проволоку или тон-



Рис. 29. Общий вид копильни из бочки

кие деревянные бруски для палок с продуктами (можно обойтись и без них, положив палки непосредственно на края бочки). Сверху бочку накрывают мешковиной, препятствующей быстрому выходу дыма из бочки.

Внизу под ней разжигают небольшой очаг из мелких дров и щепок, присыпанных опилками, периодически подкладывая топливо для поддержания дымообразования.

Из бочек можно оборудовать копильни для горячего или холодного копчения (рис. 30, 31). В последнем случае от очага к бочке прорывают канаву длиной около 2 м. Сверху канаву прикрывают досками или другим материалом, а поверх них насыпают землю. Боковые стенки канавы можно укрепить от осыпания земли камнями или жердочками.

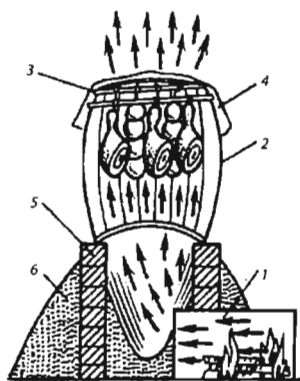


Рис. 30. Копильня из бочки для горячего копчения: 1 — топка; 2 — корпус бочки без дна и крышки; 3 — вешала с мясopодуктами; 4 — мешковина; 5 — кирпичи; 6 — земля (стрелками показано направление дыма).

Проходя через дымоход, дым охлаждается, в результате чего можно коптить мясopодукты при невысоких температурах (20—30 °С).

Можно построить специальную, небольшую, но более совершенную и удобную для работы копильню (рис. 30), используя любой имеющийся материал — камень, горбыль, кирпич, тростник и т.п. Для большей устойчивости от огня стенки копильни нужно обмазать глиной,

а еще лучше оштукатурить. Во всех случаях надо стремиться к тому, чтобы стенки не пропускали дым.

Для процесса горячего копчения, особенно в зимнее время, желательнее стенки коптильни утеплить, тогда в коптильне легче будет поддерживать необходимый режим копчения, от которого зависит качество готовых продуктов.

Длина и ширина коптильни произвольные. Они выбираются в соответствии с наличием материала для ее постройки и предполагаемого объема копченой продукции (из расчета, что на 1 м² помещается одновременно около 50 кг колбасных изделий при развешивании в один ярус). Высота коптильни выбирается с учетом расстояния от очага до продуктов (не менее 1,25—1,5 м) и расстояний между ярусами (50—70 см). Между последним

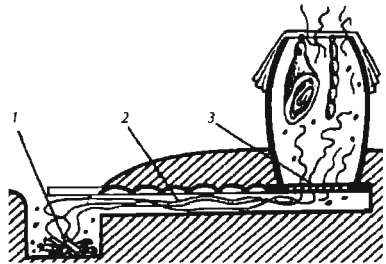


Рис. 31. Коптильня из бочки для холодного копчения:

1 — топка; 2 — дымоход;

3 — железный лист с отверстиями.

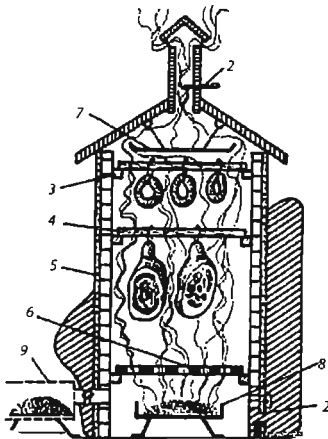


Рис. 32. Специальная коптильня для домашнего копчения:

1, 2 — задвижки для регулирования доступа воздуха и выхода дыма;

3 — поперечные перекладины для укрепления на них вешал;

4 — вешала;

5 — изоляция стенок (штукатурка, глина с резаной соломой и т. п.);

6 — железный лист с отверстиями;

7 — отражатель дыма (железный потолок);

8 — жаровня с опилками;

9 — печка (ставится вместо жаровни).

ярусом и крышкой коптильни расстояние должно быть около 25—35 см. В нижней части камеры в непосредственной близости от очага укрепляют лист железа с большим количеством дырок (0,5—1 см в диаметре) для равномерного распределения дыма по всей камере. Этой же цели служит ложный потолок в верхней части камеры в виде сплошного листа железа.

В хорошо оборудованной коптильне по краям ложного потолка устраивают желобки с выходом наружу для стока конденсирующейся влаги, которая может стекать из дымоходной трубы при резком перепаде температуры внутри камеры и наружным воздухом.

Следует также предусмотреть отверстие для термометра в стенке камеры, с помощью которого можно следить за температурой дыма, что особенно важно при горячем копчении.

Количество дыма и степень горения дров регулируют большим или меньшим доступом воздуха с помощью заслонок.

В коптильне относительная влажность воздуха должна поддерживаться на уровне 40—50 %; воздух внутри нее можно увлажнить, поставив на пол камеры широкие сосуды с водой.

Коптильня из бочки для горячего копчения

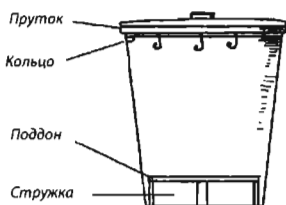


Рис. 33

Когда требуется закоптить небольшое количество продуктов горячим способом, в некоторых случаях вполне можно обойтись обыкновенным ведром или похожей емкостью с крышкой. В этом случае на дно устанавливают поддон (решетку с отвер-

ствиями), а в верхней части ведра проделывают несколько отверстий для прутков с крючками (на них будут подвешиваться продукты для копчения).

Также на стойке вместо прутка можно установить решетку, подобрав ее по размеру стоек. В верхней части коптильни для выхода дыма следует сделать маленькое отверстие.

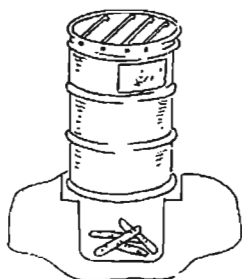


Рис. 34

Первым делом на емкость насыпают слой опилок или стружек лиственных пород деревьев толщиной приблизительно 4 см. Затем устанавливают приспособление и подвешивают продукты. После этого ведро закрывают крышкой и ставят на короткое время на огонь до тех пор, пока стружка не начнет тлеть. Как только это произойдет, огонь убавляют.

Продолжительность копчения напрямую зависит от вида продуктов и их массы и, как правило, составляет 20—40 минут. Приготавливаемые продукты нужно предварительно обмотать марлей, чтобы на них не садилась копоть.

Для горячего копчения достаточно большого количества продуктов используют бочку без дна, а костер разводят непосредственно под бочкой.

Другие конструкции коптильни из бочки

1. Нужна старая ржавая бочка без дна. Чем старше и ржавее, тем дешевле она вам выйдет. Если есть подобный хлам в домашнем хозяйстве — вообще красота.

2. Выкапываем небольшую яму (глубина — 30—40 см, диаметр — 40—50 см или квадрат аналогичных размеров).

3. На расстоянии 3 м от этой ямки выкапываем еще одну такой же глубины, а по диаметру чуть меньше диаметра вашей бочки.

4. Соединяем две выкопанные ямки траншеей глубиной примерно на штык лопаты, шириной тоже примерно на лопату (это будет дымоход).

5. Накрываем дымоход листьями старого железа (или чего-нибудь другого, но чтобы не загорелось), сверху присыпаем землей.

6. На вторую яму ставим бочку. Если дно или остатки дна у нее есть — нужно удалить.

Обсыпаем вокруг землей, чтобы исключить доступ воздуха и утечку дыма. На этом копильня готова.

В бочке кладем перекладыны поперек, 2—3 штуки. Подвешиваем на них (на крючках или обвязанное бечевкой) мясо, сало, рыбу, птицу. Подвешивать нужно так, чтобы куски не прикасались друг к другу и к стенкам бочки, иначе эти места не прокопятся. Так что пусть вас не смущает, если бочка грязная.

Бочку с продуктами сверху накрываете мешковиной. Разводите костер в яме (которая без бочки). Для копчения применяются листовые породы, лучший вариант — плодовые деревья. Хвойными коптить нельзя: они выделяют смолу.

Время от времени нужно следить, чтобы огонь не разгорался, а тлел, и при этом должно выделяться большое количество дыма. Для этого желательно применять опилки тех самых плодовых пород, лучше сырые. И накрывать яму листом железа, но не полностью, а частично, а то вообще потухнет.

Время копчения тоже разное, зависит от размеров подвешенной продукции. В среднем это 12—24 часов. Если это рыба, птица или сало — до 12, если подвесите целый свиной окорок — и суток не хватит. Лучше разрезать мясо на куски по 2—4 кг, резать нужно вдоль волокон. Для того, чтобы копчености имели красивый внешний вид (красный цвет мяса, хорошо видны бе-

лые прожилки, «мраморная» структура), в рассол добавляют натриевую селитру.

Второй вариант коптильни легко соорудить из двух-трех бочек без дна, поставленных одна на другую. Между ними натягивают фильтр — мокрую серпянку или редкую мешковину для очистки дыма от сажи. В нижней бочке делают топку, где на стальном листе сжигают дрова с опилками. На верхней бочке укладывают «вешала» с мясными продуктами. Сверху все сооружение накрывают мешковиной, которой и регулируют количество дыма и его температуру.

Дрова и опилки в печи должны непрерывно тлеть. Горение дров при этом недопустимо.

Для быстрого копчения окороков, не предназначенных для хранения, температуру поднимают до 50—60 °С. В этом случае продолжительность копчения сокращается до 12—14 ч.

Корейки, грудинки, рулеты и мелкие части туши также коптят, подвешивая на шпагате. Продолжительность их копчения составляет примерно $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ времени копчения окороков. При любом копчении необходима выдержка копченостей в холодном помещении для диффузии коптильных компонентов внутрь кусков. Если окорока, корейки, рулеты не были зашиты в марлю (ткань), то после копчения их поверхность следует слегка помыть в холодной воде, применяя щетку.

Коптильня горячего копчения из кастрюли или ведра

Для изготовления коптильни вам понадобятся: большая кастрюля, старый мангал, 2 кирпича, старая решетка, металлическая пельменница.

Итак, ставим мангал. В него кладем кирпичи.
На кирпичи ставим кастрюлю.



Рис. 35



Рис. 36

В кастрюлю ставим разломанную решетку (в качестве опоры).
На нее пельменницу.

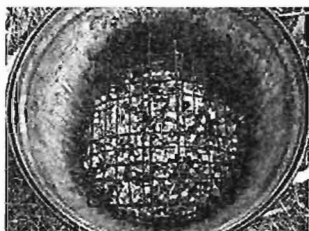


Рис. 37

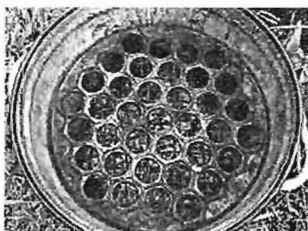


Рис. 38



Рис. 39

Копильня готова, можно начинать.

Простейшую копильню можно сделать также из обычного стального ведра, в которое помещаются две решетки: одна — на расстоянии 100 мм от верхней кромки, а вторая — на 50 мм

выше нее. На дно ведра насыпают ольховые стружки, опилки или мелкие веточки.

Ведро накрывают крышкой и ставят на подставку, установленную над горящим костром. При нагревании дна ольха начинает тлеть и появляется дым, необходимый для копчения. Заметим, что такая коптильня пригодна лишь для горячего копчения продуктов.

Коптильня горячего копчения для похода

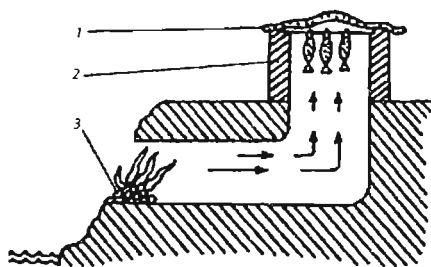


Рис. 40

Для устройства походной коптильни в обрывистом берегу прорывают нору длиной около 1 м. В конце ее выводят наружу трубу из кусков дерна — шириной 40 см и высотой 60 см. Когда это нехитрое устройство готово, вымы-

тую, выпотрошенную мелкую рыбу — подлещик, густеру, плотву, окуньков — подсаливают и нанизывают на куски проволоки так, чтобы рыбки не касались друг друга.

Проволоку с рыбой вставляют в трубу. Верх трубы для регулирования тяги прикрывают куском фанеры, а если фанеры не найдется — мешковиной. В норе разводят небольшой, но дымный костерок. Самое подходящее топливо для такого костра — ольховые гнилушки: дым от них придает рыбе золотистый оттенок, и она не будет горчить. Через минут сорок наш рыбак сможет с аппетитом полакомиться копченой рыбкой.

Простейшая электрокоптильня

В этой небольшой установке можно коптить в домашних условиях рыбу, мясо, сало и другие продукты. Дым в установке образуется от небольшого деревянного бруска, который прижимается ко вращающемуся металлическому шкиву и тлеет (см. рис. 41).

На ось мотора переменного тока насажен шкив. Он состоит из текстолитового сердечника, в котором просверлены наклонные охлаждающие отверстия, и стальной обоймы, плотно насаженной на сердечник. Сбоку к шкиву по металлическому желобу подается деревянный брусок. Необходимая сила трения между бруском и шкивом подбирается регулировочным винтом, установленным на торце желоба. Конец винта прикреплен к пружине, которая прижимает брусок к шкиву. Чем сильнее закручива-

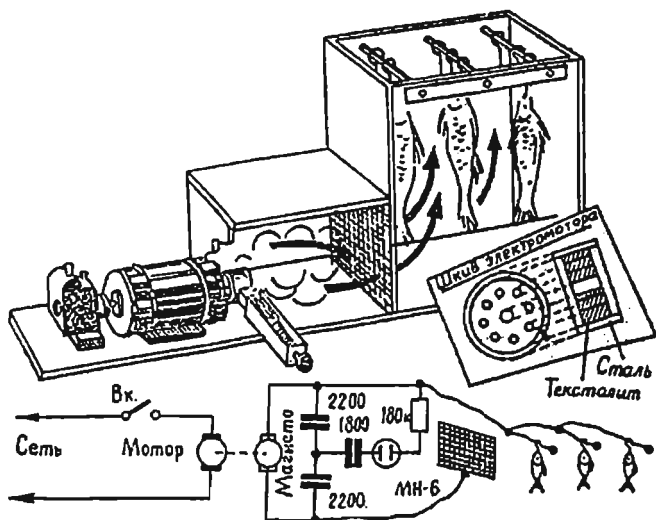


Рис. 41. Простейшая электрокоптильня

ется винт, тем сильнее пружина давит на брусок, и он плотнее прижимается к шкиву, что влияет на интенсивность образования дыма. Заложенный в желоб брусок постепенно стирается, поэтому время от времени необходимо ввертывать регулировочный винт. Образовавшийся от трения дым выходит наружу через копильную камеру, в которой на специальных крючках подвешиваются продукты.

Для ускорения копчения перед камерой укреплен мелкая металлическая сетка, соединенная с отрицательным выводом источника высокого напряжения, а положительный вывод источника соединяется с металлическими крючками, на которых укреплены коптящиеся продукты. Проходящие через сетку частички дыма получают от нее отрицательный электрический заряд и устремляются к продуктам, заряд которых противоположен по знаку. Копчение происходит быстрее, качество получается выше, а топлива расходуется меньше. Источником высокого напряжения служит магнето, прикрепленное к оси мотора.

Между выводами магнето включаются два последовательно соединенных конденсатора емкостью по 2200 ПФ на рабочее напряжение не ниже 2000 В (например, слюдяные конденсаторы типа КСО-8). Параллельно одному из конденсаторов подключается сигнальная цепочка-конденсатор 1800 ПФ (на рабочее напряжение не ниже 2000 В), постоянное сопротивление 180 кОм и неоновая лампочка МН-6. При нормальной работе магнето сигнальная лампочка должна загораться.

В установке работает электрический мотор мощностью 0,5—2 кВт. Лучше всего использовать мотор, рассчитанный на питание от однофазной сети переменного тока. Если у вас окажется трехфазный мотор, его можно включить в осветительную сеть через фазосдвигающий конденсатор, величина которого зависит от мощности мотора.

Магнето может быть любого типа. Деревянные бруски сделайте из деревьев лиственных пород — хвойные не годятся.

Конструкция установки выполнена из досок и фанеры. Основанием служит 15-миллиметровая доска длиной 960 мм и шириной 220 мм. Первая камера, где образуется дым, сделана из 5-миллиметровой фанеры и имеет размеры 260х240х220 мм, вторая — коптильная камера — 340х430х220 мм. Передняя и задняя стенки выполнены из 15-миллиметровой доски, а боковые — из фанеры. Внутренние стенки обеих камер обложите асбестом или другим огнеупорным материалом. Если поблизости нет питающего напряжения, то для этой установки можно применять и бензиновый мотор от мопеда или от мотоцикла и т. д.

Современные газовые коптильни

Если вы не готовы собственноручно возиться с сооружением коптильни, но все-таки хотите научиться коптить, тогда выберите современные газовые коптильни. В магазинах их выбор достаточно велик. Такие коптильни можно брать с собой на пикники, в походы, на охоту и рыбалку. Они идеально подходят для копчения продуктов как горячим, так и холодным методом. Коптильная камера и брикетная топка нагреваются газовой горелкой, работающей от баллона с пропаном (приобретается отдельно). Количество вырабатываемого дыма, а также выбор типа копчения можно регулировать при помощи механических переключателей, расположенных на дымогенераторе. Обычно в газовых коптильнях применяют экологически безопасные брикеты. Они очень просты в применении и не искажают пищевкус качества конечного продукта. В удобных дымовых брикетах отсутствуют вредные компоненты, смолы и проч.

Современные газовые коптильни комплектуются специальной сумкой — для более удобной транспортировки.

В отличие от больших стационарных коптилен, работающих от сети 220 В, газовые коптильни имеют вполне компактные размеры (30х34х66 см в собранном виде и др.) и используются для нагрева брикетов и коптильной камеры газовую горелку, работающую на пропане. Поэтому газовую коптильню можно взять с собой на рыбалку, охоту, отдых на природе или в туристическую поездку на машине для копчения продуктов в полевых условиях. Кроме того, коптильню можно использовать и в качестве барбекю — для жарки мяса. Коптильня разбирается и собирается буквально за 10 мин., а в разобранном состоянии она легко помещается в специальную сумку, поставляемую в комплекте, поэтому ее легко транспортировать как в автомобиле, так и вручную.

Особенности работы с газовой коптильней

Для копчения каких-либо продуктов вам нужно собрать коптильню и поместить в специальный отсек необходимое количество деревянных брикетов. Попробуйте поэкспериментировать и смешать брикеты из разных пород деревьев, тогда вы получите совершенно необыкновенный вкус копченых продуктов. Наденьте на коптильную камеру идущий в комплекте алюминиевый чехол из фольги.

После того как все готово, выбираете режим работы (горячее копчение, холодное копчение, жарка) и нажимаете красную кнопку с молнией, которая отвечает за подачу искры в газовую горелку. Все — процесс пошел. Раз в 20 мин. будут подаваться новые брикеты (если включена автоматическая подача), а сгоревшие бруски утилизируются в специальную чашу с водой, расположенную внизу коптильной камеры.

Технология копчения

Итак, коптильня готова, пришло время выбирать для нее топливо, т. е. то, что собственно будет тлеть и создавать дым. Учтите, что свойства дыма, образующегося при сгорании древесины, существенно влияют на качество копченых продуктов.

Дрова, стружка и опилки

Лучшим «топливом» для копчения считаются засохшие ветки, опилки или стружка плодовых деревьев (яблоня, слива, вишня), ольхи, дуба, бука, осины, ореха и березы (только без коры, она содержит деготь). При этом предпочтение надо отдавать чуть сыроватой древесине. Березу следует перед сжиганием освободить от коры, которая содержит березовый деготь.

Изысканный вкус и аромат продуктам придает добавленный в конце процесса копчения можжевельник (можно вместе с ягодами). Хороши также вереск, шалфей, розмарин, мята или лавр. Американцы для копчения на барбекю используют кукурузные «кочерыжки» и орех-пекан, а китайцы коптят яйца на тополиных опилках.

Впрочем, можно обойтись и без опилок. К примеру, финны довольно оригинальным способом готовят дома свою знаменитую рыбу горячего копчения — палваттукала. Кладут ее на кору коптильного дерева и отправляют в духовку. Конечно, приходится постоянно следить, чтобы чуть тлеющая кора не воспламенилась, зато рыба получается очень вкусной, с нежным ароматом дымка.

Традиционно непригодными для копчения считаются хвойные породы, поскольку содержащиеся в них смолистые веще-

ства придают продукту горьковатый вкус. Но не бывает правил без исключений: скажем, во французской Савоие колбаски коптят в еловом дыму, а в Шаранте мидий коптят исключительно в дыму сосновых иголок. Да и в России когда-то в дело шли и еловые шишки (на Белом море), и сосновые опилки (на Волге).

Древесина в коптильне во время процесса копчения мяса или рыбы должна находиться в состоянии активного тления при хорошем доступе воздуха, когда выделяется прозрачный, светлый дым и продукты при этом хорошо видны.

Дым без огня, или «жидкий дым»

Согласитесь, в копчении есть нечто мистическое — сакральное отношение к огню заложено в нас на генетическом уровне. «Дымные» обряды есть практически во всех религиях мира. И копчение — тот же священный, хотя и исключительно бытовой ритуал. А что посоветовать тем «вероотступникам», которые на пятиметровой кухне хотели бы обойтись без всех этих пожароопасных действий? Оказывается, есть выход и для них. Еще в 1814 г. русский ученый Николай Каразин получил первую в мире «коптильную жидкость». В то время, правда, это изобретение было отклонено как принципиально непригодное для человеческого питания. И лишь полтора века спустя советские ученые реализовали идею Каразина, создав технологию получения «коптильных жидкостей» на промышленной основе. Новый продукт назвали «жидким дымом». Однако, как это часто у нас бывало, он не был вовремя запатентован. И все лавры достались американцам.

Как всякий аэрозоль, дым состоит из двух частей: капельно-жидкой фазы и газа. При этом к капельно-жидкой фазе относятся достаточно крупные частицы смолы и сажи, а также летучей

золы. В настоящее время идентифицировано более 200 химических соединений, участвующих в процессе копчения. К ним относятся в основном компоненты фенольной группы, карбонильные соединения, кислоты, производные фурана, лактонов, полициклических ароматических углеводородов, спиртов и эфиров. Формированию аромата и вкуса способствуют фенольные соединения дыма: установлено, что выразительность аромата копчености более чем на 60 % связана с присутствием в продукте фенолов. А усиливают этот аромат карбонильные соединения, но основная их роль в процессе копчения заключается в образовании характерной окраски. Правда, изменение цвета до коричневого под действием карбонильных соединений сопровождается и нежелательным эффектом — разрушением белков.

Принцип производства копильной жидкости основан на конденсации дыма, последующей обработке конденсата путем дистилляции (так делают самогон) и адсорбции. В результате получается водный экстракт продуктов неполного сгорания древесины, избавляющий нас от необходимости разжигать на кухне походные костры. Теперь мы просто погружаем на несколько секунд мясо (рыбу) в «жидкий дым» и отправляем в духовку или на сковороду. Получаем продукт с выраженным копченым вкусом и ароматом. Кстати, «дымопоклонники», не желающие мириться с ненатуральностью такого копчения, могут, сбрызнув рыбку «жидким дымом», все остальное проделать в копильне — вкус и аромат будут только лучше. Нужно лишь внимательно читать этикетку — обычно все копильные препараты продаются в виде концентратов и требуют разбавления водой.

С «жидким дымом» процесс копчения упрощается до предела. Нарезаем, например, кусочками 1 кг мяса или птицы, укладываем в кастрюлю, натираем репчатого лучку, солим, пересыпаем перцем, вливаем примерно треть стакана копильной жидкости

и белое сухое вино, перемешиваем и убираем на ночь. Утром разогреваем духовку до 250 °С и через полчаса выкладываем на тарелку пахнущий костром шашлычок. Или так. Мелкую рыбку укладываем плотно слоями в трехлитровую банку, пересыпаем солью, специями, добавляем коптильную жидкость (в той же пропорции, что и для шашлыка), плотно закрываем крышкой и не забываем время от времени переворачивать. Через 2—3 суток достаем, развешиваем на балконе подсушиться и еще примерно через сутки наша рыбка «холодного копчения» готова. Копченым получится и сальце, если прокипятить его пару минут в воде с добавлением все того же «дыма», дать просолиться пару суток, а уже потом натереть чесночком и отправить в морозилку.

Бездымное копчение подходит не только для дома. Довольно длительный традиционный способ смущает и крупных производителей — очень сложно добиться единого качества больших партий продуктов. Гораздо проще использовать коптильные препараты, что сегодня и делается, например, при производстве сырокопченых колбас.

«Жидкий дым» добавляют в колбасный фарш, а затем мясопродукты помещают в электрическое поле высокого напряжения — в результате период «копчения» сокращается от нескольких суток до 4—6 минут. Так сейчас обычно делают даже «шпроты в масле». Рыба подобного «горячего копчения» может храниться в пять раз дольше той, что готовилась в дыму и копоти. Только вот аппетитную золотистую корочку с «жидким дымом» вы не получите.

«Жидкий дым» — это новый, экологичный и доступный каждой семье способ домашнего копчения продуктов и ароматизации блюд; натуральный продукт, полученный из тщательно очищенного дыма ценных пород древесины. Он не содержит никаких добавок и красителей, а поэтому является прекрасной и

уникальной возможностью для истинных любителей пикников, праздничных застолий и вкусного ужина в кругу семьи.

«Жидкий дым» по всем показателям существенно чище обычного древесного дыма. Это происходит потому, что эффективно очистить обычный дым от смолы, копоти и других вредных веществ, оседающих на мясе, сале или рыбе при традиционном методе копчения, крайне сложно, в то время как очистить растворенный в воде дым не составляет особого труда для современных технологий.

Домашние копчености, приготовленные с использованием «жидкого дыма», отличаются нежным вкусом и ароматом благодаря отсутствию смол в готовом продукте. Очень удачно «жидкий дым» используется в сочетании с такими продуктами, как подсолнечное масло, майонез, яичный желток, горчица, кетчуп. Соусы из этих продуктов можно использовать для пиццы, горячих бутербродов, запекания сосисок и сарделек, маринования мяса и рыбы.

Основные правила выбора «топлива» для коптилен

При выборе материала для сжигания в коптилках старайтесь следовать нескольким правилам.

- Не допускайте, чтобы топливо сгорало быстро. Помните — пожарить мясо можно и на сковородке, вы же занимаетесь *копчением*. Сгораемое топливо должно обеспечить безостановочный и медленный процесс выделения дыма, концентрация которого на всем протяжении копчения должна быть по возможности неизменной.

- Никогда не применяйте ель, сосну и другие хвойные. Хотя мы и обязаны этому виду деревьев за появление янтаря, но тот

же материал для этого камня — смола, выделяемая этими деревьями при уже незначительном повышении температуры (кто не верит — постройте баньку из соснового сруба и протопите, будете удивлены) испортит нашим яствам вкус и придаст горечь.

- Используемое «топливо» не должно быть «больным». То есть должно быть без явных следов плесени, грибка и других болезней. Соответственно, выбирая место, где хранить древесину остановите свой выбор на помещениях, обеспечивающих хорошую вентиляцию и с низким уровнем влажности.

- Если вы собрались использовать в качестве топлива деревья мягких пород (например — липу), вы должны знать, что этому материалу свойственно выделение сажи. Березовые поленья перед применением «раздевают», так как береста (кора березы) содержит деготь.

- Никогда не используйте в качестве топлива остатки мебели, куски крашеного штакетника и все, что проходило обработку лаком, краской или даже клеем. Не прибавит здоровья и использование ДСП, ДВП и многослойной фанеры. Настоящий мастер и любитель «натурального» и полезного копчения не станет также применять широко рекламируемые в нынешний час электричество, «сухое» горючее, жидкое топливо и газ. Хотя их применение допустимо, но для того, чтобы получился настоящий дым, лучше возьмите природный материал — дерево.

Цвет продуктов домашнего копчения

Окраска поверхности копченых продуктов зависит от смолистых веществ, при этом первостепенное значение имеет порода древесины, применяемая для получения дыма. Так, красное дерево придает продукту красивый золотистый цвет; дуб и ольха —

от темно-желтого до коричневого, бук, липа, клен и другие лиственные деревья — золотисто-желтый.

«Для копчения лучше использовать древесину лиственных пород. Но не бывает правил без исключения, — утверждает Александр Коноплев, — например, в одной из областей Франции колбаски коптят исключительно на еловых ветках. А в российском Приволжье раньше коптили на еловых шишках. Однако считается, что еловые породы придают горечь продукту. Поэтому предпочтение обычно отдается твердым лиственным породам — дубу, буку, яблоне, ольхе. А если используется береза, то с нее нужно обязательно сдирать кору — в ней содержится деготь, который при копчении оседает на продукте. Можно непосредственно к углям добавлять ветки различных ароматных деревьев, трав и растений. Например, можжевельниковые ветки придают продукту неповторимый запах и цвет, хороши ветки мяты и розмарина».

Процесс копчения

Разумеется, коптильня должна быть абсолютно чистой.

При *горячем копчении* на дно коптильни укладывают куски древесины, одинаковые по габаритам. Если это правило не соблюдать, при неравномерном нагреве тонкие ветки, опилки и стружка быстро воспламеняются, а вместе с ними загораются и более толстые ветки. В результате продукт подгорит либо покроется сажей, что не только портит вкус, но и препятствует равномерному копчению продукта. Угли или щепу упрощают этот процесс. Прогревают коптильню 20—30 минут, потом ставят решетки с продуктом или развешивают на крюках и так же плотно закрывают коптильню крышкой. Начало копчения определяется по началу дымления щепы.

Если коптится достаточно жирный продукт, то жир будет стекать, капать и загрязнять дно коптильни, а потом ее придется отскрести. Чтобы этого не случилось, можно угли или щепу сыпать не просто на дно агрегата, а на лист пищевой фольги, который потом можно будет выкинуть вместе с запекшимся жиром и золой.

Следует обязательно помнить, что продукты на решетке не должны соприкасаться друг с другом, чтобы не прилипнуть, а также чтобы дым мог их обходить со всех сторон. Потом коптильню закрывают крышкой как можно плотнее, чтобы дым не выходил из нее и кислород не попадал внутрь. Отсутствие кислорода — гарантия того, что щепка не загорится, а будет дымить, и что наши продукты не сгорят в пламени. Конечно, коптильня не является герметичным агрегатом, и дым все-таки будет из нее просачиваться, но в минимальном объеме. После ее закрытия разводят костер или ее ставят на подставку над разогретыми углями и щепой.

Собственно, процесс разделяется на два этапа: подсушивание и копчение. Подсушивание занимает примерно четверть всего времени, и температура внутри коптильни должна составлять +80—90 °С, остальные три четверти идет копчение продукта при температуре +120 °С.

Существует простое правило определения температуры внутри коптильни: если капнуть на крышку воды, то она не должна кипеть, а просто испаряться, без шипения. Тогда продукты закопятся правильно, а не сварятся.

Температура регулируется увеличением или уменьшением огня в костре (подкладывают дрова или отгребают угли). Время копчения зависит от величины коптильни, силы огня, количества продуктов. Средняя рыба готовится около 20 мин., целая курица — около часа, мясо — 60—90 мин. Все зависит от веса и температуры. Время идет с момента появления дыма.

Считается, что при горячем копчении нельзя открывать крышку и прерывать процесс, но поначалу определить готовность продукта очень сложно и все равно придется нарушить инструкцию. Поэтому поначалу лучше брать небольшое количество продукта и проводить на нем «эксперименты». Придется пару раз открывать крышку и пробовать, готово ли мясо или рыба.

Если в коптильне в качестве нагревающего элемента используется электроплитка, то регулировать температуру значительно проще.

Помните, что продукты горячего копчения не являются продуктами длительного хранения. Самые вкусные — свежескопченные, а вообще они хранятся 2—3 суток, и то в холодильнике.

Мясо после запекания в дыму имеет высокие вкусовые качества (сочность, приятный аромат, небольшое содержание соли). Если оно коптится небольшими кусками, то для предварительного подготовленного мяса достаточно 1—2 ч. горячего копчения при температуре +100—150 °С. При таком режиме продукты мало пропитываются составными частями дыма и теряют немного влаги. Но именно поэтому их нельзя хранить долго.

Вообще, лучше всего освоение копчения начинать с рыбы. Время ее приготовления минимально, подготавливать ее проще, можно опробовать разные варианты маринада, разные виды щепы и т. д. Потом переходить к птице и мясу.

При копчении рыбы нужно прогреть коптильню 20—30 мин. Должен быть не открытый огонь, а сильно нагретые угли. Над углями ставят противень для стекания жира, потом сверху устанавливают решетки с рыбой (или развешивают ее на крюках). Как уже писалось выше, рыбу нужно обвязать шпагатом, чтобы она не развалилась во время копчения. Если рыба коптится на нескольких решетках одновременно, то расстояние между ними должно быть 15—20 см. Крупную рыбу располагают ближе

к жару. Чтобы рыба не пригорела, можно выложить на решетку в один слой листья яблони или малины. Тогда копченая рыба легко снимется с решетки.

Крышка, как бы плотно она ни прилегала к коптильне, все равно пропускает часть дыма, и по его цвету проверяют, как идет процесс. На первом этапе дым густой — происходит испарение влаги, затем он становится белесым и менее обильным. Дым с желтым оттенком означает, что рыба подгорает. Небольшой доступ кислорода в коптильню необходим, при этом испаряется излишняя влага, рыба подсушивается, процесс копчения идет быстрее.

Правильно закопченная рыба имеет ярко выраженный золотисто-бронзовый цвет без следов копоти. Мякоть у нее легко отделяется от кожи и костей, она равномерно пропеченная и рассыпчатая. При неправильном копчении рыба будет горьковатой и вязкой. Если рыба разваливается и из нее течет жир — это признаки того, что она дольше, чем следует, находилась в печи, либо печь была излишне горячей. Если готовая рыба имеет тусклый, закоптелый вид, ее протирают мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром (в крайнем случае, подсолнечным маслом).

Время копчения определяется опытным путем и составляет от 20 мин. (для карася) до 2—3 ч. (для крупной рыбы).

Хранить рыбу горячего копчения долго нельзя (до 3—4 дней без холода).

Холодное копчение позволяет обрабатывать продукты (рыбу, мясо, птицу), которые затем могут храниться продолжительное время, иногда — многие месяцы и даже годы. Вместе с тем, холодное копчение — процесс гораздо более трудоемкий и длительный, чем горячее. Поэтому дачники редко к нему прибегают, если они не живут за городом все лето.

Продукты размещают на решетке коптильной камеры или подвешивают в ней на специальных подвязках или в сетках абсолютно так же, как и при горячем способе копчения. Процесс холодного копчения длится 2—3 суток, а иногда и больше, если продуктов много или это целые окорока. И все это время в топке необходимо поддерживать стабильный ровный огонь, подкладывая дрова, при этом температуру нужно держать на одном уровне. Поэтому продукты холодного копчения в домашних условиях одному приготовить достаточно сложно, нужна команда. Конечно, если не использовать «жидкий дым» или другие заменители, но ведь это — обман самого себя.

В процессе холодного копчения из продуктов постепенно удаляется влага, подсыхает их поверхность, а коптильные вещества дыма постепенно проникают внутрь продукта. В результате такого копчения мясо или сало хорошо обезвоживается, приобретает стойкий аромат, жир не вытапливается и не теряется, поверхность становится сухой, слегка жирной. Продукты холодного копчения могут храниться достаточно длительное время. Однако, если такие продукты содержали мало жира или были от старых животных, копчености часто получаются грубыми.

Самый ответственный момент в холодном копчении — это начало копчения. Очень важно иметь дрова (угли, щепу) на первые 6—8 часов. В дальнейшем перерывы в копчении уже не так опасны, хотя и тогда нежелательны перерывы в процессе.

В холодном копчении рыбы есть тонкости, которых не возникает при работе с мясом или птицей. Это — подвешивание рыбы на длительный срок. Если рыбы лежат на редкой решетке, не касаясь друг друга, то они могут пролежать хоть неделю. Если же их подвешивают на крюках или бечевке, то следует иметь в виду несколько моментов.

Самый распространенный способ подвешивания: перед хвостовым плавником с помощью конопляного шнура диамет-

тром 1—1,5 мм завязывают крепкий узел. Таким образом можно подвешивать все виды рыб, жабры которых не удалены, кроме угрей. Связывают одним шнуром, соблюдая равное расстояние между рыбами (15—20 см в зависимости от величины рыбы), конец хвоста продевают в завязанную на нити петлю и затягивают.

Самый простой способ — нанизывание рыб на металлические прутья. Рыбу нанизывают в подголовной области в направлении от брюшка к спинке (если нанизывать рыб через глазные отверстия, то они быстро падают). И опять же, надо помнить, что рыба не должна соприкасаться, иначе на ней будут непрокопченные места.

Еще один способ: рыбу цепляют на крючки, надетые на поперечные стержни или жерди из нержавеющей стали. Наиболее известен крючок 8-образной формы. Его вонзают в тушку рыбы над головой в направлении спины таким образом, чтобы голова рыбы оказалась на крючке. Если голова склоняется в противоположную сторону, то в процессе копчения она может оторваться, и рыба упадет с крючка.

Копчение холодным дымом (+25—30 °С) продолжается 3—4 дня в зависимости от влажности воздуха и величины рыбы. Мелкая рыба в 300—500 г обычно готова к концу вторых суток, наиболее крупную коптят до недели. Очень важно, чтобы в коптильне не вспыхнуло пламя: это превратит холодное копчение в горячее. Поэтому нужно следить, чтобы к щепе (углям) не поступал кислород.

После окончания копчения, когда рыба приобретет золотистый оттенок, а мясо ее станет упругим, полезно оставить ее повисеть еще 2—3 дня без дыма — она немного подвялится и будет значительно вкуснее. Пересушивать не следует! Если готовая рыба имеет тусклый, закоптелый вид или на нее налипла летящая зола, ее протирают тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром или подсолнечным маслом.

Приготовление копченых продуктов

Коптить можно не только мясо, птицу или рыбу, но и различные другие продукты, например, овощи, сыры и т. д. Как утверждает Александр Коноплев, в Мексике, например, коптят перцы чили, хотя почувствовать вкус дыма в общей острой гамме сложно. Можно коптить сыры — это очень распространено во Франции и Швейцарии. Используются только твердые сорта сыров, их коптят горячим способом и всего около получаса. Они сразу приобретают темный цвет и характерный аромат. Можно посыпать сыры специями, чтобы придать пикантности. За счет жара корочка оплавляется, и специи оказываются уже внутри сыра. Копчение сыров придает им только вкус, на сроки хранения оно никак не влияет. Кроме этого, можно коптить яйца и ячменный солод для виски и пива.

При выборе способа копчения нужно учитывать, что холодное копчение подходит только для жирного мяса. Птицу чаще всего коптят горячим способом. А рыбу можно коптить и холодным, и горячим способом.

Обязательно также следует учитывать то, что соление убивает только взрослых паразитов, но не их личинки, поэтому коптить холодным способом можно только заведомо чистое и здоровое мясо и рыбу. Для речной свежепойманной рыбы выбирают только способ горячего копчения.

Подготовка продуктов

Перед копчением продукты нужно обязательно подготовить, поскольку дым, каким бы хорошим антиоксидантом он ни был,

не может обеспечить их полную сохранность. Это особенно важно для холодного копчения. Чаще всего мясо или рыбу просто подвергают слабому посолу, после чего подсушивают и уже потом отправляют на коптильный крюк. Однако здесь не все просто.

Существует три способа посола: сухой, мокрый и смешанный. При сухом посоле мясо или рыбу натирают сухой солью или смесью из соли, измельченного чеснока, черного перца, а после выкладывают в тару и выдерживают 2—3 дня.

При мокром способе подготовленные для копчения продукты выдерживают в соляном рассоле около 3-х суток. При мокром посоле мясо и тушки птицы просаливаются быстрее и равномернее, чем при сухом.

А при смешанном посоле продукты натирают смесью, укладывают в тару и ждут, пока мясо пустит сок, после чего заливают рассолом, сверху прижимая продукты, чтобы они не всплыли. Этот способ обеспечивает лучшее хранение продуктов. В рассол часто добавляют и немного сахара — для улучшения цвета и вкуса солонины и усиления консервирующих свойств соли. Кроме этого, в маринад можно добавлять различные ароматические травы и специи — от тимьяна и орегано для мяса до майорана для рыбы и различных перцев для сала.

Во всех случаях, независимо от способа копчения, соблюдают правило, что продукты, подлежащие копчению, должны быть обязательно просолены во избежание порчи в процессе копчения. Иногда соль смешивают с сахаром (с очень малыми количествами), натирают этой смесью поверхность продукта, а затем выдерживают его в холодном помещении.

Дальше заливают продукт рассолом (вода, соль, селитра, сахар, гвоздика, душистый перец, лавровый лист), выдерживают в нем, а затем проветривают опять же на холоде. Подготовленный таким образом кусок мяса можно варить или коптить. Все опи-

санные процедуры прежде всего касаются копчения продуктов, предназначенных для хранения. Если же угощение готовят для пикника, достаточно лишь предварительного посола, причем долго выдерживать мясо или рыбу не нужно.

Для подвешивания сырья используют шпагат в 3—5 слоев или пеньковую веревку. Не следует использовать шпагат из бумаги, полиэтилена, тряпок и т. п. Такая подвеска, скорее всего, перегорит. Непригодна для подвески и проволока, которая может разорвать мясную ткань. При копчении груденок и кореек их перевязывают шпагатом вдоль и поперек (квадратами), сверху делают крепкую петлю, за которую и подвешивают.

Копчение мяса

В домашних условиях можно приготовить превосходные окорока, грудинки, корейки и др., как горячего, так и холодного копчения.

При этом следует заметить, что особый привкус и приятный запах копченостям придает дым от яблочной, грушевой, вишневой, абрикосовой древесины, а также можжевельника.

Для приготовления копченых изделий используют свежее мясо, которое должно быть чистым, без признаков порчи, кровоподтеков и побитостей, хорошо охлажденное, предпочтительно средней упитанности.

Процесс обработки включает две основные операции — посол и непосредственно копчение. Посол в значительной степени определяет качество готовых продуктов.

При сухом посоле на 1 кг мяса (сала) достаточно 50—60 г соли и пряностей по вкусу. Сначала мясо (сало) натирают натертым чесноком, потом солью с пряностями, помещают в емкость под

гнет и выдерживают 3—4 дня. Потом снова пересыпают солью. Сало уже готово к употреблению или копчению, а если в продукте есть мясо, то необходимо выдержать куски еще 2—3 недели.

Качество продукта будет выше при более плотной укладке кусков, поэтому сверху на мясо лучше положить гнет. Также важно на протяжении первых двух суток перекладывать и переворачивать мясо, чтобы добиться равномерного воздействия приправ и равномерного удаления влаги. Маленькие куски (весом примерно в 1 кг) просаливаются в течение 2—3 недель. При засолке необходимо вычерпывать выделившийся сок. По окончании сухого посола мясо необходимо обмыть теплой водой и затем еще в течение одного дня смачивать, часто меняя воду. Только после этого можно начинать сушку на воздухе и копчение.

Мокрый посол предполагает длительное пребывание мяса в рассоле. У него есть определенные преимущества перед сухим вариантом: соль проникает в мясо быстрее, распределяется равномернее, в зависимости от крепости рассола можно делать мясо более или менее соленным, мясо не усыхает из-за выхода жидкости, а наоборот — немножко набухает (на 10—15 %). Самая минимальная концентрация рассола — 12 %. Это помогает продезинфицировать мясо, оно остается не очень соленным и лучше сохраняет свой вкус, и при этом еще может длительно храниться. При более низкой концентрации мясо начнет быстро портиться. Бывают и более крепкие рассолы: малосоленный — 14—16 % соли (по массе), нормальный — 18 % и соленный — 20 % и выше. Если засол ведется при минимальной концентрации, то ее необходимо периодически проверять и при необходимости добавлять соль, иначе мясо может начать портиться. Недостатки мокрого посола: значительная потеря белков (они переходят в рассол) и высокая влажность солонины, что намного сокращает сроки ее хранения.

Воду для рассола лучше прокипятить, а приготовленный рассол профильтровать. При очень хорошей, чистой, мягкой, без посторонних запаха и привкуса водопроводной или артезианской воде ее можно не кипятить. Профильтровать же рассол никогда не мешает, так как в соли иногда попадаются нерастворимые включения (камешки, песок, порода).

Для улучшения цвета и вкуса мяса в посолочную смесь можно добавить сахар (не более 2 % от веса мяса). Часто в рецептах написано (а в старинных — почти всегда), что в рассол нужно положить селитру. Это совершенно не обязательно! Селитра нужна только для сохранения цвета копченого мяса, и лучше побережь свое здоровье и не использовать этот опасный элемент.

При мокром посоле на 1 кг мяса берут 50 г соли. Соль растворяют в чистой воде, кипятят и снимают пену. После кипячения раствор отстаивают, процеживают, охлаждают и заливают мясо. В таком виде емкость с засоленным мясом можно держать в прохладном месте (погребе или холодильнике) несколько месяцев. Если же такого места нет, то рассол делают более крепким: 100—120 г соли на 1 кг мяса.

Если в рассоле появится пена, мясо вынимают и промывают, а рассол кипятят, добавляют соль, охлаждают и снова заливают мясо. Солят 3—4 недели в зависимости от величины и толщины кусков. После этого мясо вынимают из рассола, промывают в воде, подвешивают в прохладном месте обсушиваться 1—2 дня и потом коптят.

Для смешанного посола окороков, лопаток, корейки и грудинки можно сделать такую смесь: на 4 кг мяса — 250 г соли помола № 1 или № 2, 12 г сахара, 6 г аскорбиновой кислоты (растереть в порошок). Смесь тщательно втирают в куски мяса. Если вы решили приготовить целую свиную ногу, то надо сделать надрез в ноге до кости и туда набить грамм 50 этой смеси. В нижней ча-

сти ноги у кости сделайте сквозное отверстие ножом и тоже заполните посолочной смесью. На 5 кг мяса окороков расходуют 1 стакан смеси. Далее натертые со всех сторон окорока укладывают кожей вниз в чистую ошпаренную бочку (кадку) или в большую эмалированную кастрюлю, на дно предварительно насыпают слой соли. Посуду с окороком плотно обвязывают сверху марлей и ставят в темное прохладное место (с температурой не выше +2—7 °С) на 12—15 суток. Постепенно в бочке (или кастрюле) появится жидкость.

Если мясо не будет закрыто рассолом полностью, то его можно доливать. Рассол готовят из расчета 250 г соли, 50 г сахара и 25 г аскорбиновой кислоты на 5 л холодной кипяченой воды.

Если жидкости окажется много, то мясо может всплывать в соленой воде, а это нежелательно. Для предотвращения такого случая окорока прикрывают деревянным кругом, на который кладут груз. Круг тоже должен быть в рассоле. Под гнетом мясо должно лежать еще 2—3 недели.

Целые задние окорока весом примерно 8 кг выдерживают в рассоле в течение месяца. Таким образом, их посол длится до 1,5 месяца. Затем окорока вынимают из рассола, вымачивают в холодной воде из расчета: за каждые сутки посола 5—6 минут отмачивания, за это время сменяя воду 2—3 раза.

После вымачивания окорока подвязывают за ногу и подвешивают на 1—2 суток для стекания рассола, обветривания и обсушивания. Затем их коптят.

Если предполагается коптить одновременно разные части туши и первоначальный посол делают для всех сразу, то после натирки посолочной смесью вначале укладывают окорока, затем лопатки, корейку и грудинку. Окорока присыпают посолочной смесью слоем 1 см, лопатки — несколько меньше, корейку — еще меньше, а грудинку обрабатывают лишь слегка. Все части

туши при смешанном посоле выдерживают в таре, обвязанной марлей, 12—15 суток, после чего сверху накрывают кругом, кладут гнет и заливают рассолом. Окорока и лопатки просаливаются через полмесяца, остальное — через 5—6 суток.

Другой вариант смешанного посола: на 2,5 кг мяса берут 100 г соли и хорошенько ее втирают. Через 2 дня варят рассол: на 2 л воды кладут 100 г соли, 12 г сахара, кориандр, перец, гвоздику и другие специи — по вкусу. Его доводят до кипения, потом процеживают и охлаждают. Заливают засоленное мясо и держат его под гнетом 3—4 недели, затем коптят.

Вариант подготовки мяса крупным куском: берут часть свиной туши, разделяют на большие куски и натирают посолочной смесью: 1 кг соли грубого помола, 40 г сахара, 100 г измельченного чеснока. Куски укладывают в бочонок кожей вниз, обильно пересыпая смесью, и держат под гнетом. Через 5—6 дней в бочонке появляется рассол. Он должен полностью покрывать мясо. Для этого его нужно будет доливать. На 10 л кипяченой воды кладут 1,5 кг соли и доливают по мере надобности. Если куски мяса весят меньше 8 кг, то в рассоле их держат месяц, если больше — полтора месяца. Накануне копчения вынимают мясо из бочонка, 2—3 часа вымачивают в холодной воде и подвешивают на ночь для обсушки. Утром можно коптить.

Как вялить мясо?

Для этого мясо освобождают от сухожилий, нарезают полосками толщиной 3—5 см и массой до 1—1,5 кг. Готовят рассол из расчета 200 г соли на 1 л воды, добавляют в него немного пряностей, кипятят и в кипящий рассол поочередно опускают куски мяса на 2—3 мин. Затем каждую полоску подвешивают для стекания рассола, охлаждают и вялят в темном, чистом, сухом и проветриваемом помещении при температуре 0—10 °С от 15 до 30 дней.

Копчение мяса горячим способом

Для копчения больше подходит мясо молодых животных. Берем куски толщиной до 3 см, хорошо просоленные со специями и достаточно провяленные и подсушенные в течение суток-двух. На самом малом огне коптим 90 мин., на среднем — 30 мин. и еще столько же на малом. Далее следуют продувка, извлечение мяса из коптильни и пролежка — 24—48 ч.

Температура, количество опилок — все это не будем указывать, потому что «на вкус и на цвет — товарищей нет». Изменяя количество опилок и время режима копчения, можно добиться такого колера и пропеченности продукта, которые пожелаете.

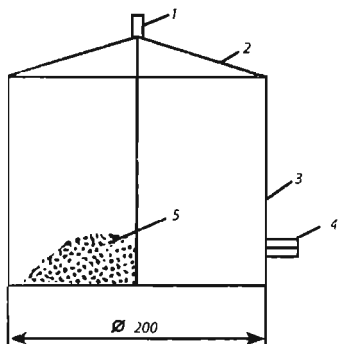


Рис. 42. Дымогенератор:

- 1 — штуцер отвода дыма;
- 2 — крышка;
- 3 — корпус;
- 4 — штуцер продувки;
- 5 — опилки.

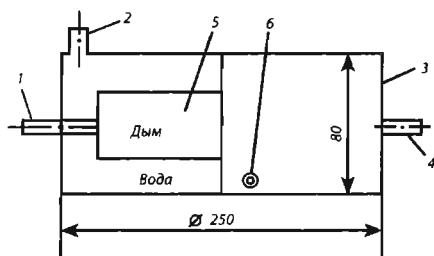


Рис. 43. Охладитель дыма:

- 1 — штуцер отвода дыма;
- 2 — штуцер отвода воды;
- 3 — корпус;
- 4 — штуцер подвода дыма;
- 5 — емкость для дыма;
- 6 — штуцер подвода воды.

Холодное копчение мяса и рыбы

Холодное копчение мяса и рыбы проводится по одной и той же технологии.

Просоленные со специями куски кладем на решетки коптильни. На негорящую конфорку (горелку) ставим охладитель, а на

него коптильню. На рядом стоящую зажженную конфорку помещаем дымогенератор, заряженный тремя горстями опилок.

Всю эту систему соединяем шлангами, в том числе и охладитель с водой от крана и на слив в раковину.

Как можно больше убавляем огонь и через 10 мин. к штуцеру присоединим насос любой конструкции (можно велосипедный или резиновую грушу) и, несколько раз качнув дым, прогоним его по системе; затем, чтобы не препятствовать естественной тяге, насос или грушу отведем от штуцера. Такую прокачку следует делать через 10—15 мин. Опилки будут тлеть полтора-два часа. Холодную воду включаем по мере необходимости, следя за нагревом штуцера при выходе дыма из охладителя, прикасаясь к нему рукой. Если точнее, температура стенки должна быть 25—30 °С.

Через 1,5—2 ч. штуцер продувки закрываем, выключаем газ, остальное оставляем на 2 ч. Затем процесс повторяем. Ночью делаем перерыв. Через 2—4 суток продукция достаточно прокоптится. Дальше с неделю дадим ей дойти, дозреть в прохладном месте. За это время продукция пропитается ароматом дыма и будет готова к употреблению.

Копчение окороков

Соленые окорока вымачивают 2—3 ч. (крепко посоленные до 5—6 ч.) в пресной воде. Затем в ножке окорока делают петлю из толстого шпагата и подвешивают окорок для просушивания в прохладном помещении, лучше в помещении со сквозняком. Подсушенный окорок перевешивают в коптильню.

Если окорок предполагают варить, то его коптят горячим способом, т. е. дымом с температурой 45—60 °С в течение примерно 12 ч.

Окорок сначала коптят более слабым дымом, затем густоту дыма несколько увеличивают.

Для дымообразования используют сложенные тесной кучкой дрова, прикрытые сверху небольшим слоем опилок. Следят за тем, чтобы огонь не разгорался сильно, уменьшая его добавлением влажных опилок. Окончание копчения определяют по внешнему виду окорока, поверхность которого должна быть желтовато-коричневатого оттенка и хорошо подсушена. По окончании копчения окорок варят или запекают.

Окорока, предназначенные для длительного хранения в сырокопченом виде, коптят в холодном дыму при температуре 20—25 °С в течение 2—4 суток, после чего выдерживают 3—5 недель подвешенными в сухом помещении. За это время окорока подсыхают и приобретают вкус и запах сырокопченой ветчины.

Лучшим источником для дымообразования для окороков являются древесные опилки, которые дают густой холодный дым.

Жамбон (ветчина)

Для приготовления жамбона наиболее подходящие части — передние и задние ноги. Перед приготовлением осторожно удаляют, не затрагивая хрящ, кости, т. к. порча мяса обычно начинается возле костей. Если кость не удаляют, деревянной лопаточкой слегка отделяют мясо от кости, а образовавшееся отверстие заполняют солью.

Подготовленное таким способом мясо засаливают. Это можно сделать сухим засолом и засолом в растворе.

При сухом засоле мясо натирают смесью из сахара и селитры из расчета на 1 кг мяса 5 г сахара и 2,5 г селитры. Затем мясо пересыпают солью (на 1 кг мяса — 60—70 г соли), кладут в кадку или деревянное корыто, сверху покрывают слоем соли, чтобы не проникал воздух, и выдерживают в течение 10—15 дней при температуре 3—4 °С.

Если засол производится в рассоле, то рассол готовят следующим образом: варят, снимая пену, 10 л воды вместе с 1800 г соли, 30 г селитры, 50 г сахара.

Готовый окорок помещают в кадку, сверху придавливают деревянной решеткой или доской и заливают холодным рассолом. Выдерживают в рассоле в течение 6—8 суток. Концентрацию рассола можно проверить свежим яйцом: охладив рассол до 10—15 °С, в него опускают яйцо. Если яйцо утонет, количество соли недостаточно. В этом случае добавляют соль, пока яйцо не всплывет на поверхность.

Посоленный окорок вынимают из рассола и помещают в чистую холодную воду. Держат в воде в течение 2—3 суток, при этом воду меняют несколько раз. После этого окорок хорошо обмывают и коптят в течение 2—3 суток при температуре 25—30 °С, пока поверхность его не приобретет красновато-коричневый цвет.

Готовый жамбон натирают красным перцем, кладут в мешок из пергаментной бумаги и вешают в холодном проветриваемом месте.

Для копчения жамбона нужно употреблять сухие дрова и стружки лиственных пород (бук, граб, ясень и т. д.).

Рекомендуется во время копчения в огонь время от времени подбрасывать скорлупу миндаля или орехов, чтобы придать жамбону приятный аромат.

Копчение филе

Из куска свиного филе удаляют кости и укладывают на 2 недели в переваренный и охлажденный рассол.

Для приготовления рассола берут 5 л воды, 900 г соли, 15 г селитры, 25 г сахара.

Через 2 недели филе промывают холодной водой, просушивают полотенцем, перевязывают шпагатом, подсушивают и коптят, пока мясо не приобретет бурый цвет.

После этого филе можно хранить в проветриваемом холодном месте, обернув бумагой или марлей, в подвешенном виде. Срок хранения 2—3 месяца.

Копчение рулета из грудинки

Для рулета используют грудную часть свиной туши. Мясо освобождают от ребер и помещают на две недели в переваренный и охлажденный рассол.

Для приготовления рассола берут на 5 л воды 1,25 кг соли.

Затем просоленное мясо промывают холодной водой, сушат полотенцем и расстилают на столе. Грудинку натирают толченым чесноком, посыпают черным и красным перцем и скручивают в рулет, который перевязывают шпагатом с частотой 2—3 см.

Коптят рулет до тех пор, пока он не приобретет бурый цвет.

Хранят его в прохладном месте. Срок хранения — до 2 месяцев.

Копчение крольчатины

Отделив от тушки ребра, ее разделяют на четыре части: две лопаточные и две задние. Подвешивают на сквозняке на 2—4 суток. Без этой выдержки крольчатина после копчения получается жестковатая. Температура при таком проветривании должна быть не выше 10 °С. При более холодной температуре время выдержки увеличивают.

После проветривания мясо погружают в рассол.

В тепловатую кипяченую воду в расчете на каждую тушку добавляют 0,5 столовой ложки соли, 2—3 лавровых листа, 2 зубчика мелко нарезанного чеснока, несколько горошин черного перца, 5 зрелых сушеных ягод можжевельника, корицу, 0,5 чайной ложки толченого имбиря, 1 чайную ложку сахарного песка, 3 столовые ложки 30-процентного уксуса.

Приготовленный рассол должен покрывать мясо целиком, кипятить его не надо. Крольчатину держат в рассоле двое суток, раза 2—3 за это время перекадывая куски снизу вверх и наоборот.

Перед копчением, вынув мясо из рассола, кончиком ножа делают в каждом куске до 5 надрезов и вкладывают в них по ползубчика чеснока и кубики шпига (1х1 см). Мясо пропитывается салом и чесноком и становится нежным, ароматным. Далее куски крольчатины кладут на разделочную кухонную доску. Сверху также прикрывают доской и бьют по ней обухом топора, чтобы расплющить суставы и крупные кости. Тогда у готового продукта не будет нередко встречающейся возле костей красноты.

После этого крольчатину помещают в коптильню. Печку лучше топить ольховыми дровами. Растапливают печку до тех пор, пока мясо не нагреется. После этого огонь уменьшают. Дыма для копчения крольчатины много не надо, поэтому иногда для выхода дыма оставляют достаточно большое отверстие. По мере обсыхания куски периодически обмакивают в рассол.

Коптят 3—4 ч., в зависимости от силы огня. Перед окончанием копчения желательно добавить в топливо можжевеловые ветки — их дым обладает сильными антимикробными свойствами, и мясо реже плесневеет и дольше сохраняется.

Для проверки готовности куски мяса протыкают острой проволоочной шпилькой. Если она проходит легко, крольчатина готова.

Хранить копченую крольчатину следует в проветриваемом помещении (на чердаке) или на сквозняке под навесом. Для того чтобы сохранить крольчатину дольше, чем на месяц, ее опять слегка коптят в течение 15—20 мин., добавив в топливо ветки можжевельника.

Если на поверхности продукта образовалась плесень, перед копчением куски обтирают тряпочкой. После вторичного копчения мясо может сделаться более жестким.

Копчение сала

Наиболее нежное и вкусное копченое сало получается из корейки. Перед копчением сало необходимо засолить. Сало отделяют от свиной туши на следующий день после забоя, когда мясо остыло и стянулось.

Сало нарезают правильными четырехугольными кусками, солят, натирая обильным количеством соли со всех сторон, и укладывают в кадку или банку шкуркой вниз. Большие и пустые пространства заполняют обрезками сала, меньшие засыпают солью.

Через 20 дней после посола сало готово для копчения.

Сало вынимают, счищают соль и промывают холодной водой. Коптят в течение 8—10 дней до образования золотисто-бурого цвета.

После копчения каждый кусок натирают красным перцем и, при желании, чесноком.

Хранят в сухом холодном помещении.

Копчение птицы

Домашнюю птицу можно коптить как холодным, так и горячим способом. Так же, как и мясо, птицу перед копчением следует подготовить — просолить.

Конечно, сначала тушку ощипывают, промывают, удаляют внутренности, разрезают пополам вдоль. Чтобы соль хорошо проникла в тушку, разрезанную вдоль на две части некрупную птицу закладывают между двумя разделочными досками и бьют обухом топора или молотком, чтобы расплющить кости и суставы. Это можно делать как до засолки, так и после нее, непосредственно перед копчением. Потом подвешивают на сквозняке

при температуре воздуха не выше +10 °С на 2—4 суток (без этого мясо птицы после копчения получается жестковатым). При более низкой температуре время выдержки увеличивают.

Для *горячего копчения* гусей и уток готовят дольше, чем кур или цыплят.

Тушки гусей и уток обрабатывают, промывают, натирают солью, кладут в глубокую посуду и ставят в холодное помещение на 3—4 дня. Затем кипятят воду со специями из расчета на 1 кг обработанного гуся или утки: 1 л воды, 100 г соли, лавровый лист, 1 столовая ложка сахара. По желанию можно добавить гвоздику, корицу, другие пряности. Рассол охлаждают в закрытой посуде и потом заливают тушки, чтобы они были покрыты полностью. Перемешивают, чтобы растворилась соль, и выдерживают в холодном помещении 2—3 дня. После этого птицу вынимают из рассола и подвешивают на 3—4 ч. подсушиться. Подготовленную птицу помещают в коптильню на 12—15 ч., причем первоначальная температура в печи должна быть +70—80 °С, затем ее немного снижают — до +50—60 °С. Если птица оказывается не готова, ее коптят повторно.

С курами подготовка будет проще. Свежие ощипанные тушки изнутри и снаружи натирают солью со специями (можно взять тмин, укроп, лавровый лист, черный перец и все, что еще захочется, — здесь можно экспериментировать) и выдерживают в прохладном месте сутки. Затем их ополаскивают, убирая излишнюю соль, подсушивают на воздухе и коптят, пока тушка не станет темно-коричневого цвета. Другой вариант подготовки соляной смеси (на 1 курицу): 100 г чеснока, по ½ чайной ложки черного и душистого перца, ½ чайной ложки лимонной кислоты, 1 чайная ложка с верхом соли, ½ чайной ложки сахара, горчица. Этой смесью натереть курицу и оставить на сутки в прохладном месте, потом коптить.

Для *холодного копчения* полутушки натирают посолочной смесью: на 3 кг подготовленной птицы берут 200 г соли, 5 г сахарного песка, 5 г аскорбиновой кислоты. Затем мясо укладывают в емкость, добавляя в каждый ряд душистый молотый перец и лавровый лист. Через 2 суток добавляют рассол: на 10 л холодной кипяченой воды — 1,9 кг соли, 50 г сахара и 25 г аскорбиновой кислоты. Птицу выдерживают в рассоле 8—12 суток (в зависимости от размера кусков). Перед копчением куски промывают водой, подсушивают 8—10 ч. и коптят.

Другой вариант маринада, в котором птицу держат сутки: на 3 кг мяса — 1 стакан воды, 1 столовая ложка уксуса, 25 г черного молотого перца, 7—8 зубчиков измельченного чеснока. После этого их коптят холодным способом 5—6 часов.

Третий вариант рассола в расчете на одну тушку птицы: в кипяченую воду комнатной температуры (она должна будет покрыть тушку целиком) добавляют $\frac{1}{2}$ столовой ложки соли, 2—3 лавровых листа, 2 зубчика мелко нарезанного чеснока, несколько горошин черного перца, 1 чайная ложка сахарного песка, 3 столовых ложки 30-процентного уксуса. По желанию для вкуса можно добавлять различные пряности, например, сушеные ягоды можжевельника, корицу, толченый имбирь и пр. Рассол кипятить не надо.

Тушки птицы держат в рассоле двое суток, раза два-три перекладывая куски снизу вверх и наоборот. Чем больше компонентов кладут в воду, тем вкуснее будет мясо птицы. Когда тушки курицы или индейки будут вынуты из рассола, в них можно вложить в неглубокие надрезы кусочки шпика и дольки чеснока. Утку и гуся не шпигуют салом.

Перед копчением тушки птицы развешивают, чтобы они немного подсохли, а во время копчения, наоборот, периодически обмакивают в рассол.

При копчении сразу же дают максимальный нагрев, чтобы на тушках образовалась блестящая пленка. Когда пленка начинает легко отделяться, мясо считается готовым. Полутушки гуся коптят дольше, т. к. его мясо жирнее, и лишний жир должен вытопиться. Аромат копченой птицы хорошо сохраняет пергаментная обертка.

Ребрышки птицы можно коптить отдельно, но при копчении обязательно обмакивать их в рассол.

Домашняя птица холодного копчения

Тушку курицы, утки, гуся, индейки тщательно обрабатывают, промывают, удаляют мелкие перья (пеньки), очищают от внутренностей, разрезают пополам вдоль и обрабатывают.

Тушку закладывают между двумя разделочными кухонными досками и бьют обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать куски тушки плоскими.

Подвешивают на сквозняке на 2—4 суток. Без этой выдержки мясо птицы после копчения получается жестковатым. Температура при таком проветривании должна быть не выше 10 °С. При более холодной температуре время выдержки увеличивают.

После проветривания тушки погружают в рассол.

В тепловатую кипяченую воду в расчете на каждую тушку добавляют ½ столовой ложки соли, 2—3 лавровых листа, 2 зубчика мелко нарезанного чеснока, несколько горошин черного перца, 5 зрелых сушеных ягод можжевельника, корицу, ½ чайной ложки толченого имбиря, 1 чайную ложку сахарного песка, 3 столовые ложки 30-процентного уксуса.

Приготовленный рассол должен покрывать мясо птицы целиком. Кипятить рассол не надо.

Тушки птицы держат в рассоле двое суток, раза два-три за это время перекладывая куски снизу вверх и наоборот. Чем больше

компонентов кладут в воду, тем вкуснее будет мясо птицы. После того, как тушки вынимают из рассола, в постные куриные полутушки можно вложить в неглубокие надрезы кусочки шпига и дольки чеснока, что придаст мясу курицы особый аромат. Тушки утки и гуся не шпигуют кусочками сала.

Перед копчением куски мяса развешивают, чтобы они немного подсохли, а во время копчения, наоборот, периодически обмакивают в рассол.

При копчении сразу же дают максимальный нагрев, чтобы на поверхности мяса образовалась блестящая пленка. Когда пленка начинает легко отделяться, мясо считается готовым. Полутушки гуся коптят дольше, т. к. его мясо жирнее, и лишний жир должен вытопиться. Аромат копченой птицы хорошо сохраняет пергаментная обертка.

Ребрышки птицы можно коптить отдельно, но при копчении обязательно обмакивать их в рассол.

Гуси и утки горячего копчения

Гусей или уток тщательно обрабатывают, промывают, удаляют мелкие перья, натирают солью, кладут в глубокую посуду и ставят в холодное помещение на 3—4 дня.

Затем нужно вскипятить воду со специями из расчета на 1 кг обработанного гуся или утки — 1 л воды, 100 г соли, ½ г гвоздики, ½ г корицы, 0,3 г душистого перца, 0,2 г лаврового листа, 10 г сахара.

Вскипевшую воду охладить в закрытой посуде.

Затем этим отваром заливают посоленных гусей или уток так, чтобы они были покрыты рассолом, перемешивают, чтобы растворилась соль, и выдерживают в холодном помещении 2—3 дня.

После этого птицу вынимают из рассола и подвешивают на 3—4 ч. для подсушивания. Подготовленную птицу помещают в

копильню на 12—15 ч., причем первоначальная температура в печи должна быть 70—80 °С, затем следует поддерживать ее в пределах от 50 до 60 °С.

После этого гусей или уток вынимают из печи. Если птица еще не готова, ее коптят повторно.

Хранить гусей и уток горячего копчения следует в холодном помещении не более полугода.

Копчение рыбы

Есть разница в подготовке свежепойманной рыбы и охлажденной (или даже замороженной): для свежей рыбы времени на просол надо меньше.

Рыбу разных видов и размеров солят отдельно. Небольшую рыбу (весом до полукилограмма) натирают солью сверху (по направлению против чешуи) и присыпают изнутри (если ее вообще потрошат) не более чем за полчаса-час до начала копчения. Потом ее ставят под гнет и отправляют в прохладное место: дома это холодильник или погреб, на природе — мешок и глубокая яма, прикрытая от мух. Рыба покрупнее солится дольше. Можно рассчитывать таким образом: добавляют по 1,5—2 ч. на 1 кг веса. В холодильнике рыба может полежать и лишние сутки-двое, только потом придется ее промывать или вымачивать, иначе она будет очень соленая, а после копчения — сухая.

Хотя коптят практически любую рыбу, но все же есть несколько видов, из которых хороший продукт не получится. Из речных это голец, семга, чехонь. Их мясо, за исключением «грудинки» — теши, получается суховатое и волокнистое.

Холодное копчение рыбы требует очень качественной подготовки продуктов, поскольку температура дыма невысокая. Рыбу

тщательно засаливают, пересыпая крупной солью, из расчета 100—150 г соли на 1 кг рыбы. Соление продолжается 2—3 дня для мелкой рыбы, 10—15 дней для крупной, а для размороженной — еще больше. После этого ее отмачивают в пресной воде, чтобы вымыть излишек соли. Мелкой рыбе достаточно пары часов, крупную вымачивают сутки. После отмачивания рыбу промакивают чистой тканью и вывешивают провялиться в сухом прохладном месте, мелкую 2—3 дня, крупную — 3—5 дней. В брюшную полость крупных рыб вставляют деревянные распорки. Чтобы обеспечить их защиту от мух и других насекомых, рыбу прикрывают марлевым пологом.

Подсохшую и слегка провяленную рыбу можно коптить.

Рыба холодного копчения может храниться несколько месяцев, но если при копчении внутренности не удаляются, то срок ее хранения резко падает. Старое и очень верное правило холодного посола звучит так: «Солить должно не очень круто (то есть не сыпать много соли), а лучше дать дольше солиться, поставив в прохладное место».

Горячее копчение рыбы несложно и позволяет коптить практически все виды рыб непосредственно на рыбалке или дома. Делают слабый посол: 60 г соли на 1 кг рыбы. Свежую рыбу весом в 300—500 г не потрошат, а только обильно солят крупной солью и выдерживают 3—4 ч. Затем ее хорошо промывают и просушивают на сквозняке до полного удаления влаги. Если рыба крупная, то ее потрошат, удаляют жабры, промывают, натирают солью и снаружи, и в брюшке, солят 10—12 ч., а чтобы она не развалилась при копчении, ее обвязывают шпагатом. Если рыба с толстой спинкой, в ней необходимо сделать надрез вдоль хребта и втереть туда соль.

При горячем копчении предварительно подсоленная и подвяленная рыба на вкус лучше (не считая того, что проводит-

ся профилактика заражения человека гельминтами), чем быстрее посоленная и отпавленная в коптильню. Для этого крупную рыбу разрезают вдоль хребта на два пласта, а среднюю чистят. Головы, крупные плавники и хвосты отделяют. После этого в рыбу втирают крупную соль. Если рыба очень жирная (мойва, скумбрия, палтус, ставрида, зубатка, камбала, толстолобик, сом, налим), то после посола ее заворачивают в кальку или пищевой пергамент, чтобы ее жир не окислялся и не менял вкус. Желательно поместить рыбу в кастрюлю или лоток под нетяжелый гнет. Продолжительность посола мелкой рыбы — 1 день, крупной — 2—3 дня, размороженной в холодной воде — до 4 дней.

После просаливания рыбу подвешивают на час, чтобы с нее стек рассол и она подвялилась. Чтобы рыба не развалилась, ее обвязывают бечевкой. От насекомых ее можно прикрыть марлевым пологом. Также можно уложить ее в полиэтиленовые мешки и укрыть в прохладном месте, например, в холодильнике или погребе. Остатки соли с тушек тщательно сметают. Можно ополоснуть рыбу холодной водой (крупную выдерживают в воде около часа), а потом протереть насухо. После просушки рыбу отправляют в коптильню.

Во время копчения поначалу придется проверять, готова ли рыба. Готовность мелкой рыбы можно проверить по спинному плавнику. Нужно аккуратно вынуть его из рыбы: если мясо достаточно прокоптилось, у основания плавника оно будет белым, а не стекловидным. У крупной рыбы с помощью тонкой чистой палочки можно извлечь кусочки мяса из спины, в районе хребта. Чтобы копченая рыба имела золотистый цвет, нужно присыпать золой почти сгоревшую древесину, а для более сильного дымообразования дополнительно подсыпать опилок и коптить еще 40 мин. Суммарное время копчения составляет приблизительно 2 ч. и зависит от температуры дыма и размера рыбы.

Для подготовки жирной рыбы к копчению используют эмалированный лоток с крышкой. Каждую рыбину или пласт натирают солью, заворачивают в пергамент и укладывают слоями, завершая последние слои горкой. Сверху укрывают пергаментом, подгибая его под нижний слой рыбы. Крышку придавливают и фиксируют шнуром или проволокой (рис. 43). Если используется размороженная рыба, то время засолки увеличивается и составляет от 4—6 ч. до суток.

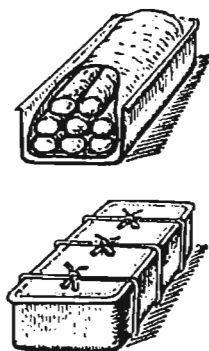


Рис. 43

У рыбин массой не более 0,8—1,5 кг удаляют головы и внутренности, солят изнутри и снаружи. Посыпают мелкорубленным луком, укропом, перцем, лавровым листом. Еще вкуснее копченая рыба будет, если ее подержать несколько часов в маринаде, приготовленном из тех же компонентов.

После засолки рыбу обвязывают шпагатом (нельзя использовать пластиковый шпагат) и развешивают, прикрыв ее от мух марлей. Обвязка может быть исполнена со вставной шпонкой (рис. 44, а), с прошивкой (рис. 44, б), простая обвязка (рис. 44, в). Рыбу подсушивают в течение 40—60 мин.

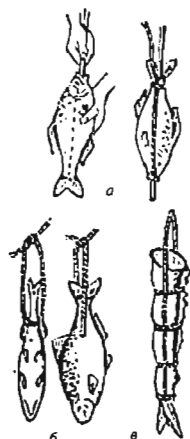


Рис. 44

После этого можно приступать к копчению.

Рыбу укладывают в решетчатый контейнер с небольшим зазором.

Горячее копчение начинают на сильном огне, что способствует образованию плотной корки, предохраняющей от вытекания сока. Продукт при этом получается более вкусным и сочным.

Через 5—10 мин. коптильню снимают с огня и, открыв крышку, проверяют правильность протекающего процесса. Готовность копченого продукта определяют по приятному темно-золотистому цвету. Старайтесь не передержать продукт, иначе это скажется на сочности и вкусовых качествах.

Для полугорячего копчения рыба развешивается в области смешивания дыма с воздухом (рис. 45). Для получения готового продукта достаточно 10—12 ч.

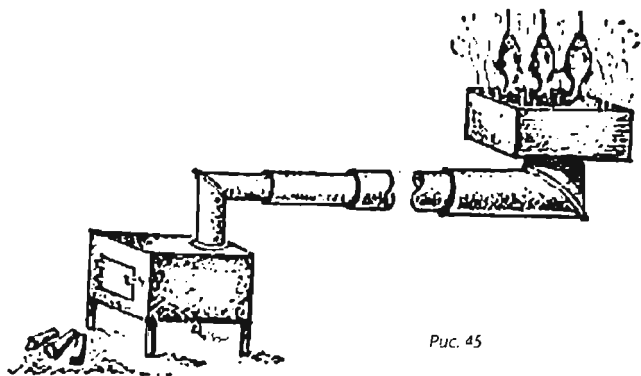


Рис. 45

Копчение рыбы горячим способом. Крупную рыбу потрошим, чистим, отрезаем хвост и голову, делим на куски. Мелкую, до 300 г, можно коптить целиком. Солим немного покрепче, чем перед жарением. Затем немного подвяливаем, подсушиваем на воздухе в течение 15—18 ч. Это удобно делать на решетках, вынутых из коптильни. Затем на дно коптильни насыпаем опилки — две полных горсти — и раздвигаем их на правую и левую стороны от центра коптильни с таким расчетом, чтобы они находились над пламенем горелок.

После этого вставляем поддон, за ним нижнюю решетку с рыбой, затем верхнюю и закрываем крышкой. Она должна плотно прилегать к корпусу коптильни, чтобы дым по краям не просачивался.

Ставим на плиту. На штуцер крышки надеваем шланг и вводим его в вентиляционную решетку, а если ее нет — в форточку. Штуцера продувки на глубину резьбы глухой гайки (колпачки) должны иметь крестообразный разрез через центр под прямым углом, который сделаем ручной слесарной ножовкой. Эти крестообразные пазы также необходимы, как печи поддувало, для регулирования цвета копчености и удаления горького привкуса. Чем больше отвернем колпачки, тем светлее получится окраска рыбы и меньше будет горечи, и наоборот.

Полчаса коптим на малом пламени, затем делаем его посильнее, ждем еще 10—15 мин. и наконец снова убавляем пламя и коптим еще 15—20 мин. После этого огонь выключаем и отвинчиваем полностью колпачки штуцеров продувки и продуваем систему естественным путем в течение 5 мин. Затем открываем крышку, извлекаем рыбу и провяливаем ее сутки-двое. Есть ее можно и сразу же после копчения, только она пока не будет иметь необходимого товарного вида.

Виды рыб, рекомендуемых для копчения

Вобла

Полупроходная рыба семейства карповых, живущая в солоноватых водах Каспийского моря и впадающих в него реках. На Каспии различают северокаспийскую (наиболее многочисленную), куринскую и туркменскую воблу. Размер этой рыбы — до 30 см. Близкую к вобле рыбу, обитающую в Азовско-Черноморском бассейне, называют таранью. Масса воблы — 150—200 г (масса тарани может достигать 2 кг). Вяленую воблу хорошо отваривать или запекать. Вареную или печеную вяленую воблу добавляют в

окрошку, салаты или используют в качестве холодной закуски. Копченая и вяленая вобла хороша к пиву.

Вырезуб

Вырезуб встречается в опресненной части Черного и Азовского морей. Своим внешним видом вырезуб напоминает язя, но имеет более продолговатое тело. Это крупная, сильная рыба длиной до метра и весом до 6 кг. Туловище у нее длинное, с очень большим хвостовым плавником. Вырезуб имеет веретенообразную форму тела, в поперечном разрезе — круглую. Его нежное, белое мясо, в котором к тому же нет мелких костей, считается изысканным деликатесом.

Густера

Рыба семейства карповых. Длина — 16—18 см, хотя встречаются экземпляры до 35 см. Вес — от 200 г до 1,2 кг. Густера обитает в бассейнах Северного, Балтийского, Черного, Азовского и Каспийского морей. Ее тело высокое, сильно сжатое с боков, покрытое толстой, плотно сидящей чешуей. Голова относительно небольшая; рот маленький, косой, полунижний, выдвижной; глаза большие. Спинной плавник высокий, анальный — длинный. Спина голубовато-серого цвета, бока и брюхо серебристые. Спинной, хвостовой и анальный плавники серые, грудные и брюшные — желтоватые, иногда красноватые, чем она и отличается внешне от леща. Кроме того, у густеры, в отличие от леща, более крупная чешуя, особенно у спинного плавника, а также на спине; за затылком у нее имеется не покрытая чешуей бороздка.

Ерш

Пресноводная рыба семейства окуневых. Обитает в реках и озерах. Длина — 10—30 см, весит от 20 до 200 г. В Черном море

встречается морской ерш (черноморский), или скорпена. Тело ерша сжато с боков. Оно покрыто мелкой, плотно сидящей чешуей, края которой имеют зубчики. Голова не покрыта чешуей. Боковая линия полная. Рыло тупое. Рот небольшой, выдвижной. Глаза большие. Спинной плавник один, слившийся из двух. Его передняя часть, слегка возвышающаяся над задней, состоит из колючих лучей, задняя — из мягких. Колючие лучи имеются также в брюшных плавниках и в анальном. Морской ерш отличается от пресноводного тем, что в основании жестких лучей спинного плавника имеет ядовитые железы (при разделке следует остерегаться их укулов). Мясо очень вкусное в жареном, вареном и вяленом виде.

Жерех

Жерех — пресноводная, довольно крупная рыба длиной до 80 см и весом до 8 кг. Обитает в бассейнах рек, впадающих в Балтийское, Черное, Аральское и северную часть Каспийского моря. У него длинное туловище, большой рот. Тело покрыто плотной мелкой чешуей, спина серо-синеватого цвета, бока голубоватые, брюшко белое, плавники светло-серые, с красноватым оттенком, а спинной и хвостовой — с голубоватым. Отличительная черта этой рыбы — широкие хвостовые и спинные плавники. Мясо жереха жирное, но имеет много мелких костей, в копченом виде обладает неповторимым вкусом.

Камбала

Камбаловых рыб добывают во всех открытых морях (особенно много в морях Дальнего Востока). Существует много разновидностей камбалы: остроголовая, камбала-ерш, желтобрюхая, желтополосая, речная, морская, полярная и др. Камбала — это плоская рыба, оба глаза у нее рас положены на одной (темной)

стороне; другая сторона, «слепая» — белая или светло-желтая. Мясо камбалы белое, нежирное (1—6 % жира, 14—18 % белка), обладает приятным вкусом и не имеет костей, не считая позвоночника, небольшого числа ребер и двухрядного основания плавникового луча. Некоторые виды камбаловых имеют специфический морской йодистый привкус и запах, который устраняется при удалении темной кожи. Близок к семейству камбаловых калкан, обитающий в Черном море. Оба глаза расположены у него на одной стороне тела. На окрашенной стороне имеются костные образования в виде крупных бугров, глубоко вросших не только в кожу, но и в мясо. Мясо калкана белое, очень вкусное, содержит 17 % белка и 6 % жира. Многие виды камбаловых коптят целиком или кусками (в зависимости от их размеров). При копчении камбалы, что предпочтительнее делать, разрезав ее вдоль, нужно следить за тем, чтобы нежное белое мясо не разваливалось.

Карась

Карась — пресноводная рыба семейства карповых. Длина тела карася достигает 45—50 см, вес мелких карасей — от 20 до 50 г, крупных — до 2—3 кг, иногда встречаются экземпляры с весом до 5 кг. У карася обыкновенного высокое, короткое и сплюснутое с боков тело, небольшая голова, длина которой почти равна высоте, маленький, прямо расположенный, выдвинутый вперед рот. Спинной плавник достаточно высокий и длинный, с небольшой краевой выпуклостью. Хвостовой плавник высокий, с небольшим плавным вырезом. Края всех плавников закруглены. Спина темно-коричневая, с зеленоватым отливом, брюшко желтое, бока желто-золотистые. Спинной плавник темно-коричневый, парные и анальный плавники красноватые, с темно-серыми краями, хвостовой плавник темно-оранжевый.

Карась серебристый имеет достаточно высокое, немного сплюснутое с боков тело. Голова короткая, рот небольшой, вытягивающийся в трубочку. Спинной плавник длинный, несколько меньший, чем у карася обыкновенного, и с незначительной впадиной по внешнему краю. Все плавники серо-зеленоватые, спинной и хвостовой плавники темнее остальных. Спинка серо-черная, с зеленоватым оттенком, бока серебристые, иногда с легким розовым оттенком. Чешуя у него серебристая, иногда черноватая. В копченом виде карась очень вкусен. Однако, если рыба имеет запах тины, перед копчением нужно постараться от него избавиться. Для этого живых карасей сажают в закрытую плетеную корзину и на две недели помещают в проточную воду. Другой способ (старинный) — на несколько часов опустить карасей в молоко.

Карп

Карп — пресноводная рыба, пользующаяся известностью и популярностью, а также являющаяся основным объектом прудового рыбоводства в большинстве стран. Карп, выведенный человеком путем долгой и кропотливой селекции, — наиболее одомашненный из всех видов рыб. До одомашнивания он назывался сазаном. Еще карпа часто называют водяной лисицей. Существует четыре разновидности прудового карпа. Разводят преимущественно зеркального карпа, почти лишенного чешуи, лишь на боках у него по нескольку крупных чешуек («зеркалец»). Вес карпа — от 500 г до 1,5 кг. Он имеет толстое, умеренно удлинненное тело, покрытое крупной, гладкой, золотисто-бурой, плотно сидящей чешуей. Голова большая, рот нижний, губы хорошо развиты. На верхней губе имеется две пары коротких усиков. Спинной плавник длинный, с небольшой выемкой, анальный — короткий. В спинном и анальном плавниках имеется по зазубренному колючему лучу («пилке»). Спинным плавником карп частенько пе-

репиливает леску, причем делает это в том случае, если ее не удалось сразу оборвать, сделав сильный рывок. Бока золотистого цвета, спина темноватая.

Рамчатый карп отличается только символической окантовкой из чешуек вдоль тела. У кожистого, или голого, карпа совсем нет чешуи, зато кожа у него заметно прочнее и толще. Чешуйчатый, или королевский, карп отличается крупной чешуей, сплошной, как у сазана.

Большие мелководные пруды с почти полным отсутствием течения — идеальное место для обитания карпа. Рыболовы-спортсмены могут практически круглый год радоваться улову карпов весом от 1 до 3 кг, питающихся придонной фауной.

Копченый карп вкусен, однако нужно помнить, что его мясо содержит много жира, который быстро прогорает. Поэтому для долгого хранения копченый карп не годится. Из-за большого веса рыбу укладывают на решетку для горячего копчения, нарезав толстыми ломтями либо разрезав вдоль.

Кефаль

В теплых и умеренных морях всего земного шара распространены кефали. Среди них — лобан, сингиль, остронос, пиленгас. Это рыба средней величины — от 20 до 50 см. В Черном море наибольшее промысловое значение имеют сингиль, лобан и остронос. У сингиля по бокам проходит 6—7 полос бурого цвета. Чешуйки на спине с одним канальцем. Лобан отличается тем, что у него на глазах есть кольцевая перепонка, а у основания грудного плавника — голубое пятно. Чешуя у него начинается от конца рыла. По бокам тела проходит 12 продольных буроватых полос. Размеры — более 60 см (иногда даже 70—75 см). Остронос, как показывает само его название, отличается заостренной формой рыла. Чешуйки у остроноса с несколькими канальцами.

Хвостовой стебель — высокий и плоский. В кефали содержится от 4 до 9 % жира, белка — от 19 до 20 %.

Красноперка

Красноперка — рыба семейства карповых, похожа на плотву, но намного красивее и крупнее ее. Красноперка распространена в реках и озерах бассейнов Черного и Каспийского морей; обитает в большей части Западной Европы. Эту рыбу называют также красноглазкой, чернухой, черемухой. Название ей дано за красный цвет плавников. В красный цвет окрашены вершины спинного и грудных плавников и полностью — все остальные плавники. Тело красноперки довольно высокое, слегка сжатое с боков, покрытое плотной, крепко сидящей чешуей. Чешуя крупная, с золотисто-коричневыми каемками. Голова небольшая, рот верхний, косой. Это мелкая рыба, обычно длиной не более 30 см, весом 200—600 г.

Лещ

Лещ — пресноводная рыба семейства карповых. Добывается в реках, озерах и опресненных частях Черного, Азовского, Каспийского, Балтийского и Белого морей. К этой группе рыб относится лещ обыкновенный, густера, белоглазка, синец, белый и черный амурский лещ. Лещ пользуется широкой известностью. Тело леща высокое, сжатое с боков, покрытое толстой, плотно сидящей чешуей, голова небольшая, рот полунижний, вытягивающийся в трубку. Спинной плавник высокий, но короткий, анальный плавник в два раза длиннее спинного, что позволяет рыбе держаться вертикально. Хвостовой плавник с большим вырезом и более длинной нижней лопастью. Окраска меняется в зависимости от возраста рыбы, цвета грунта и воды в водоеме. Озерные лещи, как правило, темнее речных. Для крупных лещей ха-

рактерна золотистая чешуя, у мелких преобладает серебристая. Полновозрастной лещ больших размеров (весом около 2 кг, иногда до 8 кг) — довольно жирная рыба и по вкусовым качествам не уступает карпу. Мясо у него довольно плотное, особенно вкусен лещ после горячего копчения или вяленый.

Линь

Линь — пресноводная рыба, обитающая в озерах, прудах, реках, речных протоках со слабым течением или со стоячей водой. Как и карп, линь считается ценной рыбой. Его длина — до 60 см, весит до 7,5 кг, тело высокое, толстое, покрыто мелкой, удлинённой чешуей (иногда кажется, будто у линя просто гладкая кожа), чешуя плотно сидит в коже, обильно выделяющей слизь. Рот у него конечный, небольшой, но мясистый. В углах рта имеется по одному короткому усика. Глаза маленькие, с красноватой радужкой. Все плавники закругленные, на хвостовом есть небольшая выемка. Окраска тела линя в различных водоемах разная, однако, для него наиболее типичен золотистый или зеленовато-бурый цвет. Линь обитает в тех же прудах, что и карп. В озерах и реках у линя имеется достаточно времени для продолжительного роста. Иногда встречаются довольно крупные экземпляры, однако они не достигают такого веса, как старые карпы. Мясо линя очень нежное и вкусное, однако, нередко встречаются лини с запахом и привкусом ила; такие рыбы обычно имеют более темную окраску. Чтобы смягчить привкус ила, линя следует отварить с большим количеством пряностей. Коптят линя целиком. Копченый линь отличается прекрасными вкусовыми качествами.

Лосось

Лососи — группа промысловых рыб, в которую входят тихоокеанские лососи (горбуша, кета, чавыча, кижуч, нерка, сима),

семга (собственно лосось), каспийский лосось, кумжа, форель и голец. Лососи бывают речные, озерные, а также проходные, т. е. те, которые живут в море, а на нерест идут в реки или озера. Легендарно путешествие лосося из Тихого или Атлантического океана в реки Америки и Европы, вплоть до самой Сибири, где в чистых водах находятся места его нереста. В возрасте от 1 до 3 лет, проведенных молодыми рыбами в пресной воде, он отправляется в море. В прямом смысле слова омытый всеми водами, атлантический лосось весом около 2—4 кг (более мелкий) в длину достигает в среднем 60—70 см. У лосося стройное тело, хвостовой стебель узкий, хвостовой плавник имеет на конце небольшую выемку. Верхнечелюстная кость лосося доходит до заднего края глаза, у кумжи заходит за задний край глаза. На боках лосося можно заметить несколько черных иксообразных точек. У всех представителей семейства лососевых за спинным плавником находится маленький жировой плавник. Самцы лосося к периоду нереста облачаются в красочный брачный наряд. Спина становится сине-стального цвета, бока — красноватыми, с хорошо различимыми синими пятнами, брюшная поверхность окрашивается в черные и красные цвета. Для рыболовов лосось — ценнейший трофей. Время лова — с мая по август, когда лосось «поднимается» по рекам для нереста, в это время у него больше жира и светло-красное мясо. Небольшое количество костей и плотное мясо — особое отличие этой рыбы. В мясе лососевых содержится в среднем 8—13 % жира и 16—22 % белка. Отличным по вкусу рыбным продуктом является розовато-палевое нежное мясо каспийского лосося и семги.

Для любителей копчения лосось — «царь» рыб. Для холодного копчения его разрезают по бокам, т. е. вдоль, и осторожно приправляют. Копченый лосось представляет собой деликатес высшего качества. Бледно-розовая или красноватая неж-

ная и тонкая по вкусу лососина с выступающими на разрезах капельками прозрачного жира — украшение праздничного стола.

Налим

Налим — пресноводная рыба семейства тресковых. Добывают налима в северных районах, в особенности в северных реках Сибири, где встречаются довольно крупные рыбы (до 1,7 м длиной и весом до 32 кг). Нежная и жирная печень налима содержит 51—67 % жира. Это единственный пресноводный представитель целого отряда бесколючих рыб, к которому относятся треска, навага и другое семейство — камбалы. Налим немного похож на сома. Голова у него очень широкая, сильно сплюснута, на подбородке находится небольшой усик; глаза маленькие, пасть широкая, усаженная очень мелкими многочисленными зубками, наподобие щетки, а верхняя челюсть длиннее нижней. Грудные плавники короткие; два первых луча, находящиеся впереди последних, вытянуты в нитевидные отростки; спинных плавников два, и короткий передний близко примыкает ко второму, который тянется до закругленного хвостового плавника; последний имеет очень большое количество лучей (36—40) и соединен с заднепроходным, тоже очень широким. Все тело покрыто очень мелкими, нежными чешуйками, которые сидят глубоко в коже, покрытой обильной слизью, из-за чего налима трудно удержать в руках.

Окунь

Пресноводный окунь — одна из самых распространенных рыб, обитающих в реках, проточных прудах, водохранилищах и даже в некоторых горных озерах на высоте 1000 м. Окунь отличается яркой окраской: темно-зеленая спина, зеленовато-желтые бока испещрены 5—9 темными поперечны-

ми полосами, хвостовой, анальный и брюшные плавники ярко-красного цвета, грудные — желтые. Окраска окуня меняется в зависимости от водоема. Длина тела крупного окуня достигает 40 см, вес — до 2 кг. Предельный вес окуня — около 3 кг. Тело окуня продолговатое, умеренно сжатое с боков, покрыто мелкой, плотно сидящей чешуей. Есть чешуя и на щеках. Рот широкий, на костях ротовой полости имеется несколько рядов щетинковидных зубов. На заднем крае жаберных крышек расположены острые шипы. Первый спинной плавник имеет лишь колючие лучи, во втором — они преимущественно мягкие. Брюшные плавники также с колючими лучами. Мясо пресноводного окуня нежное, белое, нежирное, приятного вкуса, богатое экстрактивными веществами.

Морской окунь — красивая рыба ярко-красного цвета с огромными глазами. При обращении с ней следует быть осторожным: на жабрах, грудных и спинных плавниках у нее неприятные колючки. При длине от 30 до 50 см эта рыба, питающаяся более мелкими рыбками и рачками, достигает веса до 2,5 кг. Наиболее крупные экземпляры достигают длины 1 м и весят при этом около 15 кг. Их родина — побережье Северной Атлантики.

Морской окунь — жирная, богатая витаминами рыба. Копченые куски морского окуня, а также филе этой рыбы пользуются очень большим спросом. Для копчения крупные рыбы нарезают поперек тушки. Для длительного хранения и лучшей сохранности у рыбы срезают жировые отложения на спине и животе.

Осетровые рыбы

Осетровые издавна считаются очень ценным видом рыб. К ним относится осетр, белуга, севрюга, шип, калуга и стерлядь. Это очень древние рыбы. Скелет осетровых почти весь состоит из хряща, мясо довольно плотное и нежное, с жировыми про-

слойками. И хотя оно белого цвета, осетровых исстари называют красной рыбой — в том смысле, в каком в старину называли все редкое, красивое. Осетровые обитают в Каспийском, Азовском, Черном и Аральском морях, а также в реках Сибири. Как правило, осетровые живут в море, а на икрометание ходят в реки (кроме стерляди, речной рыбы). Питательная ценность осетровых общеизвестна: в их мясе содержится в среднем 7—12 % жира и 16—19 % белка.

В продажу осетровые рыбы поступают в основном в мороженом, реже — в живом и охлажденном виде. Посол осетровых запрещен, т. к. при этом резко ухудшаются их вкусовые достоинства. Из осетровых готовят балыки, рыбу горячего копчения.

Палтус

Палтус — морская донная рыба, близкая к камбале. Чаще других встречается черный, или синекорый, палтус, обитающий в северных морях Атлантического и Тихого океанов. Палтус — долгожитель, т. к. его возможный возраст оценивается в 40—50 лет. Эта большая плоская рыба растет быстро и живет в средних слоях моря на глубине от 200 м. Экземпляры длиной больше 2 м в наше время ловятся редко, такая рыба весит около 150 кг. Палтус питается главным образом мальками трески и более крупной живностью. Чешуя его гладкая, мелкая и лишь между глазами и на голове имеется короткий ряд небольших костных бляшек, сильно выражены красные точкообразные наросты на верхней стороне, а также на плавниках. Палтус нерестится зимой (с декабря по апрель).

Мясо палтуса нежное, мягкое, очень жирное, почти без костей, очень вкусное. Из-за больших размеров палтуса перед копчением необходимо нарезать ломтями. Копченый палтус высоко ценится своими особыми вкусовыми качествами.

Пикша

Пикша — рыба семейства тресковых. Отличается от трески большим черным пятном под спинным плавником; глаза у нее крупнее, а рот меньше. Эта рыба питается преимущественно икрой, мальками, моллюсками, червями, наиболее прожорлива во второй половине года. Обитает пикша в Баренцевом и Северном морях. В мясе пикши 0,2 % жира.

Коптят ее, слегка посолив и нарезав кусками. В таком виде она продается под названиями «копченая пикша» или «финская пикша».

Плотва

Плотва — широко распространенная речная и озерная рыба семейства карповых. Другие ее названия — плотица, чебак, со-рога. Вес рыбы — от 30 до 500 г (иногда достигает 1,5 кг). Тело покрыто крупной, серебристой, легко спадающей чешуей. У этой рыбы темная спина с зеленоватым оттенком, серебристые бока и брюшко, серые, с красноватым оттенком грудные плавники и красные — брюшные и анальные.

Мясо плотвы белое, не очень жирное. Для копчения пригодны плотва, орфа и жерех, представляющий собой довольно крупный хищный вид семейства карповых. Вяленую плотву часто называют таранкой, хотя настоящая тарань — родственница плотвы — обитает в море.

Рыбец

Рыбец, или сырть, относится к семейству карповых. Достигает длины до 50 см, веса — до 3 кг. Водится в бассейнах Каспийского, Черного, Азовского и Балтийского морей. Между спинным и хвостовым плавниками имеется покрытый чешуей киль. Рыло с мясистым придатком. Цвет рыбца изменяется со сменой

времен года. Весной, перед метанием икры, он становится особенно красив: вся спина приобретает черный окрас, середина брюха и нижние плавники — красный, а у самцов в это время на голове, жаберных крышках и по краям чешуи развиваются маленькие зерновидные бородавочки. Осенью и зимой спина рыбка голубовато-серая, брюхо серебристо-белое, а нижние плавники бледно-желтоватые.

Сазан

Сазан — рыба семейства карповых, обитает в Черном, Азовском, Каспийском и Аральском морях и впадающих в них реках, а также в реках, впадающих в Тихий океан. Длина его — до 1 м, вес — свыше 16 кг. Одомашненная форма сазана — карп. Живет сазан стаями, избегает сильного течения, держится в заливах, заросших тростником и другими растениями, в омутах, в местах, где скапливаются затонувшие коряги. От других рыб семейства карповых его отличает длинный спинной плавник, первый луч которого зазубрен и настолько острый, что легко перерезает леску. Спина высокая, темная; нижние плавники сероватые, хвостовой — красноватый, с бурым оттенком. Сазан, особенно молодой, очень похож на карася, но он не такой высокий в спине, толще и длиннее. Также от карася его отличают 4 толстых и коротких усика на желтых, необыкновенно мясистых губах, почти таких же подвижных, как у леща; усики эти сидят попарно с каждой стороны и оканчиваются кругловатыми, плоскими головками. Глаза у сазана золотистые.

Мясо сазана пригодно для всех видов кулинарной обработки.

Сайра

Сайра — морская рыба семейства макрелешуковых. Добывают сайру в умеренных и теплых водах Тихого океана. Это рыба с

мелкой чешуей, большим ртом и длинными (верхней и нижней) челюстями. Представители этого семейства (сайра, макрелешука) имеют ряд мелких плавников между спинным и хвостовым, а также между анальным и хвостовым плавниками.

В мясе сайры содержится 17—20 % белка, 11—25 % жира, который окисляется кислородом еще быстрее, чем у сельди.

Сельдь

Сельдевые составляют большую группу среди промысловых рыб. Они распространены в тропических, субтропических и умеренных морях Северного и Южного полушарий, а также в арктических морях и других бассейнах. Пищевое значение и вкусовые свойства отдельных видов сельдевых очень различны. Они могут зависеть от размера сельди, от сезона и района лова, а также от способа обработки.

Сельдь — очень питательный продукт. В ее мясе содержится 16—19 % белка и до 25 % жира. Необходимо знать, что жир сельдевых под действием кислорода воздуха быстро окисляется и приобретает неприятный прогорклый вкус и запах, поэтому хранить сельдевых следует в рассоле или в не пропускающей воздух упаковке.

Содержание жира в мясе сельди значительно меняется в течение года, к концу лета рыба «нагуливается» и ее жирность составляет от 20 до 30 % по отношению к весу, а весной, к моменту икрометания, падает до 4 %. Очень приятны на вкус сельди Азово-Черноморского бассейна — керченская, донская, черноморская, дунайская, днепровская. В них содержится 15—17 % белка, до 25—27 % жира. Из беломорской сельди (до 15 % жира) готовят рыбу горячего и полугорячего копчения.

Приготовить копченую сельдь в собственной коптильной печи можно, купив на рынке или в магазине свежую сельдь, хра-

нившуюся на льду. Если речь идет о деликатесной сельди горячего копчения, обладающей более тонким вкусом, то ее готовят из потрошенной тушки, отделяя голову перед переработкой.

Широкое распространение получили шпроты. Перед копчением их потрошить не надо. Это вид рыб, похожих на сельдь, но отличающихся очень малыми размерами. Особым деликатесом являются кильские шпроты, добываемые в Кильской бухте Балтийского моря, где и осуществляется их переработка. Лов шпрот начинается в ноябре и заканчивается в марте. Мелкая сельдь, которую коптят так же, как и шпроты, но по качеству оцениваемая ниже, получила название шпротной сельди.

Сельдь отличается от шпрот не только размерами, но и расположением плавников. Основание брюшных плавников сельди находится за спинным плавником, а у шпрот — перед ним. Именно по этим признакам настоящие шпроты можно отличить от мелкой сельди. Благодаря размерам сельдь и шпроты коптят целиком. Иногда перед копчением дымом с низкой температурой сельдь разделяют по линии спинки на половинки. Для копчения тушки целиком применяется дым с высокой температурой.

Сиг

Сиги — группа озерных, речных и выходящих в опресненные районы морских рыб, к которым относится не только собственно сиг, но и нельма, чир, омуль, муксун, ряпушка, тугун и др.

Отличительные признаки — голова конической формы и торпедообразное тело с оттенками цвета от голубовато-зеленого до темно-зеленого. Особенностью сиговых рыб является то, что в мясе их нет мелких костей.

Сиг в копченном виде обладает великолепным вкусом. Для копчения больше подходят небольшие рыбины длиной около 30 см.

Скумбрия

Рыбы семейства скумбриевых обитают в теплых водах Атлантического и Тихого океана, в Средиземном и Черном морях.

У европейского побережья встречается только два вида. Один из них — скумбрия обыкновенная, обитающая в Северном море. Эта рыба держится в мигрирующих косяках, а с лета до осени — в прибрежных водах. Скумбрию легко узнать по форме, очертаниям плавников и окраске. Благодаря узкому хвостовому стеблю с высоким хвостовым плавником скумбрия выглядит стройной. Второй спинной и анальный плавник заканчиваются пятью маленькими придаточными плавничками. Между анальным отверстием и анальным плавником имеется твердый острый шип. В воде и сразу после улова спина скумбрии — ярко-зеленого цвета, с тремя чуть более темными полосами. Брюшко скумбрии перламутровое. Максимальная длина рыб этого вида — 50 см, вес — 1,5 кг.

Другой вид скумбрии — средиземноморский. От североморской она отличается наличием плавательного пузыря, меньшими размерами и меньшим числом спинных плавниковых лучей. Скумбрия питается зоопланктоном, после нерестового периода — мелкой рыбой.

Скумбрия необыкновенно вкусна после горячего и холодного копчения. Мясо этой рыбы жирное и в копченном виде обладает особым вкусом. Для копчения ее разрезают со стороны спины и удаляют внутренности, не разрезая брюшко. Лучше всего коптить скумбрию, когда ее длина достигает 30—40 см. Она весьма жирная, и ее мясо имеет плотную консистенцию.

Сом

Отряд сомообразных включает в себя около 1200 видов. Различают пресноводных и морских сомов.

Пресноводный сом обитает в реках и озерах. Самые крупные достигают длины до 5 м и могут весить до 300 кг.

Сом — единственный европейский представитель этого семейства сомовых, виды которого довольно многочисленны в Южной Азии и тропической Африке. У сома удлинённое, голое, лишённое чешуи тело с очень небольшим спинным и, наоборот, очень длинным анальным плавником. На верхней челюсти у него два длинных уса, на нижней — четыре небольших.

Морской сом по внешнему виду немного похож на пресноводного: у него также имеются усы, тело без чешуи, но в спинном и грудных плавниках есть колючки, поэтому разделявать его следует очень осторожно.

Ставрида

Ставрида — теплолюбивая морская стайная рыба, обитает в Японском, Балтийском и Черном морях, заходит и в Азовское. Имеет продолговатое, несколько сжатое с боков тело, темное, с прозеленью на спине, серебристое в брюшной части, выше жабр есть небольшое темное пятно, вдоль ломаной боковой линии расположены мелкие костяные шипы.

При разделке необходимо тщательно снять колючки с боков и хвостовой части рыбы.

Стерлядь

Стерлядь — один из наиболее известных представителей осетровых рыб. Она водится в Волге и ее притоках, в сибирских реках Оби и Енисее, а также в Днепре, Доне, Днестре, Дунае и других реках, впадающих в Черное море.

Стерлядь не очень крупная — она редко достигает 1 м в длину, а весит чаще всего не более 1 кг. В зависимости от местности

цвет тела у стерляди меняется. Обычно ее спина бурая, брюшко желто-белое, плавники светлые.

Необыкновенно вкусна в копченом виде.

Судак

Суда — рыба отряда окунеобразных, встречается в реках и озерах всей Центральной и Восточной Европы, бассейна Черного, Азовского, Каспийского, Аральского и Балтийского морей. Водится также в Ладожском, Онежском, Белом и Чудско-Псковском озерах, населяет реки, водохранилища и опресненные районы морей.

Внешне судак имеет некоторое сходство со щукой (из-за удлиненной заостренной головы). Тело судака удлиненное, слегка сжатое с боков, покрытое мелкой, крепко сидящей чешуей с зазубренными краями. Чешуйный покров распространяется частично на голову и хвост. Боковая линия полная, продолжается на хвостовой плавник. Спинные плавники разделены небольшим промежутком или соприкасаются между собой. В первом спинном плавнике все лучи колючие, во втором — колючие лишь первые три луча, остальные мягкие. Колючие лучи имеются в брюшных и анальном плавниках. Рот большой, челюсти удлиненные, на них, а также других костях рта имеются многочисленные мелкие зубы; на челюстях есть клыки, а на жаберных костях — шипы. Спина судака зеленовато-серая, брюхо белое, на боках до десяти, а иногда и больше поперечных буро-черных полос. Перепонки спинных и хвостового плавников усеяны рядами темных пятен. Грудные, брюшные и анальный плавники бледно-желтые. Окраска у судака неодинакова: на спине — серо-зеленоватая, на брюшке — белая, бока — серые, на плавниках имеются небольшие темные пятна.

Судак предпочитает чистую, богатую кислородом воду. Различают жилую (пресноводную) и полупроходную разновидно-

сти судака. Близки к судаку также речной бёрш (его можно отличить по покрытым чешуей «щекам» — мясистой части жаберных крышек) и морской судак (обитающий в Каспийском море и в Днепровско-Бугском лимане) — с более широкой головой и обычно более темной окраской.

Мясо морского судака грубее, а бёрша — костистее, чем настоящего судака. Самые крупные судаки встречаются в устьях Дона, Кубани и Днепра.

Для копчения лучше использовать судака длиной около 50 см. В процессе доразвивания рыба питается в основном мелкой водной живностью, но позднее становится настоящим хищником, как щука, и предпочитает мелкую рыбу. Более мелкие экземпляры, которые также разводят в прудах, коптят целиком, более крупные разрезают поперек и укладывают в коптильную печь рядами. Процесс копчения не должен затягиваться надолго, иначе нежное белое мясо станет «соломенным» на вкус. Чистить судака следует осторожно, т. к. в плавниках и на жаберных крышках расположены колючки.

Тарань

Тарань принадлежит к полупроходным рыбам. Она обитает в опресненных водах Черного и Азовского морей. В Азовском море различают донскую и кубанскую тарань.

Иногда тарань достигает веса свыше 1 кг, но обычно на удочку попадают рыбины по 200—400 г.

Тарань широко употребляется в пищу в вяленом, соленом и копченом виде. Особенно вкусна к пиву.

Толстолобик

Толстолобики — это общее название двух родов рыб семейства карповых. Родина толстолобика — реки Китая и Дальнего

Востока, бассейн Амура, но в настоящее время он акклиматизирован и живет среди местных рыб лиманов Азовского моря, в бассейнах рек Восточной Европы.

Толстолобик — крупная растительноядная рыба. Длина некоторых экземпляров достигает 1 м, вес — до 35 кг. Голова толстолобика развитая, широкая — отсюда и название. Спина и верхняя часть головы — зеленовато-серые, а бока и брюшко — серебристые. Спинной и хвостовой плавники окрашены так же, как и спина, а другие плавники светлые, слегка желтоватые. Радужка глаз серебристая. Мясо толстолобика вкусное, относительно малокожистое и не такое жирное, как у карпа. Пласты копченого толстолобика — настоящий деликатес.

Треска

Треска — рыба, обитающая в северных морях Атлантического и Тихого океанов, особенно разнообразна и многочисленна в Северной Атлантике.

Средний вес атлантической трески достигает 10—20 кг, северо-морская треска весит 5—7 кг.

Треску легко узнать по белой боковой линии. Для всех видов трески характерно наличие трех довольно больших спинных плавников, расположенных близко друг к другу. Брюшные плавники образуют перед грудными канавку. Белое, плотное мясо трески отличается хорошим вкусом. В нем содержится 18—19 % белка и 0,3—0,4 % жира.

В треске нет мелких костей, она является хорошим сырьем для производства филе. Треска имеет слабый морской запах лишь в том случае, если она длительно хранилась или была неправильно посолена. Этот запах легко устранить, если, сняв с рыбы кожу, до приготовления сбрызнуть ее уксусом или лимонным соком. Перед приготовлением треску рекомендуется поддер-

жать несколько минут в воде с уксусом, что не только уничтожит запах, но и сделает рыбу более сочной.

Треска хороша в любом виде — жареном, вареном, в ухе, в салате, но особенно вкусна после копчения. Половая зрелость у большинства рыб этого вида наступает на 8—12-м году жизни. К этому возрасту, они достигают длины от 70 до 100 см и весят от 3 до 8 кг. Перед копчением крупные рыбыны нужно нарезать ломтями.

Угорь

Угреобразные относятся к отряду костистых рыб. Их длина — до 3 м, вес — до 65 кг. Всего насчитывается около 400 видов угрей.

Тело угря удлинненное, змеевидное, в передней части более или менее округленное, а от анального отверстия к хвосту сжато с боков. Угорь покрыт слоем густой слизи, отчего бывает очень скользким. На первый взгляд угорь кажется голым, но если снять густой слой слизи, то окажется, что тело его усажено маленькими, нежными, продолговатыми чешуйками, которые, однако, большей частью не соприкасаются и расположены весьма хаотично. Спинной, хвостовой и анальный плавники образуют ленту в виде каймы, которая охватывает больше половины длины рыбы. Лучи всех плавников защищены кожей. Грудные плавники широкие, но короткие, брюшные отсутствуют. Чешуя очень мелкая, почти скрытая в коже, распространяется на голову и плавники. Голова небольшая, конической формы, несколько приплюснута. Встречаются угри, как с острой, так и с широкой головой. Если широколобый угорь питается преимущественно рачками, моллюсками, рыбой и улитками, то остроголовый — планктоном.

Речной европейский угорь — главный путешественник среди рыб. Распространен в реках Европы от Черного до Белого

моря. Место его рождения находится в глубинах океана. Достигнув длины 2—3 см, он начинает путешествие к побережью, затем поднимается вверх по реке, ища протоки с илистым дном, где можно провести следующие 5—6 лет. По достижении половой зрелости он снова возвращается в Атлантический океан на нерест. Во время продолжительной миграции к нерестилищу он затрачивает огромную энергию. На всем этом длительном пути угорь обходится без пищи, в это же время у него происходит формирование гонад, поэтому ему было бы невозможно преодолеть этот путь, не имея солидных запасов жира.

В мясе широколобого угря содержится до 40 % жира; остроголового — около 15 %, что для копчения предпочтительнее. Нужно также заметить, что самки угря жирнее самцов. Кроме того, в отдельных частях тела процентное содержание жира отличается. Так, например, в хвостовом отделе содержание жира выше (37,2 %), чем в средней части (25,9 %). Однако если сравнивать с более мелкими самцами, то эта разница будет значительно меньшей. Различия в содержании жира, консистенции мяса и толщине кожи требуют индивидуальных способов копчения. Поскольку угри одинаковой длины могут различаться по этим показателям, продолжительность копчения также будет разной. Поэтому при каждом копчении следует отбирать угрей одинаковой величины.

Форель радужная и ручьевая

Форель — пресноводная рыба, обитает в ручьях, прудах, реках и озерах с чистой прохладной водой. Отличается большим разнообразием форм и размеров. Радужная — сравнительно новый вид форели, который был завезен из Северной Америки в Европу. В результате многолетней селекционной работы американские ученые вывели новый вид радужной форели — золо-

тую форель, которая сохраняет оранжево-золотистый цвет кожи даже после варки.

Вес рыбы — от 70 г до 1 кг. У форели розоватое мясо с нежным тонким вкусом. Хотя по вкусу радужная форель очень напоминает ручьевую, все же именно последняя является основным продуктом мелких и крупных прудовых хозяйств. Основными отличительными признаками является то, что у ручьевой форели есть красные точки по бокам, тогда как радужная форель равномерно покрыта черными точками. В период нереста на ее торпедообразном теле появляется радужная полоса.

Ручьевая форель, как и радужная, питается насекомыми, рачками, а в более позднем возрасте — мелкими рыбками. При разведении в прудах оба вида форели кормят обычным сухим кормом.

Если вы впервые собираетесь коптить рыбу, следует начать с форели. При этом радужная форель имеет преимущество перед ручьевой благодаря высокому содержанию жира. Форель в копченом виде обладает высокими вкусовыми качествами.

Чехонь

Чехонь — рыба семейства карповых, обитающая в низовьях бассейнов рек Черного, Азовского и Каспийского морей, в меньшем количестве — Балтийского. Она предпочитает большие озера (например, Ильмень, Ладожское), а также внутренние моря-водохранилища. Широко распространена в быстрых реках, крупных проточных озерах и водохранилищах, возле шлюзов.

У чехони прямая спина и сильно выпуклый живот. По форме тело напоминает саблю, в связи с чем ее иногда называют «сабля». Грудные плавники длинные, заостренные. Спинной плавник небольшой, располагается над длинным анальным плавником, ближе к хвостовому. Голова небольшая, тупая. Рот верхний, нижняя челюсть сильно поднимается вверх. Верхнее положение

рта позволяет чехони захватывать пищу в верхних слоях воды. Глаза рыбы крупные, чешуя тонкая, легко спадающая, блестящая. Боковая линия расположена в нижней части тела, под грудным плавником, резко изгибается. Тело серебристое, спина черная, с зеленоватым оттенком. Спинной и хвостовой плавники сероватые, остальные — желтоватые. Размер чехони — до 50 см, вес — до 1,5 кг.

Эта рыба имеет жирное, но очень костлявое мясо. Чаще всего чехонь используют в вяленом или копченом виде.

Шемая

Название этой рыбы происходит от персидского слова «шамаге», т. е. «царская рыба».

Взрослая шемая достигает длины 40—50 см и весит около 1 кг. У нее продолговатое туловище, толстая, выступающая вперед нижняя челюсть; голова и спина темные, брюхо и бока серебристо-белые, плавники прозрачные, слегка серые.

Эта ценная, очень вкусная рыба, дающая нежное жирное мясо, обитает в бассейнах Черного, Азовского и Каспийского морей. Ловят ее неводом и ставным неводом.

Шемаю вялят или коптят. Копченая шемая особенно вкусна.

Щука

Щука — пресноводная рыба отряда лососеобразных, распространена в северных водах Европы, Азии и Америки.

Щука — хищник, который поглощает в больших количествах рыбу, в исключительных случаях лягушек, а иногда даже питается маленькими птичками. Обитают щуки в реках и озерах.

Их средняя длина — от 50 до 100 см. Щуки отличаются большой головой с сильно вытянутым и сплюснутым рылом. Зубы сидят на многих костях ротовой полости — межчелюст-

ных, сошнике, небных, на нижней челюсти и на языке. Чешуя мелкая.

На щуку во все времена существовал спрос, а в некоторых странах, например во Франции, мясо щуки считается изысканным блюдом. Многие любители щук коптят свою добычу. Для копчения предпочтительнее брать более мелкие рыбины, т. к. больше всего ценится белое, относительно малокостистое мясо молодых щук. У более крупных хищников мясо грубоволокнистое, сероватое.

Язь

Язь — пресноводная рыба, живущая в реках и озерах Восточной Европы. Вес — от 800 г до 2,5 кг (изредка достигает 8 кг). Молодые язи (подъязки) отличаются от взрослых более светлой серебристой окраской и более бледными плавниками.

Мясо белое, имеет слегка желтоватый, иногда красноватый оттенок, вкусное, но с множеством костей. Язя коптят или солят. Из мяса язя готовят начинку для пирогов.

Приготовление копченых колбас

Домашние копченые колбасы готовят только в прохладное время года. Обычно они долго сохраняются.

На 10 кг основного сырья — 4 кг говяжьего мяса, 3 кг свинины без жира, 3 кг твердого хребтового шпика, 400 г соли, 20 г сахара, 5 г черного и душистого перца, 5 г селитры (неполная столовая ложка).

Освобожденное от грубых сухожилий, пленок и видимого жира мясо солят и ставят на холод (при температуре не выше 4 °С) на 4—5 суток. Посоленное мясо измельчают на мясорубке, тщательно вымешивают, добавляя селитру, сахар, пряности, а

под конец вымешивания — крошенный шпик. Распределив фарш в посуде слоем не толще 10 см, выдерживают его на холоде в течение 2—3 суток, после чего туго набивают фарш в тонкие кишки, стараясь сильно уплотнить его в оболочке и не допустить пузырей от воздуха под оболочкой. Чтобы избавиться от пузырей, оболочку в этом месте прокалывают иголкой.

Готовые батоны туго перевязывают и подвешивают для подсушивания и уплотнения в холодном помещении при температуре не выше 5 °С на 5—7 суток. За это время фарш становится ярко-красного цвета, при нажатии не вдавливается, оболочка сухая и плотно облегает колбасный батон.

После этого колбасу коптят по возможности непрерывно холодным дымом с температурой около 20 °С в течение 2—3 суток. Прокопченные колбасы помещают в сухое прохладное место, лучше всего с температурой около 10—15 °С, где их выдерживают около 4—6 недель.

Домашние копченые колбасы готовятся без тепловой обработки сырья. Поэтому необходимо использовать безукоризненно свежее сырье, особенно строго соблюдать температурные режимы посола мяса, выдержки фарша и колбас, поддерживать чистоту инструмента и посуды.

Колбаса дымная холодного копчения

Колбасу дымную холодного копчения можно готовить из мяса любых животных, включая и диких. Чем разнообразнее мясо в фарше, тем вкуснее получится колбаса.

Свежее мясо нарезают кусочками по 2—3 см, раскладывают на доске тонким слоем и выдерживают на сквозняке в течение 3 суток при температуре не выше 5 °С. За этот период куски переворачивают и перемешивают 2—3 раза. Если на колбасу используют мясо лося, оленя или лесного кабана, то к нему хорошо

добавить $\frac{1}{2}$ часть мяса домашней свиньи и побольше пряностей. Нарезанное кусочками мясо диких животных на skewers выдерживают дольше — до 7 суток.

Проветренное мясо 2—3 раза пропускают через мясорубку. При первой обработке через нее вместе с мясом прокручивают лавровый лист и чеснок. На 1 кг мяса расходуют 3—4 зубчика чеснока и 2 лавровых листа средней величины.

Во второй раз через мясорубку пропускают также и шпик (50 г шпига на 1 кг фарша). Чем большее число раз перемалывать мясо и чем дольше перемешивать фарш, тем лучше получится колбаса.

Затем фарш кладут в таз и на каждый килограмм его засыпают 1 столовую ложку картофельного крахмала, черный молотый перец, 1 чайную ложку тмина, ножом наскребают мускатный орех (1 орех на 10 кг фарша). Обязательна добавка растертого имбиря — на 10 кг 2 чайные ложки и 5 % от массы фарша шпика, рубленого на кусочки. Соли кладут не более 2,5 %. Вместо воды подливают водку (0,5 л на 10 кг фарша) — в данном случае она будет действовать как консервант, и тогда дымная колбаса может храниться до двух лет. Лук лучше не добавлять, чтобы мясо не окислялось.

Фарш тщательно перемешивают руками, пока он не станет отлипать от рук (на них должен остаться только слой жира). Теперь как можно крепче нагнетают фарш в кишку механическим шприцем. Концы колбас завязывают обычной ниткой или тонким шпагатом.

В копильне батоны или круги колбасы не должны соприкасаться, иначе они могут слипнуться.

Печь топят ольховыми дровами, под конец копчения добавляют можжевельник. Сперва колбасы необходимо сильно прогреть, затем при тихом тлении дров в течение недели происхо-

дит дымное копчение. Нужно постоянно следить за коптильной, подкладывая в топку дрова или опилки, переворачивая колбасу, перевешивая от краев камеры в середину и наоборот.

Готовность определяется следующим образом: когда колбаса остынет за ночь, ее сжимают пальцами. Если колбаса мягковата, она еще не готова. Готовой можно считать только упругую, твердую колбасу.

Колбаса горячего копчения

Предварительная подготовка мяса и добавки такие же, как и для дымной колбасы. В фарш добавляют бульон из костей (на 10 кг фарша — 1 л бульона). Часть бульона полезно заменить водкой (до 200 мл). Фарш нагнетают в кишку, но не жестко, а так, чтобы при нажатии поверхность колбасы оставалась плоской. Оболочку колбасы можно не прокалывать.

Коптят интенсивно от 2 до 3 ч. Следят, чтобы колбаса не загорелась. Под конец копчения жар уменьшают и подкладывают ветки можжевельника.

На чердаке при сквозняке такую колбасу можно хранить полгода.

Копченая свиная колбаса

Нужно 2 кг свинины пропустить через мясорубку дважды, добавить 50 г соли, 10 г сахара, 3 г черного перца, 4 г красного перца, 2 столовые ложки крахмала, ложку толченого кориандра, несколько долек чеснока.

Все это старательно перемешивают, добавляют 200 г бульона, вновь перемешивают и полученным фаршем набивают кишки.

Затем связывают их кольцами и коптят в горячем дыму 12 ч.

Колбасы хранятся до 8 месяцев в прохладном месте.

Колбаса филейная

1 кг свиного филе с небольшими прослойками жира натирают смесью следующего состава: 15 г соли, 5 г сахара, 3 г черного перца, 3 истолченных лавровых листа, 2 истолченные ягоды можжевельника.

Приготовленное мясо выдерживают сутки в прохладном месте, затем обсушивают полотенцем, заворачивают в целлофан, перевязывают шпагатом и коптят в холодном дыму.

Хранят колбасу в прохладном месте.

Колбаса сухая «Пасхальная»

Нужно 1 кг свинины и 1 кг говядины порезать мелкими кусками, пересыпать 13 г соли и поставить в холодное место на 2 дня. Затем мясо пропускают через мясорубку два раза, добавляют 10 г сахара, 4 г пищевой селитры (необязательно), 3 г перца, 2 г майорана, 100 г спирта. Массу перемешивают.

Мелко нарезают 400 г свиного сала и перемешивают со свиным фаршем.

Подготовленное мясо укладывают в плоскую посуду слоем 10—12 см и выдерживают 3 дня в холодном месте.

Затем этим фаршем набивают прямые кишки длиной до 0,5 м. Концы завязывают бечевкой и подвешивают в прохладном проветриваемом помещении на 3—4 дня.

После этого колбасы коптят в холодном дыму до такого состояния, пока оболочка не сморщится. После этого колбасы выдерживают 2 месяца в прохладном помещении. За это время они созревают и приобретают великолепный вкус.

Колбаски охотничьи

Режут кусочками 1 кг свиного мяса и 0,5 кг телятины и посыпают смесью следующего состава: 40 г соли, 10 г сахара, 2 г ма-

йорана, пол-ложки кориандра, 3 г черного перца, 1 г душистого перца.

После этого мясо выдерживают ночь в прохладном месте, пропускают через мясорубку и добавляют к нему 2 стакана бульона. Все это тщательно перемешивают и набивают тонкие кишки, которые перевязывают через каждые 20 см.

Круги из таких небольших колбасок нужно коптить в горячем дыму, а затем отварить в течение получаса на слабом огне.

Колбаса крестьянская

Нарезают 2 кг свинины, 2 кг говядины без костей нетолстыми кусками и хорошо отбивают. Затем мясо нарезают на мелкие кусочки. Также мелко нарезают 600 г сала.

Мясо и сало кладут в эмалированную посуду, добавляют 200 г соли, 15 г крупно истолченного перца, чайную ложку истолченного кориандра, 6 г гвоздики, 3 стакана воды. Все это следует хорошо перемешать.

Затем посуду накрывают и ставят на сутки в прохладное место.

После этого приготовленным мясом плотно набивают промытые кишки и коптят способом холодного копчения.

Таллиннская полукопченая колбаса

Говядину для фарша измельчают в мясорубке, используя решетку с диаметром отверстий 2—3 мм, полужирную свинину прокручивают через решетку с диаметром отверстий 5—8 мм. Шпик измельчают на кубики размером примерно 4x4x4 мм.

В измельченную говядину и свинину добавляют специи: черный молотый перец, свежий очищенный и измельченный чеснок, молотый кориандр или тмин, соль, сахар и тщательно перемешивают, затем добавляют шпик и снова перемешивают весь фарш. Можно для сохранения красного цвета мяса и в качестве

консерванта использовать 2,5-процентный раствор селитры (3 мл на 1 кг колбасы).

При помощи мясорубки с насадкой набивают фаршем приготовленную колбасную оболочку. Формируют батоны длиной 25—30 см, завязывая их с обоих концов шпагатом. Если при заполнении образовались небольшие воздушные полости, оболочку протыкают иголкой, чтобы выпустить воздух.

Перевязанные батоны выдерживают в холодильнике при температуре 4—8 °С в течение 2—4 ч.

После этого колбасу в подвешенном состоянии помещают в духовку и обрабатывают при температуре 90—100 °С в течение 30—40 мин. Окончание процесса определяют по покраснению поверхности батонов.

Затем колбасу варят в котле или в кастрюле при температуре 75—80 °С до тех пор, пока температура в середине батона не достигнет 70—72 °С. Для этого, как правило, колбасу варят 40—80 мин.: чем толще батон, тем дольше его следует варить.

Проделав все это, колбасу коптят в течение 6—8 ч. при температуре 35—50 °С.

По окончании термической обработки колбасу желательно подсушить при температуре 10—12 °С в течение 1—2 дней.

На 1 кг колбасы расходуется 550 г говядины, 200 г полужирной свинины, 250 г шпика, 30 г соли, 1 г сахара, 1 г черного молотого перца, 0,4 г свежего очищенного и измельченного чеснока, 0,25 г молотого кориандра или тмина.

Копченая колбаса из гусиной грудинки

С грудинки и двух ножек гуся снимают кожу, вынимают мясо и все это режут на мелкие кусочки. Полученный фарш смешивают с 1 столовой ложкой соли, ¼ зубчика чеснока и пряностями (перцем, майораном, тмином).

Этой смесью начиняют средние свиные кишки и коптят сутки в теплом дыму, чтобы колбаски слегка пропеклись.

Полукопченая колбаса из мяса нутрии

Мясо нутрии по своим качествам имеет много общего с мясом кролика.

Свежее мясо нутрии засаливают крупной солью (на 1 кг мяса — 25 г поваренной соли) и помещают на сутки в холодильник для выдерживания. После этого мясо пропускают через мясорубку, оснащенную решеткой с крупными отверстиями.

В готовый фарш добавляют 10 г сахара-песка, 5 г черного перца, чеснок и все хорошо перемешивают.

Полученной массой набивают очищенные и хорошо промытые кишки, концы которых следует завязать ниткой.

Батоны колбасы обжаривают в горячем дыму в течение часа, затем варят на малом огне 90—100 мин., после чего снова коптят в течение 12—24 ч.

Готовую колбасу хранят в прохладном месте.

Троянская луканка

Троянскую луканку готовят из свинины без костей, твердого сала (с лопатки) и грудинки в соотношении 1:3:5.

Мясо нарезают кусками по 100 г, перемешивают с 25 г соли, 1 г селитры и 3 г сахара (на 1 кг мяса) и помещают на сутки на поставленную под наклоном доску в холодном помещении с температурой 4 °С, чтобы стекла вода.

Затем мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой.

Фарш перемешивают с приправами: 4 г молотого черного перца, 3 г толченого тмина, 1 г толченого душистого перца, 1 долька чеснока на 1 кг мяса. Вымешанный с приправами фарш снова пропускают через мясорубку с мелкой решеткой.

На следующий день готовым фаршем набивают говяжьи широкие кишки, предварительно вымоченные в холодной воде и нарезанные кусками длиной 40 см. Наполненные кишки завязывают с двух концов крепким тонким шпагатом, прокалывают иголкой, чтобы удалить воздух, попавший в батон вместе с фаршем.

Луканку подвешивают на прут и оставляют на 2—3 суток в помещении с температурой 10—12 °С, чтобы дать воде стечь.

Затем луканку коптят холодным способом при температуре 14—16 °С, разжигая огонь из сырых опилок в продолжение 2—3 суток.

Сушка при температуре 8—12 °С и относительной влажности 75—80 % продолжается от 30 до 60 дней. В это время луканку вальцуют и прессуют для того, чтобы она высохла равномерно.

Хранят луканку в сухом, холодном, хорошо проветриваемом месте. Она хорошо сохраняется, если ее завернуть в бумагу и положить в ящик с водой.

Особенности хранения копченых продуктов

Продукты горячего копчения долго не хранятся, даже в холодильнике их можно держать максимум 3—4 дня. Эти продукты предназначены для немедленного употребления. Чтобы их сохранить подольше (если есть такая необходимость), мясо горячего копчения заворачивают в тонкую ткань, смоченную в крепком солевом растворе, а затем — в плотную бумагу. В таком виде оно может сохраняться в прохладном помещении в течение месяца при температуре +5 °С или в нижнем отделе холодильника. Аромат копченой птицы хорошо сохраняет пергаментная обертка.

Продукты холодного копчения могут храниться до полугода, а при высокой степени предварительного просола — и дольше.

Готовым продуктам дают остыть в коптильне, а затем перевешивают в хорошо проветриваемое темное помещение: на чердак, в чулан или кладовую. На проветриваемом чердаке под соломенной или тростниковой крышей продукты холодного копчения можно хранить в течение 2—3-х лет.

Сохранять копченые продукты в обычном погребе или в помещении с влажным воздухом нельзя, т. к. в таких условиях они быстро плесневеют и портятся. Первым признаком порчи является появление беловатой, скользкой на ощупь плесени с неприятным кисловатым запахом. В таком случае их промывают расолом, зачищают и повторно коптят. Заплесневелые места можно протереть растительным маслом, особенно на колбасах. При заплесневении продуктов можно их обмыть или протереть солевой водой (бульоном после варки сала), а затем вторично прокоптить. Однако следует знать, что с каждым последующим копчением продукт становится жестче.

Копчености с прогорклым жиром, затхлым или гнилостным запахом в пищу употреблять нельзя. Продукты часто начинают портиться изнутри, хотя внешне выглядят нормально. В таких случаях мясо прокалывают нагретым ножом или деревянной палочкой и нюхают.

Подвал, погреб, кладовая, чердак или другие помещения, где хранят пищевые продукты, должны быть холодными, чистыми, хорошо вентилируемыми, защищенными от мух и других вредителей и не иметь посторонних запахов.

Подвал или погреб, если в них не хранят продукты, в летнее время следует как можно чаще держать открытыми, чтобы хорошо проветрить и просушить, тщательно очистив перед этим стены, настилы, полки от грязи и плесени. Затем их желательно обмыть горячей водой с каустической или кальцинированной содой (1—2-процентной) и просушить.

Для хранения копченой рыбы тоже есть свои правила. Прежде всего, хранят ее в прохладном месте. При этом в специальном помещении температура должна быть не больше +3 °С и оставаться постоянной. Также копченую рыбу можно хранить не более недели в прохладном чистом погребе в неупакованном виде, но чем-либо прикрытой. Можно хранить и в холодильнике также при температуре +3 °С самое большее 2 недели или 4—6 недель тоже в холодильнике в вакуумной упаковке. Ее можно хранить и в низкотемпературном морозильнике, но следует помнить, что наиболее вкусна копченая рыба в первые три дня после приготовления, хотя и может храниться несколько месяцев.

Если копченая рыба была заморожена, то перед употреблением ее лучше не просто разморозить, а еще и подогреть. Тогда мясо рыбы намного легче отделяется от кожи, а подкожный жир становится более вкусным.

Следует знать, что копченая рыба легко впитывает посторонние запахи, поэтому ее нельзя без упаковки хранить рядом с продуктами, имеющими резкий запах: сыр, мыло и т. п.

Если рыба хранится долго, то она может начать портиться. Разложение ее начинается с мяса, примыкающего к позвоночнику. Оно теряет свою беловатую или красноватую окраску, становится рыхлым и наконец начинает издавать неприятный запах. Можно либо немного надрезать рыбу, либо вонзить палочку в область позвоночника, и если она имеет затхлый запах, то рыба для питания непригодна.

Рецепты блюд горячего и холодного копчения

Ветчина холодного копчения с ароматом кориандра

Ингредиенты для рассола:

1 л воды;

120 г смеси соли с нитритами;

1 ч. ложка сахара;

2 ч. ложки цельных зерен кориандра.

Куски ветчины охладить и сложить в емкость для посола. Затем растворить в воде сахар, смесь соли с нитритами и всыпать кориандр. После этого ветчину целиком залить рассолом. Емкость для посола закрыть и поставить в прохладное место.

Через 15 дней извлечь ветчину из рассола и обмыть теплой водой, просушить ее 1 день, а затем коптить холодным дымом.

В процессе копчения на древесные опилки насыпать 1 ч. ложку зерен кориандра.

Ветчина холодного копчения в рассоле

Ингредиенты для рассола:

900 мл воды;

100 мл красного вина;

120 г смеси соли с нитритами;

1 ч. ложка сахара;

1 ч. ложка ягод можжевельника;

1 лавровый лист;

1 зубчик чеснока.

Охлажденные куски ветчины сложить в кастрюлю. Из указанных ингредиентов приготовить рассол и залить им ветчину. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в холодное место.

Спустя 2 недели рассол слить, ветчину промыть в теплой воде, просушить в течение суток, после чего коптить холодным дымом.

В процессе копчения на древесные опилки следует класть еловые ветки, что придаст ветчине особый вкус, цвет и аромат.

Ветчина холодного копчения из мяса кабана

Ингредиенты для рассола:

1 л воды;

1 ч. ложка глюкозы;

2,5 ч. ложки ягод можжевельника;

125 г смеси соли с нитритами;

1 зубчик рубленого чеснока;

1 ч. ложка кориандра.

Отделить тазобедренную часть туши кабана, удалить все кости, уложить мякоть в эмалированную посуду, залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на 2 недели.

Затем мясо вынуть из рассола, промыть теплой водой, просушить в течение 2 дней, подвесив в хорошо проветриваемом помещении.

Коптить ветчину в 10 приемов дымом с низкой температурой.

Ветчина холодного копчения с ароматом тмина

Ингредиенты для посола:

- 1 кг ветчины;
- 1 ч. ложка сахара;
- 50 г смеси соли с нитритами;
- 1 ч. ложка тмина.

Охлажденные куски ветчины натереть, со всех сторон смесью соли с нитритами, сахаром, тмином (особенно тщательно со стороны шкурки). Уложить ветчину в тазик для посола шкуркой вниз. Емкость закрыть и поставить в помещение для посола.

Куски ветчины, находящиеся в емкости, следует перекладывать каждые 4 дня, шкуркой вниз. Через 3 недели слить рассол, оставить ветчину в сухом виде на 4 дня. Затем залить ее холодной водой и отмачивать в течение 14 ч. После этого ветчину вынуть из воды, обмыть чуть теплой водой и просушить.

Спустя сутки можно приступать к копчению. Один раз в день коптить дымом с низкой температурой до получения золотистого цвета.

Небольшое количество тмина, насыпанного на древесные опилки, улучшает вкусовые качества ветчины.

Филе свиное холодного копчения с тмином

Ингредиенты для рассола:

- 1 л воды;
- ½ ч. ложки сахара;

110 г соли с нитритами;

1 зубчик чеснока;

½ ч. ложки тмина.

Свиное филе положить в эмалированную кастрюлю, залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, накрыть крышкой, поставить в прохладное место.

Через 4 дня филе вынуть из рассола, обмыть теплой водой и просушить в течение суток в хорошо проветриваемом помещении.

После этого многократно коптить филе дымом с низкой температурой до готовности.

Ветчина холодного копчения

Ингредиенты для рассола

(на 1 л воды):

1 ч. ложка сахара;

50 г смеси соли с нитритами.

Свежий свиной окорок вымочить в холодной воде в течение 48 ч. Затем переложить его в большую эмалированную кастрюлю и залить рассолом. Выдержать 3 недели, вынуть и повесить для обсухания. Коптить многократно холодным дымом до полной готовности, после чего повесить для проветривания.

Ветчина холодного копчения с ароматом укропа

Ингредиенты для посола:

1 кг мяса;

1 ч. ложка сахара;

50 г смеси соли с нитритами;

1 зубчик чеснока;

1 ч. ложка семян укропа.

Куски ветчины натереть со всех сторон солью с нитритами, сахаром, чесноком и укропом. Уложить ветчину в емкость для посола. Емкость закрыть и поставить в прохладное место. Куски ветчины перекладывают каждые 4 дня.

Через 3 недели слить рассол, оставить мясо в сухом виде на 4 дня. Затем залить ветчину холодной водой и отмачивать в течение 14 ч., вынуть куски и обмыть теплой водой.

Просушить в хорошо проветриваемом помещении и коптить через каждые 2 дня дымом с низкой температурой (7 раз).

В качестве коптильного материала используются буковые опилки, на которые при каждом копчении кладут немного сушеных листьев винограда.

Ветчина холодного копчения с чесноком

Ингредиенты для посола:

1 кг мяса;

50 г смеси соли с нитритами;

2—3 зубчика чеснока;

1 ч. ложка сахара.

Охлажденные куски ветчины натереть со всех сторон смесью мелко нарубленного чеснока и соли с нитритами, уложить в кастрюлю для посола шкуркой вниз, накрыть крышкой и поместить в прохладное место. Каждые 4 дня куски следует перекладывать.

Спустя 3 недели рассол слить и оставить ветчину в той же емкости еще на 4 дня. Затем залить ее холодной водой и отмочить

в течение 20 ч., после чего куски вынуть из воды, обмыть теплой водой и повесить для просушки.

Спустя сутки ветчину можно коптить до получения золотистого цвета.

Во время каждого сеанса копчения на древесные опилки следует класть ветки сосны.

Шпик холодного копчения

Ингредиенты:

жир из спинной и боковой частей свиной туши толщиной от 1,5 см.

для рассола (на 1 л воды):

130 г соли;

1 ч. ложка сахара;

0,3 г нитрита натрия;

для раствора (на 1 л воды):

50 г желатина;

красный перец по вкусу.

Жир зачистить, заровнять края и выдержать в концентрированном (30-процентном) растворе соли. Затем жир вынуть из раствора, уложить куски шкуркой вниз друг на друга в эмалированную емкость, залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов и выдержать в нем в течение 8—10 суток, поместив емкость в прохладное место с температурой 0—4 °С.

Затем куски шпика вынуть из рассола, ошпарить и погрузить в раствор желатина и перца. Температура раствора — 65 °С. Вынув из раствора шпик, дать стечь лишней влаге и коптить при температуре 20—25 °С в течение суток.

Окорок холодного копчения

Ингредиенты:

6 кг окорока;

для посола:

300 г соли;

10 г селитры;

20 г сахара;

3 г лаврового листа;

7 г гвоздики;

5 г душистого молотого перца;

20 г кориандра.

Приготовить смесь из соли, селитры, душистого молотого перца, лаврового листа, гвоздики, сахара, молотого кориандра. Этой смесью натереть окорок и поместить его в емкость, пересыпая остатками смеси. Держать 2 дня в комнате, переворачивая 2—3 раза в день.

Затем вынести на холод, плотно закрыть и выдержать неделю. Окорок вынуть из рассола, обмыть в холодной воде и подвесить для просушки на 3 дня.

Коптить 20 дней холодным дымом.

Окорок холодного копчения по-английски

Ингредиенты:

4 кг окорока;

для посола:

500 г соли;

250 г сахара;

- 12 г селитры;
- 12 г перца;
- 6 г ягод можжевельника;
- 3 г гвоздики;

для рассола:

- 4 кг патоки;
- 2 л воды.

Окорочок поместить в эмалированную емкость и посыпать смесью соли, сахара, селитры, перца, ягод можжевельника и гвоздики.

Спустя неделю добавить патоку, разведенную водой. В этом рассоле окорок выдержать еще 1 месяц, после чего вынуть, обсушить и коптить холодным дымом до готовности.

Корейка горячего копчения, запеченная

Ингредиенты:

1,6 кг свинины от поясничной части туши (толщина шпика не должна превышать 3,5 см);

для рассола (на 1 л воды):

- 110 г соли с нитритами;
- 3 ч. ложки сахара.

Свинину разрезать на куски весом 1,6 кг, удалить позвонки и заровнять края ребер.

Охлажденное мясо сложить в эмалированную посуду, залить рассолом, приготовленным из указанных выше ингредиентов, накрыть крышкой и поставить в холодное место для просаливания.

Через 20 дней рассол слить и выдержать корейку в течение суток, после чего коптить горячим дымом в течение 3 часов.

Копченую корейку уложить на противень, смазанный жиром, и запечь в духовке в течение 1 ч. при температуре 180 °С.

Хранить корейку следует при температуре 4 °С не более 5 суток.

Грудинка горячего копчения вареная

Ингредиенты:

2 кг грудинно-реберной части свиной туши с прослойками мяса (толщина сала не должна превышать 2,5 см);

для рассола (на 1 л воды):

110 г соли с нитритами;

3 ч. ложки сахара.

Охлажденное мясо поместить в эмалированную посуду, залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, и поставить в холодное место для просаливания.

Через 20 дней мясо вынуть из рассола и выдержать его в течение суток в подвешенном состоянии.

Затем грудинку следует прокоптить горячим дымом не более 3 ч. при температуре 35 °С. После этого мясо варить в течение 1 ч.

Готовую грудинку хранить при температуре 4 °С не более 5 суток.

Копченое сало

Способ первый

Кусок сала натереть и обсыпать солью, положить в миску и поставить в холодильник на 1 день.

Потом холодной водой смыть соль, обвязать нитками и повесить в коптильню. Время копчения — 1—3 ч.: чем больше,

тем оно мягче. Можно 1 ч. коптить, а потом оставить в коптильне остывать на несколько часов. Можно при желании после этого вынуть из коптильни и положить на несколько часов в холодильник.

Способ второй

Сало натереть солью.

Разжечь костер, засыпать его опилками, чтобы не было открытого огня, а только дым, поставить на костер большую бочку без дна и крышки, сверху на нее подвесить куски сала. Бочку накрыть плотной тканью и коптить 4 ч. Следить, чтобы открытого огня не было.

Способ третий

Наиболее нежное и вкусное копченое сало получается из корейки.

Сало нарезают кусками, натирают большим количеством соли со всех сторон и укладывают в кадку или кастрюлю шкуркой вниз. Большие пустые пространства заполняют обрезками сала, меньшие засыпают солью. Через 20 дней сало готово для копчения.

Сало вынимают, счищают соль и промывают холодной водой. Коптят 8—10 дней холодным способом до образования золотисто-бурого цвета.

После копчения каждый кусок натирают красным перцем и при желании чесноком.

Хранят в сухом холодном помещении.

Способ четвертый

На 1 кг сала нужно 100 г соли.

Куски тщательно натереть солью и выдерживать от 1 до 3 суток. Затем соль соскрести, сало промыть в теплой воде и обсу-

шить в подвешенном состоянии не менее 12 ч. Коптить холодным способом 24 ч., пока сало не приобретет желтовато-коричневый оттенок.

Готовое сало можно хранить в холодном месте до полугода.

Способ пятый

Засаливают кусок сала весом не менее 300 г.

Через 3 недели счищают с него соль и погружают на 1—2 мин. в горячий раствор красного перца и желатина.

Потом сало коптят холодным способом не менее суток.

Рулет свиной холодного копчения

Ингредиенты:

1 кг свинины;

для засолки:

1 ч. ложка сахара;

50 г смеси соли с нитритами;

1 ч. ложка душистого перца;

½ лаврового листа;

1 ч. ложка цельных зерен кориандра.

Для приготовления рулета необходимо приобрести лопаточную часть свиной тушки целиком.

Свернуть эту часть тушки в рулет. Все компоненты смешать и тщательно натереть его со всех сторон. Уложить рулет в емкость для посола. Емкость закрыть и поставить в прохладное место. Рулет, находящийся в емкости, надо перекладывать каждые 3 дня.

Через 7 дней слить рассол, оставить рулет в сухом виде на 4 дня. Затем залить его холодной водой и отмачивать в тече-

ние 12 ч. После этого рулет вынуть из воды, обмыть теплой водой и повесить для просушки.

Через день рулет можно коптить холодным дымом до получения желаемого цвета.

Ребра свиные копченые

Ингредиенты:

650 г реберной части свиной туши без шкуры;

для рассола (на 1 л воды):

120 г смеси соли с нитритами;

1 ч. ложка сахара.

Залить ребра этим рассолом и выдержать 3 суток в прохладном месте при температуре 0 °С.

После того как ребра просолились, промыть их теплой водой и повесить на крюки для стекания на 4 ч.

Затем, как только вся вода стечет, коптить в течение 4 ч. при температуре 33 °С. После копчения ребра опустить в кипящую воду и варить при температуре 85 °С до готовности.

После этого ребрышки охладить.

Гусиные грудки холодного копчения

Ингредиенты для рассола:

1 л воды;

½ ч. ложки сахара;

110 г соли с нитритами;

2,5 ч. ложки можжевельника.

Грудки залить рассолом и оставить на 4 дня.

После этого грудки извлечь из рассола, обмыть теплой водой и, подвесив на крюк, просушить их.

Затем грудки сложить так, чтобы обе половинки совпали. После этого грудки плотно обвязать шпагатом.

Гусиные грудки следует коптить дымом с низкой температурой 8 раз.

Копченые куриные окорочка с ягодами можжевельника

Ингредиенты:

5 кг куриных окорочков;
100 г ягод можжевельника;

для засолки:

150 г соли;
1 ст. ложка сахара;
½ ч. ложки молотой корицы;

для рассола:

5 л воды;
150 г соли;
1 лавровый лист;
3 горошины душистого перца;
2 бутона гвоздики.

Окорочка промыть, обсушить и натереть смесью из соли, сахара и корицы.

Уложить окорочка в подходящую посуду, пересыпая ягодами можжевельника.

Для приготовления рассола воду довести до кипения, добавить в нее перечисленные ингредиенты и кипятить 2—3 мин. Затем рассол профильтровать и дать ему остыть.

Залить окорочка рассолом, установить гнет и выдержать при комнатной температуре 3 ч.

Потом окорочка достать, обсушить бумажными салфетками, обернуть белой плотной бумагой и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.

Для длительного хранения проветрить в сухом и теплом помещении в течение 5—6 дней.

Копченые куриные крылышки

Ингредиенты:

5 кг куриных крылышек;

для засолки:

150 г соли;

30 г сахара;

для рассола:

5 л воды;

150 г соли;

3 бутона гвоздики;

5 горошин душистого перца;

1 лавровый лист.

Куриные крылышки промыть, обсушить и натереть смесью для засолки.

Приготовить рассол. Воду довести до кипения, добавить соль и специи и кипятить 10 мин. Затем рассол процедить и дать ему остыть. Залить крылышки, установить гнет и выдерживать при комнатной температуре 5 ч.

Потом крылышки достать, обсушить бумажными салфетками, обернуть белой плотной бумагой, перевязать и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.

Для длительного хранения проветрить в сухом и теплом помещении в течение 5—6 дней.

Куры, копченые с яблоками

Ингредиенты:

курица весом 3 кг;

2 средних яблока;

3 л воды;

100 г соли;

1 бутон гвоздики;

для засолки:

100 г соли;

1 ст. ложка сахара;

корица по вкусу.

Курицу промыть, надрезать спинку.

Приготовить смесь из соли, сахара и корицы. Хорошенько натереть курицу этой смесью.

Яблоки нарезать дольками.

Курицу уложить в посуду, пересыпая яблочными дольками.

Воду довести до кипения, всыпать соль, добавить гвоздику, кипятить 2—3 мин., затем профильтровать и дать остыть.

Залить курицу рассолом, установить гнет и выдерживать при комнатной температуре 4 ч.

Потом достать тушку из рассола, обсушить бумажными салфетками, обернуть белой плотной бумагой, обвязать и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.

После копчения курицу можно есть сразу, а если предполагается хранить, то вывесить ее проветриваться в сухом и теплом помещении 5—6 дней.

Копченая горбуша

Ингредиенты:

1 рыбина весом 1,5 кг;

1 лимон;

1 луковица;

соль и специи для рыбы по вкусу.

Рыбу очистить от чешуи, разрезать брюхо и удалить внутренности. Промыть под проточной холодной водой, обсушить бумажным полотенцем, а потом натереть солью и специями.

Лук нарезать полукольцами и вложить в брюшко рыбы. Если в рыбе есть икра или молоки, их можно замариновать и коптить вместе с тушкой.

Горбушу завернуть в фольгу и оставить мариноваться в прохладном месте на 12—15 ч. Вместо фольги можно использовать и полиэтиленовый пакет.

По истечении указанного времени рыбу извлечь из фольги, слегка сбрызнуть соком лимона.

Чтобы рыба не прилипла к решетке во время копчения, можно положить на решетку листья яблони или малины и уложить рыбу на листья. Коптить горбушу горячим способом 20—30 мин.

Можно ее подавать горячей, можно оставить в холодильнике, но хранится она не больше недели.

Копченый лосось

Ингредиенты для рассола:

1 л воды;

160 г соли;

для сиропа:

200 г сахара;

100 г кипящей воды.

Рыбу выпотрошить, разрезать вдоль пополам, удалить хребет. Получившееся филе вымочить в солевом растворе в течение суток, затем рыбу подвесить и обсушивать в течение 6 ч.

После этого смазать филе оливковым маслом и выдерживать еще 6 ч.

Затем обтереть рыбу и смазать густым сахарным сиропом, а потом положить в еще один солевой раствор такой же насыщенности (160 г соли на 1 л воды) на сутки.

Потом рыбу еще раз просушить, еще раз натереть оливковым маслом, обтереть и коптить горячим способом, но не дровами и не щепой, а тлеющим торфом.

Копченый карп

Способ первый

Ингредиенты:

1 карп;

для рассола:

1 л воды;

100 г соли;

чеснок, лук и перец по вкусу.

Карпа почистить, выпотрошить и разрезать вдоль хребта на филе.

Приготовить рассол из соли и воды. По вкусу добавить в него чеснок, лук и перец. В полученном растворе выдержать подготовленную рыбу 6—12 ч.

Коптить карпа горячим способом при температуре +150 °С в течение часа.

Способ второй

Ингредиенты:

1 карп;

1 стакан мелкошинкованной капусты;

2 ст. ложки майонеза;

соль и перец по вкусу.

Карпа почистить и выпотрошить.

Капусту смешать с майонезом, посолить и поперчить, вложить в брюшко рыбы. Можно добавить несколько колечек лука.

Коптить горячим способом на дубовых опилках 20—30 мин.

Копченый сом

Сома очень аккуратно выпотрошить, стараясь не задеть желчный пузырь. Далее по уровню анального отверстия отрезать хвост, срезать брюшину, слегка заходя на бока — это теша. Хвост нарезать ломтиками 5,5—6 см, из этих ломтиков будет готовиться балык.

Ломтики выложить в посуду плотными рядами срезами вверх-вниз, пересыпая солью. На 10 кг рыбы нужно около 1,5 кг соли грубого помола. Ломтики выкладывать очень плотно, сверху поместить конец хвоста рыбы и куски тешы шкурой вверх. Плоские куски тоже нужно посолить. Сверху еще раз все засыпать солью, поставить гнет и отнести в холодное место.

Когда рыба просолится, промыть ее от излишней соли, тупым ножом обскабливая шкуру. Если подобрать правильное время засола, то потом можно и не промывать, а просто ножом сосчитать соль.

Подвесить ломти для сушки и провяливания на 1—2 дня. Как только шкура затвердеет, можно начинать горячее копчение.

Очень вкусный сом получается по такому рецепту: когда сом просолится, куски поперчить по вкусу и проложить лавровым листом, а в толстые куски воткнуть зубчики чеснока и в таком виде коптить. Тонкие пласты при копчении лучше свернуть рулетиком, чтобы они не пересушились, если копятся вместе с толстыми кусками.

Копченый угорь

Смешать вместе соль и перец, натереть этой смесью филе угря. Полить рыбу коньяком и оставить мариноваться минимум на 2 ч.

Затем тщательно промыть замаринованное филе под проточной водой, потом высушить его.

Разбросать щепки лещины, смоченные в воде, или любую другую древесину (например, сливу) по горячему углю.

Выложить филе на специальную бумагу для запекания в центре решетки (барбекю, гриль), накрыть гриль крышкой и коптить рыбу примерно 7 мин.

Копченая щука

Щуку, особенно пойманную осенью, рекомендуется коптить горячим способом при температуре +80—170 °С.

Крупную рыбу выпотрошить, тщательно промыть. Затем посолить из расчета 1 ст. ложка соли крупного помола на 1 кг рыбы. Можно использовать сухой посол, натерев рыбу, а можно сделать концентрированный рассол и поместить рыбу в него. В любом случае, рыба должна засаливаться в прохладном месте от 1 до 3 ч. в зависимости от размера.

Можно в рассол или в сухую смесь добавить любые пряности по вкусу — здесь открывается широкое поле для экспериментов. Обычно пряности добавляют для рыб, которые обладают собственным, сильно выраженным привкусом и ароматом. Перед тем как добавить специи в раствор соли, их нужно обдать кипятком: так они лучше отдадут свой аромат. Чаще всего применяют пряные травы: укроп, тимьян, фенхель, душистый перец и тмин.

Затем щуку промыть пресной водой. Иногда может случиться, что рыба окажется слишком соленой, это можно определить по тому, что в пресной воде она будет лежать на дне и не будет всплывать. В таком случае ее нужно поддержать некоторое время в пресной воде, пока она не всплывет. Затем вынуть, обсушить бумажным полотенцем и коптить.

Коптят щуку горячим способом, время зависит от величины рыбы и от степени ее солености. Поначалу готовность придется определять, снимая пробу. В щепу можно также добавлять различные пахучие веточки вроде можжевельника или можно на дно коптильни установить металлическую плоскую тарелку с маслом, в которое добавлены измельченные специи.

Щуку горячего копчения можно хранить не более 3 суток, лучше в холодильнике.

Так же можно коптить и окуня, но при посоле специи в рассол добавлять не стоит.

Копченая скумбрия

Очищенную и высушенную скумбрию посыпать внутри и снаружи солью крупного помола и насадить на жердь для копчения. Жерди нужно размещать над сильным огнем в наклонном

положении. Таким способом скумбрия коптится не менее 30—45 мин., в зависимости от размера.

Когда рыба будет готова и приобретет золотистый цвет, ее можно еще раз посолить.

Копченая форель

Лучше всего коптить рыбу весом 250—300 г. Самый благоприятный дым для форели — ольховые поленья.

Рыбу выпотрошить, отрезать голову и хвост. Чтобы на тушке осталось максимум съедобного мяса, голову нужно отделять вдоль кости плечевого пояса, тогда тушка не потеряет форму. Затем форель разрезать вдоль, удалить позвоночник и ребра. Одну половинку рыбы положить кожей вниз и посыпать тонким слоем соли, перца и сахара, а в конце — свежерубленным укропом. Приправленную часть форели накрыть сверху второй половинкой. Соединенные половинки тушки рыбы сложить в емкость, накрыть крышкой с гнетом и поставить в прохладное место на сутки.

Через 24 ч., когда мясо рыбы станет плотным, можно начинать коптить. Половинки тушки выложить кожей на решетку и коптить полугорячим способом при температуре +60 °С 2 часа. Форель достаточно прокопчилась, если выступающий спинной плавник стал белым.

Ручьевую или радужную форель можно выдержать 12 ч. в слабом растворе соли с добавлением перца, можжевельника и укропа. При желании можно положить ломтики лимона. На 4 кг рыбы потребуется 15 л воды, 150 г соли, 2 лимона, половина чайной ложки душистого перца. После выдерживания в рассоле форель обтереть бумажным полотенцем и потом коптить 15—20 мин. при температуре +150—180 °С.

Копченый лещ

Коптить леща можно как горячим, так и холодным способом.

Его подготовка имеет свои особенности. Лещ — рыба достаточно жирная, и если его потрошить обычным способом, разрезая живот, то при копчении весь жир вытечет и лещ получится сухой и не такой вкусный. Поэтому его нужно разрезать вдоль спины, оставляя живот целым, и выпотрошить. Затем засолить рыбу сухим способом на 4—5 ч., потом соль обтереть (можно промыть леща в воде). Коптить рыбу, разложив в «развернутом» виде на решетке. Так лещ и прокоптится хорошо, и сохранит свою жирность.

Горячим копчением одно- или двухкилограммовые лещи готовятся 20—25 мин. Для придания рыбе специфического аромата на дно коптильни можно положить несколько веточек рябины.

Для приготовления лещей холодного копчения их необходимо подержать в соляном рассоле под гнетом не менее 12 ч., после чего подвялить на ветру. Процесс копчения для леща весом 500—600 г занимает в среднем от 1 до 3 суток. Хранить рыбу подвешенной в прохладном темном месте.

Лещ горячего копчения сохраняется 3—5 дней, а лещ холодного копчения хранится очень долго.

Сельдь копченая

Способ первый

Соленую сельдь вымачивать в воде 12—15 ч. Затем обсушить, обвязать каждую бумагой так, чтобы поступал дым, и коптить горячим или холодным способом.

Способ второй

Перед копчением у сельди отделить голову, разрезать спинку и удалить хребет, оставляя живот неразрезанным. Натереть рыбу солью, оставить на 2—3 ч., затем провялить на свежем воздухе в течение 3 ч.

После этого коптить горячим способом на торфе или опилках деревьев твердых пород примерно 12 ч.

Рыба должна приобрести золотистый цвет. Такую сельдь долго хранить нельзя — не более 1 суток.

Копченые морепродукты

Этот рецепт подходит для гребешков, мидий, моллюсков, креветок, устриц.

Горячее копчение. Сначала нужно использовать метод холодного копчения в течение примерно часа, затем варить продукт в кастрюле, чтобы придать необычайно легкий копченый вкус.

Холодное копчение. Включить коптильню (не давать жар) примерно на 1—6 ч. В зависимости от вида морепродуктов.

Смазать моллюсков маслом. Положить на смазанную маслом фольгу с проделанными специально для этого отверстиями. Немного посолить. Проверить мясо устриц и удалить любые твердые кусочки. Толстые моллюски должны быть положены на нижние решетки.

Предварительно разогреть коптильню примерно до 80 °С, закрыть вытяжку. Поставить подготовленные морепродукты в центр коптильни. Коптить 1—2 ч. Время приготовления будет меняться в зависимости от внешней температуры.

Если коптить с ракушками, то время приготовления может быть немного больше. В этом случае нужно чаще проверять.

Когда морепродукты готовы, то мякоть должна быть слегка твердой и непрозрачной.

Перед подачей к столу сбрызнуть морепродукты маслом.

Копченые креветки

Ингредиенты:

1 кг крупных неочищенных креветок;
брокколи;

для маринада:

3 ст. ложки оливкового масла;
сок 1 лимона;
1 зубчик давленого чеснока.

Креветки очистить, оставив неочищенными лишь хвостики.

Смешать компоненты для маринада и залить полученной смесью креветки. Оставить мариноваться на полчаса в холодильнике.

Залить кипятком брокколи и оставить бланшироваться на 20 мин. Обсушить брокколи, смазать маринадом и запекать на краю решетки в течение 7—10 мин., периодически переворачивая и смазывая маринадом.

Вынуть креветки из маринада, просушить их на салфетке, положить на хорошо разогретую решетку. Через минуту-другую щипцами перевернуть их на решетке и запекать еще 1 мин.

Подавать креветки с брокколи и соевым соусом.

Креветки по-средиземноморски

Ингредиенты:

1 кг крупных креветок;

для маринада:

2 ст. ложки растопленного сливочного масла;

2 ст. ложки оливкового масла;

20 нарезанных листиков базилика;

1 ст. ложка сока лимона;

1 лук-шалот или ½ обычной луковицы;

4 ст. ложки белого сухого вина;

½ ч. ложки молотого имбиря;

1 ч. ложка соуса чили;

соль, перец по вкусу.

Смешать ингредиенты для маринада. Залить полученной смесью креветки и оставить их мариноваться на 1—3 ч. в холодильнике.

Нанизать креветки на деревянные шампуры (брошеты) и готовить на углях в течение 2—3 мин., постоянно поворачивая и смазывая маринадом.

Лангустины-гриль

Ингредиенты:

6 мороженых лангустинов;

1 корень имбиря;

2 неочищенные дольки чеснока;

2 пера лука-порея;

2 веточки розмарина;

10—12 стеблей лемонграсса;

1 стручок красного перца средней жгучести;

2 щепотки крупной морской соли;

1 ч. ложка оливкового масла.

Сформировать «вязанку» из размороженных лангустинов. Уложить их параллельно, переложив тонко настроганными пла-

стинками корня имбиря, стеблями лемонграсса. Дольки чеснока раздавить ножом, перец разрезать вдоль на две половинки и положить на лангустинов. Добавить соль. Обвязать лангустинов пореем, закрепить узелки веточками розмарина.

Смазать вязанку лангустинов оливковым маслом.

Запекать на хорошо разогретом электрогриле 4 мин. с каждой стороны.

Копченые мидии

Ингредиенты:

500 г свежих мидий;

1 ст. ложка соли;

2 лавровых листа;

цедра ½ лимона;

1 ч. ложка черного перца;

100 г оливкового масла;

4 зубчика чеснока;

пучок укропа.

Мидии предварительно отварить. Готовить их следует под крышкой на сильном огне с добавлением лаврового листа, цедры лимона и черного перца до тех пор, пока не откроются раковины. Затем одну створку раковины рекомендуется убрать, хотя можно оставить и обе створки. Предварительно каждую мидию следует полить небольшим количеством оливкового масла.

Готовые копченые мидии залить смесью из оливкового масла, смешанного с измельченным чесноком, рубленым укропом, петрушкой или любой другой зеленью по вкусу. Заливка получится более острой, если добавить туда щепотку черного перца и лимонной кислоты.

Время копчения мидий горячим способом (90 °С) составляет 15 мин.

Подавать копченые мидии рекомендуется с картофелем.

Копченые кальмары

Ингредиенты:

500 г кальмаров;

1 ч. ложка универсальной приправы;

½ ч. ложки сахара;

1 ст. ложка соли.

Кальмары предварительно отварить в течение 10 мин. в кипящей чуть подсоленной воде. Нарезать крупными кольцами, вывалять в заранее перемешанных специях, сахаре и соли.

Коптить кальмаров в коптильне следует 20 мин. горячим способом (90 °С).

Кальмары подаются с белыми и игристыми винами.

Ракушки «Оригинальные»

Ингредиенты:

5 устриц;

3 стакана воды;

1 ст. ложка соли;

несколько горошин черного перца;

цедра и сок половинки лимона;

4 зубчика чеснока;

1 небольшая луковица;

2 ст. ложки оливкового масла.

Устрицы залить холодной водой, добавить туда черный перец, цедру и сок лимона, а также мелко нарубленную луковицу. Довести устрицы до кипения на медленном огне. Затем воду слить и остудить морепродукты.

Створки остывших раковин необходимо открыть ножом так, чтобы все содержимое оказалось на одной створке. После этого полить устрицы оливковым маслом с добавленным в него измельченным чесноком и соком лимона.

Коптить устрицы в коптильне следует 10 мин. горячим способом (90 °С).

Блюдо подается с белым вином.

Фаршированные копченые грибы

Отобрать свежие и чистые среднего размера грибы. Наполнить их любим фаршем и коптить около 20—25 мин. Затем оставить постоять еще 5 мин. под крышкой.

Большого размера грибы можно коптить так же и подавать как холодные закуски, посыпав их тертым сыром.

Сладкий копченый перец – колокольчик

Сначала обжарить перец или положить его в гриль, а затем удалить обжаренную кожицу и семена.

Закоптить 20—25 мин. в коптильне и оставить на 5 мин. под крышкой.

Такой перец можно использовать как хорошее дополнение ко многим блюдам.

Копченый лук

Лук нарезать кружочками или четвертями, используя посуду для микроволновки. Затем прогреть в микроволновке 3 мин. на верхнем режиме до его неполной готовности.

Поместить лук на фольгу, поставить на решетку и коптить 20—25 мин., затем оставить еще на 5 мин. под крышкой.

Такая закуска прекрасно подойдет как дополнение к мясу.

Копченые помидоры

Помидоры порезать пополам, посолить и поперчить.

Коптить 20—25 мин. и оставить под крышкой еще на 5 мин.

Копченые початки кукурузы

Снять листья с початков кукурузы, поместить початки в микроволновку на 2 мин. или проварить их минуты 3.

Коптить 20—25 мин. и оставить под крышкой еще 5 мин.

Копченые колбасы

Салями воздушно-сухие

Ингредиенты:

- 2 кг смешанного фарша (свинина с говядиной);
- 2 ст. ложки с большим верхом смеси для посолки;
- 2 ч. ложки глюкозы;
- 2 ст. ложки без верха белого молотого перца;
- 0,5 зубчика (тертого) чеснока;
- 1 ч. ложка с верхом майорана;
- 1 ч. ложка с верхом тмина.

В приготовленный фарш добавляют пряности, все хорошенько перемешивают в течение 5 мин. Затем фаршем набивают свиные черевы и перекручивают на колбаски длиной около 30 см.

Продукт хранят в прохладном, темном, хорошо проветриваемом помещении. Через 20 дней колбаски готовы.

Салями «Домашняя»

Ингредиенты:

- 1,5 кг постной свинины (с тазобедренной части);
- 500 г спинного высококачественного шпика (без шкурки);
- 3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки;
- 2 ст. ложки без верха белого дробленого перца;
- 1 ст. ложка рома или коньяка;
- 1 ч. ложка глюкозы.

Шпик и свинину выкладывают в морозильную камеру на 3 ч. Свинину измельчают в мясорубке (отверстия — 4,5 мм), а шпик нарезают кубиками размером не более 5 мм. В рубленую свинину добавляют пряности, смесь для посолки, а также ром (коньяк). Фарш перемешивают в течение 5 мин., добавляя кубики шпика, после чего еще перемешивают в течение 5 мин. до получения однородной массы. Готовым колбасным фаршем плотно набивают оболочки «Натурин-Р2» и туго их перевязывают.

Колбасы оставляют на 3 недели в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до тех пор, пока они не приобретут красноватый оттенок. После этого в течение 1 недели продукт каждый день по одному разу подвергают холодному копчению.

Салями из мяса косули, оленя или баранины

Ингредиенты:

- 800 г мяса косули, оленя или баранины (с огузка);
- 600 г шпика спинного высококачественного (без шкурки);
- 600 г постной свинины (с тазобедренной части);
- 3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки;
- 1 ч. ложка с верхом глюкозы;
- 2 ст. ложки без верха белого молотого перца;
- 2 зубчика (тертых) чеснока;
- 1 ст. ложки без верха тмина молотого;
- 1 ч. ложка кориандра.

Шпик и мясо в течение 3 ч. держат в морозилке. Мясо косули, оленя или баранину измельчают в мясорубке с отверстиями 3 мм, а свинину пропускают через мясорубку с отверстиями 8 мм. Шпик нарезают кубиками длиной 5 мм. В рубленое мясо

добавляют смесь для посолки и пряности. Все тщательно вымешивают в течение 5 мин. После этого добавляют мелко нарезанные кубики шпика и перемешивают еще 5 мин. до получения однородной массы.

Готовым фаршем набивают длинные или короткие оболочки «Натурин-Р2» и туго перевязывают.

Хранят колбасы в течение 20 дней в прохладном проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, затем продукт несколько дней коптят холодным дымом.

Колбаса «Отшельник»

Ингредиенты:

1 кг постной говядины (с огузка);

1 кг постной свинины (с тазобедренной части);

500 г спинного высококачественного шпика (без шкурки);

3 ст. ложки с верхом смеси для посолки;

1 ч. ложка с верхом глюкозы;

2 ст. ложки без верха белого молотого перца;

2 зубчика (тертых) чеснока;

1 ст. ложка без верха душистого молотого перца.

Шпик и мясо в течение 3 ч. держат в морозилке. Говядину, свинину и соль пропускают через мясорубку с отверстиями 4,5 мм, а для шпика используют решетку с отверстиями 8 мм. В фарш добавляют пряности, соль и тщательно перемешивают в течение 10 мин.

Готовым фаршем набивают длинные или короткие оболочки типа «Натурин», а спустя 20 дней колбасы должны приобрести характерный красноватый оттенок.

После этого их в течение 1 недели коптят по одному разу в день холодным дымом.

Колбаса домашняя

Ингредиенты:

- 4 кг нежирной говядины;
- 3 кг хребтового шпика;
- 3 кг нежирной свинины;
- 350 г соли;
- 20 г сахара;
- 0,75 г нитрита натрия;
- 5 г тмина,
- 3 г кардамона;
- 0,5 г глюкозы.

Заблаговременно подмороженное в холодильнике мясо и шпик прокручивают на мясорубке (отверстия — 4 мм), добавляют вещества для посолки и специи, после чего тщательно перемешивают 10—12 мин.

Оболочку наполняют готовым фаршем, перекручивают батончики по 20 см длиной, навешивают на палки и выдерживают при температуре 5—10 °С 1 неделю.

Как только поверхности батонов покраснеют, их начинают коптить по 1—2 ч. ежедневно в течение 10 дней, после чего еще 2 недели выдерживают на сушке.

Салями «Крестьянская»

Ингредиенты:

- 800 г постной свинины (с тазобедренной части);
- 700 г постной говядины (с огузка);
- 500 г спинного высококачественного шпика (без шкурки);

3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки;

1 ст. ложка рома;

2 ч. ложки без верха белого молотого перца;

1 ч. ложка с верхом глюкозы;

1 ч. ложка белого перца цельными зернами.

Шпик и мясо выкладывают в морозильную камеру на 3 ч. Измельчают в мясорубке свинину со шпиком (отверстия 8 мм) и говядину (отверстия — 4,5 мм). Добавляют смесь для посолки и пряности, быстро перемешивают в течение 10 мин.

Полученным фаршем набивают короткие или длинные оболочки «Натурин-Р2» и перевязывают.

Продукт хранят на протяжении 20 дней в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до тех пор, пока на батонах не появится красноватый оттенок. После этого в течение 1 недели один раз в день салями подвергают копчению в холодном дыму.

Салями «Макси»

Ингредиенты:

800 г постной говядины (с огузка);

800 г постной свинины (с тазобедренной части);

400 г спинного высококачественного шпика (без шкурки);

3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки;

1 ст. ложка без верха белого молотого перца;

1 средний зубчик (тертый) чеснока,

1 ч. ложка белого перца (зернами);

1 ч. ложка с верхом глюкозы.

Шпик, говядину и свинину помещают в морозильную камеру на 3 ч. Измельчают на мясорубке мясо (отверстия — 4,5 мм) и шпик (отверстия — 8 мм). В общую массу добавляют пряности

и смесь для посолки, после чего все в течение 10 мин. перемешивают.

Готовым фаршем набивают длинные оболочки «Натурин-Р2» и достаточно туго перевязывают.

После этого продукт на 20 дней помещают в прохладное помещение до приобретения им красноватого оттенка.

Затем в течение 3—4-х дней колбасу коптят холодным дымом.

Мини-саями для гурманов

Ингредиенты:

1 кг постной свинины (с тазобедренной части);

500 г спинного высококачественного шпика (без шкурки);

500 г постной говядины (с огузка);

2 ст. ложки с верхом смеси для посолки;

1 зубчик (тертый) чеснок;

2 ст. ложки без верха белого молотого перца;

2 ч. ложки без верха мускатного молотого ореха;

1 ч. ложка с верхом глюкозы;

1 ч. ложка с верхом тмина.

Шпик и мясо в течение 3 ч. держат в морозилке, затем пропускают через мясорубку говядину (отверстия — 8 мм) и свинину (отверстия — 4,5 мм). Фарш посыпают сверху пряностями и смесью для посолки, в течение 10 минут перемешивают.

Набивают фаршем свиные черевы и перекручивают их на равные отрезки по 10 см каждый.

Продукт помещают в прохладное проветриваемое помещение для просушивания и приобретения красноватого оттенка.

После этого колбасы в течение нескольких дней коптят холодным дымом.

Колбаса свиная

Ингредиенты:

- 6 кг свиной грудинки;
- 4 кг жирной свинины;
- 10 г коньяка;
- 1 г глюкозы;
- 350 г соли;
- 10 г сахара;
- 5 г белого молотого перца;
- 5 г чеснока;
- 0,75 г нитрита натрия.

Оболочка: черевы или круга диаметром 3—5 см.

Мясное сырье зачищают от жилок, пленок, хрящей и выдерживают 3 ч. в холодильнике. Свинину пропускают через мясорубку (отверстия — 2 мм), а грудинку нарезают кусочками по 0,5—1 см. Массу перемешивают в течение 10 мин., добавляя вещества для посола, коньяк и специи.

Готовым фаршем наполняют оболочки, перевязывают батоны, навешивают на палки и выкладывают в прохладном (6—15 °С), темном, хорошо проветриваемом помещении на 20 дней.

Когда батоны приобретут красный оттенок, их начинают ежедневно в течение 10 дней коптить по 1—2 ч. в сутки.

Колбаса говяжья

Ингредиенты:

- 7,5 кг нежирной говядины;
- 2,5 кг хребтового шпика;

- 400 г соли;
- 10 г сахара;
- 0,75 г нитрита натрия;
- 15 г черного молотого перца;
- 2,5 г кардамона или мускатного ореха;
- 1 г глюкозы.

Оболочка: говяжьи круга или широкие черевы диаметром 4—5 см.

Заранее подмороженную говядину пропускают через мясорубку (отверстия — 2—3 мм), а шпик нарезают кубиками по 5—6 мм. Затем добавляют вещества для посола, специи и быстро перемешивают в течение 10—12 мин.

Оболочки наполняют готовым фаршем, перевязывают шпагатом, формируя батоны длиной по 20—40 см.

Подвешивают батоны в прохладном (5—15 °С) темном помещении и оставляют на 10 дней.

Как только поверхность батонов покраснеет, их начинают коптить на протяжении 10 дней по 1—2 ч. каждый день, после чего еще 2—3 недели досушивают.

Полукопченые колбаски

Ингредиенты:

- 4 кг свинины;
- 3 кг шпика;
- 3 кг говядины;
- 1 ст. л. сахара;
- перец по вкусу;
- 1 головка чеснока;
- соли — до 3% от массы мяса.

Фарш для полукопченых колбас готовят из мяса разных животных так же, как и для колбас вареных. Батоны шприцуют более плотно, чем для вареных колбас, и, перевязав, оставляют для осадки в холодном помещении на 5 ч. В этот период колбасы периодически штрикуют шилом или иглой.

Колбасу коптят в горячем (75—90 °С) дыму в течение 1 ч., после чего варят еще 1 ч. при температуре 80 °С.

Повторное копчение вареной колбасы при 40—45 °С осуществляется в течение 1 ч. После этого колбасу сушат в холодном (не более 15 °С) сухом помещении 4—7 дней.

Хранятся полукопченые колбасы от 1 до 1,5 месяцев в холодильнике или в холодном сухом помещении.

Колбаса «Апановичская»

Ингредиенты:

3,5 кг нежирной свинины;

3,5 кг говядины (филе);

3 кг соленого шпика;

1 стакан соли;

2 ч. ложки сахара;

30 г аскорбиновой кислоты;

1 ч. ложка черного молотого перца;

1 ч. ложка душистого молотого перца.

Берут куски мяса весом около 300—400 г каждый, натирают их солью. Затем мясо укладывают в эмалированную посуду, завязывают толстой тканью и помещают на 5 дней в холодное место с температурой, не превышающей 2—4 °С выше нуля. После этого мясо измельчают в мясорубке. Сало очищают от соли, мелко режут, после чего смешивают с мясом. Далее до-

бавляют все остальные компоненты: перец двух видов, аскорбиновую кислоту, сахар. Все соединяют и тщательно вымешивают руками.

Хорошо вымешанный фарш выкладывают в одну или две эмалированные ванночки или тазики, чтобы слой мяса не получился выше 5 см, и на 2 суток снова оставляют в холодном месте. После этого можно приступить к заполнению им заранее приготовленных кишок.

Готовые колбаски навешивают на палку и относят в прохладное место для уплотнения. Спустя 5—7 дней их уже начинают коптить в течение 2—3 суток при температуре +20°C.

Копченую колбасу подвешивают в погребе, а через 3—4 недели она полностью готова.

Колбаски-гриль в оболочке

Ингредиенты:

850 г нежирной говядины;

150 г шпика;

15 г соли;

2 г сахара;

4 г измельченного репчатого лука;

2 г измельченного сладкого перца;

1 г мускатного ореха;

0,5 г майорана.

Все мясные компоненты пропускают через мясорубку (отверстия — 8 мм), смешивают с солью и специями. Как только фарш станет гуще, им заполняют оболочки, вяжут шпагатом, формируя колбаски, кладут на решетку гриля либо вешают на вертеле и обжаривают в течение 1,5—2 ч.

Колбаса для жарения «Крестьянская»

Ингредиенты:

- 500 г постной свинины (тазобедренной части или с лопатки);
- 300 г постной говядины;
- 200 г лопаточного шпика (или очень жирной свиной грудинки без шкурки);
- 1 ст. ложка с небольшим верхом соли;
- 1 ст. ложка молока;
- ½ ст. ложки без верха белого молотого перца;
- 1 ч. ложка тертой лимонной корки;
- ½ ч. л. без верха молотого мускатного ореха;
- ½ ч. ложки майорана.

Все мясные компоненты пропускают через мясорубку (отверстия — 10—13 мм), смешивают с солью, пряностями и молоком до получения вязкой массы.

Готовым фаршем набивают тонкие свиные кишки и закручивают их.

Колбаски-гриль чесночные

Ингредиенты:

- 1 кг постной свинины;
- 500 г жирной свинины;
- 50 г соли;
- 0,05 г нитрита натрия (в растворе);
- 15 г измельченного чеснока;
- 3 г сахара.

Оболочка: свиные черевы 4 см в диаметре.

Свинину (и постную, и жирную) пропускают по отдельности через мясорубку (отверстия — 3 мм), постное мясо измельчают 2 раза. Прокрученное мясо тщательно перемешивают со специями в течение 5 минут. Чтобы колбаски получились более сочными, в них можно также добавить до 15 % бульона или холодной воды.

Оболочки набивают фаршем и формируют батончики длиной 12—15 см. Затем наполненные оболочки выкладывают в холодильник на 0,5—1 ч.

После этого их навешивают на палки и коптят в течение 1 ч. при 40—45 °С.

Затем копченые колбаски варят в масле либо жарят на гриле при температуре до 200 °С около 0,5 часа. Колбаски следует равномерно обжарить со всех сторон до приобретения ими красного цвета и до достижения в середине батона температуры 70—75 °С.

Колбаса жареная с тмином

Ингредиенты:

500 г нежирной свинины;

300 г нежирной говядины;

200 г жирной свиной грудинки или шпика;

20 г соли;

1,5 г тмина;

1 г белого молотого перца;

1 г молотого мускатного ореха.

Мясные компоненты пропускают через мясорубку (отверстия — 8 мм). Соль и специи соединяют и посыпают ими фарш.

В течение 5—6 минут перемешивают фарш, набивают им оболочки, вяжут шпагатом и укладывают готовую колбасу на противни для жарения.

Готовят, периодически переворачивая, в духовке в течение 2,5 ч.

Колбаса-гриль нежирная

Ингредиенты:

1 кг мясного смешанного фарша (свинина и говядина);

1 ст. ложка с небольшим верхом соли;

2 ч. ложки белого молотого перца;

2 ч. ложки без верха сладкого перца;

½ ч. ложки без верха молотого мускатного ореха.

Все пряности смешивают и посыпают ими готовый фарш. Все хорошенько перемешивают и наполняют фаршем оболочку — свиную череву.

Колбаса для жарения «Диетическая»

Ингредиенты:

850 г телятины;

150 г шпика;

10 г диетической соли;

1 щепотка сахара;

2 ч. ложки без верха сладкого перца;

1 ч. ложка майорана;

1 ч. ложка измельченного лука;

½ ч. ложки молотого мускатного ореха.

Телятину со шпиком пропускают через мясорубку (отверстия — 8 мм). Все пряности тщательно перемешивают с фаршем и набивают им свиную череву.

Колбаса грубая сырая для жарки

Ингредиенты:

500 г постной свинины;

300 г постной говядины;

200 г лопаточного шпика (либо очень жирной свиной грудинки без шкурки);

1 ст. ложка с небольшим верхом;

½ ст. ложки без верха белого молотого перца;

1 ч. ложка тмина;

½ ч. ложки молотого мускатного ореха.

Говядину, свинину и шпик или жирную свиную грудинку прокрутить через мясорубку (диаметр отверстий решетки — 8 мм). Добавить пряности и перемешать фарш в течение 5 мин.

Набить фаршем оболочки и закрутить их на колбаски длиной 25 см.

Фарш можно консервировать в жестяных консервных банках, герметически закрыв их. Продолжительность варки при консервировании — 120 мин. на 400-граммовую банку.

Колбаски-гриль «Любительские»

Ингредиенты:

800 г говядины нежирной;

200 г полужирной свинины (или грудинки);

18 г соли;

1,2 г черного молотого перца;

1 г тмина.

Все мясные компоненты пропускают через мясорубку (отверстия — 10—14 мм), смешивают с солью и специями. Как только фарш станет гуще, им заполняют оболочки, вяжут шпагатом, формируя колбаски, кладут на решетку гриля либо вешают на вертеле и обжаривают в течение 1,5—2 ч.

Грубая колбаса для жарения «Диетическая»

Ингредиенты:

800 г постной свинины или телятины;

200 г постной свиной грудинки (без шкурки);

10 г диетической соли;

2 ч. ложки без верха сладкого перца;

1 ч. ложка майорана;

1 ч. ложка мелко измельченного лука;

½ ч. ложки молотого мускатного ореха.

Мясное сырье измельчают на мясорубке (отверстия — 10—12 мм). В фарш добавляют пряности и все тщательно перемешивают. Готовый фарш набивают в свиную череву.

Колбаса домашняя «Краковская»

Ингредиенты:

1 кг постной свинины (с лопатки);

500 г прослойной свиной грудинки (без шкурки);

500 г постной говядины;
2 ст. ложки с верхом смеси для посолки;
2 ст. ложки без верха черного молотого перца;
1 ч. ложка с верхом тмина;
½ ч. ложки без верха чесночного порошка (или ½ тертого зубчика чеснока).

Свинину прокручивают через мясорубку с отверстиями 4,5 мм, а говядину и свиную грудинку — через отверстия 8 мм. Соединяют посолочную смесь и пряности и посыпают этим составом фарш. Все тщательно перемешивают не менее 5 мин.

Фаршем заполняют оболочки «Натурин-Р2». После этого батоны подвергают горячему копчению на протяжении 1 ч. и варят.

Также колбасный фарш можно поместить в волокнистые оболочки «Капле-топ», а потом сразу варить, без предварительного копчения.

Колбаса чесночная

Ингредиенты:

3,5 кг говяжьих голов (мясо);
2 кг свиных голов (только мясо);
1,7 кг говяжьего мяса с диафрагмы;
1,5 кг говяжьего сердца;
1 кг говяжьего мяса с пищевода;
300 г пшеничной муки (или крахмала);
300 г соли;
12 г чеснока;
5 г черного молотого перца;
0,5 г нитрита натрия.
Оболочка: говяжьи и свиные пузыри и черевы.

Используемое сырье сначала зачищают от грубых жил, щетины, волос, сгустков крови и прочих возможных загрязнений. Далее все измельчают на мясорубке (с отверстиями 16—25 мм), соединяют с посолочными компонентами (раствор соли и нитрит натрия), после чего выдерживают при температуре 3—4 °С в течение 1,5—2 суток.

Теперь мясо (посоленное и выдержанное) говяжьих голов, мясо с пищевода, сердце повторно пропускают через мясорубку (диаметр отверстий — 2—3 мм), а затем гомогенизируют на куттере на протяжении 5—8 мин. (или 4 раза измельчают на мясорубке, одновременно вливая 1 л холодной воды). Мясо свиных голов пропускают через мясорубку с диаметром отверстий 8 мм. Все измельченное сырье перемешивают с мукой и специями и заполняют полученным фаршем оболочку, перевязывают шпагатом, формируя батоны по 25—35 см.

Непосредственно перед копчением батоны подвешивают кольцами на палки и обрабатывают 40—50 мин. горячим дымом при температуре 60—90 °С.

После этого их варят 0,5—1 ч. в воде при температуре 75—85 °С до достижения температуры 68—70 °С в середине батона. В завершение готовую колбасу охлаждают под холодным душем (40 мин.) и кладут в холодильник.

Колбаса ветчинно-рубленая

Ингредиенты:

- 6 кг полужирной свинины;
- 4 кг говядины (1-й сорт);
- 300 г соли;
- 10 г сахара;

- 6,5 г чеснока;
- 5 г черного молотого перца;
- 5 г кориандра,
- 0,5 г нитрита натрия.

Оболочка: толстые говяжьи кишки или искусственные оболочки 5—9 см в диаметре.

Предварительно охлажденную говядину пропускают через мясорубку (отверстия — 2—3 мм), смешивают с 0,2 г раствора нитрита натрия и 120 г соли, выдерживают 20—24 ч. в посоле при температуре 4—6 °С. Свинину нарезают на кусочки размером 16—20 мм, после чего перемешивают с оставшейся солью и нитритом натрия и оставляют на посол при тех же условиях. Когда говядина созреет, ее измельчают на куттере в течение 6—8 мин., одновременно вливая 1 л холодной воды (или можно 4 раза пропустить через мясорубку).

После этого гомогенизированную массу смешивают с кусочками свинины и специями, наполняют фаршем оболочку и связывают шпагатом батоны длиной 25—40 см.

Батоны вешают на палки, в течение 1 ч. обрабатывают горячим воздухом или дымом при 70—110 °С, после чего проваривают в воде при температуре 75—85 °С в течение 1—2 ч.

Колбаса готова, когда температура внутри батона составляет 68—70 °С. В завершение сваренную колбасу охлаждают водой около 40 мин. и помещают в холодильник.

Рецепты блюд с применением «жидкого дыма»

Баранья корейка

Кусочки бараньей корейки мариновать в течение 5 ч. с добавлением вина, соли, перца, чеснока по вкусу и «жидкого дыма» — из расчета на 1 кг корейки 4 ст. ложки «жидкого дыма».

Маринованную корейку жарить в жарочном шкафу до готовности.

Баранья грудинка

Способ первый

Грудинку мариновать с добавлением лимонной кислоты (по вкусу) и «жидкого дыма» из расчета на 1 кг грудинки — 4 ст. ложки «жидкого дыма» в течение 5 ч.

Баранью грудинку начинить различными фаршами и жарить в жарочном шкафу до готовности.

Способ второй

Приготовить посолочную смесь (на 1 кг грудинки) из 25 г соли, 5 г сахара, 1 г черного молотого перца и 3 г измельченного чеснока.

Грудинку натереть полученной смесью. Затем мариновать с добавлением лимонной кислоты и «жидкого дыма» из расчета на 1 кг грудинки — 4—6 ст. ложек «жидкого дыма» в течение 5 ч.

Баранью грудинку начинить различными фаршами и жарить до готовности в духовке. Подавать в холодном виде.

Пример фарша: пассерованный репчатый лук соединить с рублеными крутыми яйцами, грибами, нарезанной зеленой петрушкой, молотыми сухарями, молотым перцем, солью и все тщательно перемешать.

Говядина в сухарях

Ингредиенты:

800 г говядины;

20 г моркови;

20 г лука;

15 г корня петрушки;

1 яйцо;

100 г сухарей;

4 ст. ложки «жидкого дыма».

Говядину отварить с добавлением моркови, лука, петрушки, «жидкого дыма».

Отваренное мясо смочить в яйце, запанировать в сухарях и обжарить на сковороде с обеих сторон 5—7 мин.

Паровой рулет из говядины

Ингредиенты:

400 г говяжьего фарша;

1 яйцо;

60 г пшеничного хлеба;

100 г воды;

5 ст. ложек «жидкого дыма».

В говяжий фарш добавить яйцо и 1 ст. ложку «жидкого дыма». Затем разложить фарш на смоченной водой полотняной салфетке и придать ему форму рулета.

Рулет проколоть в нескольких местах и варить на пару 40—45 мин., добавив в воду 4 ст. ложки «жидкого дыма».

Буженина в фольге

Ингредиенты:

1 кг мяса (можно взять говядину, птицу);

чеснок и морковь по вкусу;

200 г сыра;

для соуса:

2 ст. ложки майонеза;

2 ст. ложки подсолнечного масла;

2 ст. ложки «жидкого дыма».

Мясо нашинговать чесноком и морковью, посолить и поперчить.

Приготовить соус: смешать майонез, подсолнечное масло и «жидкий дым», затем все взбить.

Залить мясо соусом, хорошенько растереть и завернуть в фольгу.

Запекать в течение 1 ч. в духовке при температуре 250—300°C. Минут за 15—20 до готовности аккуратно раскрыть фольгу, полить мясо образовавшимся соком (лишний убрать), посыпать тертым сыром.

Таким же способом можно запечь в фольге любую рыбу. Время приготовления — 25—30 мин.

Рулетики из говядины

Мякоть молодой говядины нарезать поперек волокон, слегка отбить, смазать смесью «жидкого дыма» «Березовый туман» и растительного масла (на 1 кг говядины — 40—50 г «дыма» и 3—4 ст. ложки растительного масла) и оставить на 20 мин.

Затем посолить, посыпать каждый ломтик изнутри перцем, мелко нарубленным луком и чесноком, свернуть рулетиком, связать ниткой.

Жарить в духовке на решетке.

Горячее копчение окорочков

«Жидкий дым» разбавить питьевой водой в пропорции 1:5, добавить соль и специи по вкусу.

В нагретый до 80—90 °С раствор опустить окорочка таким образом, чтобы раствор полностью покрывал продукт.

Варить окорочка около 40 мин. при температуре не выше 90 °С, обжарить в духовом шкафу до готовности.

Курица на банке

Курицу натереть солью и разрезом надеть на стеклянную банку подходящего размера. В банку предварительно налить немного воды, 2—4 ст. ложки «жидкого дыма» и положить специи по вкусу.

Курицу на банке поставить в печь и при 250 °С довести до готовности.

Цыплята копченые

Ингредиенты (на 1 кг цыплят):

4 г черного перца;

20 г чеснока;

для рассола:

1 л воды;

50 г соли;

5 г сахара;

10 ст. ложек «жидкого дыма»;

для соуса:

2 ст. ложки майонеза;

1 ст. ложка жидкого дыма.

Цыплят выложить в кастрюлю грудкой вниз и посыпать посолочной смесью, состоящей из черного перца и измельченного чеснока.

Затем придавить цыплят грузом, залить рассолом и оставить на 14—16 ч. при 4 °С.

Нанести на поверхность цыплят соус. Выдержать 2 ч. при комнатной температуре и запекать в разогретой духовке до готовности.

Подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Курица в жарочном шкафу

Ингредиенты:

курица;

перец, чеснок, специи по вкусу;

для рассола (на 1 кг курицы):

35—40 г «жидкого дыма» «Березовый туман»;

40 г воды;

9—12 г соли.

Курицу разрезать по грудке, поперчить, натереть тертым чесноком и другими специями по вкусу, обычным шприцем нащипцевать мясо рассолом, остатком рассола полить сверху курицу и уложить на смазанный противень.

Жарить курицу 45—60 мин., периодически поливая образовавшимся соком, до готовности.

Пахнущую дымком курицу выложить на блюдо и украсить зеленью и овощами.

Так же готовят утку, кролика и зайца.

Кролик в белом соусе

Кролика хорошо промыть, разрубить на части, положить в кастрюлю, залить горячей водой с таким расчетом, чтобы вода только покрывала мясо.

Когда вода закипит, снять накипь, посолить, положить морковь, лук, петрушку, перец горошком, лавровый лист, «жидкий дым» и при слабом кипении варить 40—60 мин. (5 ст. л. «жидкого дыма» на 1 кг кролика).

Готового кролика нарубить на порции, положить на блюдо и полить белым соусом.

Рыба, запеченная в жарочном шкафу или в микроволновой печи

Рыбу (лосось, горбуша, судак, камбала и т. д.) разрезать вдоль хребта, посолить, посыпать черным молотым перцем, полить

копильным ароматизатором, посыпать репчатым луком, нарезанным кольцами, и обмазать майонезом (на 1 кг рыбы — 15—20 г копильного ароматизатора «Березовый туман», 1—2 луковицы).

Рыбу поместить в жарочный шкаф на 15—25 мин.

Рыба на пару

Готовить на пару можно судака, щуку, налима, треску, осетрину, зубатку и др. рыбу.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, разрезать на куски весом по 100—200 г, посолить и поперчить по вкусу, выложить в скороварку. На 1 кг рыбы берут 0,7 л воды, 4—6 ст. ложек «жидкого дыма».

Готовить рыбу при кипении в течение 15—20 мин.

Вместо кастрюли можно использовать пароварку, в этом случае рыбу лучше предварительно завернуть в фольгу.

Подавать в холодном виде.

Рыба отварная

Отваривать можно судака, щуку, налима, треску, осетрину и др. рыбу.

Рыбу очистить, выпотрошить, обмыть, разрезать на куски, положить в кастрюлю в один ряд, налить воды, чтобы куски рыбы были погружены в нее меньше, чем на половину, подсолить, добавить «жидкий дым», закрыть крышкой и варить при кипении в течение 15—20 мин.

Рулет из минтая

Ингредиенты;

600 г минтая;

300 г сала;

соль, перец, зелень по вкусу;

для рассола:

4 ст. ложки «жидкого дыма»;

2 г лимонной кислоты.

Разделанные филейные куски минтая посолить, поперчить, посыпать зеленью и выложить на ровной поверхности пластом.

По поверхности пласта равномерно разложить сало и закрутить рулетом. Мариновать в рассоле с добавлением «жидкого дыма» и лимонной кислоты в течении 2 ч.

Завернуть в фольгу и готовить на пару 20—25 мин.

Судак, запеченный в духовке с морковью и луком

Ингредиенты (на 1 кг рыбы):

судак;

3—5 ст. ложек «жидкого дыма»;

2—3 морковки;

2—3 луковицы;

2—3 ст. ложки майонеза;

100 г сыра;

соль, перец, специи по вкусу.

Судака разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, добавить специи по вкусу, залить «жидким дымом».

На дно формы выложить слой тертой моркови и лука, далее кусочки судака в соусе и снова морковь с луком. Сверху полить майонезом и посыпать тертым сыром.

Запекать в духовке при температуре 200—250 °С.

Судак может быть целым, в этом случае не следует сверху класть морковь, а только соус с сыром.

Копченый шпик

Ингредиенты:

1 кг сала;

вода, чтобы покрывала сало;

4 ст. ложки «жидкого дыма»;

красный перец по вкусу.

Сало плотно уложить в эмалированную посуду.

Воду вскипятить, добавить 4 ст. ложки «жидкого дыма».

Сало залить горячим раствором и выдержать не менее 2 суток.

Затем раствор слить и подсушить сало в течение не менее 12 ч., посыпать красным перцем и охладить.

Копченое сало в рассоле

Ингредиенты:

1 кг сала;

1 л рассола;

4 ст. ложки «жидкого дыма»;

чеснок, красный перец, корица по вкусу.

Рассол довести до кипения, опустить в него сало и влить «жидкий дым», прокипятить 2 мин.

Настаивать 2 суток.

Затем сало натереть чесноком, по желанию посыпать смесью красного перца и корицы.

Копченое сало

Ингредиенты:

свиное сало;

чеснок, красный перец по вкусу;

для рассола (на 1 л воды):

6 ст. ложек соли;

специи по вкусу;

5—6 ст. ложек «жидкого дыма»;

2—3 горсти луковой шелухи.

Сало (можно с мясом) залить рассолом, довести до кипения и варить 40—50 мин. на медленном огне. Свинину вынуть и подсушить. Натереть чесноком, красным перцем.

Свинина приобретает красивый золотистый оттенок, вкус и аромат копчености. Очень вкусна и прекрасно хранится.

Шпик холодного копчения

Соленое сало плотно уложить в эмалированную посуду.

Подготовить рассол: вскипятить воду, снять с огня, добавить 40—50 г «жидкого дыма» «Березовый туман», перемешать, залить сало, чтобы оно было полностью покрыто рассолом (при горячем копчении нужно залить сало холодным рассолом и довести до кипения), и оставить на 2 дня. Затем сало обсушить на воздухе 4—5 ч., натереть красным молотым перцем и охладить.

Жаркое из свинины в горшочках

Ингредиенты:

- свинина (можно заменить говядиной, бараниной, птицей);
- соль, специи по вкусу;
- 2—3 ст. ложки уксуса или вина;
- 2—3 ст. ложки «жидкого дыма»;
- картофель (капуста, фасоль, мороженые овощи — на ваш вкус);
- 1—2 луковицы;
- 3—4 л бульона.

Мясо нарезать кусочками и замариновать, добавив соль, специи, уксус (или вино), «жидкий дым». Дать пропитаться 30—40 мин.

Далее в каждый горшочек выложить слоями мясо, овощи, лук, добавить бульон или воду. Готовить 40—50 мин. при температуре 250 °С.

Буженина

Способ первый

Ингредиенты:

- 1 кг свинины;
- 2—3 морковки;
- 4—5 зубчиков чеснока;
- 4 ст. ложки «жидкого дыма».

Свинину нашпиговать морковью и чесноком, посолить, поперчить, залить 4 ст. ложками «жидкого дыма».

Для равномерной пропитки мясо можно помассировать 3 мин., затем обернуть фольгой и запекать в духовом шкафу до готовности.

Способ второй

Ингредиенты:

- 1 кг свинины;
- 4—5 зубчиков чеснока;

для посола:

- 20 г соли;
- 1 г красного перца;
- 3 г измельченного чеснока;

для рассола:

- 1 л воды;
- 2 ст. ложки соли;
- 6 ст. ложек «жидкого дыма».

Свинину нашпиговать чесноком, натереть посолочной смесью и залить рассолом.

Мясо выдерживать 12 ч. в холодном месте, дать стечь, обернуть фольгой, при этом подготовленный окорок положить жирной частью вверх.

Далее буженину запекать в духовом шкафу при 150 °С до готовности (около 3 ч.).

Желательно подавать в охлажденном виде.

Свинина копченая

Ингредиенты:

- 1 кг свинины (корейка);
- 45 г муки для панировки;
- 60 г жира;
- 0,3 г черного молотого перца;
- 150 г голландского сыра;
- 3 ст. ложки «жидкого дыма».

Свиную корейку отбить, посолить, поперчить, полить «жидким дымом». Настаивать 2 ч., запанировать в луке и обжаривать на жире с двух сторон.

Затем посыпать тертым сыром и довести до готовности в духовом шкафу.

Рулет свиной

Свиное брюшко (сало с мясными прожилками) натереть солью, перцем, чесноком, скрутить в рулет, крепко завязать шпагатом и варить 30 минут (жидкость должна покрывать рулет) в воде с добавлением «жидкого дыма» (4 ст. ложки на 1 кг).

Затем обжарить в духовом шкафу до золотистой корочки.

Пастрома свиная

Ингредиенты для посола (на 1 кг мяса):

100 мл воды;

18—20 г соли;

30—40 г «жидкого дыма»;

5—8 г сахара;

0,5 г нитрина натрия;

черный молотый перец, чеснок по вкусу.

Пастрому свиную готовят из мяса шейной части.

Подготовленное мясо нарезать на прямоугольные пласты толщиной 2—3 см по линии расслоения мышц и сделать надрезы по диагонали для лучшего просаливания и удержания специй; натереть просолочной смесью и оставить на 24 ч. для созревания.

Далее посоленные полуфабрикаты уложить на противень и запекать в жарочном шкафу при температуре 150 °С (можно в фольге) до готовности.

Пастрому охладить и завернуть в целлофан или пергамент.

Ребрышки копченые

Ингредиенты для посола (на 1 кг ребрышек):

соль, ченок, перец по вкусу;

4—5 ст. ложек «жидкого дыма».

Свинные ребрышки натереть посолочной смесью и выдержать в холодильнике 16—24 ч.

Запекать ребрышки в духовке до готовности.

При заготовке ребрышек впрок их запекают до образования ровной золотистой корочки по всей поверхности.

Подавать можно горячими, но если дать постоять 1 сутки, ребрышки превращаются в прекрасную закуску.

Рубец

Ингредиенты:

300 г рубца;

50 г окорока;

1 яичный белок;

зелень;

1 ст. ложка «жидкого дыма».

Предварительно вымытый и очищенный рубец расстелить и уложить на него полоски тонко нарезанного окорока и перемешанную с яичным белком зелень, добавить «жидкий дым».

Рубец свернуть, перевязать шпагатом и варить в подсоленном бульоне до готовности.

Копченые сосиски или сардельки

Очистить сосиски (сардельки) от оболочки. Нанести на их поверхность «жидкий дым». Поместить подготовленный продукт в духовой шкаф или микроволновую печь и запекать до полной готовности.

Подкопченные сосиски или сардельки

Приготовить соус: 3 ст. ложки майонеза или кетчупа, 2 ст. ложки «жидкого дыма» — все тщательно взбить.

Очистить сосиски (сардельки) от оболочки. Полить их соусом и запекать в духовке или микроволновой печи до полной готовности.

Печень по-королевски

Ингредиенты:

- 1 кг печени;
- 1 яйцо;
- 10 ст. ложек манки;
- 2 ст. ложки растительного масла;
- 3 морковки;
- 3 луковицы;
- 200 г молока;

2 ст. ложки майонеза;

2 ст. ложки «жидкого дыма».

соль, перец по вкусу.

Печень пропустить через мясорубку, добавить яйца, манку, посолить, поперчить, влить растительное масло. Выложить в сковороду, запекать 10 мин.

Обжарить морковь и головки лука.

Достать печень, нарезать на куски.

В чугунок положить слой овощей, залить молоком, смешанным с майонезом, чтобы прикрывало овощи, и поставить в духовку на 10 мин.

Ароматизация первых блюд

Если в гороховый суп, солянку, уху и т. п. добавить несколько капель ароматизатора в процессе варки, то они приобретут изысканный вкус копчености.

Ароматизация растительного масла

В 0,5 л растительного масла влить 150 г «жидкого дыма» «Березовый туман». Настаивать в течение суток, периодически помешивая.

Дать маслу отстояться. Ароматизированное масло аккуратно слить в чистую посуду.

Если вам понравятся блюда с его применением, в полученный отстой от ароматизации масла можно добавить 60 г «жидкого дыма» «Березовый туман» и этим составом снова ароматизировать 0,5 л масла.

Рецепты с копченостями

Копченая индейка с молодыми овощами

Ингредиенты:

- 2 грудки индейки;
- 0,5 кг молодого картофеля;
- 4 молодых стебля лука-порей;
- 0,5 кг молодой моркови;
- 250 мл куриного бульона;
- 250 мл жирной сметаны;
- 2 зубчика чеснока;
- 50 г сливочного масла;
- 3 ст. ложки растительного масла;
- по 0,5 ч. ложки семян зиры, укропа и кориандра;
- 3 ст. ложки белого сухого вина;
- 1 ч. ложка дижонской горчицы;
- соль и черный перец по вкусу.

Семена зиры, укропа и кориандра растолочь до однородности в ступке с чесноком, маслом, солью и перцем. Смазать пряной смесью филе индейки.

Картофель и морковь отварить. Уложить на не слишком жаркие угли в барбекю с крышкой дубовое или яблоневое полено, дать ему загореться и установить решетку так, чтобы языки пламени не доставали до нее. Уложить на решетку филе, закрыть барбекю крышкой, открыть вентиляционное отверстие на крышке. Готовить 20—30 мин.

Открыть барбекю, переложить филе на тарелку, накрыть фольгой и оставить на 3—4 мин.; затем тонко нарезать. Тем вре-

менем добавить в барбекю еще немного угля, поставить на решетку большую посудину с толстым дном, уложить в нее крупно нарезанные картофель, порей и морковь, а также сливочное масло. Готовить, постоянно помешивая, пока масло не растает. Влить вино и бульон. Как только закипит, добавить горчицу и сметану, слегка приправить солью и перцем.

Закипевшее рагу проварить, помешивая, 1—2 мин., затем разложить по глубоким тарелкам, сверху уложить нарезанную индейку.

Суп из копченой горбуши

Ингредиенты:

филе трески;
500 г горбуши горячего копчения;
1,5 л воды;
5 горошин черного перца;
1 луковица;
3 соленых огурца;
3—4 картофелины;
1 морковка;
измельченная петрушка;
3 ст. ложки сливочного масла;
лавровый лист, соль.

Филе трески вымыть, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой, добавить перец горошком. Довести до кипения, снять пену, посолить, уменьшить огонь до среднего и варить 5 мин.

Лук очистить, нарезать полукольцами. Соленые огурцы нарезать кружками. Картофель и морковь очистить, нарезать соломкой. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить.

В кипящий бульон выложить картофель и огурцы, варить на слабом огне 10 мин.

Добавить обжаренные овощи и варить еще 10 мин.

Копченую горбушу разобрать на небольшие кусочки, положить в суп за 5 мин. до готовности вместе с лавровым листом. Снять суп с огня, удалить лавровый лист и добавить зелень петрушки.

Салат из пасты и песто с копченым миндалем

Ингредиенты:

50 г очищенного сырого миндаля;

200 г пасты;

1 большой пучок черемши;

2 свеклы небольшого размера с ботвой;

20 г сыра пармезан;

20 г сыра пекорино;

125 мл оливкового масла;

щепотка соли.

Отварить пасту согласно инструкции на упаковке, сбрызнуть маслом, перемешать.

Завернуть ольховую стружку в фольгу, проткнуть в получившемся свертке несколько отверстий с одной стороны. Пробить небольшое отверстие в крышке жестяной банки из-под печенья. Уложить в банку сверток со стружкой отверстиями кверху, всыпать орехи, закрыть и поставить на огонь — на мангал, конфорку или в духовку. После того как из отверстия в крышке пойдет дым, прогреть 5—10 мин. Затем вынуть орехи из банки, остудить.

Уложить в блендер орехи и соль, измельчить. Добавить базилик, оба вида сыра и масло; размолоть до однородности, перемешать с пастой.

У свеклы отрезать ботву, крупно нарвать ее руками. Таким же образом нарвать черемшу. Свеклу очистить, нарезать максимально тонкими стружками.

Перемешать зелень и свеклу с пастой; приправить солью и перцем. Сразу же подать.

Баранина с копчеными баклажанами

Ингредиенты:

500 г молодой баранины (мякоть шейной части);

3 больших луковицы;

сок 3 лимонов;

300 мл молока;

3 средних баклажана;

400 г протертой мякоти томатов;

0,5 л куриного бульона;

25 г сливочного масла;

50 г копченого сыра чечил;

1 ч. ложка муки;

1 ч. ложка молотой паприки;

0,5 ч. ложки молотой зиры;

2 ст. ложки растительного масла.

В баклажанах сделать несколько проколов тонким ножом или вилкой.

Ольховую стружку завернуть в фольгу, проткнуть в получившемся свертке несколько отверстий с одной стороны. Уложить сверток в центр противня, отверстиями кверху, вокруг разло-

жить баклажаны. Поместить в духовку, разогретую до 180 °С. Готовить, время от времени переворачивая, 25 мин. Переложить баклажаны на тарелку, накрыть пленкой и дать остыть.

Тем временем наполнить холодной водой большую кастрюлю, выжать в нее сок из лимонов.

С остывших баклажанов снять кожицу, а мякоть положить в воду с лимоном (так она станет молочно-белой). Оставить на 30 мин., а затем обсушить мякоть баклажанов, отжав из нее воду, и размять вилкой.

Баранину нарезать небольшими кусочками, удалить пленки и жир. Крупно нарезанный лук обжарить в кастрюле с толстым дном, на растительном масле в течение 5 мин. Добавить баранину. Обжаривать при постоянном помешивании 3—4 мин., а затем добавить вместе бульон, протертые томаты, зиру и паприку, соль и перец. Перемешать, дать закипеть и готовить на слабом огне без крышки 1 ч.

Когда мясо будет почти готово, поставить на огонь чистую кастрюлю. Всыпать в нее муку, прогреть на минимальном огне, добавить сливочное масло, перемешать. Влить горячее молоко. Готовить, помешивая, 3—4 мин. Понемногу, перемешивая, всыпать натертый сыр. Когда он растворится, добавить мякоть баклажанов. Готовить до однородности.

Подавать с бараниной, сбрызнув оливковым маслом и посыпав зеленью мяты.

Копченые сливы с шоколадом и корицей

Ингредиенты:

12 больших твердых, спелых слив;

2 ст. ложки черного чая;

3 ст. ложки сахара;
25 г сливочного масла;
200 г горького шоколада;
100 мл жирных сливок;
щепотка молотой корицы.

На сливах сделать крестообразные надрезы, опустить в кипящую воду на 30 с, вынуть и снять кожицу.

Противень застелить фольгой, насыпать на нее чай и поместить в разогретую до 200 °С духовку.

Сливы уложить на сковороду, посыпать сахаром и встряхнуть. Как только дым наполнит духовку, поставить в нее сковороду. Готовить 5—6 мин., пока сахар не начнет таять, затем достать сковороду из духовки и поставить на средний огонь, добавить масло. Готовить, встряхивая, пока сахар не перемешается с маслом; снять с огня и перемешать.

Поломанный на кусочки шоколад, корицу и сливки поместить в сотейник. Готовить на среднем огне, помешивая, пока соус не приобретет однородную консистенцию. Выложить сливы на тарелки, полить соусом.

Подать со сливочным мороженым.

Рулетики с копченым лососем, авокадо и перцем

Ингредиенты:

плоские лепешки или тортильи диаметром 20 см;
1 спелое авокадо;
50 г копченого лосося;
1 пригоршня листьев фиалки;
1 пригоршня кресс-салата;

2—3 ст. ложки сока лайма;
свежемолотый перец, укроп;
йогурт.

Укроп измельчить. Подогреть лепешки в сухой сковороде — они поднимутся, на них появятся коричневые пятна.

Разрезать авокадо пополам и вынуть косточку. Каждую половину еще раз разрезать пополам, затем почистить и тонко нарезать в длину.

На лепешках разложить ломтики лосося, авокадо, листья фиалки и салат. Присыпать перцем, сбрызнуть соком лайма и положить йогурт. Посыпать укропом.

Лепешки плотно скатать в рулеты, разрезать пополам и сразу же съесть.

Помидоры, фаршированные грудинкой

Ингредиенты:

8 крупных помидоров;
150 г копченой постной грудинки;
2 сладких красных перца;
2 головки репчатого лука;
½ стакана риса;
3 ст. ложки растительного рафинированного масла;
50 г тертого сыра;
3 зубчика чеснока;
соль, перец, зелень петрушки;
1 стакан сметаны.

Помидоры вымыть, вытереть. Грудинку нарезать кубиками. Лук измельчить, а затем обжарить на масле, добавив в конце нарезанный мелкой соломкой почищенный от семян перец.

Лук перемешать с перцем и немного потушить. Добавить затем грудинку и потушить еще 3 мин.

Рис перебрать, промыть, отварить. Чуть остудив, добавить его к потушенной массе, все хорошо перемешать, посолить, поперчить.

С помидоров срезать верхушки, удалить из них с помощью ложки мякоть. Подготовленные помидоры посыпать внутри солью и перцем, наполнить приготовленной массой. Чеснок измельчить, смешать со столовой ложкой нарезанной петрушки и этой смесью посыпать каждый помидор.

Фаршированные помидоры выложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, сверху посыпать тертым сыром, поставить в разогретую духовку, запечь. Затем полить помидоры сметаной и подержать в духовке еще 15 мин.

Подавать в горячем виде.

Ракушки с сыром и копченостями

Ингредиенты:

- 16 больших ракушек (макаронные изделия);
- 1 луковица;
- 200 г сырокопченой ветчины, нарезанной кубиками;
- 4 ст. ложки растительного масла;
- 400 г адыгейского сыра;
- 30 г тертого сыра;
- 2 пучка любой зелени;
- 30 г сливочного масла;
- 4 помидора;
- перец и соль по вкусу;
- щепотка мускатного ореха.

Ракушки отварить до готовности и полить растопленным сливочным маслом.

Лук нарезать мелкими кубиками и потушить в 2 ст. ложках растительного масла с ветчиной. Добавить измельченный адыгейский сыр, рубленую зелень и тертый сыр. Посолить, поперчить и посыпать щепоткой мускатного ореха.

Помидоры нарезать кружочками, выложить в смазанную жиром форму для запекания.

Ракушки начинить сырной массой. Выложить на каждую ракушку кружочек помидора, полить 2 ст. ложками растительного масла и запечь в духовке до готовности.

Кабачки, фаршированные копченостями

Ингредиенты:

750 г кабачков;

1 стакан вареного рассыпчатого риса;

100 г копченой грудинки;

200 г рыбы горячего копчения;

50 г сыра;

1 луковица;

50 г смальца или растительного масла;

соль, пряности;

$\frac{3}{4}$ стакана сметаны.

Кабачки вымыть, очистить, разрезать вдоль, вынуть семечки и мякоть.

Лук очистить, вымыть, порезать кубиками, подрумянить в жире, добавить грудинку, нарезанную продолговатыми брусочками, рыбу, очистив ее от кожицы и вынув кости, вареный рис, тертый сыр, приправы.

«Лодочки» из кабачков внутри посолить и поперчить, наполнить фаршем, залить сметаной и запечь в течение 30—40 мин. в горячей (180 °С) духовке так, чтобы овощи стали совсем мягкими.

Разделить их на порции, подавать с зелеными листьями салата или с салатом из помидоров на обед или на ужин.

Фаршируя кабачки, можно в начинку добавить нарезанную и потушенную в жире их мякоть.

Суфле с ветчиной

Ингредиенты:

200—300 г копченой ветчины;

1 ст. ложка (с верхом) муки;

1 ст. ложка сливочного масла;

1 стакан молока;

2 яйца;

жир и сухари для формы;

соль, мускатный орех.

Перемешать муку с маслом и хорошо прогреть смесь так, чтобы она начала пениться. Осторожно подливать в муку молоко, не переставая мешать, довести до кипения. Если в соусе образовались комочки, протереть его через пластмассовое сито.

Остудить, добавить желтки и очень мелко рубленую ветчину, посолить, добавить по вкусу перец, осторожно ввести взбитые белки.

Выложить в смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму для запекания или в кокотницы. Запекать 20—30 мин. в горячей (200 °С) духовке, чтобы верх зарумянился.

Подавать на обед или на ужин с салатом из сырых овощей, можно также подать как очень эффектную горячую закуску.

Ветчина с горошком

Ингредиенты:

500 г копченой ветчины;

1 морковь;

1 корень петрушки;

1 головка репчатого лука;

1 банка (400 г) консервированного горошка;

½ ст. ложки сахара;

1 ст. ложка масла.

Ветчину обмыть холодной водой и сварить с овощами и с добавлением сахара.

Перед подачей на стол ветчину нарезать тонкими ломтиками (предварительно сняв с нее кожу), уложить на блюдо и полить 2—3 ст. ложками процеженного отвара, полученного при варке ветчины. На гарнир подать зеленый горошек, заправленный сливочным маслом.

Также на гарнир к ветчине можно подать пюре из шпината, гороха или картофеля, тушеную капусту или консервированную кукурузу.

Картофель фермерский

Ингредиенты:

13—15 картофелин;

500 г копченой грудинки;

1 стакан сметаны;

сухари молотые;

зелень, соль по вкусу.

В невысокую толстостенную кастрюлю положить нарезанную тонкими ломтиками грудинку, на нее — сырой картофель, нарезанный кружочками, потом опять грудинку и опять картофель, пересыпая каждый слой солью и молотыми сухарями. Полить все сметаной, поставить в сильно разогретую духовку и запекать до готовности.

Пудинг с копченостями

Ингредиенты:

500 г ветчины;
150 г копченой грудинки;
500 г вареного картофеля;
100 г сливочного масла;
6 яиц;

для соуса:

1 ст. ложка горчицы;
2 луковицы;
1 ст. и 1 ч. ложка топленого масла;
2 стакана бульона;
2 желтка;
1 ч. ложка муки.

Ветчину и картофель пропустить через мясорубку. Грудинку слегка обжарить, не давая зарумяниться, поперчить и остудить. Масло растереть, постепенно вводя в него желтки, добавить пропущенную через мясорубку ветчину с картофелем, жареную грудинку. Все хорошо вымешать, добавить взбитые в крутую пену белки, осторожно мешая сверху вниз.

Приготовленную массу выложить в кастрюлю, обильно смазанную маслом, с положенным на дно кружком промасленной

бумаги, обсыпанным сухарями. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить в большую кастрюлю с кипящей водой, заполняющей ее на $\frac{3}{4}$ объема. Варить 1 ч.

Когда края пудинга начнут отставать от стенок кастрюли и зарумянятся, обвести его края ножом и выложить на блюдо. Снять со дна промасленную бумагу. Подавать пудинг с горчичным соусом.

Приготовление соуса. Лук мелко порезать, положить в кастрюльку, добавить 1 ст. ложку топленого масла и потушить, накрыв крышкой, до тех пор, пока лук не станет совсем мягким (но не давать ему румяниться). Протереть лук через сито, смешать с подрумяненной мукой, добавить горчицу, сахар и соль по вкусу, разбавить бульоном, прокипятить. Чайную ложку топленого масла растереть с желтками, заправить этой смесью соус и, не давая ему кипеть, прогреть на пару.

Картофель с грудинкой

Ингредиенты:

6 картофелин;

100 г копченой грудинки;

1 луковица;

по 1 ст. ложке томата-пюре и масла;

соль, специи по вкусу.

Очищенный картофель нарезать крупными кубиками или дольками. Лук нашинковать и поджарить на масле. Копченую грудинку нарезать небольшими ломтиками. Все эти продукты сложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода только покрывала их, добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить 40—50 мин.

Запеканка с копченостями

Ингредиенты:

1 кг картофеля;

3 яйца;

100 г копченой грудинки;

150 г любой колбасы или копченой ветчины;

1 стакан сметаны;

2 луковицы;

жир или шпик (чтобы выложить форму);

черный молотый перец, пряные приправы, соль по вкусу.

Картофель почистить, потереть на терке (мелкой или средней), добавить 2 яйца, грудинку, нарезанную кубиками и поджаренную с луком и приправами, посолить, все перемешать.

Форму для запекания или глубокую сковороду обильно смазать жиром или выложить ломтиками шпика. Выложить в форму половину массы, разложить на ней нарезанную колбасу или ветчину, покрыть оставшейся картофельной массой, залить сметаной, смешанной с яйцом.

Запекать в духовке, нагретой до 180 °С, примерно 40—50 мин.

Запеканка из кабачков с копченостями

Ингредиенты:

200 г копченой грудинки или ветчины;

50 г растительного масла или смальца;

2 луковицы;

750 г кабачков, тыквы;

2 ст. ложки томатной пасты;

соль, перец;

1 стакан сметаны;

1 яйцо, жир для формы.

Лук очистить, нарезать, подрумянить на сковороде. Кабачки или тыкву вымыть, очистить, вынуть семечки с мякотью. Нарезать овощи довольно крупными кубиками, очень быстро обжарить с луком, добавить разбавленную несколькими ложками воды томатную пасту или свежие помидоры, предварительно очистив и порезав их, потушить несколько минут, посолить по вкусу.

Копчености нарезать продолговатыми кусочками. Овощи выложить в смазанную жиром форму для запекания, сверху положить копчености, залить сметаной, смешанной с яйцом.

Запекать 20—30 мин. в горячей (180—220 °С) духовке.

Подавать на обед или на ужин с отварным картофелем, рисом или макаронами, а также с салатом из сырых овощей.

Запеканка с корейкой

Ингредиенты:

100 г колбасы;

100 г копченой корейки;

1 луковица;

8 яиц;

½ стакана молока;

800 г картофеля;

50—60 г сливочного масла;

1 крупный соленый огурец;

зеленый лук, соль, перец, тмин по вкусу.

Корейку и колбасу нарезать кубиками, обжарить.

Картофель отварить, нарезать ломтиками и тоже обжарить на сливочном масле.

Все это уложить на сковороду.

Смешать яйца с молоком и, посолив, слегка взбить. Готовую смесь залить в сковороду и, сдобрив пряностями, поставить в духовку запекаться.

подавая к столу, посыпать зеленым луком. Отдельно подать огурцы.

Бигос

Ингредиенты:

1 кг квашеной капусты;

1 кг свежей капусты;

500 г свинины;

300 г копченой грудинки;

200 г колбасы;

200 г ветчины;

100 г свиного жира;

50 г сушеных грибов;

50 г сушеных слив;

1 луковица;

лавровый лист, винный уксус, сахар, перец, соль по вкусу.

Квашеную капусту промыть холодной водой, залить небольшим количеством кипятка и тушить, добавив столовую ложку жира.

Свежую капусту очистить, помыть, нашинковать, посолить, помять в миске и через 15 мин. залить небольшим количеством кипятка. Добавив ложку жира, тушить ее с мелко нарезанными грибами, которые предварительно нужно тщательно вымыть и

отварить. Воду, в которой варились грибы, подливать по мере выкипания жидкости.

Свинину помыть, нарезать кусками, посолить, подрумянить на сковороде в горячем жиру вместе с нашинкованным луком. Отдельно пожарить нарезанную кружочками колбасу без шкурки, кубики грудинки и ветчины.

Подготовленные продукты соединить с капустой, заправить солью, сахаром, перцем по вкусу, добавить лавровый лист, накрыть и тушить 10—15 мин.

Чтобы бигос был острее, перед тем как снять блюдо с огня, влить в него винный уксус и добавить сваренные в большом количестве воды сушеные сливы без косточек.

Плов с копченой рыбой и фасолью

Ингредиенты:

80 г риса;

25 г сухой мелкой фасоли;

80 г рыбы холодного копчения;

1 яйцо;

2 ст. ложки молока;

30 г топленого масла.

Сварить рис в подсоленной воде почти до полной готовности. Отдельно отварить фасоль. Смешать рис с фасолью и полить все маслом. Довести эти продукты до готовности в духовке.

Копченую рыбу — кутум или жерех — отварить, отделить кожу и кости, а кусочки мякоти положить на смазанную маслом сковороду или противень, залить смесью яйца с молоком и запечь.

При подаче плов положить на блюдо, а рядом с пловом — запеченную рыбу.

Ризотто с копченостями

Ингредиенты:

200 г сырого или 2—3 стакана вареного рассыпчатого риса;

500—750 г овощей;

200 г копченостей;

1 луковица;

70 г растительного масла;

2 ст. ложки томатной пасты или ½ стакана протертых (250 г свежих или свежемороженных) помидоров;

соль, черный перец, пряности.

Лук очистить, вымыть, нарезать, подрумянить в жиру, добавить натертые на крупной терке или нарезанные овощи, обжарить их в течение нескольких минут. Добавить разведенную водой (несколько столовых ложек) томатную пасту или протертые помидоры, закрыть крышкой и тушить около 15 минут.

Затем добавить вареный рис, нарезанные кубиками копчености, приправы, перемешать, пользуясь двумя вилками и стараясь не раздавить зернышки риса.

Форму смазать жиром, выложить на нее ризотто и запечь в течение 15 мин. в довольно горячей (200 °С) духовке.

Подавать с белыми соусами, например, с соусом с зеленым луком.

Ризотто можно также подать как горячую закуску.

Перед тем как поставить ризотто в духовку, можно добавить мелко нарезанные и поджаренные шампиньоны, а также зеленый горошек.

Ризотто можно не запекать, вполне достаточно хорошо его прогреть.

Лечо с грудинкой

Ингредиенты:

150 г копченой грудинки;

150 г колбасы;

500—750 г помидоров;

1 луковица;

3—4 сладких перца;

50 г смальца;

соль, черный и душистый перец.

Лук очистить, промыть, нарезать кубиками, подрумянить на жиру. Помидоры ошпарить, очистить, нарезать кубиками, добавить к луку, потушить. Из сладкого перца вынуть семена, сполоснуть, нарезать соломкой, добавить к помидорам, подлить немного воды, овощного отвара или бульона (½ стакана), положить душистый перец. Тушить, часто помешивая, около 20 мин.

Грудинку нарезать кубиками или столбиками, предварительно сняв с нее шкурку, нарезать колбасу, добавить в овощи мясо, тушить еще около 10 мин. Добавить соль и перец по вкусу.

Подавать с хлебом как горячую закуску, на обед или на ужин с рисом или картофелем.

Кролик с грудинкой

Ингредиенты:

1 кролик;

250 г копченой грудинки;

3 луковицы;

3 ст. ложки смальца или топленого сливочного масла;

1 ½ ст. ложки муки;

½ стакана сухого красного вина;

1—2 лавровых листа;

молотый красный и черный перец и соль по вкусу.

Подготовленную тушку кролика разрубить на небольшие куски. Печень, легкое и сердце тоже нарезать на кусочки. Все посолить, посыпать красным и черным перцем, сложить в сотейник или глубокую сковороду с разогретым жиром и хорошо подрумянить, помешивая время от времени.

Копченую свиную грудинку обдать кипятком и нарезать ломтиками. Лук почистить, ополоснуть и нарезать полукольцами.

Кусочки обжаренного кролика положить в огнеупорные глиняные горшочки, добавить грудинку и лук, закрыть крышками, поставить в духовку и тушить на слабом огне в течение 1—1 ½ ч. Когда мясо станет мягким, посыпать его мукой, положить в горшочки лавровый лист, влить красное вино, снова поставить в духовку и тушить еще около 10 мин.

На гарнир к этому блюду рекомендуется отдельно подать рассыпчатый рис или картофельное пюре.

Шашлык из колбасы и грудинки

Ингредиенты:

100 г колбасы;

100 г копченой грудинки;

100 г шампиньонов;

2 стручка сладкого перца;

2 луковицы;

соль, черный перец;

100 г смальца для жарки;

Приготовить специальные палочки длиной около 15 см или использовать металлические шпажки для шашлыка.

Овощи очистить, вымыть, нарезать кубиками 2х2 см; так же нарезать колбасу и грудинку. Колбасу, сняв с нее шкурку, удобнее всего разрезать на несколько продольных ломтей и эти ломти резать на кубики.

Шампиньоны вымыть, длинные ножки срезать до половины (срезанные части можно использовать в другое блюдо), шляпки разрезать на две половинки.

Нанизывать на шпажки поочередно: колбаса, лук, перец, грудинка, половинка шампиньона. Повторить это два-три раза так, чтобы до конца шпажек оставалось около 3 см. Жарить в горячем жиру.

Перед подачей на стол посолить и поперчить. Подавать с хлебом как горячую закуску. Можно положить шашлыки на блюдо, облить их 1—2 ложками спирта, поджечь и горящими подать на стол.

Как второе на обед или на ужин шашлыки подаются с рассыпчатым рисом и салатом из сырых овощей.

Бочок свиной с капустой

Ингредиенты:

1 кг квашеной капусты;

300 г копченого свиного бочка;

½ ч. ложки красного перца;

3 ст. ложки топленого свиного сала;

10 горошин черного перца, соль

Если квашеная капуста очень кислая, ее надо промыть 1—2 раза в холодной воде, положить на сетку и дать стечь воде.

Свиной бочок вымачивать 4—6 ч. в воде, обмыть и нарезать продолговатыми кусочками длиной и шириной с палец.

Огнеупорную стеклянную посуду смазать жиром, положить в нее ряд капусты, затем ряд нарезанного мяса, снова ряд капусты и т. д., пока не будут положены вся капуста и мясо. Залить 1 стаканом воды и 2 ст. ложками топленого сала, накрыть посуду крышкой и тушить в духовке около 2 ч.

Это блюдо вкусно, если в нем достаточно жира. К концу тушения добавить черный и красный перец. Если во время тушения капуста станет слишком сухой, надо добавить немного кипятка.

Подать на стол в той же посуде. Отдельно подать паровой картофель.

Заливное с копченостями

Ингредиенты:

10 довольно больших ломтиков копченой ветчины, хорошей вареной колбасы, салями, отварного мяса;

3 ч. ложки желатина;

соль, лимонный сок, лимонная кислота или винный уксус;

3 стакана овощного отвара;

½ банки зеленого горошка для украшения;

1 большая морковь;

зелень петрушки, можно также использовать маринованный перец;

свежие или маринованные сливы.

Желатин залить 2—3 ст. ложками холодного овощного отвара, затем влить в него ¼ стакана горячего отвара, размешать, чтобы желатин растворился, затем влить его в оставшийся заправленный лимонным соком отвар.

В каждую порционную мисочку (8—10 шт., можно использовать чашки или стаканы) влить по 2—3 ст. ложки отвара и поставить их в холодильник, чтобы желе застыло. Когда оно застынет, выложить на него различные элементы украшения — кусочки колбасы и копченостей, ломтики яиц. Залить отваром с желатином, дать застыть.

Перед подачей выложить порции на блюдо. Отдельно подать майонез.

Паштет из копченой рыбы

Ингредиенты:

200 г копченой рыбы;

200 г сыра;

½ лимона;

100 г сливочного масла;

зелень петрушки.

Очистить копченую рыбу от костей и измельчить ее. Измельченную массу копченой рыбы смешать в равной пропорции с мягким сыром. Сбрызнуть сверху лимонным соком и разложить в маленькие горшочки. Покрыть тонким слоем растопленного сливочного масла, украсить дольками лимона или петрушкой.

Горшочки поставить в горячую духовку на 10—15 мин.

Скумбрия в томатном соусе

Ингредиенты:

1 скумбрия холодного копчения;

3 помидора;

- 1 головка чеснока;
- 2 ст. ложки подсолнечного масла;
- щепотка соли.

Натертые на терке помидоры посолить и поставить на огонь вместе с подсолнечным маслом. Через 5 мин. добавить очищенный и растертый чеснок, перемешать и варить до тех пор, пока не выкипит жидкость. Поварить, постоянно помешивая, еще 4—5 мин.

Скумбрию почистить, освободить от костей, порезать, выложить на блюдо и залить горячим соусом.

Скумбрия с соусом

Ингредиенты:

- 1 копченая скумбрия;
- 1 головка чеснока;
- ¼ ч. ложки соли;
- 2 ст. ложки подсолнечного масла;
- уксус, сахар по вкусу.

Рыбу почистить, освободить от костей, нарезать кусочками и уложить на блюдо.

Приготовить соус. Чеснок растереть, добавить подсолнечное масло, сахар, соль и немного уксуса, тщательно перемешать и залить рыбу соусом.

Паста из грудинки и фасоли

Ингредиенты:

- 100 г копченой грудинки;
- ½ стакана вареной фасоли;

половина луковицы;

2 ч. ложки растительного масла;

соль, черный перец.

Грудинку очень мелко порубить или пропустить через мясорубку.

Фасоль отварить, протереть сквозь сито.

Лук мелко нарезать и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Смешать и тщательно растереть все продукты, добавить соль и перец по вкусу.

Салат из копченой рыбы

Ингредиенты:

500 г копченой рыбы (зубатки, палтуса, трески);

2 яблока (некислых);

2 соленых огурца;

2 свежих огурца;

3 помидора;

2 ст. ложки рубленого зеленого лука;

½ стакана растительного масла;

2 ч. ложки горчицы;

2 ч. ложки сахара;

3 ст. ложки уксуса;

перец на кончике ножа;

соль по вкусу.

Очищенную от кожи и костей рыбу, яблоки, огурцы, помидоры (зерна помидоров удалить) нарезать кубиками, все перемешать, добавить рубленый зеленый лук и залить острым соусом.

Приготовление соуса. Горчицу и сахар хорошо растереть, понемногу добавляя растительное масло. Когда получится однородная масса, всыпать в нее перец, влить постепенно уксус и посолить по вкусу.

Салат по-голландски

- 1 скумбрия или сельдь холодного копчения;
- 4—5 картофелин;
- 2 головки репчатого лука;
- 100 г копченого сала;
- 4—5 ст. ложки растительного масла.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить и очистить от кожуры. Рыбу разделить на филе без кожи и костей и нарезать кусочками. Картофель нарезать кубиками. Сало также нарезать кубиками, лук — мелко шинковать. Подготовленные продукты перемешать и заправить растительным маслом.

Салат с форелью

Ингредиенты:

- 125 г стеблей спаржи;
- 2 спелых авокадо;
- 1 ст. ложка лимонного сока;
- 8 ломтиков филе копченой форели;
- 6 листьев цикория;
- 3 ст. ложки оливкового масла;
- 4 ст. ложки жирных сливок;
- 2 ст. ложки белого винного уксуса;

2 сваренных вкрутую яйца;
соль, свежемолотый перец.

Спаржу бланшировать в подсоленной воде в течение 3 мин., промыть холодной водой, обсушить и нарезать на кусочки длиной 2,5 см. Авокадо очистить, нарезать кубиками и полить лимонным соком.

Форель порезать на небольшие кусочки, цикорий нарезать тонкими полосками.

Для соуса взбить оливковое масло, сливки и уксус, посолить, поперчить.

Смешать в салатнике форель, авокадо, спаржу и листья цикория, залить соусом, сверху посыпать рубленым яйцом.

Салат с рыбой и перцем

Ингредиенты:

2 яйца;
2 ст. ложки майонеза;
1—2 свежих огурца;
1 сладкий перец;
100 г филе копченой рыбы;
немного мелко нарезанной зелени укропа или петрушки;
соль и перец по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, остудить и нарезать кусочками. Огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками. Рыбу нарезать небольшими кусочками. Сладкий перец освободить от плодоножки и семян, промыть, порезать тонкими мелкими кусочками. Все ингредиенты соединить, добавить майонез, перемешать, приправить солью и перцем, положить в салатник, украсить веточками зелени.

Салат с рыбой и хреном

Ингредиенты:

400—500 г копченой рыбы;

4—5 картофелин;

2 ст. ложки тертого хрена;

3 ст. ложки майонеза.

мелко нарезанная зелень петрушки и укропа

Рыбу очистить от кожи, отделить от костей и нарезать маленькими кусочками. Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде и остудить. Выложить в салатник слоями рыбу и картофель. Хрен тщательно перемешать с майонезом и залить этим соусом салат. Подавая на стол, посыпать кушанье зеленью.

Салат овощной с сельдью

Ингредиенты:

1 копченая сельдь;

4—5 картофелин;

1—2 огурца;

1—2 помидора;

100 г зеленого лука;

1 стакан майонеза;

зеленый салат;

зелень петрушки;

соль.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить и очистить от кожуры. Сельдь очистить и вынуть кости. Сельдь и овощи, кроме зеленого салата, мелко нарезать, перемешать,

посолить и заправить майонезом. Затем переложить в салатник, украсить листьями салата и посыпать зеленью.

Салат со скумбрией

Ингредиенты:

3 яйца;

200 г копченой скумбрии;

½ банки консервированного зеленого горошка;

1 соленый огурец;

2 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука;

1 крупное яблоко;

1 стакан майонеза;

зелень петрушки.

Яйца сварить вкрутую, остудить. Рыбу очистить от кожи и костей, нарезать небольшими кусочками. Яблоки, соленый огурец, крутые яйца нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, мелко нарезанный зеленый лук, все перемешать, залить майонезом. Салат уложить горкой, украсить дольками крутого яйца, зеленью.

Салат со ставридой

Ингредиенты:

600 г ставриды горячего или холодного копчения;

6 картофелин;

3 шт. редиса;

3 свежих или маринованных огурца;

1 яблоко;

2 яйца;

1 головка репчатого лука;

200 г майонеза;

Яйца сварить вкрутую, остудить. Картофель вымыть, сварить в подсоленной воде, остудить и очистить от кожуры. Рыбу разделить на филе (без кожи) и нарезать небольшими кусочками. Отварной картофель, редис, огурцы и яблоко нарезать кубиками, лук — тонкими кольцами. Все перемешать, выложить горкой в салатник и полить майонезом. Украсить салат дольками вареного яйца, листиками зеленого салата, петрушкой.

Салат из огурцов

Ингредиенты:

3—4 свежих огурца;

300 г копченой салаки;

зелень укропа;

½ стакана сметаны;

соль по вкусу.

Огурцы разрезать вдоль на 4 части, затем порезать ломтиками. Очищенную от костей салаку порезать на мелкие кусочки. Огурцы и салаку положить в салатник слоями, каждый из которых полить сметаной, смешанной с мелко нарезанным укропом и солью.

Салат из салаки с картофелем

Ингредиенты:

2 яйца;

200 г копченой салаки;

1—2 картофелины;
4 ст. ложки сметаны;
сахар, горчица;
соль по вкусу;
лимонный сок.

Яйца сварить вкрутую, остудить, нарезать кубиками. Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде. Остудить. Очистить, нарезать тонкими кусочками. Очищенную и нарезанную копченую салаку, картофель и яйца перемешать и залить сметаной, заправить горчицей, солью и сахаром. К сметане при желании можно добавить лимонный сок.

Тарталетки со шпротами

Ингредиенты

для теста:

200 г сливочного масла;
300 г муки;
3 желтка;
соль по вкусу;

для фарша:

1 банка шпрот;
1 ст. ложка томата;
3 яйца;
соль и перец по вкусу;
100 г сыра;
1 ст. ложка муки;

Масло порубить с мукой, добавить желтки, соль, хорошо перемешать и быстро замесить тесто. Поставить тесто на 10 мин. в холодильник, затем вынуть, раскатать в пласт толщиной в пол-

пальца и, раскатывая, со скалки уложить на формы для тарталеток, смазанные маслом, посыпанные мукой и поставленные рядом одна с другой.

По тесту, покрывающему формы, прокатать скалкой, чтобы выдавились кружки по величине формы. Каждый кружок вдавить пальцами в форму так, чтобы тесто покрывало дно и бока. Тарталетки поместить на противень и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда они начнут румяниться сверху у краев, вынуть из духовки, начинить фаршем и снова поставить в духовку, но с легким жаром, чтобы на поверхности фарша появилась румяная корочка.

Приготовление фарша. Шпроты выложить в миску вместе с маслом и растереть ложкой в однородную массу. Добавить натертый сыр, перемешать и уложить в тарталетки, заполняя их на $\frac{1}{2}$. Желтки растереть с томатом, поперчить и посолить по вкусу, всыпать муку и осторожно перемешать с белками, взбитыми в крутую пену. Этой массой покрыть фарш из шпрот, наполнив формочки на $\frac{3}{4}$. Допекать на слабом огне.

Сардины в слойке

Ингредиенты:

- 2 банки сардин;
- 400 г готового слоеного теста;
- перец черный молотый.

Тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, разрезать на одинаковые прямоугольники, смазать желтком. На середину каждого прямоугольника положить по половинке разделенной вдоль крупной сардины и поперчить ее. Нижние концы прямоугольника соединить, положив один на другой, а верхние оставить открытыми.

Разложить слойки на противне и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда тесто подрумянится и поднимется, убавить огонь и допечь слойки до готовности.

Конвертики из теста с рыбой

Ингредиенты:

400 г готового слоеного теста;

200 г копченой лососины;

150 г тертого чеддера;

2 желтка;

для обмазки:

1 желток;

1 ст. ложка концентрированного молока;

для соуса:

125 мл сливок;

1 ст. ложка тертого хрена;

1 ч. ложка сахара;

2 ч. ложки лимонного сока;

щепотка соли;

зеленый лук.

Слоеное тесто раскатать в пластины толщиной около ½ см и разрезать на 5 частей размером по 15x8 см. Каждую пластину разрезать пополам и раскатать в квадрат размером вдвое больше.

Приготовление начинки. Лососину нарезать кубиками, смешать с сыром и желтками.

В середину каждого квадрата положить по 2 ч. ложки этой смеси. По краям тесто смазать яйцом, взбитым с молоком, и сложить его в конвертик. Края хорошо прижать. Верх смазать яично-молочной смесью.

Конвертики выложить на противень, слегка опрысканный водой. Выпекать около 12—15 мин. в духовке, нагретой до 200 °С.

Приготовление соуса. Взбить сливки в крепкую пену, смешать с хреном, сахаром, лимонным соком и солью. Хрен со сливками посыпать луком, подать с конвертиками. К ним можно подать также салат-латук с яйцом и помидорами.

Бутерброд с маслинами

Ингредиенты для одного бутерброда:

1 ломтик белого хлеба;

1 ст. ложка измельченного филе рыбы горячего копчения;

1 ст. ложка измельченных черных маслин;

1 ст. ложка тертого сыра.

Маслины смешать с рыбой, выложить на хлеб, посыпать сыром. Запекать бутерброды в нагретой духовке до образования румяной корочки.

Подавать горячими.

Канapé с семгой

Ингредиенты:

1 буханка черного хлеба;

100 г копченой семги;

5 вареных яиц;

100 г сливочного масла;

1 ст. ложка рубленой зелени;

соль и черный молотый перец по вкусу.

Из поджаренных пластов черного хлеба (без корок) вырезать маленькие квадратики, смазать их маслом, на них положить такие же квадратики из тонко нарезанной семги.

Яйца разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки и растереть их с небольшим количеством сливочного масла, добавить по вкусу соль и перец, сделать из них шарики величиной с крупную смородину и разложить по диагонали на семгу, прикрепив размягченным маслом.

На противоположные кончики канапе положить букетики рубленой зелени.

Бутерброд с копченой рыбой

Ингредиенты для одного бутерброда:

1 ломтик белого хлеба;

1 ст. ложка измельченного филе рыбы горячего копчения;

1 тонкий кружочек помидора;

1 ст. ложка тертого сыра.

Кружочки помидора разрезать на 3—4 части. Положить на хлеб рыбу, помидор, посыпать сыром и запекать бутерброды в нагретой духовке, пока сыр не расплавится и не приобретет золотистый цвет. Подавать бутерброды горячими.

Винегрет с копченой сельдью

Ингредиенты:

100 г картофеля;

60 г свеклы;

60 г моркови;

60 г соленых огурцов;
60 г квашеной капусты;
60 г маринованного лука;
100 г копченой сельди;
80 мл растительного масла;
1 ч. ложка сахара;

зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками; морковь нарезать ломтиками и припустить с небольшим количеством воды и растительного масла; свеклу отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Соленые огурцы нарезать ломтиками, квашеную капусту перебрать, крупные листья нарезать.

Все смешать, добавив маринованный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар.

Филе копченой сельди нарезать тонкими кусочками, соединить их с винегретом и перемешать еще раз. Украсить винегрет сельдью, овощами и посыпать зеленью.

Бутерброд со шпротами

Ингредиенты для одного бутерброда:

1 ломтик белого хлеба;
2 рыбки;
1 кружочек лимона;
1 ст. ложка натертого на терке сыра.

Кружочки лимона разрезать на 4 части и уложить на ломтики хлеба. Сверху положить шпроты, полить маслом из банки, посыпать тертым сыром. Поставить бутерброды в нагретую духовку. Запекать до образования румяной корочки. Подавать горячими.

Масло для бутербродов

Ингредиенты:

200 г сливочного масла;

50 г шпрот;

1 яблоко;

1 маленькая головка репчатого лука.

Поджарить на масле мелко нарубленный лук, добавляя понемногу воды, чтобы лук стал мягким, но не зарумянивался. Шпроты протереть через сито вместе с луком, заправить эту смесь натертым сырым яблоком и солью и тщательно перемешать с размягченным маслом.

Похлебка с копченостями

Ингредиенты:

400 г копченых свиных ребер;

200 г фасоли;

50 г репчатого лука;

10 г муки;

5 г красного молотого перца;

40 мл растительного масла;

зелень мяты и соль по вкусу.

Фасоль замочить на несколько часов в воде, отцедить и поставить вариться вместе с ребрами до мягкости. Затем ребра вынуть, отделить мясо от костей, нарезать и положить обратно в кастрюлю.

Лук мелко нашинковать и потушить в масле вместе с мукой и красным перцем, соединить с похлебкой, поварить еще 15—20 мин. Перед подачей на стол посыпать измельченной мятой.

Суп по-узбекски

Ингредиенты:

- 2 л простокваши;
- $\frac{3}{4}$ стакана сметаны;
- 3 ст. ложки муки;
- 6 картофелин;
- соль по вкусу;
- зелень;
- 250 г копченой рыбы.

Простоквашу хорошо взбить и налить в кастрюлю. В сметану насыпать муку и добавить немного кислого молока, тщательно перемешать.

Отдельно отварить картофель. Рыбу и картофель порезать на кусочки. Зелень мелко нарезать.

Взбитую простоквашу подогреть со сметаной, положить картофель, рыбу, зелень и еще немного подержать на слабом огне, не давая закипеть, и посолить.

Суп гороховый

Ингредиенты:

- 3 л воды;
- 500 г говядины;
- 200 г копченой ветчины;
- 1 луковица;
- по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея;
- 1 небольшая репа;
- 400—500 г сухого гороха;

100 г белого хлеба (черствого);

1 ст. ложка подсолнечного масла;

зелень петрушки и укропа, черный молотый перец;

лавровый лист и соль по вкусу.

Горох замочить в холодной воде на 3—4 ч., откинуть на дуршлаг и положить в горшок. Залить процеженным бульоном, сваренным из воды, говядины, ветчины, луковицы, моркови, петрушки, сельдерея и репы, накрыть крышкой и томить в духовке 2—2,5 ч. до полного разваривания гороха, периодически помешивая. Затем добавить нарезанную кусочками ветчину и дать прокипеть.

Подавать, посыпав мелко порубленной зеленью.

Салат с копченой корейкой

Ингредиенты:

8 ломтиков копченой корейки;

800 г картофеля, 1 луковица;

2 стручка сладкого перца;

2 огурца;

3 ст. ложек уксуса;

8 ст. ложки растительного масла;

4 ст. ложки мексиканского соуса;

по ½ ч. ложки соли и молотого черного перца;

зелень.

Картофель отварить в коже, очистить и нарезать кружочками. Лук, огурцы и сладкий перец нарезать кубиками. Все смешать.

Для приготовления соуса смешать растительное масло, уксус, соль и перец, заправить им салат и оставить на 1 ч.

Ломтики корейки смазать мексиканским соусом и свернуть ролетиками. На блюдо положить салат, корейку и украсить зеленью.

Крокеты из ветчины

Ингредиенты:

- 400 г ветчины;
- 6 яиц;
- 200 г сливочного масла;
- 500 г панировочных сухарей;
- 2 ст. ложки измельченной зелени укропа и петрушки;
- черный молотый перец по вкусу;

для соуса:

- 400 г майонеза;
- 50 г шпината;
- 15 г зелени петрушки;
- 15 г укропа;
- 15 г эстрагона;
- 1 ст. ложка готовой горчицы;
- 3 ч. ложки сахара;
- 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука;
- 300 г свежих огурцов;
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Масло хорошо растереть, добавляя по одному яичные желтки. Ветчину нарезать мелкими кубиками, перемешать с маслом и желтками, добавить перец, сухари, зелень, взбитые в пену белки яиц, осторожно перемешать, сформовать из полученной массы крокеты, опустить их в кипящий бульон и варить на медленном огне.

Как только крокеты всплывут на поверхность, прокипятить их еще 2—3 мин., вынуть шумовкой, дать стечь бульону, сложить в глубокое блюдо, охладить и залить соусом.

Для приготовления соуса майонез размешать с сахаром и горчицей. Шпинат и зелень (укроп, петрушка, эстрагон) тща-

тельно измельчить, растолочь в ступке, влить 2 ст. ложки холодной воды, хорошо размешать, выжать сок, соединить его с майонезом, добавить мелко нарезанные огурцы и зеленый лук и все вместе еще раз перемешать. При необходимости посолить.

Копченый окорок отварной

Ингредиенты:

300 г свиного окорока;
50 г ароматных кореньев;
1 крупный лавровый лист;
молотый черный перец;
соль по вкусу.

Копченый свиной окорок (маленький можно готовить целиком, крупный — разрезать на две или четыре части) положить в холодную воду, дать закипеть, добавить коренья, перец, лавровый лист, соль и варить 3,5—4 ч. на медленном огне, закрыв котел крышкой.

Затем вынуть из воды, нарезать ломтями. Уложить на блюдо и подать с томатным соусом, отварным картофелем, тушеной капустой.

Отварной копченый окорок также подают холодным с бутербродами, овощными салатами или хреном.

Копченая свиная грудинка отварная

Ингредиенты:

500 г копченой свиной грудинки;
1 морковь;

немного корня петрушки;
1 луковица;
1 лавровый лист;
5—6 горошин душистого перца;
горчица;
соль по вкусу.

Промытую в холодной воде грудинку положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрывала мясо, и поставить на огонь. Довести до кипения, снять пену, добавить нарезанные корни и репчатый лук, значительно уменьшить нагрев и варить при едва заметном кипении. Через 2 ч. положить лавровый лист, перец, посолить и варить еще 30 минут.

Готовую грудинку (она должна быть мягкой, но не переваренной) нарезать широкими ломтиками, смазать каждый ломтик горчицей, положить на середину блюда, вокруг разместить отварной картофель, тушеную капусту или отварную фасоль.

Свиная корейка жареная

Ингредиенты:

500 г свиной корейки;
120 г шпика;
соль;
черный молотый перец по вкусу.

Свиную корейку нарезать поперек волокон на куски вместе с реберной костью.

Мясо слегка отбить, придать ему овальную форму, посыпать солью, перцем, положить на разогретую со шпиком сковороду и обжарить с обеих сторон до готовности.

Подавать на стол с овощами и рисом.

Копченая корейка, жаренная с грибами

Ингредиенты:

200 г копченой корейки;
1 луковица;
300 г ошпаренных грибов;
2—3 ст. л. сметаны;
зеленый лук или укроп;
соль по вкусу.

Копченую корейку нарезать кубиками или брусочками, обжарить с рубленным луком и мелко нарезанными грибами, посолить и заправить сметаной, посыпать рубленным зеленым луком или укропом.

Подать с отварным картофелем.

Пудинг из ветчины и копченой грудинки

Ингредиенты:

500 г ветчины;
150 г копченой грудинки;
500 г вареного картофеля;
6 яиц;
100 г сливочного масла;
молотый черный перец;
соль по вкусу.

Ветчину и картофель пропустить через мясорубку. Грудинку нарезать кубиками, слегка обжарить, поперчить и охладить. Масло растереть, постепенно добавляя яичные желтки, пропу-

щенные через мясорубку ветчину, картофель и жареную грудинку, посолить, все осторожно вымешать и, осторожно перемешивая, влить взбитые в крепкую пену белки яиц.

Подготовленную массу выложить в посуду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, предварительно выстлав дно пергаментной бумагой.

Посуду плотно закрыть крышкой, поставить в большую кастрюлю со слегка кипящей водой и держать на водяной бане в течение 1 ч. Готовый пудинг выложить на блюдо и подать с горчичным соусом.

Бекон с картофелем

Ингредиенты:

300 г ломтиков бекона;

400 г молодого картофеля;

2—3 ст. ложки растительного масла;

2 небольших кабачка;

2 ст. ложки горчицы;

2 ст. ложки красного винного уксуса;

зелень петрушки;

молотый черный перец;

соль по вкусу.

Отварить в подсоленной воде картофель и слить воду. Тонко нарезать кружочками картофель и кабачки.

Нагреть растительное масло в сковороде и поджарить бекон, кабачки и картофель на среднем огне до золотистого цвета.

Смешать горчицу и уксус, поперчить. Вылить заправку на овощи, перемешать.

Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Рулетики свиные с сыром

Ингредиенты:

- 4 свиных шницеля (по 175 г);
- 4 ломтика сырокопченого окорока;
- 4 тонких ломтика сыра;
- 4 ст. ложки растительного масла;
- 4 листика шалфея;
- 2 лавровых листа;
- 1 большая веточка розмарина;
- крупномолотый черный перец;
- соль по вкусу.

Шницели разложить на столе, сильно и равномерно отбить, в середину каждого положить ломтик окорока, ломтик сыра, посыпать перцем и положить сверху листик шалфея, половинку лаврового листа и кусочек веточки розмарина. Затем свернуть шницели в рулетики, сколоть остро отточенными деревянными палочками, посолить, смазать маслом, разложить в электрогриле или на решетке над раскаленными древесными углями и жарить 15 мин., часто переворачивая.

С рулетиками хорошо сочетаются салаты из свежих овощей и ржаной хлеб из муки грубого помола.

Фермерский каравай

Ингредиенты:

- 2 тонких ломтика ветчины или окорока;
- 450 г творожного сыра или творога;
- 6 ст. ложек размягченного сливочного масла;

6 яиц;
2 ч. ложки рубленой зелени петрушки;
½ ч. ложки рубленой зелени тимьяна;
молотый черный перец;
соль по вкусу.

Ломтики ветчины прожарить, удалить жир и корочку, мелко нарезать и дать остыть до комнатной температуры. Нарезанную ветчину смешать с измельченными травами, приправив солью и перцем.

Сыр растереть деревянной ложкой вместе с маслом. Яйца взбить до образования густой пены и, добавляя небольшими порциями, смешать их с сырno-масляной смесью — масса должна напоминать густые сливки.

Форму для запекания смазать маслом, перелить в нее смесь, прикрыть фольгой и поставить в кастрюлю, в которую влить примерно на 3 см горячей воды (кипятка). Кастрюлю с формой поставить в разогретую до 180 °С духовку и держать в ней 1,5 ч.

Готовность каравай можно проверить с помощью спички или зубочистки, которая должна легко в нем проворачиваться.

Готовый каравай подать горячим с яично-масляным соусом, в который добавлен лимонный сок.

Рулет из свинины с домашней колбасой

Ингредиенты:

800 г сырокопченого окорока;
2 головки чеснока;
1 луковица;
2 яйца;
300 г говядины;

- 1 ломтик белого хлеба;
- ½ стакана молока;
- 3—4 ломтика домашней колбасы по 6—7 см длиной;
- 1 морковь;
- немного корня петрушки;
- черный молотый перец;
- соль по вкусу.

Из окорока сформовать плоский кусок, хорошо отбить, натереть солью, перцем, толченым чесноком, обмазать взбитым яйцом. Для начинки отварную говядину дважды пропустить через мясорубку с размоченным в молоке хлебом. К фаршу добавить измельченный лук, толченый чеснок, яйцо, молоко, соль, перец и как следует вымешать массу. Можно добавить пряности.

На пласт окорока выложить начинку, сверху вдавить в нее куски домашней колбасы, туго скатать в рулет, завернуть его в сложенную вдвое марлю, крепко перевязать кулинарным шпагатом.

Варить в закрытой кастрюле с кореньями 1,5—2 ч. Готовый остывший рулет поместить под гнет.

Через 5—6 ч. можно снять шпагат и марлю, затем нарезать рулет ломтиками и выложить на блюдо.

Рулет из телятины с копченой грудинкой и ветчиной

Ингредиенты:

- 1,5 кг телятины (задняя нога);
- 300 г вареной ветчины;
- 200 г копченой грудинки;
- 200 мл мясного бульона;
- 1 луковица;

- 2 моркови;
- 1 корень петрушки;
- 1 корень сельдерея;
- 2 ст. ложки пшеничной муки;
- 500 г сметаны;
- горчица;
- черный молотый перец;
- соль по вкусу.

Промытую телятину без костей разрезать вдоль волокон так, чтобы получился тонкий четырехугольный пласт, слегка отбить, нашпиговать нарезанной тонкими полосками копченой грудинкой, смазать горчицей, сверху положить слой из ломтиков ветчины, свернуть рулетом, перевязать шпагатом, посолить, поперчить и подрумянить в разогретом масле со всех сторон.

Обжаренный рулет уложить в жаровню, добавить бульон и, накрыв крышкой, тушить вместе с нарезанным луком, морковь, петрушкой и сельдереем до полной готовности мяса, периодически подливая воду. Готовое мясо вынуть из соуса, а сам соус процедить.

Петрушку и сельдерей протереть, добавить в соус, посолить его, вскипятить и влить подсоленную сметану, смешанную с просеянной мукой.

Освободив мясо от шпагата, нарезать его ломтиками толщиной 1,5—2 см, уложить на блюдо, залить соусом и перед подачей поставить на 7—8 мин. в разогретую духовку.

Охотничьи зразы

Ингредиенты:

- 600 г говядины;
- 80 г сосисок;

50 г копченой грудинки;

30 г сушеных грибов;

50 г лука;

40 г топленого сала;

300 г соуса;

молотый черный перец;

соль по вкусу.

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль и перец. Затем сформовать лепешки.

Для начинки мелко нарезать сосиски, предварительно замоченные и отваренные грибы, мелко нарезанную грудинку, все смешать с измельченным и поджаренным луком.

Начинку положить на лепешки, завернуть и сформовать зразы в виде котлет. Поджарить и подавать горячими с соусом и жареным картофелем.

Бараньи ребрышки в ароматном соусе

Ингредиенты:

500 г бараньих ребрышек;

50 г ветчины;

100 г копченого сала, корейки или грудинки;

100 г шляпок некрупных свежих грибов;

80 г смальца;

1 ст. ложка мелконарезанной зелени петрушки;

1 ч. ложка мелконарезанного лука;

2—3 зубка чеснока;

½ ч. ложки черного молотого перца;

1 ст. ложка томатного сока;

50 г сливочного масла;

30 г пшеничной муки;
700 мл мясного бульона;
соль по вкусу.

Ребрышки нашпиговать копченым салом (корейкой или грудинкой), натереть молотым перцем; толченым чесноком, отставить на 30 мин., затем посолить и быстро обжарить в смальце на сильном огне с обеих сторон.

В сливочном масле чуть под-румянить муку, добавить к ней зелень петрушки и лук, протушить 2—3 мин., залить мясным бульоном, размешать так, чтобы не было комков, и довести до кипения.

Обжаренное мясо положить в сотейник, сверху на него уложить шляпки грибов, посыпать нарезанной маленькими кубиками ветчиной, влить томатный сок, горячий бульон и тушить на умеренном огне до готовности мяса и грибов.

Бараний окорок по-венгерски

Ингредиенты:

1,5 кг бараньего окорока;
150 г копченого сала;
1 крупная луковица;
150 мл подсолнечного масла;
300 г овощей (морковь, корень петрушки и сельдерея, кольраби);
50 г пшеничной муки;
1 ст. ложка томатного пюре;
300 мл белого столового вина;
зелень петрушки;
молотый черный перец;
соль по вкусу.

Баранину отделить от кости, нашпиговать копченым салом, туго связать кулинарным шпагатом, посолить, быстро обжарить со всех сторон в горячем подсолнечном масле и переложить в другую посуду.

В том же подсолнечном масле обжарить мелко нарезанный лук и кружочками нарезанные коренья и кольраби. Затем, добавив немного муки, жарить, еще несколько минут, постоянно помешивая, положить томатное пюре и заправить молотым черным перцем.

Разбавив соус белым вином, залить им баранину и тушить до готовности. Когда мясо будет готово, вынуть его из кастрюли, в оставшийся соус добавить мелко нарезанную зелень петрушки, протереть соус через сито и вскипятить.

Баранину нарезать порционными кусками и залить подливой. На гарнир подать отварной картофель с маслом.

Дикий гусь с овощами

Ингредиенты:

1 ножка и белое мясо дикого гуся;

100 г копченого сала, корейки или грудинки;

100 г смальца;

100 г лука;

300 г помидоров;

300 г зеленого сладкого перца;

10 г паприки;

2 г молотого черного перца;

20 г соли.

Мясо дикого гуся нарезать кусочками по 35—40 г.

В кастрюле разогреть смалец, добавить мелко нарезанное копченое сало и, когда оно выжарится, подрумянить в этом жиру

нарезанный лук. Затем положить туда мясо, посолить, посыпать паприкой, перцем, долить немного воды и тушить под крышкой, время от времени подливая воду.

Помидоры и сладкий перец нарезать дольками, добавить в почти готовое мясо и тушить все вместе до полной готовности.

На стол подать с отварным рисом или картофелем.

Курица по-английски

Ингредиенты:

1 курица среднего размера;

2 крупные луковицы;

6 яиц;

300 мл куриного бульона;

900 г шпината;

немного горького перца;

6 горошин душистого перца;

3 шт. гвоздики;

сливки;

сливочное масло;

столовый уксус;

соль по вкусу;

для начинки:

50 г нарезанной ветчины;

1 небольшая очищенная и мелко нарезанная луковица;

100 г молотых сухарей;

50 г растопленного сливочного масла;

½ ч. ложки сушеных пряных трав;

щепотка красного молотого перца;

соль по вкусу.

Лук смешать с сухарями, травами, перцем, солью, ветчиной и маслом. Начинить полученным фаршем курицу, отрезав ей крылышки и ножки.

В большой огнеупорной кастрюле растопить масло, подрумянить на среднем огне курицу и нарезанный лук, положить горький перец, гвоздику, душистый перец, влить бульон, посолить, довести до кипения, закрыть кастрюлю, поставить ее в нагретую до 180 °С духовку и готовить до тех пор, пока курица не станет мягкой (1—1,5 ч.).

Шпинат отварить в слегка подсоленной воде и сделать из него пюре, добавив немного сливок и сливочного масла.

Когда курица будет готова, приготовить яйца пашот: процедить в другую кастрюлю немного бульона, довести до кипения, влить столовый уксус (1 ст. ложка на 1 л бульона), выпустить по одному яйца, прогреть их в почти кипящем бульоне 3 мин. и вынуть.

Шпинат разложить «гнездами» по краю блюда, в каждое «гнездо» положить яйцо пашот, а в центр блюда поместить курицу. Бульон подать отдельно в чашечках.

Рождественская индейка

Ингредиенты:

- индейка (2 кг);
- 200 г мякоти говядины;
- 100 г ветчины;
- 100 г копченой грудинки;
- печень индейки;
- 30 г сухих грибов;
- 2 яйца;
- 2 ст. ложки тертого сыра;

- 1 рюмка белого сухого вина;
- 50 г сливочного масла;
- 1 ст. ложка пшеничной муки;
- 1 стакан молока;
- 4 грецких ореха;
- 1 веточка шалфея;
- 1 веточка розмарина;
- растительное масло;
- тертый мускатный орех;
- молотый черный перец и соль по вкусу.

Индейку промыть и обсушить. В миске с горячей водой замочить грибы. На сковороде в небольшом количестве сливочного масла обжарить до золотистого оттенка мелко нарезанную говядину и хорошо отцеженные грибы, после чего переложить их в миску.

На ту же сковороду положить кусочек сливочного масла, разогреть в нем мелко нарезанную печень индейки (желчь предварительно аккуратно удалить) и добавить к другим ингредиентам.

Приготовить соус бешамель из 20 г сливочного масла, молока и муки, посолить, поперчить, заправить тертым мускатным орехом и снять с огня.

В миску с мясом и грибами положить мелко нарезанную ветчину, измельченные сваренные вкрутую яйца, сыр, соус бешамель, толченые грецкие орехи, приправить солью, тщательно перемешать, наполнить этой смесью индейку и зашить нитками. К грудке индейки привязать толстой ниткой или шпагатом тонкие ломтики копченой грудинки, положить птицу на противень, сверху разместить стружку из сливочного масла. Смазать поверхность индейки несколькими чайными ложками растительного масла, добавить шалфей, розмарин и поместить в нагретую до 190 °С духовку.

Когда индейка приобретет золотистый оттенок, сбрызнуть ее белым сухим вином, подождать, когда оно выпарится, влить несколько чайных ложек горячей воды, оставить в духовке на 2 ч., вынуть, отвязать грудинку и снова поставить индейку в духовку на 20 мин.

Готовую индейку освободить от ниток и подать к столу со шпинатом.

Салат из копченой рыбы с французским соусом

Ингредиенты:

400—500 г копченой рыбы;

100 г отварного картофеля;

1 свежий огурец;

1 яблоко;

лук-порей и укроп по вкусу;

для соуса:

75 мл растительного масла;

2 ч. ложки соли;

75—100 мл винного (яблочного) уксуса (или сока лимона);

черный молотый перец по вкусу.

Все ингредиенты для соуса поместить в бутылку, взбалтывать, пока соус не станет однородным и слегка не загустеет.

Такой соус можно заготовить впрок. Бутылку с соусом рекомендуется хранить в прохладном месте.

При желании в соус можно добавить тмин или другие пряности по вкусу. Рыбу, картофель, огурец и яблоко нарезать мелкими кубиками, перемешать. Добавить мелко нарезанный лук-порей и укроп, залить соусом и еще раз перемешать.

Салат по-милански

Ингредиенты:

200 г копченой ставриды;

150 г макаронных изделий («рожки» или «ракушки»);

2 яблока;

1 стакан нарезанного мелкими кубиками корня сельдерея;

1 луковица;

1 стакан майонеза;

красный молотый перец;

соль по вкусу.

Отварить и охладить макаронные изделия.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками.

Из рыбы удалить кости. Добавить сельдерей, все перемешать.

Майонез смешать с измельченным луком и этой смесью заправить салат. Затем по вкусу приправить солью и перцем.

Салат из копченой рыбы с порошком карри

Ингредиенты:

800 г копченой рыбы;

1 яблоко;

250 г сметаны;

2 ст. ложки майонеза;

2 помидора;

2 соленых огурца;

соль;

молотый черный перец и порошок карри по вкусу.

Удалить из рыбы кости и нарезать ее ломтиками. Мелко нарезать яблоко, помидоры и огурцы, смешать с рыбой.

Приготовить пикантный соус, смешав майонез со сметаной, солью, перцем и порошком карри. Положить в соус другие ингредиенты.

Подавать к столу на листьях салата.

Спагетти с копченой рыбой

Ингредиенты:

250 г копченой рыбы;

4 очищенных помидора;

½ лимона;

275 г спагетти;

50 г сливочного масла;

65 г тертого сыра;

нарезанная зелень петрушки;

жир;

соль по вкусу.

Копченую рыбу тщательно очистить, освободить от костей и нарезать ломтиками. Филе обжарить в топленном жире, добавить очищенные и нарезанные маленькими кубиками помидоры и поставить тушить. Затем по вкусу посолить, добавить тертую лимонную корку и лимонный сок.

Спагетти, отваренные в подсоленной воде и политые растопленным сливочным маслом, осторожно выложить на рыбу. Посыпать тертым сыром и нарезанной зеленью петрушки.

Запеченный копченый лосось

Ингредиенты:

450 г копченого лосося;

8 шт. картофеля;

2 яйца;

1 стакан сливок;

1—2 луковицы;

зелень петрушки и укроп по вкусу.

Отваренный в коже картофеля очистить и нарезать тонкими брусочками, лук — кольцами, лососину — тонкими ломтиками. Яйца взбить со сливками.

В огнеупорную посуду уложить слоями картофель, лук и лососину, верхний слой должен быть из картофеля. Залить все яично-сливочной смесью, обильно смазав верхний слой картофеля сливочным маслом, и поставить в духовку, нагретую до 180 °С, для запекания.

При подаче на стол посыпать блюдо зеленью петрушки и укропом. Подать в той посуде, в которой лосось запекался.

Торт-бутерброд с копченой рыбой

Ингредиенты:

500 г копченой рыбы (сельдь, скумбрия, салака или килька);

4—6 нарезанных квадратиками тонких (толщиной примерно 1—1,5 см) ломтиков хлеба без корки или 1 большой ломоть, продольно отрезанный от целой буханки;

3 ч. ложки сливочного масла или майонеза;

2 маринованные красные свеклы;

1—2 маринованных или соленых огурца;

2 вареных яйца.

Рыбу очистить и разделать на филе. Ломти хлеба намазать маслом или майонезом, уложить вплотную друг к другу на блюде так, чтобы образовался квадрат или продолговатое основание. Сверху положить филе копченой рыбы, на котором разместить полосками очень мелко нарезанные (или нарубленные) свеклу и огурцы.

Торт украсить ломтиками вареного яйца.

Картофель, фаршированный рыбой горячего копчения

Ингредиенты:

8 шт. картофеля;

500 г рыбы горячего копчения (треска и др.);

1—2 луковицы;

1 яйцо;

2 ст. ложки сметаны;

1 ст. л. маргарина, зелень петрушки.

Картофель отварить до полуготовности, очистить, срезать верхушки и вырезать сердцевину.

Мякоть картофеля, вынутую из середины, пропустить с рыбой (филе без костей) и луком через мясорубку, добавить сырое яйцо. Массу перемешать и слегка взбить.

Фаршем наполнить картофель, положить его на сковороду, смазанную маргарином, полить сметаной и запечь в духовом шкафу.

При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Помидоры, фаршированные сардинами горячего копчения

Ингредиенты:

- 250—300 г сардин горячего копчения;
- 8 помидоров;
- 2 свежих огурца;
- 4 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука;
- по 3 ст. ложки майонеза и сметаны;
- соль по вкусу.

Мякоть сардин освободить от костей и мелко порубить. Нарезанные мелкими кубиками огурцы, лук и сардины, смешать, добавить по вкусу соль и заправить майонезом.

У помидоров срезать верхушки, ложкой осторожно вынуть мякоть из середины и протереть ее через сито. Помидоры внутри посолить и заполнить приготовленным фаршем.

Помидоры выложить на блюдо, полить сметаной, смешанной с протертой мякотью помидоров, и посыпать измельченным зеленым луком.

Паштет из копченой лососины

Ингредиенты:

- 220 г копченого лосося;
- 50 г сливочного масла;
- 1 ст. ложка оливкового масла;
- 1 ст. ложка лимонного сока;
- 75 мл 35 %-ных сливок;
- 1 щепотка мускатного ореха.

Рыбу, сняв кожу, разделить на филе, мелко порубить или пропустить через мясорубку.

Взбить сливочное и оливковое масло, затем постепенно подмешать его к рыбному фаршу, масса должна быть густой. Добавить лимонный сок, сливки, мускатный орех и перец, переложить на маленькое блюдо и охладить.

Подавать с поджаренным хлебом.

Яйца, фаршированные рыбой и маслом, с помидорами

Ингредиенты:

1 ставрида горячего копчения;

2 сваренных вкрутую яйца;

4 помидора;

½ стакана майонеза;

4 ч. ложки сливочного масла;

1 ч. ложка мелко нарезанной зелени петрушки или укропа.

Филе ставриды (без костей) мелко порубить или пропустить через мясорубку.

Яйца разрезать вдоль на половинки, из каждой вынуть желток. Желток размять ложкой, смешать с измельченной рыбой и размягченным маслом. Этим фаршем наполнить половинки яичных белков.

Подать с помидорами, нарезанными половинками, политыми майонезом и посыпанными зеленью петрушки или укропом.

Рецепты копчения дичи

Из всех мясных копченостей настоящим деликатесом можно назвать копченое мясо дичи. Для приготовления этого оригинального и изысканного лакомства используется мясо оленя, серны, лося и кабана. Лучшие куски для копчения — окорока, а также передняя часть спины.

Вначале добытую дичь нужно повесить на ночь для остывания. Затем разделить мясо на порции соответственно расположению мышц и уложить слоями в керамические горшки или деревянные чаны. При засолке сухим способом отдельные части мяса натереть солью и пересыпать послойно молотым перцем, лавровым листом, листьями можжевельника, а также кориандром и розмарином. Благодаря грузу, положенному на деревянную дощечку, из мяса выступает сок и смешивается с приправами, в результате чего образуется требуемый рассол. В зависимости от возраста подстреленной дичи мясо должно промариноваться в собственном соку в прохладном и темном помещении примерно 3—4 дня. Затем его вынимают из посуды, обтирают чистым полотенцем, высушивают и подвешивают для копчения над холодным дымом.

Если мясо коптится в жаркое время года, необходимо на день вынимать его из коптильной камеры и хранить в холодном помещении, чтобы вечером, когда оно хорошо охладится, снова повесить над дымом.

Ветчина из мяса барсука

Прежде чем приступить к приготовлению ветчины из мяса барсука, его необходимо проверить на наличие трихинелл.

Окорка отделить от тушки, освободить от прилегающего подкожного жира и положить на ночь в минеральную воду. Затем переложить мясо в посуду для посола и залить заранее приготовленным рассолом (120 г посолочной смеси с нитритами растворить в 1 л воды, добавить ½ ч. ложки сахара, ½ зубка чеснока и 3 ч. ложки толченых ягод можжевельника).

Оставить мясо в рассоле на неделю. Вынуть его и просушить в хорошо проветриваемом помещении. Подсушенные куски солонины свернуть и связать, обмыть теплой водой и еще раз подсушить.

Коптить многократно холодным дымом.

Опилочная смесь должна состоять из древесины бука и дуба. При каждом копчении на опилки можно высыпать 1 ч. ложку ягод можжевельника.

Ветчина из мяса кабана

Приготовить рассол: в 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложкой глюкозы или сахара, добавить 1 ч. ложку зерен кориандра, ½ зубка рубленого чеснока и 2 ч. ложки ягод можжевельника.

Кусок мяса, вырезанный из тазобедренной части кабана, весом 1,5—2 кг залить приготовленным пряным рассолом и оставить на 14 дней. Затем вынуть, обмыть чуть теплой водой и просушить в течение 2 дней на крюке в хорошо проветриваемом помещении. Коптить дымом с низкой температурой примерно 10 раз.

Для копчения использовать опилки твердых пород деревьев. В процессе каждого копчения на опилки следует класть горсть еловых или сосновых игл или шишек.

Ветчину из мяса кабана можно приготовить также методом сухого посола. В этом случае масса посолочной смеси уменьшается до 50 г на 1 кг мяса. Применение прочих пряностей (на 1 кг мяса) соответствует вышеприведенному рецепту.

Сначала подготовленное мясо следует тщательно натереть со всех сторон приготовленной смесью, положить в деревянный чан и поставить в прохладное место на 3 недели. Два раза в неделю куски ветчины перекаладывать (верхние — на дно посуды, а нижние — наверх). Перед копчением образовавшийся рассол слить, ветчину залить холодной водой и оставить на 12 ч. Затем мясо обмыть теплой водой и подвесить на крюк в хорошо проветриваемом помещении для просушки. Коптить мясо холодным дымом примерно 10 раз.

Для копчения использовать опилки бука или дуба, можно добавить несколько веточек каштана для аромата.

Ветчина из мяса косули

Приготовить рассол: в 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку сахара или глюкозы, добавить растертый лавровый лист и 4 ч. ложки измельченных ягод можжевельника.

Освежевать тазобедренную часть туши косули, извлечь кости, мясо без костей положить в емкость для посола, залить рассолом и оставить на 14 дней. Затем вынуть его, удалить тампоном рассол, свернуть, плотно связать, обмыть чуть теплой водой и в течение одного дня просушить в хорошо проветриваемом помещении.

Для копчения применять смесь буковых и еловых или сосновых опилок, на которые при каждом копчении следует класть 1—2 шишки сосны или лиственницы.

Ветчину из мяса косули можно приготовить и методом сухого посола. Дозировка пряностей на 1 кг мяса соответствует этой рецептуре. При сухом посоле количество посолочной смеси следует уменьшить до 50 г на 1 кг мяса. Куски мяса равномерно и тщательно натереть со всех сторон приготовленной смесью, положить в емкость для посола и поставить на 3 недели в прохладное место. Через каждые 3—4 дня куски ветчины следует перекладывать (нижние наверх, а верхние вниз).

По окончании времени посола образовавшийся рассол слить, а ветчину залить холодной водой и оставить на 12 ч. Затем обмыть ее теплой водой и просушить, подвесив на крюк в хорошо проветриваемом помещении. Коптить мясо холодным дымом примерно 10 раз.

Для копчения использовать опилки бука или дуба, на которые следует класть небольшие веточки сосны. Если в коптильню на опилки поместить несколько веточек каштана, то они придадут ветчине необычный аромат.



Содержание

История копчения	4
Виды копчения	9
Горячее копчение	9
Холодное копчение	9
Полугорячее копчение.....	11
Влажное копчение.....	12
Бездымное копчение	12
Копчение в домашних условиях.....	13
Виды коптилен	16
Простейшая коптильня	16
Коптильня для холодного копчения стационарная	17
Кирпичная коптильня.....	19
Универсальная коптильня в квартире.....	19
Холодное копчение на газовой плите.....	20
Коптильня холодного копчения на чердаке.....	38
Коптильня в дымоходе	39
Коптильня из холодильника	40
Коптильни из бочки	41
Коптильня из бочки для горячего копчения	44
Другие конструкции коптильни из бочки.....	45
Коптильня горячего копчения из кастрюли или ведра.....	47
Коптильня горячего копчения для похода.....	49

Простейшая электрокопильня	50
Современные газовые коптильни	52
Технология копчения	54
Дрова, стружка и опилки	54
Дым без огня, или «жидкий дым»	55
Основные правила выбора «топлива» для коптилен	58
Цвет продуктов домашнего копчения	59
Процесс копчения	60
Приготовление копченых продуктов	66
Подготовка продуктов	66
Копчение мяса	68
Копчение сала	79
Копчение птицы	79
Копчение рыбы	84
Приготовление копченых колбас	114
Рецепты блюд горячего и холодного копчения	125
Копченые колбасы	154
Рецепты блюд с применением «жидкого дыма»	172
Рецепты с копченостями	188
Рецепты копчения дичи	249

Практичне видання
Серія «Корисна книга»

**Секрети домашнього копчення.
М'ясо, риба, птиця, ковбаси**
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л.О.*
Художній редактор *Кандиба О.С.*
Редактор *Кривко А.І.*
Дизайн і верстка *Кривошеї С.О.*
Коректор *Охріменко Н.Ф.*
Дизайн обкладинки *Шевченко О.В.*

Підписано до друку 20.01.2012. Формат 84×108/32.
Гарнітура «Myriad Pro». Друк офсетний.
Ум. друк. арк. 13,44. Наклад 1500 прим. Зам. № 2-0402.

Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво "Аргумент Принт"»
Свідоцтво ДК 3771 від 28.04.2010.

З питань придбання книг звертайтеся за телефонами:
(057) 7149-173, 7149-358, 7149-386 або надсилайте листи
на адресу: 61005, м. Харків, пл. Повстання, 7/8.

e-mail: zakaz@argprint.com.ua

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика «Глобус»»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

С 28 **Секрети домашнього копчення. М'ясо, риба, птиця, ковбаси** / Авт.-
укл. Ярослава Васильєва. — Х.: Аргумент Принт, 2012. — 256 с. — (Ко-
рисна книга).
ISBN 978-617-570-304-5
ISBN 978-617-594-265-9 (серія)

У цій книзі зібрані детальні інструкції щодо створення універсальних пристроїв для копчення м'яса, риби, птиці та ковбас в домашніх умовах. В окремому розділі книги Ви знайдете рецепти страв, які стануть справжньою окрасою святкового столу. Ароматні м'ясні делікатеси стануть вам не лише до душі, але й по кишені!

УДК 664.923
ББК 36.96

Серия «Полезная книга»

Не обязательно становиться великим знатоком кулинарного искусства, чтобы украсить свой стол блюдом, обладающим отменным вкусом и изысканным ароматом, для этого достаточно сделать свою домашнюю коптильню, приготовленные в ней продукты будут вкусными и полезными, а главное — натуральными. Если вы не знаете с чего начать, вам поможет эта книга. В ней подробно описано, как устроить домашнюю коптильню, начиная с конструкций и схем, заканчивая технологией копчения и лучшими рецептами приготовления мяса, сала, колбас, рыбы и морепродуктов в домашней коптильне.

ISBN 978-617-570-304-5



9 786175 703045