

Антон Валерьевич Козлов
Дачная коптильня. От возведения коптильни до
правильного приготовления и хранения продуктов

Подворье (АСТ) –



ДАЧНАЯ КОПТИЛЬНЯ

От возведения коптильни
до правильного приготовления
и хранения продуктов



«Дачная коптильня: от возведения коптильни до правильного приготовления и хранения продуктов / А.В. Козлов»: АСТ : Кладезь : Книжкин дом; Москва ; 2015

ISBN 978-5-17-088228-1

Аннотация

Радовать своих родных и любимых вкусными и полезными копченостями собственного приготовления – это реально и просто! На страницах данной книги мы расскажем, как своими руками сделать хорошую коптильню без особых затрат в квартирных и дачных условиях. Поможем выбрать правильную древесину. Раскроем секреты приготовления копченых деликатесов с сохранением полезных качеств и витаминов.

Поделится опытом хранения копченостей и, конечно же, народными и современными рецептами приготовления копченых продуктов. Побалуйте себя и своих близких изысканными деликатесами, а мы поможем вам в этом интересном и полезном деле.

Антон Валерьевич Козлов

Дачная коптильня: от возведения коптильни до правильного приготовления и хранения продуктов

Введение

Сегодня на прилавках продовольственных магазинов мы имеем возможность приобрести копченую продукцию разных производителей и разного качества изготовления. Обычно качество такого продукта эквивалентно его цене, но что делать, если среди большого ассортимента вы не можете выбрать именно тот продукт, который удовлетворяет вашим потребностям, или просто хотите побаловать своих близких вкусными, но полезными домашними копченостями? На страницах этой книги мы подробно рассмотрим различные приспособления для копчения продуктов питания, ознакомимся с народными и современными рецептами приготовления копченых продуктов, а также поделится опытом хранения копченостей.

Итак, что же такое копчение? Копчение – это такой вид тепловой обработки продуктов, при котором готовые продукты (рыба, мясо, фрукты и другие продукты питания) обладают приятным вкусом и специфическим, ни с чем не сравнимым ароматом. Кроме того, бактериостатические вещества, которыми пропитан коптильный дым, имеют свойство уничтожать бактерии гниения, что увеличивает срок хранения копченых продуктов в несколько раз. При обработке продуктов методом холодного копчения в них сохраняется более чем 90 процентов полезных веществ и витаминов. Используя другие методы копчения, этот показатель немного ниже, но гораздо выше, чем у

продуктов, которые готовятся при высокой термической обработке: жареные, тушеные, вареные продукты.

Самыми распространенными являются два способа копчения – это холодный и горячий способ. При **холодном копчении** продукты обдаются длительное время дымом, температура которого обычно не превышает 25 °С. Такой вид копчения оказывает на продукты сильное бактерицидное воздействие. Благодаря такой обработке вы сможете сохранять получившиеся копчености на протяжении длительного времени. Для приготовления продуктов **горячего копчения** используется не только коптильный дым. При такой обработке немаловажным является температурный режим, который на протяжении всего процесса копчения не должен опускаться ниже 50 °С. При таком копчении сырье обрабатывается не только дымом, но и жаром, что тоже оказывает на конечный продукт бактерицидное влияние и придает ему неповторимый вкус и аромат. Продукты, закопченные горячим методом, хранятся не так долго, как копченые продукты, приготовленные методом холодного копчения, и их нужно употребить в пищу за несколько дней после приготовления.

Также продукты коптят методом обработки специальным химическим веществом – жидким дымом. Это очень простой метод, который сейчас широко используется при производстве копченостей. Используя жидкий дым, вы сможете закоптить любую продукцию, не выходя из дома. Но этот вид, кроме простоты использования, имеет множество недостатков. Например, продукты, копченные таким методом, не имеют настолько высоких вкусовых качеств, нежели продукты, закопченные натуральной древесиной. Кроме того, в жидком дыме имеется большое количество вредных для организма веществ, что при частом употреблении содержащих их продуктов может неблагоприятно сказаться на состоянии вашего здоровья. Хотя употреблять такую продукцию в умеренном количестве все же можно.

Кажется, в процессе копчения нет ничего сложного, но это только на первый взгляд. На самом деле копчение продуктов питания – это очень трудоемкий процесс, который имеет множество подводных камней. Если вы хотите не просто коптить различные продукты питания, а стать профессионалом в этом деле, вам нужно ознакомиться со многими нюансами, которые возникают в процессе изготовления копченых продуктов. А таких нюансов, поверьте, очень много. Например, большое значение для конечного результата имеет вид древесины, которую следует использовать для приготовления того или иного продукта, также большую роль играет время копчения мяса разного вида (курица, утка, гусь, свинина, сало, говядина). Так, если коптить продукт больше положенного времени, в конечном результате вы получите копченость, которая будет отдавать неприятной горечью. Такой же неприятный эффект мы получим, если будем использовать для копчения древесину хвойных деревьев (ель, сосна). Хотя если применить хвойное дерево для копчения в правильной пропорции с фруктовым деревом, мы получим на выходе вкусный продукт, который будет иметь аппетитный коричневатый оттенок.

Немаловажно разбираться в технических характеристиках коптильни того или иного вида. Например, в коптильне, которая предназначена для горячего копчения, вы, даже имея большое желание, не сможете приготовить мясо холодного копчения. Очень жирные продукты нужно коптить только методом холодного копчения или «холодным дымом», так как при горячем копчении весь жир уйдет на противень. Для того чтобы приготовить сложные сырокопченые продукты или классическую колбасу салями, необходимо владеть некоторыми навыками предварительной обработки сырья.

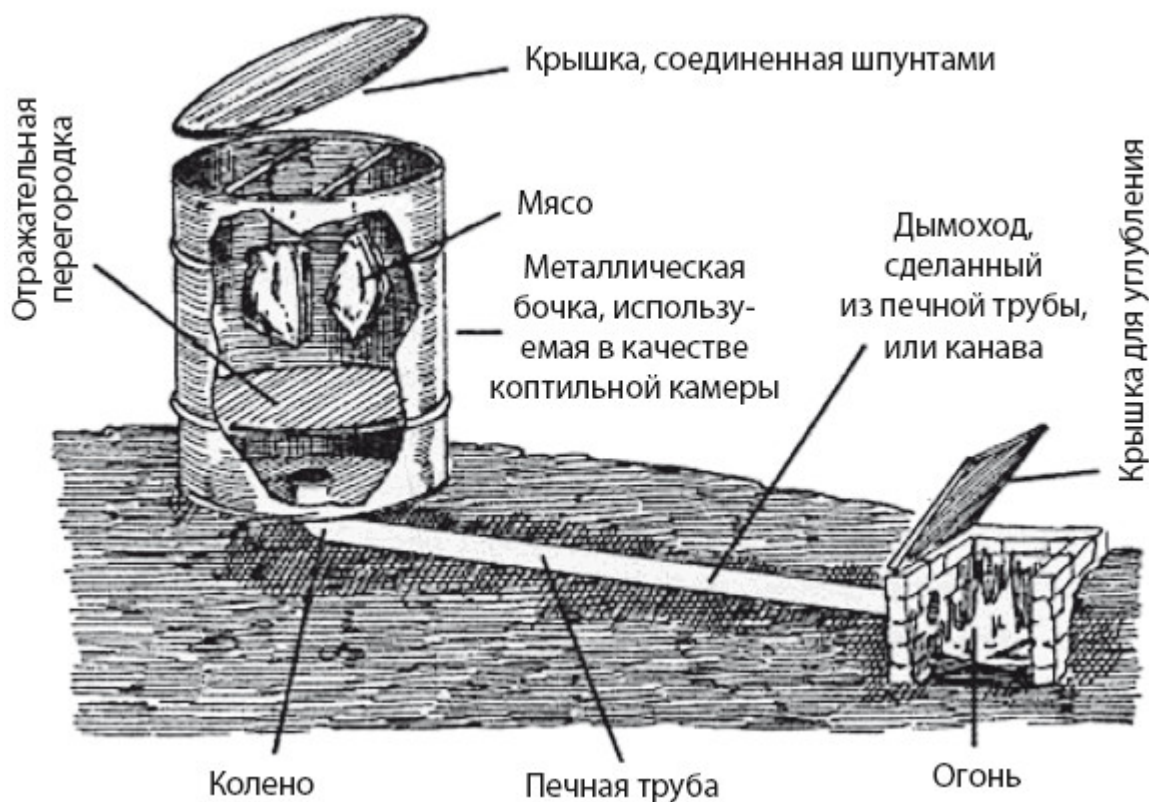
Ну, начнем по порядку!

Коптильня своими руками

Коптильня холодного копчения

Холодное копчение – это обработка специально подготовленных продуктов коптильным дымом. В результате такой обработки продукты приобретают специфический копченый вкус, а натуральные химические вещества, которые входят в состав дыма, придают съестным припасам уникальное свойство сохранять свою свежесть на долгое время. В этом и заключается разница между холодным и горячим способом. Напомним, что при горячем копчении продукты предаются термической обработке, а при холодном способе они обдаются исключительно дымом, температура которого не должна превышать +25 °С. Изделия холодного копчения могут храниться даже на протяжении нескольких лет, при этом они остаются вполне пригодными для употребления и не теряют свои вкусовые качества.

Давайте разберемся, какая же должна быть эта самая коптильня.



Простейшая коптильня

Конструкция коптильни должна иметь камеру сгорания и камеру для продуктов питания. Разница лишь в том, что расстояние между ними у коптильни холодным способом несколько больше, чем у приспособления для горячей обработки, а это дает возможность охлаждения коптильного дыма. После сгорания горячий дым проходит по длинной трубе, в результате чего теряет температуру и попадает в камеру с продуктами уже охлажденным.

Теперь посмотрим, как выглядит коптильня в натуральную величину. Пример простейшего приспособления для приготовления копченостей холодным способом вы можете увидеть на форзаце в начале этой книги (рис. 1). Камера сгорания щепы в данном случае изготовлена из трубы диаметром приблизительно 30 см. От нее отходит труба немного меньшего диаметра (10 см), которая передает дым непосредственно в коптилку, изготовленную из обыкновенных деревянных брусков. Если вы обратили внимание на камеру сгорания, то не могли не заметить вторую трубу, которая выходит из нее и ведет вверх. Такая труба предназначена для выхода излишков коптильного дыма. Дело в том, что для достижения равномерного сгорания щепы нужен немалый опыт в копчении продуктов разного рода, а дополнительная труба способствует выходу излишков сгорания этой щепы, это дает возможность равномерно коптить продукты питания. Устройства такого рода можно с легкостью изготовить из подручных материалов.

Если вы на несколько дней поехали на рыбалку и хотите сохранить свой улов, то можете с легкостью соорудить такое устройство непосредственно около места ловли. Коптильню холодного копчения можно изготовить из подручных материалов непосредственно на месте вашего отдыха.

Например, на обрывистом берегу. Иллюстрацию такой коптильни можно увидеть на форзаце в начале этой книги (рис. 2). Вместо трубы в данной конструкции используется небольшая траншея, вырытая в земле. Дым от щепы по траншее направляется в коптильную камеру, изготовленную из каркаса, на который натянута обыкновенная ткань или брезент. Непосредственно перед процессом копчения ткань следует намочить обыкновенной водой. В такой коптильне интенсивность подачи дыма и температура напрямую зависят от длины, ширины и глубины траншеи, по которой дым подается в коптилку. Коптильню холодного копчения можно изготовить из подручных материалов непосредственно на месте вашего отдыха.

Но если вы хотите регулярно заниматься приготовлением копченостей холодным способом, то сооружение из огнеупорного кирпича – это то, что вам надо. Такую конструкцию можно сделать во дворе частного дома или на даче. Внешний вид такого устройства напрямую зависит от вашей фантазии. Главное в этом деле – правильно определить расстояние между камерой сгорания и коптильной камерой.

Это расстояние должно быть таким, чтобы дым при попадании в коптильную камеру успевал остыть. В более профессиональных коптильнях для его охлаждения используются специальные холодильные камеры.

На производстве чаще всего используют электрические коптилки. Принцип их действия следующий. На электродвигатель крепится специальная металлическая насадка. Во время работы двигателя к этой насадке прижимается деревянный брусок. Вследствие трения выделяется дым, который попадает непосредственно в коптильную камеру.

Такое приспособление позволяет коптить большие объемы продукции при минимальных затратах древесины. Также преимущество такого копчения состоит в том, что нет необходимости охлаждать коптильный дым. Продукты горения, выделяемые вследствие трения, очень быстро охлаждаются и попадают в коптильную камеру уже в холодном виде. Но этот вид копчения имеет ряд недостатков. Например, не нужно быть опытным гурманом, чтобы на вкус определить копчености, приготовленные натуральным способом при естественном горении щепы, и продукты, которые обрабатывались в электрической коптильне. Такие продукты имеют менее выраженный вкус и аромат.

Коптильня горячего копчения

Горячее копчение – это очень увлекательное занятие. Кроме удовольствия, которое вы испытаете в процессе приготовления продуктов горячего копчения, вы также получите на выходе вкуснейшие кулинарные изделия. Итак, рассмотрим строение самой коптильни. Во-первых, такая коптильня должна иметь камеру, в которую мы будем помещать продукты. Во-вторых, она должна иметь камеру сгорания коптильной щепы. В большинстве видов таких коптилен камера сгорания щепы и камера для копчения продуктов питания – это одна емкость. Теперь рассмотрим вышеописанное на примере самого простого

устройства, изготовленного из обыкновенного хозяйственного эмалированного ведра или кастрюли. Берем эмалированное ведро или кастрюлю. В кастрюлю насыпаем готовую щепу. Примерно посередине кастрюли помещаем сетку, на которую будем выкладывать продукты, подготовленные для копчения.

Вместо сетки также можно использовать обыкновенную старую пельменницу, как в нашем случае.



Коптильня, сделанная из ведра

Вот и все! Самое простое приспособление для горячего способа готово. Если провести правильную подготовку продуктов и умело их закоптить, то даже на таком простом с виду устройстве можно приготовить вкуснейшие блюда.

По такому же принципу изготавливаются и другие приспособления.

Следующий вариант конструкции более усовершенствован. Она имеет противень для сбора жира. Этот противень (на фото ниже) расположен слева от самой коптильни и внешне напоминает ее верхнюю крышку. Преимущество устройства с противнем в том, что в нем можно коптить более жирные продукты. Дело в том, что при выделении из продуктов копчения жир попадает на щепу и препятствует ее интенсивному тлению, а это отрицательно влияет на весь процесс. При использовании противня для сбора жира щепу в коптильне тлеет интенсивно и равномерно на протяжении всего процесса. Также мы видим, что в этом аппарате используются две сетки для размещения подготовленных продуктов. Это дает возможность приготовить большое

количество копченостей и сэкономить щепу.



Усовершенствованная конструкция для горячего копчения

Теперь рассмотрим несколько более сложных конструкций коптилен, которые можно построить на приусадебном участке. Принцип такой коптильни довольно прост и мало чем отличается от предыдущих примеров.

Для домашнего применения используют более массивные конструкции таких коптилен, поэтому они не предназначены для транспортировки, но зато в них можно приготовить большое количество копченостей.

Коптильня из двух бочек объемом 50 литров можно сделать и самостоятельно. Достаточно приобрести две бочки соответствующего объема и, используя немудреный инструмент, именуемый в народе болгаркой, сделать соответствующие надрезы и установить бочки таким образом, как указано ниже на правом фото.

Если же вы хотите заниматься горячим копчением более профессионально и у вас есть свободный участок, на котором можно разместить коптильню, то предлагаю вашему вниманию вариант, изготовленный или, точнее, построенный из кирпича. Топку тоже можно сделать из огнеупорного кирпича. Также потребуется труба и лист железа для внешней части дымохода.





Стационарная коптильня горячего копчения

Самостоятельное строительство коптильни из кирпича

Для начала подберем подходящее место для размещения коптильни. Сооружение не должно размещаться около легковоспламеняющихся веществ. При этом необходимо определиться с длиной дымохода, а также предусмотреть расстояние от соседей – специфический запах копчения не каждому может понравиться. Далее необходимо определиться, коптильню для какого вида копчения (горячего или холодного, возможно, двухкамерную) вы будете строить. Необходимо запастись материалом и инструментом. Все это можно легко приобрести в магазинах. И, конечно, желательно получить чертежи будущей постройки. Главное различие коптилен холодного и горячего видов заключается в конструкции коптильни: при горячем методе разжигается очаг под камерой, при холодном копчении очаг расположен немного в стороне, а к коптильной камере делается подвод дыма.



Коптильня холодного копчения с печкой

Изготавливаем подвод для дыма

Для сооружения дымохода изготавливаем траншею шириной около 50 см, глубиной около 30 см и длиной до двух метров. Затем у стенок траншеи укладываем кирпич, укладывая его на ребро. Желательно использовать в соотношении 3:1 глину с песком для раствора. Получившуюся траншею сверху можно накрыть металлом или асбестом.

Делаем коптильню

После сооружения дымохода можно приступить к изготовлению камеры копчения. Для такого сооружения достаточно будет размера в 1 квадратный метр. Высоты коптильни вполне достаточно до полутора метров. Для придания коптильной камере хорошего внешнего вида ее изготавливают из огнеупорного

кирпича. Хотя надо сказать, что коптильную камеру можно соорудить из простой бочки. Нужно «запустить» в камеру дымоход как минимум на 20 см, причем стыки соединений необходимо уплотнить раствором огнеупорной глины. Так как продукты копчения располагаются в верхней части камеры, закрепить сетку из металла либо крюки, а можно и обыкновенные прутья или арматуру, нужно именно там. Чуть ниже устанавливаем закладные, за которые цепляется мокрая мешковина, препятствующая попаданию пепла на продукты. Наверху коптильной камеры устанавливается крышка для регулировки густоты дыма.

Перед сооружением коптильни сделайте чертеж. В коптильном отсеке предусмотрите съемный поддон для стекающего с продуктов жира.

Соорудив камеру копчения, приступаем к изготовлению топки с противоположной стороны дымохода. Топка изготавливается из трехмиллиметрового листового железа. Габариты топки могут быть следующими: длина – 40 см, ширина – 35 см и высота – 30 см. Конструкция топки очень проста. С одной ее стороны расположены дверца и отверстие в пятнадцать сантиметров в диаметре для создания тяги, с другой – подсоединяется дымоход. Сверху топку накрывают крышкой из металла. Далее нужно обложить ее кирпичом, что послужит защитой от атмосферных явлений.

Для правильной работы коптильни все швы должны быть тщательно промазаны огнеупорными материалами. Сооружение стационарной коптильни холодного или горячего копчения – весьма нелегкое дело, особенно если вы хотите, чтобы внешний вид соответствовал высоким требованиям. Поэтому взявшись за стройку самостоятельно, не стоит торопиться, используйте правило – «Семь раз отмерь...».

Мобильная мини-коптильня

Особенного внимания заслуживает мини-коптильня, которую можно переносить. Она не требует много места, ее можно построить своими руками, свободно можно взять на природу.

Она имеет еще название походной коптильни, и с ее помощью можно приготовить домашние копчености.

Переносное устройство размещают, как правило, прямо над огнем. Нагрев в мини-устройствах довольно высокий, поэтому мясные продукты там не копятся, а, как в духовке, запекаются, но только в дыму. В переносной конструкции копчение является скоростным, с продолжительностью от 15 минут до одного часа. Длительность процесса связана с объемом продуктов, предназначенных для копчения. Соответственно, учитывая, что нагрев в мини-конструкции высокий, мы, естественно, получаем продукт, приготовленный горячим способом копчения.

В сооружениях для копчения должна быть подставка для собирания жира, так как он будет капать на днище коптильни и сгорать, создавая копоть, которая может испортить качество дыма от насыпанных опилок, что,

соответственно, отразится на вкусе продуктов. Миниатюрная коптильня сооружается в форме герметичного цилиндра или ящика (пример такой коптильни размещен на форзаце в начале книги, рис. 3). Конечно, лучше всего изготовить ее из нержавеющей стали 1,5–3 мм толщиной, так как конструкция, изготовленная из черного проката, прогорает довольно быстро, максимум ее хватит на год-два. Плотное прилегание крышки является обязательным условием. Как мобильную коптильню можно применить кастрюлю, утятницу или ведро.

Конструкция коптильни – это трехъярусное устройство, в которое на два верхних яруса укладываются продукты, а на нижний устанавливается поддон и все это вместе отправляется на костер. Каркас подставки сваривается из прутьев арматуры или проволоки большого диаметра, а полочки можно переплести тонкой проволокой из нержавеющей стали, образуя сетку. На дно миниатюрной коптильни насыпаются стружка, опилки, щепки подходящих пород древесины, затем устанавливается подставка со сложенными в ней мясными продуктами и поддоном – все это накрывается крышкой. После всех выполненных работ коптильня ставится на огонь. Габариты переносной мини-конструкции могут быть самые разные. Все зависит от количества мяса или рыбы, которые вы хотите закоптить дома. Например, если вы решили закоптить рыбу в мини-устройстве в 1 кг весом, можно изготовить переносную конструкцию для размещения в ней одной штуки или уложенных рядом двух, а можно и четыре уложить на двух ярусах по две. Ориентировочный размер миниатюрного сооружения на 2 рыбы, уложенные в один ярус, составляет (Д x Ш x В) 50x40x30 см.

В качестве мини-коптильни можно использовать ведро

Для этого берется проволока 3–5 мм в диаметре, затем обрачивается снаружи вокруг ведра на высоте, которая будет нужна. Лишнюю проволоку нужно отрезать при помощи инструментов. Кольцо, которое получилось, нужно опустить на необходимую высоту. Затем стык приваривается. Образованное кольцо нужно или переплести одномиллиметровой проволокой, или наверх приварить прутья из того же металла, что и кольцо. Желательно, чтобы ячейки сетки получились 1–2 см. При этом надо учесть: если решите переплестать сетку, тогда кольцо в диаметре станет больше на две толщины применяемой проволоки, то есть кольцо с сеткой расположится выше, чем планировалось. Надо иметь в виду, что все железные детали, которые касаются пищи, следует изготавливать из нержавеющей стали. Да и корпус мини-устройства, изготовленный из нержавеющей стали, служить будет намного дольше. В качестве поддона в сооружении из ведра использоваться может железная чашка, размещенная таким образом по высоте, чтобы не прикасалась к стенкам ведра и не мешала прохождению дыма.

Есть другой способ изготовления мобильной коптильни из ведра. Можно воспользоваться для этого старым эмалированным ведром с его стандартной крышкой. Кроме этого, нужно подобрать вторую крышку, которая в диаметре меньше, чем нижняя часть ведра. Единственной доработкой элементов конструкции будет переделка крышки, которой накрывается ведро. К нижней ее стороне необходимо прикрепить крючья, на которые будет развешиваться

продукция. Пожалуй – все. Наша мини-конструкция к приготовлению продуктов горячего копчения готова, поэтому можно проверить и закоптить в ней домашние продукты.

Из подручных средств тоже можно сделать мобильную коптильню. Например, из кастрюли, правда, здесь решетки будут выполнены уже с ножками необходимой высоты.

Можно предложить еще один вариант мобильной миниатюрной коптильни. Такую конструкцию возможно применить для приготовления в доме, трубку в этом случае для отвода дыма необходимо вывести на улицу. Наверху такого миниустройства по периметру снаружи приваривается кромка, которая заполняется водой. Создается устройство в виде гидравлического затвора, не позволяющего из-под крышки устройства прорваться дыму. Такую мини-конструкцию можно изготовить квадратной или цилиндрической.

По утверждению гурманов, в такой переносной миниатюрной конструкции, если расположить продукты повыше от дна, где температура намного ниже, чем внизу сооружения, копчености получатся намного вкуснее. Правда, копчение в таком случае будет намного продолжительнее. Кроме того, при таком способе копчения можно коптить на медленном огне жирные продукты, например сало.

Как видите, устроить мини-коптильню не является большой проблемой, а ее сооружение не требует больших материальных затрат. Имея такую мини-конструкцию, вы можете выехать на отдых с семьей или друзьями в любое время и, одновременно отдыхая, в кратчайшее время приготовить вкусные и ароматные продукты копчения.

Электрическая коптильня

Сделав электрическую коптильню своими руками, вы сможете готовить блюда как горячего, так и холодного копчения, причем тоже собственноручно.

Принцип ее работы

Само по себе копчение представляет обработку продукта горячим дымом от тлеющих опилок различных пород. Из-за особенностей приготовления (происходит обезвоживание продукта) ваше блюдо будет иметь более длительный срок хранения, а дымок от опилок придаст особый аромат. Чем отличается горячее копчение от холодного? Горячее копчение от холодного отличается температурой и временем обработки продукта, в первом случае (горячем) она составляет 45-120 градусов и всего несколько часов, во втором (холодном) – 20–25 градусов и длится несколько дней. Чаще всего используют горячее копчение, т. к. результат достигается гораздо быстрее, но при этом продукты холодного копчения имеют большую сохранность, не покрываясь слизью, как магазинные.

Ключевым моментом является изготовление не просто коптильни (нагреваемой на газу или на костре), а именно электрической. Есть довольно простой способ добиться желаемой цели, даже не имея специальных навыков и

познания в электрике. Для этого вам понадобится старый холодильник, желательно небольших размеров, и обычная электроплитка. Во-первых, необходимо удалить охлаждающий агрегат и изолирующие компоненты, во-вторых, просверлить небольшое количество отверстий, через которые будет уходить пар. Поддон для собирания жира можно изготовить из металлического листа, также можно использовать обычный жаропрочный противень, особенно хорошо подойдут противни, идущие в комплекте со старыми газовыми плитами. Поддон с опилками нужно разместить на электроплитке, причем чем меньше воздуха будет поступать к опилкам, тем меньше вероятность воспламенения. При этом постоянного дежурства у такой коптильни не потребуется, да и занимать она будет немного места. Пример электрокоптильни, сделанной своими руками, можно увидеть на форзаце в начале этой книги (рис. 5).

После сборки коптильного аппарата обязательно нужно провести серию испытаний, со временем вы достигнете идеальных результатов, сбалансировав высоту решетки с продуктами копчения и временем самого процесса приготовления.

Нужно помнить, что много дыма в копчении не бывает, а если мало – подложите щепок.

Коптильни из нержавеющей стали

Почему нержавейка?

Большинство наших сограждан, которые являются любителями копченых продуктов, заинтересованы в портативных устройствах, которые можно взять с собой на природу, а также использовать в домашних условиях, в квартирах и домах, не подвергая при этом помещение загрязнению дымом. При этом коптильни в основном должны быть приспособлены для горячего копчения, так как такой вид готовки предполагает более быстрое приготовление заложенных продуктов по сравнению с холодным видом копчения.

Напомним, что время горячего копчения исчисляется в часах, а вот холодное – это уже процесс, который растягивается на дни. Не следует забывать о качестве копчения, а также о долговечности, прочности и безопасности конструкции.

Наиболее полно всем этим требованиям отвечает коптильня из нержавеющей стали.

Нержавеющая сталь как конструктивный материал позволяет изготавливать устройства самых разных размеров с различной степенью технологической сложности. Необходимо сразу заметить, что в дальнейшем при упоминании нержавеющей стали как материала мы будем подразумевать нержавеющую сталь пищевую, а не магнитную, например марки 12Х18Н10Т.



Коптильни из нержавеющей стали

К основным преимуществам такого материала для изготовления портативных коптилен для бытового использования относится их высокая устойчивость к появлению на поверхности ржавчины. Ведь где в основном они применяются – на даче, на рыбалке, рядом с водоемом, где повышенная влажность воздуха. В таких местах многократное использование коптилен из черной стали приводит к быстрому образованию толстого налета ржавчины, который приводит как к скорому прогоранию стенок устройства, так и к понижению качества приготавливаемых продуктов.

Коптильня для рыбы из нержавейки, применяемая на воздухе возле речки, прослужит вам значительно дольше, не теряя не только своих технических характеристик, но и внешнего вида.

Еще одним несомненным преимуществом, которым обладают устройства из нержавеющей стали, является их слабая подверженность образованию нагара, особенно на внутренних рабочих поверхностях. Они легко очищаются от остатков продуктов копчения и жира, что особенно ценится хозяйками, на которых ложится основной груз в приведении в порядок кухонного инвентаря после пикника или посещения дачи.

Конструктивные особенности

Домашние коптильни из нержавейки, как правило, имеют подобное строение и состоят из ящика, на внутренних стенках которого приварены кронштейны для установки решеток, куда укладываются продукты копчения. Выпускаются одно– или двухъярусные, то есть внутри ящика размещается одна или две решетки. Обратите внимание, решетки также изготавливаются из нержавеющей стали, следовательно, продукты к ним не прилипают, а сами они легко очищаются. Решетки имеют ребра жесткости, что дает возможность подвергать копчению продукты любого веса, главное, чтобы их размер соответствовал габаритам решеток. На ящик надевается крышка с отводом для дыма. Такой отвод может устанавливаться и на самом ящике, так как он

представляет собой приваренную к отверстию трубу небольшой длины. Надев на такую выпускную трубу жаропрочный шланг и выпустив его второй конец на улицу через форточку или окно, можно использовать коптильню в помещениях, а именно на кухне в квартире или в беседках за городом.

Дополнительно коптильни из нержавеющей стали комплектуются поддоном для сбора жира, который устанавливается ниже решеток и, кроме защиты насыпанных на дно ящика деревянных стружек от продуктов процесса копчения, играют весомую роль в процессе последующей чистки самой коптильни. Для установки коптильни над костром она имеет подставку или съемные ножки. Применение именно отделяющейся от ящика подставки или отсоединяющихся ножек позволяет устанавливать коптильню на газовую или электрическую плиту на кухне, если, конечно, размеры коптильни это позволяют.

Как видим из описания, при наличии материала и определенных навыков коптильня из нержавеющей стали своими руками является вполне реальным делом. Единственной сложностью может оказаться устройство «водяного затвора», или, как его еще называют, «гидрозатвора» в верхней части ящика, о конструкции которого и целесообразности применения следует поговорить более подробно.

Устройство с гидрозатвором

Гидрозатвор – это П-образный паз по периметру верхней кромки корпуса коптильни, в который входит своими краями крышка. В паз наливается вода и тем самым препятствует попаданию воздуха внутрь коптильни, что, в свою очередь, может вызвать возгорание тлеющих на дне корпуса деревянных стружек.

Также применение гидрозатвора способствует тому, что дым с камеры будет выходить исключительно в отводящую трубку, а это особо важно при применении коптильни в закрытых помещениях. В то же время коптильня с гидрозатвором из нержавеющей стали обладает большей прочностью и менее подвержена деформации от регулярного и продолжительного воздействия высокой температуры, так как паз гидрозатвора выполняет функцию ребра жесткости и продлевает срок эксплуатации самой коптильни.

Может быть, единственным недостатком коптильни с гидрозатвором является ее вес, хотя коптильня размерами 500x300x300 мм, наиболее оптимальными для применения как в домашних условиях, так и на свежем воздухе, весит не более 12 кг

Знающие люди могут возразить, что пищевая нержавеющая сталь – материал не из дешевых и будут правы. Однако изучив все удобства и преимущества, которыми обладает коптильня из нержавеющей стали, вы поймете, что цена ее полностью оправдана. Да и не такая уж она и высокая, особенно для портативных устройств. Например, устройство из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм с размерами 375x275x100 мм и весом всего в 3 кг будет иметь нижний ценовой предел в районе 50 долларов США. С увеличением габаритов и сложности конструкции увеличивается и количество требуемой для

изготовления коптильни нержавеющей стали, что повышает ее стоимость, но количество торговых предложений на современном рынке предоставляет возможность выбрать коптильню из нержавейки по оптимальной цене в соответствии с требуемой производительностью и условиями применения.

Порядок применения коптильни из нержавейки

Непосредственно сам процесс копчения и подготовка к работе коптильни из нержавейки мало чем отличаются от работы с устройствами из других материалов. В первую очередь на дно ящика укладываем деревянные опилки, затем прикрываем их специальным поддоном для защиты от продуктов сгорания. Устанавливаем решетки с разложенным на них непосредственно самим продуктом, предназначенным к копчению, а это может быть и мясо, и рыба, и овощи, некоторые гурманы даже яйца коптят, закрываем крышку, заливаем воду в гидрозатвор и ставим коптильню на источник огня – костер или плиту. Ждем положенное время – и получаем превосходное копченое блюдо.

Коптильня из бочки своими руками

Для изготовления коптильни нам понадобится одна емкость объемом 200 литров. Купить ее можно на рынке или в строительном магазине. Также можно поспрашивать на автосервисах. Обычно в таких бочках транспортируют большие объемы автомобильного масла. На СТО можно приобрести такую емкость, правда, бывшую в употреблении, но по выгодной цене.

Итак, бочку мы нашли. Теперь обрезаем у нее верхнюю крышку и убираем в сторону.

Затем вариваем в верхней части металлические прутья, на которые в будущем будем подвешивать крючки с сырьем для копчения. Для изготовления таких прутьев вполне подойдет обычная арматура. Оптимальное количество прутьев 3 штуки, хотя можно использовать больше. Вырезаем нужные размеры прутков и вариваем их в края емкости, как показано на рисунке, расположенном ниже.

Итак, коптильная камера готова. Теперь приступим к изготовлению камеры сгорания. Для этого вырезаем в дне отверстие, в которое вариваем 2-дюймовую муфту с внутренней резьбой. Такую деталь можно купить в магазине сантехники, на блошином рынке или достать трубу необходимого диаметра и нарезать резьбу самостоятельно.

Теперь необходимо найти трубу такого диаметра, чтобы, при нарезке на ней резьбы, она могла с легкостью вкрутиться в муфту. Нарезав на трубе внешнюю резьбу, делаем из нее стакан, или наглухо завариваем одну сторону, противоположную той, что с резьбой. Процесс создания такой коптильни можно увидеть на форзаце в конце книги (рис. 7).

Когда коптильня горячего копчения будет готова, останется только загрузить в коптильную камеру продукты питания. Накрываем ее крышкой или плотной материей. Насыпаем в стакан опилки фруктовых деревьев и

закручиваем его в муфту. Нагреваем стакан обыкновенной паяльной лампой. Процесс начался!

В таком устройстве можно закоптить практически любые продукты питания. Рыба в ней коптится не более 40–50 минут, а мясо 60–70. На выходе копчености выходят очень вкусные, имеют приятный вид, ароматный запах и неповторимый вкус.

Домашняя коптильня из холодильника

И выбросить жалко, и девать некуда – это о старом холодильнике. При правильном применении даже этот непригодный к полезному труду шкаф может еще долго вам служить, ведь коптильня из холодильника так же полезна для семьи, как и сам холодильник.

В наличии должен присутствовать корпус от холодильника, его внутренности нам не нужны, включая компрессор и все коммуникации. Также будет необходима труба, не менее 4 метров, несколько десятков закаленных красных кирпичей для топки и железная крышка, чтобы эту топку закрыть. Но, кстати, роль топки может прекрасно выполнять старая стиральная машина или железная емкость соответствующего объема, которая должна быть вкопана ниже уровня коптильной камеры, то есть нашего старого холодильника. Сама топка должна быть построена таким образом, чтобы она не занимала лишнего места, следовательно, была утоплена в землю. Такое расположение топки позволяет проложить дымоход к коптильной камере также в земле, которая будет играть роль своеобразного охлаждающего кожуха. Это в случае если мы рассматриваем вариант холодного копчения, когда необходимо охладить дым, поступающий в камеру. При горячем копчении топка может находиться на поверхности в непосредственной близости от корпуса нашего старого бытового прибора, который и является коптильной камерой.

Обращаем внимание на то, что труба от топки до места копчения должна быть зарыта в землю. Так она не только не будет мешать вам при перемещении по участку, при этом не портя его внешний вид, но и, пролегая в сырой земле, будет снижать температуру дымовых выхлопов топки, что особенно важно при холодном копчении.

Труба, зарытая в землю, – важный элемент в такой коптильне. Но труба должна быть полностью покрыта землей.

Топку из кирпича или железной емкости мы соорудили вместе с дымоходом. Теперь наступает момент выхода на первую линию нашего старого, но так горячо любимого бытового прибора.

Вход для дымохода необходимо располагать на месте старого компрессора. В зависимости от модели вашего старого холодильника это может быть как верх, так и низ. Есть два варианта.

Первый вариант заключается в привязке дымохода именно к месту крепления основной арматуры старого холодильника.

Второй требует более филигранной работы, но позволяет, независимо от конструкции, врезаться в нижнюю часть холодильной камеры. Во втором

варианте как при холодном, так и при горячем копчении обеспечивается максимальный пропуск дыма через продукт копчения.

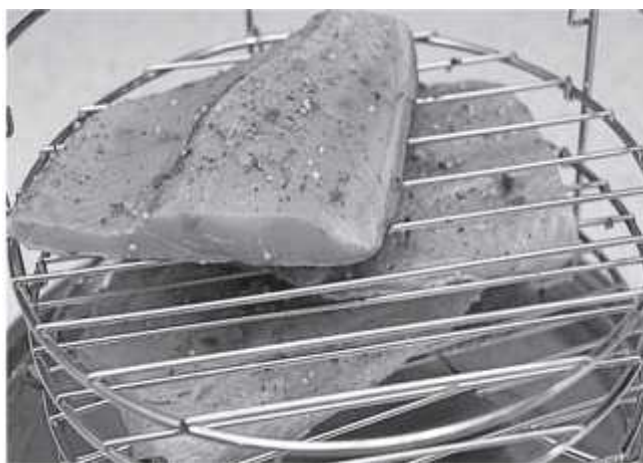
Вот у нас и получилась коптильня из холодильника своими руками. Осталось только несколько моментов. Дым, входя в нашу коптильную камеру, должен выходить. Если в верхней части вашего старого холодильника нет естественных отверстий, то их лучше сделать, но небольшого диаметра. Хотя, как показывает опыт, достаточно прикрыть дверь холодильника, пусть даже и с самодельным запором типа «крючок», старый уплотнитель на дверях обеспечит достаточный отток дыма.

Кстати, копчености, приготовленные в такой коптильне, ничем не отличаются от тех, которые приготовлены, скажем, в коптильне из бочки. Все по-прежнему вкусно, и не нужно думать, куда деть старый, вышедший из строя холодильник.

Коптильня для квартиры

Если вы раньше думали, что коптильня в квартире – это нереально и коптильня должна находиться на улице, занимать большое пространство, то вы ошибались, ведь сейчас известны варианты мини-коптилен, которые отлично подходят для использования в квартирах и не приносят никаких неудобств.

Конечно же, коптильня для квартиры не может переработать сразу много продуктов, но с приготовлением небольших порций копченостей отлично справится.



Решетка для коптильни из нержавеющей стали

Необходимые материалы

Для того чтобы сконструировать коптильню для квартиры, вам не понадобится большая бочка или предметы больших габаритов. Например, самая обыкновенная гусятница, в которой вы неоднократно запекали мясо, станет отличным материалом для изготовления собственной маленькой домашней коптилки.

В крышке гусятницы, используя дрель со сверлом диаметром в 10 мм, надо сделать отверстие. В него нужно вставить штуцер, после чего крепко зажать

при помощи гайки. В процессе конструирования самодельной домашней коптильни вам также понадобятся два метра трубки, которую надо будет присоединить к штуцеру.

Следующим шагом станет сверление отверстий в обеих ручках гусятницы, так чтобы в них мог войти болт диаметром в 10 мм. Также надо приготовить поранит, из которого вы должны вырезать прокладку с таким же диаметром, как и крышка гусятницы. В процессе конструирования домашней мини-коптильни еще вам понадобится противень. Его размеры должны быть такими, чтобы соблюдался зазор размером в 2 см между стенками гусятницы и бортами противня. Подготовив противень, надо заняться изготовлением подставки под него. Для этого можно использовать проволоку. Решетку для размещения продуктов для копчения можно сделать из нержавеющей стали.

Собственно, это и все, что понадобится для того, чтобы у вас в квартире появилась личная коптильня, сделанная собственными руками. Согласитесь, это очень экономная и полезная вещь на кухне.

Как использовать домашнюю коптильню

Для того чтобы приготовить вкусные продукты, нужно следовать нескольким рекомендациям по приготовлению копченостей на коптильне. Для достижения непревзойденного аромата надо засыпать дно гусятницы опилками и щепками из вишни или абрикоса, затем установить подставку на них, потом сам противень, для того чтобы в него стекал лишний жир или сок из продуктов копчения, после этого укладываем прокладку из поранита и закрываем крышку, закрутив на гайки. Ставим мини-коптильню на газовую плиту на самый медленный огонь.

Следующим шагом в активизации домашней коптильни станет использование бутылки с водой внутри: она должна быть надежно закрыта крышкой, лучше всего капроновой. В бутылке нужно сделать отверстие под диаметр трубки, которая отходит от штуцера, затем погрузить трубку в воду. После этого в бутылку с водой нужно поместить еще одну трубку, конец которой должен выводиться в окно – через него будет выходить дым. Таким образом, самодельная домашняя коптильня коптит за счет высокого атмосферного давления. Максимальная температура, которая поднимается внутри коптильни, составляет 100 градусов, благодаря чему процесс копчения происходит довольно быстро – на это у вас уйдет около часа.

Строительство коптильни для копчения мяса

Начинать надо с выбора места, при этом установить коптильню там, где она вам не мешает и у соседей не будет претензий. Подобрал и разметив площадку предполагаемой конструкции, заливаем ее бетонным раствором. Для удобства возведения главной фундаментной подушки возьмем за основу размер коптильного шкафа, который можно соорудить либо из кирпича, либо применив в качестве коптилки бочку из железа. Затем укладываем полутораметровую трубу диаметром внутри примерно 12 см, можно установить

трубу квадратного сечения. Замерив необходимые размеры под топку и бочку, заливаем фундамент. Основу топки для дров лучше всего выложить из огнеупорного кирпича.



Коптильня для мяса, сделанная из бочки

Важный момент – рассчитать необходимый угол наклона дымовой трубы: чем он будет больше, тем лучше будет тяга. Для скрытия трубы обкладываем ее блоками и перекрываем конструкцию полами бетонными плитами. В торце трубы устанавливаем угловой переходник.

Для поднятия бочки на требуемую высоту нужно выложить подиум, пустоты заполняем смесью песка с глиной. На дне бочки вырезаем отверстие, после чего монтируем ее на возвышении. Вокруг бочки укладываем бордюр (можно из блоков или кирпича). В верхней части бочки сверлим отверстия для установки металлических прутьев с крючками, на которые в будущем придется подвешивать мясные туши. К крышке крепим дымоходную трубу с установленным козырьком. В основание топки устанавливаем и обмуровываем дверцу с поддувалом.

Вот, пожалуй, и все – коптильня готова. Теперь можно приступить к оформлению декора сооружения. Горизонтальные торцы, расположенные сверху, можно облицевать кафелем, бочку можно обложить камышом. Столешницу лучше всего изготовить из окрашенного дерева. Сооружение можно накрыть от ненастья, придав при этом оригинальность конструкции. Для этого из кирпича можно возвести стены, уложив шесть-семь кирпичных рядов, затем выложить арку, вмуровать в нее дымоход. Фасад топки можно облицевать камнем. Таким образом, коптильня, построенная своими руками, приобретет оригинальный вид.

Технология копчения

Суть копчения состоит в том, что мясо приготавливается с применением горячего дыма, который выделяется из топки тлеющими (категорически не горящими) дровами, щепой или опилками. Тление вызывается открытым пламенем под дном коптильной камеры. Для копчения лучше применять древесину плодовых деревьев – сливы, яблони, груши. Смолистые деревья – ели, сосны, пихты и т. д. – ни в коем случае нельзя применять, иначе мясо получится с привкусом дегтя. Нельзя категорически применять древесину, которая прошла химическую обработку. Купить щепу для копчения можно в специализированном магазине.

Во время копчения компоненты дыма мясу придают золотистый и красноватый цвет, неординарный вкус, производят бактерицидную обработку продукта, которая не допускает гниения, обеспечивают продолжительное хранение приготовленных изделий, упрочняют слой белка, препятствуя порче.

Копчение мяса подразделяют на горячее и холодное, которое зависит от нагрева дыма.

Горячий метод

Горячий метод копчения мяса является несложной задачей. Важно, чтобы в коптильной камере было большое количество полок или крюков. Также важное значение имеет размер коптилки. Огонь, который нагревает дно коптильной камеры, должен ее разогревать до 300–350 градусов.



Копчение мяса горячим способом

При этой температуре вызывается тление щепы плодовых деревьев, которая выделяет дым нужной температуры. Если нагрев пламени под дном коптильни высокий, то это может привести к обугливанию опилок, в результате чего возможно выделение сажи и канцерогенов. Нагрев дыма при горячем копчении происходит до 80-100 градусов. В этом и состоит мастерство

коптильщика – в умении поддерживать нагрев дыма, требуемый для копчения. Это наиболее трудный момент при таком методе копчения. Если вы сторонник горячего копчения, то надо иметь в виду: чем больше коптильня, тем легче приготовить качественно прокопченный мясной продукт по сравнению с коптильней небольших габаритов, где испортить мясо может даже небольшой перегрев.

Холодный метод

Метод холодного копчения мясных продуктов является довольно длительным и трудоемким процессом, который при этом создает очень ароматные и вкусные копчения довольно продолжительного срока хранения.

Этот метод отличается тем, что мясные ингредиенты при этом способе приготавливаются при температурном режиме дыма в пределах 20–25 градусов, поэтому процесс может продолжаться длительное время. При сооружении холодной коптильни надо регулировать равномерный нагрев дыма, впускаемого в коптильную камеру, который не должен превышать 30 градусов.

Вот почему при возведении холодной коптильни очаг с топкой, где тлеют стружка или опилки, должен располагаться на определенном расстоянии от коптильной камеры. Как правило, это расстояние составляет от полутора до двух метров.

Также надо отметить, что при таком методе применяется костер из тлеющих составляющих. Он обычно состоит на 20 % из дров, а на 80 % – из опилок. Дрова надо расположить в середине и присыпать их щепой. Костер должен не гореть, а тлеть, образуя дым, который поступает в коптильную камеру.

Ознакомившись с технологией копчения мясных продуктов, вы можете смело приступить к сооружению своей домашней коптильни. Выбрав метод копчения, вы теперь сумеете правильно определить размеры коптильной камеры.

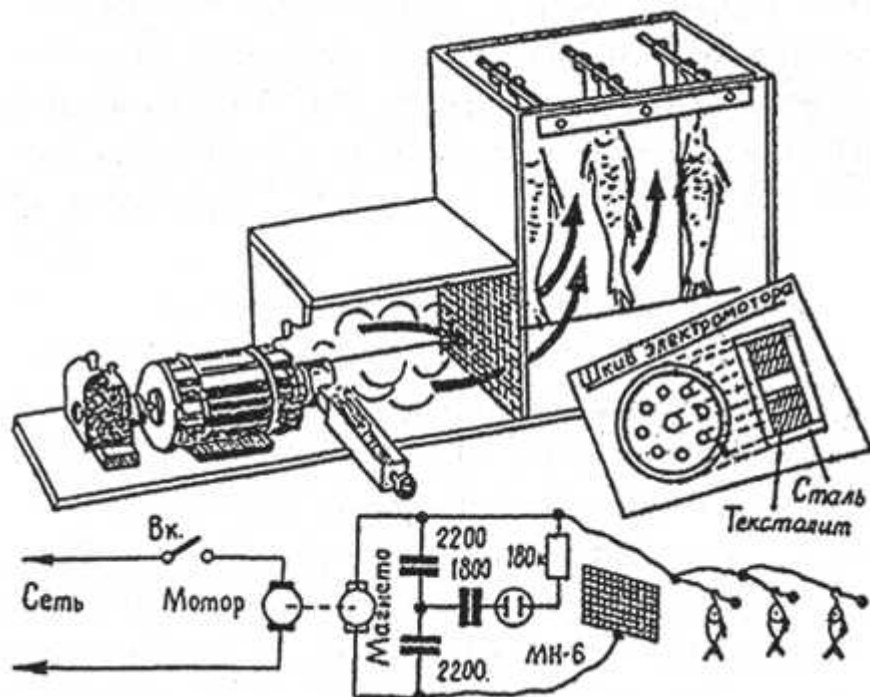
Коптильня для рыбы своими руками

Перед тем как заняться изготовлением коптильни для рыбы, решите для себя, какой вид копчения вам нравится больше: холодный или горячий. В зависимости от типа копчения вам надо будет предусмотреть некоторые детали. Конструкции коптилен горячего и холодного типа копчения практически не различаются между собой: крюки для фиксации рыбы, очаг, поддон для скапливания рыбного жира, камера. Различие между этими двумя типами заключается в расстоянии между камерой и очагом. Габариты коптильни будут зависеть от того, насколько часто и как много вы будете коптить.

Изготовить коптильню для рыбы можно также из подручного материала, например из ведра. Первый шаг на пути к сооружению этого приспособления – обзаведение железным ведром, причем обязательно, чтобы у него была плотная крышка. На дно железного ведра надо поместить решетку, в которой должны быть сделаны специальные отверстия. Крышка ведра также играет важную роль

при конструировании устройства, в ней нужно сделать отверстие, через которое будет выходить дым.

Как видите, процесс конструирования в домашних условиях достаточно прост и материально доступен для каждого. Эксплуатация самодельной коптильни так же проста, как и ее изготовление.



Коптильня для рыбы

Наловив хорошей рыбы, подготовьте древесину, на которой вы будете коптить свой улов. В зависимости от вида дерева рыба может по-разному пахнуть (вишня, слива, яблоня). Материал, на котором будет производиться копчение, должен быть мелким, для этой цели подойдут опилки или щепы. Опилки со щепой надо разместить под решеткой, после чего установить устройство на уже разведенный огонь. Нагревание нужно продолжать до тления щепы и опилок под решеткой. Как только вы убедитесь в том, что процесс тления древесины начался, займитесь подвешиванием рыбы на крючки, огонь нужно поддерживать маленьким. Процесс готовки на самодельной коптильне длится совсем недолго – это может занять где-то 30–40 минут.

Этот вариант отлично справится с копчением рыбы средних и малых размеров, но если у вас крупная рыба, тогда вам надо конструировать конструкцию побольше.

Для того чтобы сделать коптильню макси, вам придется бочка, не забудьте убрать днище. Для установки бочки предварительно подготовьте яму и подведите к ней канаву, через которую будет поступать дым в процессе копчения. Диаметр ямы под бочку должен быть не меньше 50 см. Также при установке устройства вам понадобится фундамент, для его сооружения подойдет кирпич – такой фундамент не даст теплу испариться. Щели между

фундаментом и самой бочкой необходимо закрыть при помощи глины. Также в процессе копчения яму с дымоходом нужно накрыть шифером.



Коптильня для рыбы, сделанная из бочки

Для того чтобы копчение удалось, нужно следовать пунктам: всегда придерживаться температуры 300–350 градусов; копчением заниматься в дни с сухой погодой, тогда процесс пройдет значительно быстрее и легче, нежели в дождливый день; обязательно предусмотреть в конструкции хороший поддон, куда будет капать жир (чтобы он не попал на опилки, потому как это испортит качество копчения); нельзя постоянно открывать коптильню, это удлинит процесс готовки; если вы хотите добиться яркого запаха и вкуса копчения, тогда к опилкам можно добавить вишню или виноградную лозу; чтобы избежать появления на рыбе сажи, предварительно заверните ее в мокрую марлю.

В качестве древесины для копчения ни в коем случае нельзя использовать дрова хвойных пород – они придают горечь рыбе.

Коптильня для сала

Способов копчения сала – множество. Конечно, основные методы – это холодное и горячее копчение продукта. И тот и другой метод в процессе приготовления имеет свои преимущества и недостатки. Естественно, для приготовления копченого сала нужно иметь коптильню. Существует несколько способов сооружения коптильни для этого продукта. Представляем вам один из простых способов изготовления своими руками коптильни.

Коптильня для сала из бочки

Для того чтобы соорудить коптильню для сала самому, нужно найти 200-литровую железную бочку без крышки и без дна. То есть нужен

обыкновенный железный цилиндр, по габаритным размерам приблизительно равный железной 200-литровой бочке. Для установки коптильни своими руками надо вначале выбрать место, где будет установлена бочка. Затем выкопать канаву длиной до полутора метров, глубиной 30 см и шириной 20 см, накрыть ее железным листом и присыпать слегка землей. С одного конца канавы установить бочку дном вниз, а с другого нужно углубить яму для устройства топки.

В верхней половине бочки надо сделать болгаркой вырезы для закрепления в них металлических прутков, на которых будут крепиться крючки. Внутри бочки, немного выше ее середины, необходимо закрепить металлическую сетку с мелкими ячейками. Все стыки необходимо уплотнить, присыпав землей или дерном.

Вот и все: самодельная конструкция для копчения сала готова. Как видите, нет ничего сложного. Топку специально выкладывать необязательно. Дрова будут нормально гореть и в яме, которую вы углубили в конце траншеи, а дым по траншее благодаря тяге будет поступать в бочку.

Перед копчением сало необходимо вымочить в течение двух часов в чистой воде, затем для сушки надо подвесить его внутри бочки на крючки и установить сетку. Бочку нужно накрыть плотной холстиной, а сверху нее установить лист железа.

При копчении сала используются любые дрова, кроме древесины хвойных пород, так как в них содержится много смолы. Начинают растопку сухими дровами, а затем для создания большего количества дыма добавляют сырые опилки и щепу. Длительность копчения сала зависит от нагрева воздуха и размеров кусков продукта и занимает от 2 до 4 часов. Степень готовности копченого продукта определяется на вкус, и, если он готов, дрова перестают подбрасывать. После готовности продукта его заворачивают в бумагу, затем кладут в морозилку.

При копчении таким способом вы получите продукт холодного копчения. Для получения продукта горячего копчения костер надо сделать как можно ближе к бочке или непосредственно под ней.

Есть еще один важный момент при копчении сала горячим способом. Обязательно нужно внизу коптильни устанавливать поддон для собирания жира, чтобы он не капал в топку, иначе жир будет загораться, а качество дыма – ухудшаться.

Коптильня из ведра

Такая конструкция не требует большого места, ее можно свободно взять с собой, отправляясь на рыбалку или просто на природу. Для создания такого устройства необходимо взять обыкновенное ведро. Можно использовать старое эмалированное ведро с крышкой. Кроме этого, необходимо найти еще одну крышку диаметром немного меньше, чем диаметр днища ведра. Эта крышка должна лечь на дно, при этом между стенками ведра и крышкой должен быть небольшой зазор для прохождения дыма.

В верхней крышке необходимо установить крючки для крепления будущих

копченостей. Крючки можно приварить сваркой, чтобы они были надежно закреплены. Вот и все, ваша коптильня готова. Теперь нужно насыпать опилки на дно ведра, поставить на огонь и накрыть крышкой, которую вы заранее приготовили. Дым будет выделяться между стенками ведра и крышкой через зазоры. Устанавливаем верхнюю крышку с продуктом и коптим. Надо отметить, что копчение в такой конструкции выполняется с повышенной температурой и поэтому при этом методе получается продукт горячего копчения. Продолжительность копчения в подобных устройствах равняется от 15 минут до одного часа в зависимости от размеров продукта копчения.

Из ведра можно сделать коптильню по-другому. Для этого берется ведро, замеряется диаметр чуть выше центра по высоте и изготавливается решетка нужной величины следующим образом: из заранее подготовленной проволоки диаметром 3–5 мм вначале изготавливаем кольцо по замеренному размеру, а к нему прикрепляем сетку из одномиллиметровой металлической нити. Полученную решетку опускаем на отмеренную высоту в ведро. Ячейки в сетке должны быть как можно меньше (1–2 см). Имейте в виду, что все детали кольца и сетки желательно изготавливать из нержавеющей стали, чтобы не портить продукт, который будет соприкасаться с металлом. Поддоном для сбора жира может служить любая металлическая чашка, которая не должна перекрывать поступление дыма.

Аналогичную конструкцию для копчения сала можно соорудить из кастрюли, при этом решетки изготавливаются с ножками требуемой высоты.

Также можно изготовить конструкцию, которую можно использовать в квартире. В этом случае нужно выполнить два важных момента: трубу для отвода дыма вывести наружу и в верхней части устройства соорудить водяной затвор, для этого по периметру цилиндра приваривается кромка, которая заливается водой. Недостатком таких устройств для копчения сала является невозможность приготовления продукта холодного копчения.

Дым и дымогенератор

Чтобы копчение получилось максимально эффективным (вкусным и оперативным), необходимо использовать дымогенератор для коптильни – устройство для образования дыма. Его можно сделать своими руками или купить в магазине.

Дым без огня с дымогенератором

Консервирующий эффект дыма ценится коптильщиками, поскольку вредоносная микрофлора достаточно долго не появляется после обработки.

Дым – натуральный антисептик, который в разы увеличивает срок хранения продуктов (рыбы, мяса, дичи), усиливая их вкусовые качества.

Такой ценный для копчения дым можно получить благодаря незамысловатому устройству под названием дымогенератор. Это устройство

позволяет получить дым, подходящий для копчения продуктов, который будет нагнетаться в коптильные камеры. Нагнетание происходит посредством перепада температур или же при помощи специальных вентиляторов. Сырьем для создания дыма являются щепа и опилки деревьев лиственных пород.

Принцип работы устройства довольно прост. Выработка дыма происходит благодаря одновременному протеканию двух непрерывных взаимосвязанных процессов: нагревание опилок и бескислородное тление.

Обслуживание этого устройства заключается в подаче опилок (для этого есть специальный сегмент) и очистке емкости от истлевших частиц. В некоторых домашних образцах это приходится делать вручную, но есть ряд моделей, в которых процесс полностью автоматизирован. На крупных коптильных производствах оператор всегда следит за устройством, чтобы после окончания цикла приступить к обслуживанию дымогенератора.

Стоит отметить, что дымогенераторы используются в коптильнях холодного копчения, как правило, они являются их частью. Но иногда для больших коптилен необходимо оборудовать дополнительное приспособление. Если ваше домашнее копчение расширяется, наверняка вам потребуются сделать дымогенератор для коптильни своими руками. На самом деле это не так просто, поэтому рекомендуем отдать предпочтение покупным готовым устройствам.



Дымогенератор

Электрический дымогенератор

В последнее время электрические дымогенераторы пользуются огромной популярностью. А все благодаря следующим эксплуатационным качествам. Экономичное потребление электроэнергии. Расход электричества сравним с лампой накаливания 100 Вт. Хорошая производительность дыма. Качество копчения зависит от продолжительности этого процесса, а не от количества дыма. Происходит очищение дыма в термокамере, вследствие чего смолистые вещества оседают на стенках камеры и легко удаляются после завершения копчения (достаточно промыть водой). Данное электроустройство обеспечивает полное сгорание опилок, это дает возможность его использовать в любых помещениях с вентиляцией. Прибор удобен в эксплуатации и прост в обслуживании. Надежность конструкции обеспечивает бесперебойную работу дымогенератора на протяжении долгих лет.

Эксплуатация

Для начала нужно загрузить продукты (рыбу, мясо) в шкаф и закрыть его крышкой. Засыпать в бункер дымогенератора опилки (они должны составлять 2/3 объема бункера). Подсоединить шланги от дымогенератора к сушильному шкафу, включить в сеть. В процессе копчения важно контролировать интенсивность выхода дыма из шкафа.

Необходимо помнить, что время копчения зависит от продукта. Для приготовления скумбрии достаточно 24 часа, для мойвы 8 часов, сало приготовится за 24 часа, а для птицы порой и этого времени недостаточно.

Обслуживание устройства заключается в регулярной мойке кожуха камеры сгорания. Через каждые 24 часа работы аппарат необходимо выключать, после чего снять кожух и промыть его холодной водой. После того как он промыт и установлен на место, его можно использовать снова.

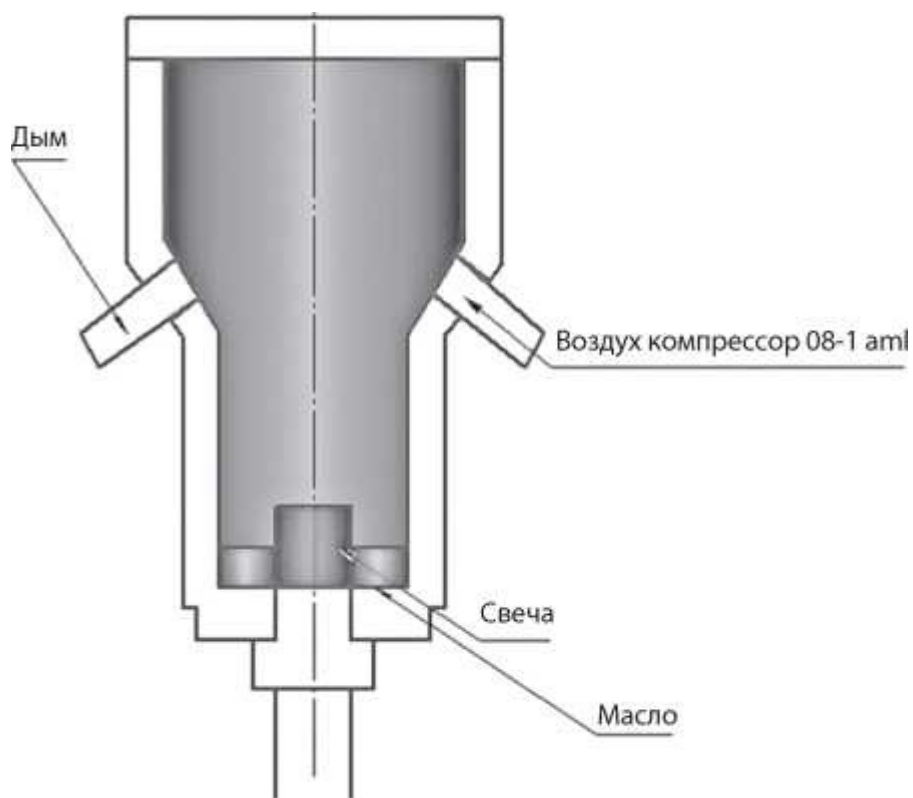
Дымогенератор своими руками

Мы уже знаем, что дымогенератор для холодного копчения (сокращенно ДГХ) – это агрегат для беспламенного сжигания опилок с целью получения дыма и подачи его в сушильный шкаф коптильни. Чтобы сделать его своими руками, нужно знать, из чего это устройство состоит. Составляющие дымогенератора: барабан, рама, вентилятор, термокамера, электропривод и пульт управления (для электрических моделей). Естественно, электрическую модель с полок магазина сложно сделать своими руками, однако кое-что смастерить нам под силу.

Источником дыма является детское масло, нагревательным элементом – факельная свеча от «КамаЗа, в которой необходимо заглушить отверстие для подачи топлива. Корпус можно сделать из старой оправки для сальника с небольшими доработками. Для того чтобы закрыть дымогенератор, воспользуйтесь крышкой от 20-литровой алюминиевой канистры. Ее, кстати, тоже можно выточить своими руками. Еще необходимо приобрести таймер. Подойдет механический таймер от старой стиральной машины или от СВЧ-печей.

Для нормальной работы устройства давление должно составлять от 0,8 до 1 атм., которое легко получить от любого компрессора. Используя такой электродымогенератор, позаботьтесь о технике безопасности!

Итак, основные составляющие любого аппарата для производства дыма в коптильнях холодного копчения – это в первую очередь источник тепла, затем материал, из которого производится дым, система его охлаждения и система подачи дыма непосредственно в объем, где происходит процесс копчения.

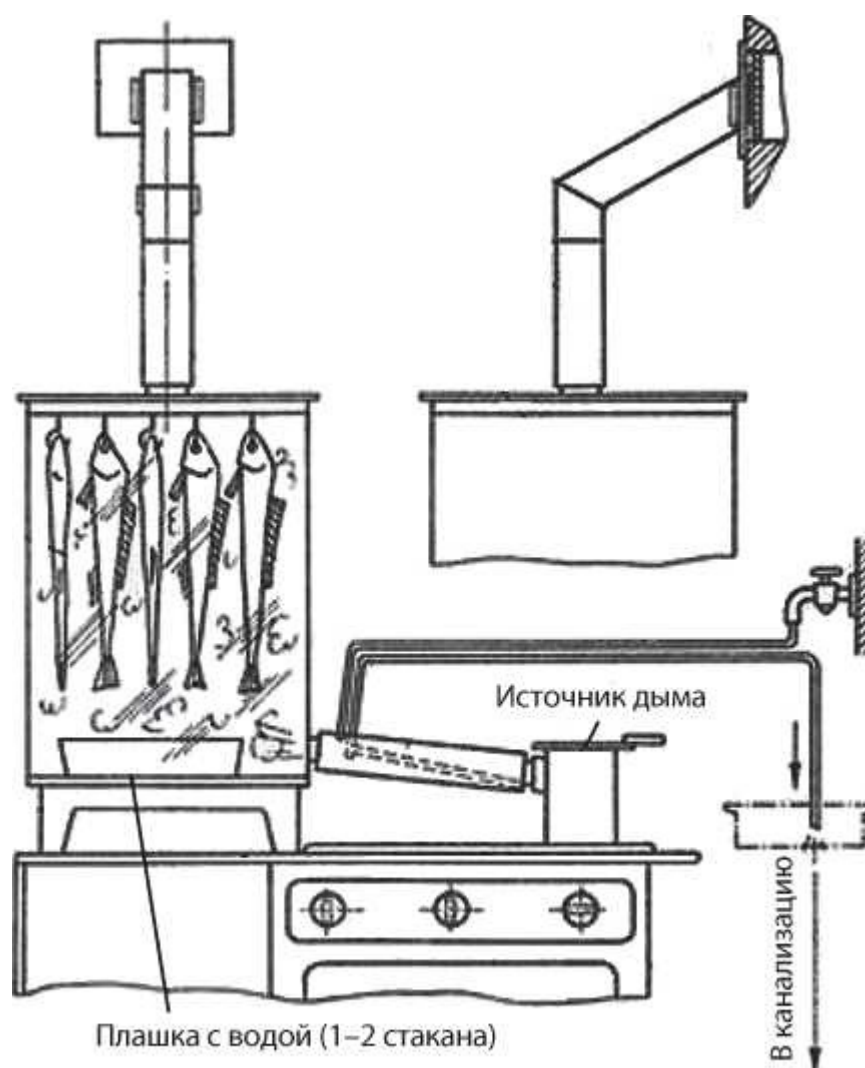


Принцип работы генератора

Источником тепла может быть электричество, газ, дрова или уголь. В каждом конкретном случае, перед тем как сделать дымогенератор для коптильни, необходимо определиться, что более выгодно и удобно использовать.

Если подходить логически, то для квартирного варианта наиболее приемлемым источником энергии представляется электрический ток, с использованием в качестве нагревательных элементов спирали от электрической плитки, которые можно приобрести отдельно от самих корпусов плиток. А применение розеток с таймерами включения снимает вопрос автоматизации.

Можно опытным путем установить промежуток времени, в течение которого опилки, или другой материал, что вы используете для получения дыма, нагреваются и вырабатывают дым, и с какой периодичностью их необходимо разогревать.

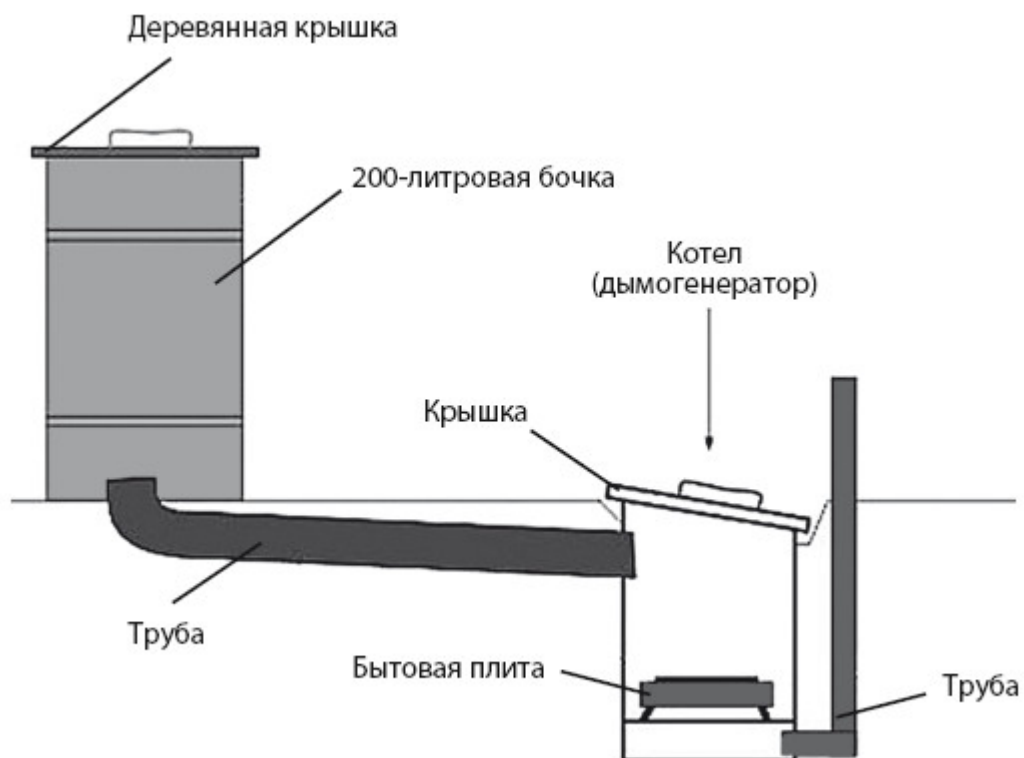


Принцип работы генератора

Для загородного варианта источником энергии, скорее всего, будут выступать дрова или уголь, хотя все зависит от уровня цивилизации, может, и на дачном участке выгоднее использовать электричество или газ в баллонах.

Теперь что касается материала для получения непосредственно самого дыма. Оптимальный вариант – это древесные опилки. Можно использовать готовые брикеты или кассеты, которые продаются в магазинах. Проблему охлаждения дыма возможно решить как минимум двумя путями. Во-первых, можно удлинить шланг подачи дыма в коптильню с таким расчетом, что, пока дым будет по нему проходить, его температура понизится.

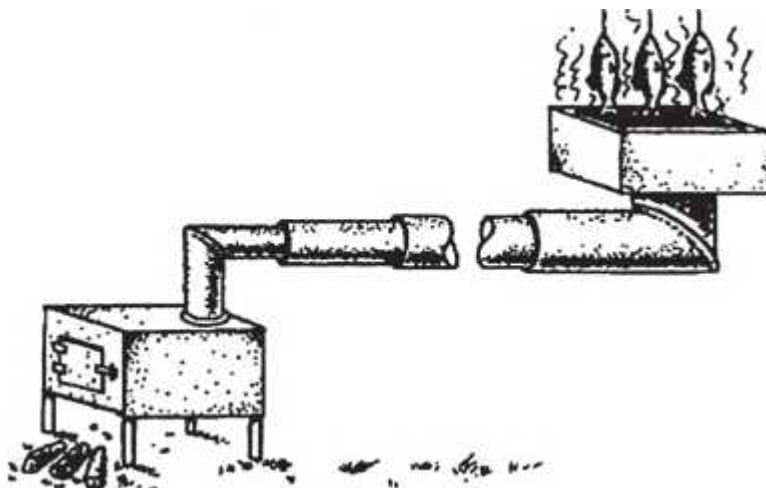
Во-вторых, для охлаждения можно использовать проточную холодную воду, как, например, это показано на рисунке. В этом случае нас интересует источник дыма. Это может быть любая железная банка, даже от консервов, которая прикрывается керамической плиткой. Насыпаете в нее опилки и ставите на газовую или электрическую плитку.



Холодное копчение продуктов

Если до емкости, в которой происходит копчение, расстояние больше метра, то дополнительного устройства охлаждения не нужно. В противном же случае собирается простейший водяной охладитель из медных или латунных трубочек.

Как видно из следующей иллюстрации, изготовление дымогенератора для коптильни холодного копчения своими руками в дачном варианте также не должно вызвать больших трудностей.



В этом случае в качестве источника энергии выступает домашняя электрическая плитка, а дым охлаждается в трубе.

Мы рассмотрели простейшие варианты получения холодного дыма для копчения, воплощение которых не требует ни больших затрат, ни какого-то специального опыта.

Древесина для копчения

Подходящие породы деревьев

От того, какую древесину вы выбрали, зависит качество копчения, в частности аромат, цвет и вкусовые качества. Даже длительность хранения в какой-то степени зависит от дыма, получаемого при сгорании конкретного вида дров.

Самым подходящим считается дым древесины твердых пород. Одни коптильщики советуют брать слегка сыроватые дрова, но не влажные – они используются только в походных коптильнях, в то время как другие считают пригодными только сухие.

Можно сделать вывод, что оба способа хороши – все зависит от того, какие дрова у вас есть. В конечном счете вкус может слегка отличаться. Сырые придают продуктам яркий сочный цвет и терпкий запах, а сухие – нежный вкус и золотистый оттенок. Без опасения можно брать лиственные породы деревьев, они считаются универсальными, подходящими для мяса и рыбы.

С осторожностью нужно использовать березу, поскольку она придает блюду легкий аромат дегтя – этот вкус на любителя. Опытные коптильщики рекомендуют предварительно очистить березовые дрова от коры и класть их вперемешку с ветками других растений. Например, с можжевельновыми ветками, на которых есть несколько ягод, и вишневыми листьями. Такое сочетание придаст любому продукту копчения приятный, несравненный аромат. Эту смесь дров можно понемногу класть всегда, независимо от конструкции коптильни и рецепта.

Интересно, что лучшими свойствами обладает светлый дым, который можно получить при неполном сгорании дров и хорошем доступе кислорода.

Эти факторы обусловлены конструкцией коптильни, поэтому чем она правильной, тем лучше. Светлый дым не получится, если раздувать огонь, – для копчения это неприемлемый маневр. Дрова должны тлеть, а не гореть, для этого в топку кладут небольшие поленья и опилки.

Как нарубить дрова

Слишком большие поленья не подойдут, они должны быть мелкими. Также используют древесину в виде щепок, стружек, опилок, тонких прутьев.

По сути, не важно, как вы измельчите дерево, главное – чтобы оно давало много дыма. Легкое пламя допустимо только в пасмурную, сырую погоду. Если вы правильно положили дрова и выдержали время, необходимое для копчения, продукты станут желто-коричневого оттенка и будут манить своим запахом. Их поверхность станет блестящей и сухой.

Все это говорит о том, что с процессом копчения вы справились отлично, и теперь можете рассказать своим друзьям, какую древесину выбрать для

копчения.

О породах деревьев

Для рыбы и мяса подойдет осина – она придаст еле уловимый тонкий аромат. Дуб и бук хороши для копчения всех продуктов. Интересно, что в печке осиновые прутья могут растрескиваться, но в коптильне они тлеют ровно, образуя глубокий дым и стойкий аромат.

Чего брать не стоит

Если ваша цель – получить вкусный продукт, не выбирайте древесину хвойных растений. В ней много смол, которые загрязняют не только продукты, придавая им специфический вкус, но и коптильню – на стенках образуется слой сажи. Готовое блюдо горчит, от него может даже першить в горле. Поэтому не берите такие дрова, даже если других нет.

Древесина должна быть подходящей – это придаст блюду отличный вкус.

Процесс копчения

Как мы знаем, копченые продукты отличаются прекрасным ароматом и незабываемым вкусом. Но откуда берется этот вкус? Все благодаря дыму. В нем содержится ряд веществ, которые отвечают не только за внешний вид, но и за срок хранения копченого мяса и рыбы. В домашнем копчении сложно добиться оптимального сочетания необходимых веществ, находящихся в дыме, но если следить за влажностью, температурой и выбрать хорошие дрова, у вас получится вкусно. Главное, помнить, что чем ниже влажность и выше температура, тем больше таких веществ, как фенолы и кислоты, попадает в мясо/рыбу и тем лучше продукт высушивается и обезвоживается. Проще говоря, на поверхности рыбы или мяса образуется защитная пленка, которая, собственно, и оберегает продукт от проникновения микробов, продлевая срок его хранения.

Когда уместны вкусовые добавки

Природные вкусовые добавки придадут копченым продуктам особый вкус. Что имеется в виду под этим обозначением? Вкусовыми добавками могут быть листья, ветки и даже плоды некоторых растений. Для рыбы в качестве дров лучше всего подходят кустарники и плодовые деревья. Нагреваясь, они выделяют очень мало смол и не оказывают негативного влияния на продукт.

Более того, придают рыбе тонкий вкус, как будто вы добавили пряные специи и травы. Акация и рябина оказывают еще и бактерицидное действие. Для копчения жирных морских рыб в коптильню обязательно нужно добавить хотя бы несколько веточек молодой акации – они придадут нужную остроту. Еще в качестве вкусовых добавок в небольших количествах добавляют листья и

ветки эвкалипта, граба. Гурманы, не один год занимающиеся копчением рыбы, подбирают свой оригинальный состав дров. По мнению некоторых из них, ольха дает классический вкус (идеально подходит для мяса), а тополь, ветла, ива используются лишь тогда, когда другие породы дерева сложно достать: приготовленная с их помощью рыба пресна и безвкусна, тогда приходится использовать больше приправ.

Требования к дровам

Главное требование к дровам, которые вы выбираете для копчения, – одинаковый размер. Это же требование предъявляется к стружке, опилкам. Пренебрежение данным правилом приводит к тому, что при максимальной температуре нагрева слишком тонкие ветки активно тлеют и, когда вы снимаете крышку, воспламеняются. Из-за этого продукт начинает подгорать, покрывается коркой сажи, а вы знаете, что правильно приготовленный в коптильне продукт не должен быть со следами копоти.

Коптим продукты дома

Основные и дополнительные методы копчения

Существуют разные методы копчения рыбных и мясных продуктов. Сразу отметим, что вкусовые качества продуктов во многом зависят от того, где вы хотите осуществить копчение: во дворе частного дома или на кухне многоэтажного. Для копчения в квартире лучше купить заводскую коптильню, в продаже таких много. Так вы обезопасите себя от пожаров и лишнего дыма. Но сразу скажем, что вкус копченостей в таких устройствах не самый лучший – куда приятнее закоптить курочку или колбасу на открытом воздухе, по технологии наших дедушек.

Методы копчения делятся на основные две группы: холодное и горячее. Используя их, можно закоптить рыбу и мясо, но для каждого продукта есть свои нюансы, температурные режимы. В зависимости от того, какой метод вы выберете, потребуется определенная подготовка продуктов.

Правила вкусных деликатесов

На самом деле для приготовления вкусных деликатесов недостаточно просто знать, как выбрать метод копчения (холодный или горячий), необходимо углубиться в общие правила, соблюдая которые ваши копчености получатся действительно вкусными. Чтобы было легче коптить, а результат превзошел все ваши ожидания, нужно:

- Планировать копчение в благоприятную, недождливую погоду с легким ветерком: он должен быть ровный, не порывистый.
- Начинать приготовление лучше с утра. Даже выбрав метод холодного

копчения, до вечера можно закончить приготовление сыра, рыбы и небольших кусков мяса. Большие тушки и окорока копятся не один день, но если вы начнете с утра, у вас будет время правильно настроить коптильню, чтобы вечером вовремя лечь спать.

- Не забывайте о поддонах. Они нужны для нормального прохождения дыма. Располагаются над источником дыма ближе к основанию с продуктами. Без них не обойтись, потому что во время горячего копчения поддон защищает опилки от попадания стекающего жира. Таким образом вы не испортите качество дыма, поскольку во время всего процесса опилки будут отдавать свои ароматы. Поддоны важны и для защиты продуктов, которые случайно могут оборваться, – они упадут на поддон, а не в опилки.

- Старайтесь как можно реже открывать крышку коптильни. Прибавьте по 10 минут за каждое такое любопытство.

- Желательно выбирать древесину, в которой не содержится смол.

- Очень важно соблюдать температурный режим независимо от выбранного метода копчения. Поскольку градусник для измерения температуры не всегда может оказаться под рукой, научитесь действовать без него: чтобы определить +50...+60 °С – прикоснитесь к коптильне тыльной стороной руки, должно быть горячо, но терпимо. 90–95 °С определяется с помощью воды – нужно брызнуть на коптильню: вода должна быстро испаряться. Если у вас высокая коптильня, температура в разных ее зонах может отличаться. Так, сверху она будет ниже, чем внизу.

Хочется отметить, что соблюдать температурный режим в точности до градуса нет необходимости – технология копчения допускает неточности до 5-10 °С.

Подробнее о методах копчения

Холодное копчение – это метод обработки продуктов дымом при низких температурах (+16.+18 °С. Максимальная температура +22 °С). Такой метод, как правило, используется для обработки жирных продуктов и занимает много времени. Например, копчение мяса холодным способом может занять несколько суток. Горячее копчение – осуществляется при температуре +60.+80 °С.

Горячим способом обычно коптят колбасы, крылышки и т. д. Время их приготовления – несколько часов. В результате копчения данным методом продукты приобретают красно-коричневый оттенок, специфический вкус и аромат, их поверхность становится сухой и блестящей. Чтобы продукт приобрел красивый цвет, важно следить за влажностью в помещении.

Если показатель слишком высокий, сосиски и колбаски не приобретут характерный насыщенный цвет.

В зависимости от способа обработки выделяют **дымовое** и **бездымное** копчение. В первом случае поверхность подготовленного продукта обрабатывают коптильными компонентами дыма. Длительная термическая обработка и интенсивный окрас – основные характеристики этого способа.

Бездымное копчение – это процесс приготовления продуктов коптильными препаратами, экстрактами древесины. Достигается путем обработки коптильными препаратами аналогично с дымовым копчением или путем погружения мяса/ рыбы в специальный раствор. Яркий пример такого способа – использование жидкого дыма.

Что такое электрокопчение

Наряду с двумя основными методами копчения ограниченно применяется электрокопчение. В душных городах это позволяет свести к минимуму загрязнения окружающей среды.

Основа этого метода – ионизация частиц коптильного дыма и осаждение заряженных частиц в электрическом поле высокого напряжения на поверхность продуктов. Преимущество – в высокой скорости осаждения дыма. Но такой способ больше используется на мелких предприятиях.

Подведем итоги

Какой бы способ копчения вы ни выбрали, помните, что в любом случае будет вкусно. Просто выбирая горячий метод, вы потратите меньше времени на копчение, зато холодный сделает рыбу и мясо более ароматными, да и хранятся такие деликатесы дольше. Таким образом, несложно ответить на вопрос, как выбрать метод копчения, все зависит от ваших целей и предпочтений. Коптите с удовольствием и наслаждайтесь самим процессом: подготовкой коптильни и продуктов – тогда непременно получится вкусно!

Посол и маринад

Виды маринадов

Если вы в первый раз решили побаловать себя вкусенькими копченостями собственного приготовления и продемонстрировать всем вершину своего кулинарного таланта, самостоятельно приготовив рыбу или мяса, проблема, как сделать маринад, не сильно озадачит вас – достаточно открыть кулинарную книгу или порыться в интернете. Количество представленных маринадов зашкаливает, но в основе каждого из них лежат соль, сахар и специи. Со временем, ориентируясь на свои вкусовые пристрастия, вы подберете или составите для себя свой особый маринад, в котором количество составляющих ингредиентов и их виды будут варьироваться исключительно исходя из ваших вкусовых предпочтений.

Большинство представленных рецептов копчения в различных книжных и интернет-источниках имеют в своем составе пищевую селитру или глютамат натрия. Что же это такое и для чего кладут в маринад эти составляющие?

Селитра пищевая (нитрат натрия) и **нитрит натрия** (E250) – это консервант, который препятствует развитию патогенной микрофлоры, участвует при цвето- и вкусообразовании **сыровяленых продуктов**. Нитрит натрия придает классический красный цвет копченостям и вяленому мясу и всеми любимый розовый цвет – **домашним колбаскам и сосискам**. Селитра

используется как азотное удобрение и как сырье для кустарных бомб, поэтому селитра имеет ограничения в свободной продаже и контролируется государством. **Нитрит натрия** в чистом виде является ядом, и даже очищенная пищевая селитра может нанести организму вред, а при передозировке – вызвать как минимум отравление.

Более безвредной заменой пищевой селитре может служить нитритная соль, которую получают растворением **нитрита натрия** в рассоле и последующим выпариванием соли, ее также можно купить в магазинах. Содержание нитрита натрия в нитритной **соли** – 0,5–0,65 %, что вполне достаточно для придания цвета копченостям. Но стоит учесть, что ежедневное употребление продуктов с добавлением нитритной соли недопустимо, и не превышайте дозировку!

Глутамат натрия (E621) – это усилитель вкуса, который не влияет на вкусовые качества готового продукта, а влияет на восприятие мозгом съеденного продукта. Иными словами, не пища становится вкуснее, а вы думаете, что она вкусная, даже если съеденный продукт был не первой свежести. Именно потому, что продукт кажется вкуснее, вы съедаете больше, чем требует того организм, и обычная, даже самая полезная еда вам будет казаться пресной и невкусной. Стоит отметить, что глутамат натрия природного (естественного) происхождения существует в ряде продуктов, например в помидорах, но в промышленном производстве натуральный глутамат натрия не используют.

Не будем углубляться в отрицательные стороны употребления этой добавки, приведем лишь несколько примеров. Глутамат натрия негативно влияет почти на все внутренние органы человека, употребление глутамата натрия связывают с ухудшением зрения, диспепсическими расстройствами, появлением астмы, головными болями, повышенным чувством тревоги, паническими атаками, аллергиями, расстройствами желудочно-кишечного тракта, ожирением и другими малоприятными проявлениями. Так что только вам решать, добавлять селитру и глутамат натрия в продукты, приготовленные вашими руками, или нет, но в этой книге мы приведем рецепты приготовления копченых продуктов без их применения.

Посол как этап копчения

Прежде чем приступать к таинству копчения, сделайте все необходимые подготовительные процедуры, а именно: тщательно вымойте и посолите продукты, которые затем отправятся «на дымок».

Посол перед копчением продуктов в первую очередь нужен для того, чтобы готовые копченые продукты дольше хранились после их окончательной обработки. Кроме того, как посол мяса, так и посол рыбы помогают убить обитающих в них гельминтов и бактерии, а также остановить гнилостные процессы.

Концентрированность соляного раствора всегда будет зависеть от того, намереваетесь ли вы полакомиться копченым мясом или рыбой сразу после его

приготовления или деликатесы заготавливаются впрок. В первом случае вполне достаточным будет выдержать мясо или рыбу в несильном растворе соли несколько часов.

Гораздо более насыщенный соляной раствор, концентрация которого позволяет удержать на поверхности сырое яйцо или картофелину, необходим для того, чтобы посол перед копчением сделал срок хранения мяса или рыбы как можно более длительным. Мастера копчения настаивают на том, чтобы в концентрированном растворе соли, сдобренном различными ароматными специями, мясо просаливалось как минимум сутки, для рыбы столь длительный срок соления не требуется – хватит и нескольких часов. Помните: чем больше кусок рыбы или мяса, тем дольше они должны находиться в соляном растворе. И не забудьте их в посуде прижать гнетом, для того чтобы продукты не всплывали и просаливались равномерно.

Кстати, промышленные производства копченых продуктов используют различные технологические приемы: для того чтобы посол мяса для копчения не «съел» весь аппетитный цвет продукта, непосредственно в рассол добавляется стабилизатор цвета – нитрат натрия.

Рецепты посола мяса

У каждой хозяйки есть свой лучший рецепт засолки мяса или рыбы перед копчением, опробованный годами и опытом, к которому они пришли путем долгих экспериментов с большим количеством существующих рецептов посола. Однако, что бы ни входило в состав рассола, существуют основные рецепты посола, в основе которых лежит три способа этого процесса: сухой способ посола, мокрый способ, комбинированный (смешанный) способ посола. Эти способы используются в большей степени тогда, когда требуется подготовка мяса к копчению. Варианты с рыбой будут рассмотрены ниже.

Сухой посол

Сухой способ посола мяса или сала по своей технологии, наверное, самый простой вариант подготовки к копчению, поэтому он так широко применяется.

В качестве посуды подойдут деревянные или эмалированные большие тары, на дно которых засыпается щедрый слой соли, а поверх укладываются куски мяса (сала), также предварительно натертые смесью соли со специями. Секрет хорошо просоленного мяса несложно освоить: кусочки мяса должны быть уложены максимально тесно друг к другу, а сверху прижаты гнетом. Для того чтобы посол мяса осуществился равномерно, куски должны постоянно переворачиваться – их следует менять местами. Общее время сухого посола составляет ориентировочно 2,5–3 недели.

Мокрый посол

Мокрый посол мяса происходит по аналогичной схеме с тем лишь различием, что куски мяса, после их укладки, заливают соляным раствором нужной концентрации, которой добиваются путем растворения в 1 литре воды

100 граммов соли, перемешанной со специями, а также 10 граммов сахара. Очень важным моментом, при этом процессе является температурный режим рассола, который должен быть ниже комнатной температуры и не превышать +4 °С. При таком способе засола подготовка мяса к копчению пройдет более успешно, если перемежать мясные ломти кольцами лука или чесночными дольками, ароматными ягодами можжевельника и горьким перцем. Соляной раствор должен быть залит в емкость с мясом в таком количестве, чтобы мясо «утонуло» в нем полностью. В случае, когда после укладки гнета рассол начинает стремиться «убежать» через край посуды, его излишки необходимо удалить.

Срок засолки мокрым способом гораздо больше, чем сухим, и составляет 10–30 дней, что объективно вызвано следующим: мокрый посол мяса преимущественно используется для засолки крупных окороков и кореек, за счет веса которых и времени на просолку требуется больше.

Когда срок засолки подошел к концу, мясо необходимо тщательно вымыть и оставить сушить на воздухе, обернув предварительно тканью, защищающей кусок от мошек и уличной пыли.

Смешанный способ

Подразумевает следующую технологию: мясо предварительно тщательно натирают смесью соли и перца, выдерживают несколько дней в посуде, как при сухом способе соления, а уж потом добавляют к нему рассол и прижимают гнетом. В зависимости от размера кусков мяса и состава рассольных смесей срок засола мяса смешанным способом может быть от 5–6 дней до 3–5 недель.

Тара для засола

Как утверждают специалисты, лучше рецепты посола – это те, в которых используются деревянные кадушки. Это объясняется тем, что дерево, из которого сделана такая тара, способно во время засолки отдавать мясу часть своих природных свойств и дополнительно напитывать его ароматом.

Следите за тем, чтобы тара, в которой вы намереваетесь делать посол, перед копчением мяса, не была изготовлена из дерева, способного выделять смолу (к примеру, сосны). Идеальным вариантом деревянной бочки является дубовая емкость.

Сама бочка требует своеобразной дезинфекции перед использованием: сначала ее хорошо моют, а затем на дно настилаются предварительно намоченные можжевельниковые ветки, на которые кладут раскаленные на огне камни. Горячий пар от камней в сочетании с ароматом можжевельника избавит бочку от посторонних запахов, продезинфицирует ее. По окончании процедуры подготовки деревянной тары еще раз ее следует промыть водой и протереть насухо.

Посол рыбы

Сухой способ

Слои хорошо вымытой рыбы пересыпаются соляной смесью (соль, специи, душистые травы). Причем соляная смесь должна быть насыпана таким образом, чтобы между рыбой не оставалось пустых мест. Через 3–4 дня рыбу следует проверить: если она пустила сок, значит, посол рыбы перед копчением окончен. Ее следует достать из раствора, еще раз хорошо промыть и высушить естественным способом. В том случае, когда душа требует копченой рыбы как можно быстрее, посол перед копчением можно ускорить по времени, поместив рыбу непосредственно в соляной раствор на несколько часов, а затем обсушить и отправить в коптильный шкаф или яму.

Помните, что людям, страдающим болезнями почек, сухой способ посола может не подойти, так как после него продукт получается очень соленным, а сама рыба – сухой за счет потери собственного сока.

Мокрый способ

Мокрый посол рыбы позволяет регулировать крепость засолки в зависимости от того, какую на выходе вы получите (сильносоленую, среднесоленую или слабосоленую) заготовку для дальнейшего копчения.

Помимо деления способов посола на мокрый и сухой, также выделяют: простой посол рыбы, голландский, домашний, быстрый, посол замороженной рыбы, засолка красной рыбы и т. п.

Простой посол

Его суть заключается в применении обыкновенной соли, количество которой должно составлять от 15 до 20 % от веса тушки. Самым вкусным будет просто посол рыбы с использованием крупной поваренной соли. Процедура по времени занимает 7-13 дней, из которых около 3 дней вам понадобится на непосредственно засаливание рыбы, а оставшиеся дни – на ее выдержку вне соляного раствора. Это нужно для того, чтобы рыба по своей консистенции стала нежнее. Кроме того, время засола рыбы зависит от ее веса и вида. Так, для рыбной мелочи вам хватит и недели для того, чтобы рыбу можно было отправлять в коптилку, а для более увесистого продукта время выдержки увеличивается до 10 суток.

Голландский способ посола

Селедку ели все, но не все знают, что посол рыбы проведен по голландскому способу, который у гурманов считается наиболее вкусным. Для этого в бочку (материал тары не важен) слоями закладывается свежая рыба с удаленными жабрами, каждый ряд которой засыпается крупной молью. Не пройдет и недели (обычно хватает 5 дней), и вы будете наслаждаться восхитительной, по-настоящему вкусной селедкой малосолевого посола, которая ничуть не хуже той, которую вам предлагают на рынках или в рыбных магазинах.

Посол красной рыбы

Вне зависимости от того, для чего вам нужна соленая красная рыба –

класть ее на бутерброды, делать из нее рулетики, коптить и т. п., – принципы посола мало чем будут отличаться друг от друга. Перед тем как делать посол красной рыбы, ее тушку необходимо разделить, поскольку, как правило, все сорта красной рыбы представлены крупными видами (кета, лосось, семга, форель).

Если вам нужен экспресс-посол красной рыбы, то знатоки советуют не мудрствовать, а просто натереть соляной смесью куски рыбы (можно замороженной) и оставить ее на какое-то время под гнетом. Классический рецепт посола в этом случае выглядит так: 1 ст. л. смеси из соли и сахара из расчета на 1 кг полуфабриката. Посол таким способом занимает чуть больше суток: 24 часа выдержать рыбу в соли, не помещая ее на холод, а после этого – дополнительно несколько часов рыба должна побыть в холодильнике.

Семга и форель «любят» другой посол рыбы: соль с сахаром из расчета 2:1 (меряется столовой ложкой) на 1 кг рыбы.

Пряный посол рыбы

Пряный посол рыбы подразумевает использование смеси соли и сахара, разбавленной пряными травами и приправами, за счет которых филе рыбы приобретает своеобразный вкус и запах в зависимости от состава использованных приправ.

Заметим, что в отличие от мяса рыбу перед копчением смешанным способом не солят.

Как видим, рецептов посола продуктов очень много, но все они перекликаются. Основа – соль, по вкусу можно добавлять травы, сахар, любимые специи. Главное, все делать с душой, нежно укладывая каждый кусочек в емкость для засола. Набравшись специями, лучами солнца и вашим желанием приготовить вкусно, копчености получатся великолепными, как говорят итальянцы «gustoso», а мы, россияне, просто наслаждаемся вкусом, «облизывая пальчики».

Домашнее хранение копченостей

Как сохранить копчености вкусными и максимально полезными

Парадокс, но где хранить копчености, знает не каждый коптильщик. Лучшее место для этого – хорошо проветриваемое, сухое помещение. Температура воздуха в нем не должна превышать восьми градусов (оптимальная температура – 5–6 градусов по Цельсию). Оптимальным местом, подходящим по всем вышеперечисленным параметрам, является чердак. Здесь копчености, подвешенные в чистых мешочках или помещенные в специально отведенные для этого ящики, смогут храниться длительный срок.

Не стоит хранить копченые мясные и рыбные изделия в погребах, поскольку воздух здесь достаточно влажный, а температура может быть ниже рекомендуемой. Все это приведет к тому, что продукты заплесневеют и быстро

испортятся.

Как определить, что копчености начинают портиться

Признаками, свидетельствующими о том, что наши припасы испортились и не пригодны к употреблению, следующие: белая по цвету и скользкая на ощупь плесень, сильный, неприятный кисловатый запах. При появлении любого из этих признаков необходимо сразу же обмыть продукт теплой водой, затем еще раз обмыть его, но уже раствором соли. Раствор должен быть очень крепким. После этого копчености стоит высушить и обильно смазать жиром.

Хранение разных копченых деликатесов К хранению каждого деликатеса стоит подойти с особой ответственностью. Например, рыба и колбаса – это разные продукты, следовательно, и сохраняются они по-разному.

Как правильно хранить копченые колбасы

Копченые колбасы можно держать в течение нескольких недель, при условии, что они не были заморожены, а помещение для содержания запасов обладает необходимой температурой и влажностью воздуха. Лучше всего для хранения копченых колбас подходит темная, хорошо проветриваемая кладовая, температура воздуха в которой должна колебаться в пределах 5-10 градусов по Цельсию, не более. Воздух здесь должен циркулировать как можно более интенсивно. От этого напрямую будет зависеть срок годности колбас.

Существенное влияние на срок годности копченых колбас оказывает и уровень влажности воздуха в помещении. При высокой влажности воздуха колбасы очень быстро покроются беловатой, склизкой плесенью, при низкой – попросту высохнут. Чтобы этого не случилось, влажность воздуха должна колебаться в пределах семидесяти пяти – восьмидесяти процентов. Также следует смотреть за тем, чтобы в помещении, где хранятся колбасы, не возникало сквозняков, иначе это приведет к тому, что продукты начнут быстро портиться. Следует также помнить, что условия заготовки впрок колбас холодного и горячего копчения различаются. Колбасы, приготовленные путем горячего копчения, хорошо сохраняются в холодильнике в течение нескольких недель. При температуре пять-шесть градусов срок их годности будет составлять около трех недель. При этом колбасы в неразрезанном виде сохраняются лучше, чем разрезанные. Колбасы холодного копчения содержатся в специальном коптильном шкафу. При температуре пятнадцать градусов по Цельсию срок их запасания впрок перед употреблением может составлять две или три недели.

Как правильно хранить копченую рыбу

Для лучшего хранения этого продукта на дно посуды необходимо положить несколько небольших веточек можжевельника. Как правило, срок хранения копченостей напрямую зависит от качества коптильни: в

качественных сооружениях достаточно большое количество дыма и маленький жар. Это позволяет без проблем хранить копченую рыбу и прочие копченые продукты очень долгий промежуток времени.

Лучше всего употреблять рыбу сразу после приготовления, но если существует необходимость ее заморозить или хранить в течение длительного срока (превышающего один день), делать это стоит с крайней осторожностью. Хранить заготовленную впрок рыбу можно либо в подвале, либо на чердаке. Также для этого отлично подойдет чистый погреб или кладовая, тщательно защищенные от мух и других насекомых. В помещении для хранения не должно быть никаких посторонних запахов. Помещения должны быть чистыми, темными и хорошо вентилируемыми. Как уже было сказано выше, они должны быть соответствующим образом защищены от проникновения насекомых, грызунов и любых других вредителей. Циркуляция воздуха должна быть постоянной. Температура воздуха также должна быть постоянной, и не превышать трех градусов. При соблюдении всех перечисленных условий рыбу можно хранить в течение недели, не беспокоясь, что она испортится за это время. Для того чтобы рыба как можно лучше сохранилась, ее нужно завернуть в фольгу. Если рыбу необходимо держать более долгий срок, ее необходимо поместить в специальную вакуумную упаковку. После этого копченую рыбу помещают в морозильник, где ее можно хранить в течение трех-четырех месяцев или даже больше.

Когда приходит момент употребления копченой рыбы в пищу, ее необходимо достать из фольги или вакуумной упаковки и прогреть в духовке. Это следует сделать для того, чтобы придать рыбе более насыщенный вкус, а также облегчить процесс отделения костей и кожи.

Сколько в общем хранятся копчености?

Не существует однозначного ответа на вопрос, сколько хранятся такие продукты. Различные съестные припасы, такие как колбасы, окорочка, грудинка, рыба, корейка и прочее, имеют разный срок годности. Он напрямую зависит от места и условий хранения продуктов. При этом категорически не рекомендуется держать копченые продукты в обычных погребах или кладовых, где очень высокая влажность и интенсивность циркуляции воздуха. В них припасы быстро плесневеют и приобретают неприятный, кислый запах. Лучше всего сохраняются копчености в темных, сухих и слегка проветриваемых помещениях, таких как чердак. Любые мясные копченые изделия непригодны для длительного хранения в холодильнике, поскольку в этом случае они теряют свои вкусовые качества. Поэтому хранить их в холодильнике рекомендуется не более трех дней.

Также не рекомендуется хранить копчености в полиэтиленовых пакетах и пластиковых контейнерах. Не подходит для этих целей и фольга. Лучше всего копчености сохраняются в подвешенном состоянии, в специально приготовленных для этого чистых тканевых мешочках или сеточках. Также хорошо подходит для хранения копченых продуктов пергамент: в нем припасы

могут лишь слегка подсохнуть. В крайнем случае, если есть необходимость хранить продукты длительный срок, их можно положить в морозилку.

Коптим мясо и мясные продукты

Коптить можно все, начиная с мяса, рыбы и заканчивая овощами. Конечно же, мясные продукты люди коптят чаще, поэтому на этом процессе стоит остановиться более подробно.

Для копчения понадобится: кастрюля, алюминиевая фольга, решетка (если ее нет, можно использовать приспособление для варки на пару), для улучшения вкусовых качеств продукта необходимо взять опилки фруктовых деревьев или чай, ну и собственно тот продукт, который собираетесь коптить.

Для начала обложите кастрюлю фольгой изнутри. Постарайтесь как можно плотнее прижать ее к стенкам, оставить длинные края. На дно кастрюли необходимо насыпать фруктовые опилки или чай. Можно добавить любимых трав, пряностей, насыпать горстку коричневого тростникового сахара.

Затем ставим вниз решетку, укладываем на нее мясо, накрываем крышкой, а оставшиеся края фольги загибаем сверху, плотно прижав. Нелишним будет обмотать кастрюлю фольгой по периметру. Главное, чтобы фольга была очень плотно прижата к крышке, не образуя щели между крышкой и кастрюлей. Затем поставьте кастрюлю на сильно разогретую плиту, через минуты две убавьте огонь до маленького и коптите 1–2 часа (в зависимости от сорта мяса). Дыма в квартире не будет – только приятный запах копченостей. После копчения нужно только вымыть крышку от кастрюли и выбросить фольгу. Аналогичным способом можно коптить мясо на костре.

Копченая свинина

Для приготовления понадобятся:

- свинина – 1 кг,
- сахар – 15 г,
- гранулированный чеснок – 1 ст. л,
- крупная соль, сладкая паприка, черный молотый перец – по вкусу.

Начинать надо с приготовления рассола и натирания мяса специями. Для этого предварительно смешиваем соль, сахар, перец, паприку и чеснок.

В воде, доведенной до кипения, растворяем соль, сахар и перец. Кипятим воду со специями в течение 15–20 минут. После остывшим рассолом заливаем мясо и отстаиваем несколько дней в прохладном месте.

Через 2–3 дня необходимо слить рассол, а сам продукт замочить в ледяной воде на 12 часов. Затем подвешиваем свинину в хорошо проветриваемой комнате для полной просушки на 6–7 дней. Копчение можно осуществить сразу, однако для получения более глубокого и насыщенного вкуса необходимо дать мясу промариноваться еще 4–8 часов.

Обработку нужно производить холодным способом в коптильне для

холодного копчения. Температура дыма не должна превышать 25–35 градусов.

При появлении углей обязательно проверить наличие дыма, который и придает изумительный вкус. Для образования дыма в коптильне нужно использовать веточки, опилки, щепки и листочки специальных пород деревьев. Может хорошо подойти бук, осина, ясень, дуб, ольха. Особый аромат, тонкий вкус и нужный цвет придаст древесина вишни, груши, абрикоса, яблони.

Мясо помещаем в коптильню. Коптят в течение 3–4 часов при температуре 120–130 градусов. Если кусков несколько, лучше всего их менять местами для одинаковой прожарки. Иногда при этой процедуре под сам продукт подкладывают фольгу, в которой собирается сок. Для увлажнения иногда поливают пивом. При готовности продукт уменьшается в размере и становится нежным.

Если при копчении плохо следить за состоянием продукта, то можно получить темно-коричневую головешку, имеющую резкий запах и сильно выраженный кисло-сладкий вкус, что может неблагоприятно сказаться на вашем здоровье. Даже может появиться отвращение не только к свинине горячего копчения, но и к другим копченостям и притом на долгое время. Это проверено! Поэтому хорошо следите за мясом. Копчение – не только очень интересное занятие, но и вкусное.

Кролик и нутрия

Холодный способ копчения

Берем тушку кролика или нутрии, снимаем шкуру и промываем тушку в легком, слегка розовом растворе марганцовки. Затем разделяем тушку, для этого сначала разрубам по хребту и каждую половинку делим поперек на четыре части. Укладываем в кастрюлю и солим.

Для приготовления понадобятся:

- кролик или нутрия – 1 тушка,
- соль – 100 г,
- сахар – 15 г,
- специи по вкусу (чеснок, паприка, хмели-сунели, можжевельник, имбирь).

Этой смесью натираем кусочки мяса, складываем в эмалированную кастрюлю и, положив гнет весом 3–5 кг, накрываем крышкой. Затем убираем мясо в прохладное помещение или в холодильник на 2 дня, при этом не забываем перемешивать куски мяса 2–3 раза в день.

После 2–3 дней достаем мясо и развешиваем для обсушки и проветривания на сутки в прохладном месте (можно развесить мясо на улице, под навесом, на хорошо продуваемом месте).

Затем мясо коптят 2–3 суток при температуре 20–25 °С. Готовое мясо можно посыпать порошком паприки, что увеличит срок хранения готового мяса.

Горячий способ копчения

Куски мяса кролика или нутрии надо натереть толченым чесноком, смешанным с лимонным соком, и повесить для выветривания на 3–4 дня в прохладном помещении (оставить при температуре примерно 10 °С, если температура ниже, то количество дней увеличивается). По истечению 3–4 дней заливаем уложенные в кастрюлю кусочки мяса остывшим рассолом и оставляем еще на 2 дня в прохладном месте, не забывая перемешивать мясо 2–3 раза в день.

Рассол на 1 тушку:

- вода – 1–2 л,
- соль – 0,5 ст. л,
- лавровый лист – 2-3шт.,
- мелко нарезанный чеснок – 2 зубчика,
- лимонный сок – 25 мл,
- сахар, перец, можжевельник, корица, имбирь – по вкусу.

Затем мясо необходимо достать из рассола, просушить, сделать на каждом куске несколько надрезов и положить в них мелко нарезанный шпик – это предотвратит мясо от сухости.

Перед тем как поместить мясо в коптильню, его отбивают, чтобы расплющить суставы и крупные кости, тогда у готового мяса не будет красноты возле костей. После этого мясо помещают в коптильню на 3–4 часа.

Для копчения используем ветки ольхи, в конце можно добавить немного веток можжевельника, кстати, дым можжевельника обладает противомикробными свойствами, что продлевает срок хранения продукта.

Сначала мясо разогреть теплым дымом, затем температуру дыма постепенно снизить. Мясо периодически стоит обмакивать в рассол, чтобы оно не высыхало. Такой рецепт приготовления мяса кролика или нутрии позволяет хранить готовый продукт до 2 недель в прохладном помещении.

Копченая говядина

Для приготовления понадобятся:

- говядина (грудинка) – 1 кг,
- вода – примерно 1 л,
- соль – 50 г,
- чеснок, сахар, красный молотый перец, лавровый лист и другие специи – по вкусу.

Воду доводим до кипения и кладем в нее соль, сахар и специи, кипятим еще 2–3 минуты. В это же время укладываем в посолочную емкость одинаково нарезанные и предварительно помытые и просушенные куски грудинки. Заливаем мясо полученным остывшим рассолом и убираем в прохладное помещение на 6 дней. Не забывайте периодически перемешивать куски мяса!

Через 6 дней необходимо повесить мясо для просушки в проветриваемом помещении часов на 12. И можно начинать копчение! Коптим такое мясо горячим способом, минут 30. А затем сразу же опускаем куски грудинки в

кипящую воду и доводим до готовности в течение 1,5 часа на слабом огне.

Говяжий окорок, копченный холодным способом

На 1 кг мяса нам понадобятся:

- сама говядина – 1 кг,
- вода – 0,5–1 л,
- соль – 25 г,
- красный перец, лавровый лист, корица – по вкусу.

Куски нижней части бедра говядины надо промыть и уложить в посолочную емкость, переложив лавровыми листьями. В кипящую воду добавляем соль и специи. Готовым охлажденным рассолом заливаем куски говядины и оставляем в прохладном месте на 5–6 дней, периодически перекладывая куски сверху.

Через 5–6 дней достаем мясо и кладем его в кипящую воду. Варить мясо надо на среднем огне до полуготовности (около 1 часа, чем крупнее куски – тем больше времени).

Полуготовое мясо коптим холодным способом в течение 1,5–2 недель с небольшими перерывами, предварительно охладив окорока и перетянув каждый крепкой нитью.

Ветчина с можжевельником холодного копчения

Для копчения нам понадобятся:

- говядина – 1 кг,
- соль – 50 г,
- сахар – 10 г,
- ягоды можжевельника – 10 шт.

Для копчения возьмем нижнюю часть бедра говядины. Мясо необходимо нарезать равными кусками, промыть и просушить. Ягоды можжевельника измельчить и растереть вместе с солью и сахаром. Полученной смесью натираем куски мяса и укладываем в посолочную емкость. Сверху кладем гнет и убираем в прохладное помещение на 3 недели, периодически перемешивая куски мяса.

Спустя 3 недели достаем мясо, промываем и вымачиваем 12–14 часов. После вымачивания подвешиваем мясо для просушки в проветриваемом помещении на 10–12 часов. Теперь мясо готово к копчению. Коптим говядину холодным способом 3–4 недели, делая перерывы на 2 дня.

Копченая говяжья грудинка

Для приготовления нам понадобятся:

- грудинка говядины – 1 кг,
- соль – 30 г,
- сахар – 10 г

- чеснок, красный молотый перец (паприка) и лавровый лист – по вкусу.

Нарезаем грудинку прямоугольными кусочками и промываем. Просушенные кусочки мяса натираем посолочной смесью из измельченных лавровых листьев, толченого чеснока, перца, трети порции соли и половины порции сахара. Укладываем натертые куски говядины в посолочную емкость и выдерживаем при комнатной температуре 10–12 часов. Затем готовим рассол. Для этого в кипящей воде (на 1 кг мяса примерно 0,7–1 л воды) растворяем оставшиеся соль и сахар, добавляем перец. Остывшим рассолом заливаем грудинку и убираем в прохладное место на 7-10 дней. Не забывайте перемешивать мясо и проверять рассол – он не должен пениться. Через 7-10 дней рассол сливаем и вымачиваем говядину 10–12 часов. Затем промываем мясо, просушиваем в проветриваемом месте и коптим холодным способом 1–2 дня при температуре около 25 °С. В завершение, подвешиваем готовое мясо в проветриваемом помещении для просушивания еще на 5–6 дней.

Баранина с можжевельником горячего копчения

Для приготовления нам понадобятся:

- седло барашка – 1 кг,
- соль – 150 г,
- можжевельные ягоды – 5–7 шт.,
- паприка, майоран, лук, чеснок и другие специи – по вкусу.
- вода, чистое кухонное полотенце и льняная ткань.

Мясо барашка промываем, проветриваем и кладем в посолочную посуду. В кипящую воду добавляем соль, измельченный можжевельник и паприку. Охлажденным рассолом заливаем мясо и оставляем на 3–4 суток. После засолки достаем мясо, вытираем чистым кухонным полотенцем, снимаем кожу и натираем смесью мелко рубленого лука, чеснока, соли, майорана и перца. Натертое специями мясо заворачиваем в льняную ткань и оставляем в прохладном месте еще на 10–12 часов.

Перед копчением варим или запекаем в духовке мясо 2030 минут – это необходимо для того, чтобы поры закрылись и мясо стало более нежным и сочным, затем помещаем в коптильню, нагретую до температуры 20 °С, и коптим до готовности примерно 1 час.

Бараний окорок холодного копчения

Для приготовления вам понадобятся:

- задняя часть барашка – 1 кг,
- соль – 80 г,
- сахар – 3–5 г,
- лавровый лист, черный перец горошком и паприка – по вкусу.

Баранину разрезаем на несколько одинаковых кусков, промываем и просушиваем.

Соль, сахар и паприку пассеруем в небольшом количестве растительного

масла и еще теплой смесью натираем мясо. Затем укладываем баранину в посолочную емкость и добавляем лавровый лист и черного перца горошком. Сверху кладем гнет и оставляем в прохладном месте на 4 дня. Не забываем периодически перемешивать мясо.

Затем промываем кусочки мяса и подвешиваем для просушки в проветриваемом помещении на 1 день. Перед копчением отвариваем или запекаем в духовке мясо минут 20–30. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель.

Бараньи лопатки горячего копчения

Для приготовления вам понадобятся:

- лопатка барашка – 1 кг,
- соль – 150 г,
- ржаная мука – 25 г,
- лавровый лист, черный перец горошком, паприка и другие специи – по вкусу.

Мясо промываем и просушиваем в прохладном месте 2–3 дня. Затем укладываем в посолочную емкость и добавляем лавровый лист и черный перец. В кипящую воду добавляем соль, перец и другие специи и кипятим еще 10 минут. Затем рассол охлаждаем и заливаем им мясо. Сверху кладем гнет и оставляем на сутки при комнатной температуре, затем убираем в прохладное место еще на 4 дня.

Затем подвешиваем мясо для просушивания в сухом теплом помещении на 5–6 часов. Перед тем как положить мясо в коптильню, обсыпаем его ржаной мукой. Коптить баранину надо горячим способом до появления коричневато-красной корочки. Следите за тем, чтобы дым обволакивал мясо со всех сторон, а пламя не касалось баранины.

Копченая козлятина

Для приготовления вам понадобятся:

- небольшая туша козленка (не забудьте удалить позвоночник и ребра),
- соль – 1 ст.л. соли на 1 л воды (количество соли зависит от размера туши),
- имбирь – 0,5 ч.л.,
- корица – 0,5 ч.л.,
- можжевельник – 5 ягод,
- лавровый лист – 2–3 шт.,
- черный перец горошком – 5–8 шт.,
- чеснок – 3–5 зубчиков,
- сахар – 1 ч. л.,
- уксус – 3 ст.л.,

Мясо заверните в марлю и подвесьте в прохладном, проветриваемом месте на 2–3 дня. Готовим рассол. Для этого в остывшую до 4 °С кипяченую воду

добавляем лавровый лист, рубленый чеснок, черный перец горошком, толченый имбирь, корицу, ягоды можжевельника, соль и сахар. Воды должно быть столько, чтобы мясо полностью покрылось рассолом. Мясо в рассоле надо выдержать 4 дня, периодически переворачивая кусочки. Затем просушиваем мясо и делаем несколько надрезов, в которые вставляем нарезанный чеснок и сало – тогда мясо будет более нежным и ароматным. Выкладываем мясо на деревянную разделочную доску, сверху кладем вторую и отбиваем молотком, это делается для того, чтобы расплющить суставы и кости, вокруг которых может образоваться краснота, из-за нее мясо может казаться сырым. Коптим мясо горячим способом 5–6 часов. Минут за 30 до готовности добавляем в огонь можжевеловые ветки, что придаст интересный аппетитный запах и увеличит срок хранения готового продукта.

Домашняя колбаса

Для приготовления вам понадобятся:

- мясо (свинина или говядина, можно совместить и то и другое) – 1 кг,
- сало свиное – 100 г,
- чеснок, соль, перец, морковь, зелень и другие приправы – по вкусу,
- можно также добавить свежую зелень (укроп, петрушку, базилик), лук, морковь – по вкусу,
- свиная кишка – несколько метров (зависит от количества колбасы).

Обычно свиная кишка продается засыпанной солью или в высушенном виде. В любом случае кишку сначала необходимо положить в теплую воду на некоторое время, затем промыть. Все ингредиенты перекручиваем на мясорубке (или мелко режем), на выходе получаем фарш для нашего продукта. Соль, перец и другие сухие приправы растворяем в фильтрованной воде и добавляем в фарш. Добавление воды в фарш придает нежный и сочный вкус.

Теперь, когда начинка готова, самое время приготовить колбаски для копчения. Для этого надеваем на мясорубку специальную насадку для приготовления колбас, после натягиваем на насадку примерно 30–40 см свиной прямой кишки и завязываем один конец нитью (или завязываем саму кишку на узел).

Закладываем фарш в мясорубку и начинаем наполнять кишку. При этом одной рукой крутим рукоятку, а другой регулируем подачу измельченной мясной начинки на выходе.

Теперь, когда домашняя колбаса начинена, можете ее потушить, отварить и обжарить или подвялить. Перед любой тепловой обработкой возьмите простую зубочистку и сделайте несколько проколов по всей длине колбасы – тогда кишка не разорвется во время приготовления. Остановимся подробнее на том, как ее закоптить.

Для этого готовим коптильню горячего копчения и загружаем туда полуфабрикат. Минут через 40 проверьте готовность, в зависимости от толщины колбаски ее нужно коптить 40–60 минут. Если коптить в коптильне горячим способом, то практически весь жир вытекает и колбаска становится

тонкой, как охотничья.

Копченые сосиски

Приготовление сосисок состоит из нескольких этапов: обработка мяса, приготовление фарша для колбасного изделия, обработка кишок для наполнения их фаршем, создание формы колбасок или сосисок, обработка теплом, затем копчение и сушка. Для приготовления колбасок и сосисок по ГОСТу используется мясо разных видов: говядина, свинина, баранина, телятина, крольчатина, мясо птицы. Зачастую в домашних условиях люди все же отдают предпочтение свинине, иногда с добавлением других видов мяса.

Для приготовления сосисок холодного копчения нам понадобятся:

- говядина – 4 кг,
- нежирная свинина – 3 кг,
- хребтовый шпик – 2,5–3 кг,
- соль – 400 г,
- сахар – 20 г,
- молотый черный перец и другие специи – по вкусу.

Очищенное промытое мясо режем на небольшие куски, натираем мясо солью, складываем в эмалированную кастрюлю и оставляем в прохладном месте на 3–5 дня.

Далее необходимо засоленное мясо перекрутить в мясорубке, хорошенько перемешать, добавить сахар, специи, в самом конце – измельченный шпик. Полученную массу нужно распределить по тарелке толщиной не больше 10 см, выдержать в холодном месте на протяжении 2–3 суток, после чего можно начать набивать кишки фаршем. Делать это необходимо очень внимательно, чтобы не оставались пузырьки воздуха внутри колбасок. Если они появились, то в этих местах необходимо сделать проколы зубочисткой. Набитую кишку туго перевязываем и подвешиваем для подсушивания в прохладном месте на 5–7 суток. Следующим этапом является копчение колбаски. Ее коптят при 200 °С на протяжении 2–3 суток.

Колбаски охотничьи

Для приготовления понадобятся:

- свиное мясо – 1 кг,
- телятина – 0,5 кг.
- соль – 40 г,
- сахар – 10 г,
- молотый черный перец, кориандр и майоран – по вкусу.

Мясо режут кусочками и посыпают смесью из соли, сахара, майорана, кориандра и черного перца. Выдерживают ночь в прохладном месте, пропускают через мясорубку, добавляют 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.

Копченое сало

Для копченого сала холодным способом понадобятся:

- сало (любое, кроме пузанины) – 1 кг,
- соль – 100 г

1-й способ

Сало натираем солью по шкуре, складываем в посолочную емкость и оставляем в прохладном месте на 1–3 суток. Затем достаем сало, промываем его теплой водой и подвешиваем в прохладном месте на 12 часов. Теперь сало готово к копчению.

Коптим сало холодным методом копчения, до 20 °С около суток, пока продукт не приобретет желтовато-коричневый оттенок. Приготовленное таким способом сало может храниться в холодильнике до полугода.

2-й способ

Берем сало, любое, кроме пузанины – в этой части оно очень тонкое. Также не подойдет мороженный и старый продукт. Шкурку нужно поскрести ножом, щедро посолить, можно добавить перец, лавровый лист и оставить шпик на сутки в холодильнике. После того как полуфабрикат промариновался, соль необходимо смыть под струей холодной воды, а сам продукт перевязать нитками, затем подвесить в коптильне. Коптить надо холодным методом около 12 часов при температуре 25–30 градусов. В качестве дров использовать фруктовые деревья.

3-й способ

Сначала засаливаем его путем холодной засолки – это позволит выйти лишней влаге, а продукты копчения проникнут в каждый миллиметр. Для хорошей засолки требуется 2 недели. По истечении этого времени соль нужно соскоблить, полуфабрикат обсушить вафельным полотенцем и подержать в подвешенном состоянии около 12 часов, чтобы ненужной нам влаги в продукте стало еще меньше. Коптим в коптилке холодного копчения 3 суток при температуре 20 °С.

Если сало приняло бурый окрас, значит, уже готово.

Грудинка горячим способом

Для приготовления понадобятся:

- сало – 1,5 кг,
- соль – 1 стакан,
- черный перец и другие специи – по вкусу.

Промытое и порезанное сало натираем солью, перцем и оставляем в

холодном месте на сутки. Затем достаем сало, промываем прохладной водой, обсушиваем полотенцем и заворачиваем каждый кусок отдельно в ткань.

Замачиваем опилки для копчения на 5-10 минут в холодной воде. Затем помещаем сало в коптилку и готовим горячим способом около 1 часа.

Птица

Копченые куриные крылышки

Для приготовления понадобятся:

- куриные крылья – 9 шт.,
- соль, перец, сахар и лимонная кислота в пропорции 1:1:1:0,5.

Крылья необходимо тщательно помыть под проточной водой и обсушить. Чтобы они получились ароматными и вкусными, их нужно замариновать. Предварительно готовим так называемый «сухой маринад», для которого нам понадобятся соль, перец, сахар и лимонная кислота в пропорции 1:1:1:0,5. Если вы любитель острого, в маринад можно добавить каплю соуса табаско. Натираем этой смесью крылья, оставляем их в холодильнике на 5–6 часов или при комнатной температуре на 2 часа.

Для копчения идеально подойдут фруктовые деревья – микс вишневых, сливовых и яблочных опилок, можно взять ольховые опилки или сделать смесь с фруктовыми 1:1. За час до копчения достаньте крылышки из холодильника, чтобы они слегка прогрелись. Высыпьте опилки на дно вашей коптильни, решетку застелите фольгой – ее мы потом выкинем вместе со стекшим жиром, или используйте специальный поддон.

Уложите крылышки так, чтобы они не касались друг друга и краев коптилки. Накройте крышкой, разместите над средним огнем. По истечении 10 минут нужно выпустить из коптилки лишний дым. Сделать это достаточно просто, стоит лишь открыть крышку. Эта маленькая хитрость избавит готовое блюдо от горечи и сделает его более сочным.

Время копчения крылышек составляет примерно 40 минут, затем проверьте крылья на готовность – сделайте небольшой надрез и посмотрите, есть ли в середине кровь, прозрачный сок свидетельствует о том, что крылья уже готовы.

Тонкости копчения крылышек

Стоит отметить, что крылышки горячего копчения получаются невероятно вкусными, если копятся при разной температуре. Что это значит? В самом начале огонь должен быть средним, как бы ласкать дно коптильни. После того как процесс пошел, вы увидели дым и услышали легкое шкварчание, огонь можно слегка поубавить. Из щепы уже выделился дымок и аромат, который окутал крылья, и теперь огонь нужен лишь для поддержания процесса горячего копчения.

Копченая куриная грудка

Для приготовления потребуются:

- куриная грудка – 1 шт.,
- сушеный имбирь – 1 ч.л.,
- уксус бальзамический – 3 ст.л.,
- масло оливковое – 70 мл,
- соль – 100 г,
- чай черный – 30 г,
- сахар – 2 ст.л.,
- соевый соус – 50 г,
- рис – 100 г,
- черный перец, корица – по вкусу.

Если две половинки грудки соединены вместе, то их нужно разрезать и удалить грудную кость. Готовим маринад, для этого соединяем и смешиваем соевый соус, имбирь, бальзамический уксус и растительное масло.

Промытое филе кладем в маринад на 2 часа. Не забывайте примерно раз в полчаса переворачивать мясо для лучшей пропитки. Закончив мариновать мясо, берем сковородку с толстым дном, выстилаем ее фольгой. Она должна оставаться сухой при этом. На фольгу кладем сухой чай, сахар, рис и корицу. На сковороду устанавливаем решетку от духовки (желательно, чтобы решетка была идентична размерам сковороды, потому что если она будет больше, тогда пар будет выходить наружу и курица прокоптится хуже). Коптильня горячего копчения готова!

Промаринованное филе обсушиваем при помощи бумажного полотенца, а после кладем на другую сковородку с растительным маслом. Обжариваем мясо с двух сторон на сильном огне по несколько минут. Ни в коем случае нельзя пересушить мясо, иначе копченая грудка в домашних условиях не получится. Мясо должно быть обжаренным сверху и мягким внутри.

После того как филе обжарилось, выкладываем его на решетку, установленную в сковороде. Накрываем все это крышкой для сковороды и включаем средний огонь. Спустя несколько секунд сахар, чай и рис начнут коптеть. Курица прокоптится примерно за 30 минут на среднем огне. Но не нужно просто оставлять мясо на 30 минут, важно действовать по ситуации. Иногда может быть достаточно 15–20 минут, а иногда будет недостаточно и 40. Очень сильно влияет на процесс и качество самого мяса, так что будьте осторожны при выборе.

Копченая утка

На 1 кг утки потребуются:

- вода – 1 л,
- сахар – 10 г,
- соль – 100 г,
- черный перец – 0,3 г,

- лавровый лист – 0,2 г

При выборе утки лучше остановиться на свежей, а не замороженной. Утки, гуси и другие пернатые перед употреблением в пищу должны быть хорошо промыты и освобождены от оперения. Особенное внимание уделите этому процессу, так как мало кому понравится есть правильно приготовленную утку, но с торчащими перьями или же плохо вымытую.

Не забудьте о мелких костях и хребте, их вы можете удалить с помощью топора. Также после выполненных процедур следует отделение мяса от маленьких косточек. Утку необходимо насухо вытереть полотенцем, чтобы в самой тушке не осталось воды и мелких косточек.

Ощипанную тушку утки нужно повесить на сквозняке, чтобы затем, после процесса копчения, ее мясо не было жестким.

Затем тушку утки нужно натереть солью и положить в холодное место на 3–4 дня.

Спустя это время заливаем утку маринадом из вышеперечисленных ингредиентов и оставляем в прохладном месте еще на 3 дня. Помните о том, что утка должна мариноваться под грузом, так что придавите ее тяжелым предметом.

Затем обтираем утку хлопковым полотенцем или подвешиваем до тех пор, пока с нее не стечет рассол. Коптите утку горячим методом 4–5 часов при температуре 70–80 °С, затем еще 5–6 часов при 50–60 °С.

При копчении холодным методом утка готовится не менее 12–15 часов. Для проверки продукта на готовность проткните ее острым предметом в самых толстых местах. В случае появления сукровицы копчение следует продолжить.

Некоторые хозяйки предпочитают коптить утку только после того, как она сварится в бульоне. Утка, приготовленная таким образом, будет еще мягче и нежнее. Кстати, в качестве посуды для копчения может быть использовано эмалированное ведро. Только на дно его нужно положить древесную стружку или же опилки. Предварительно замаринованную утку нужно положить на решетку и накрыть крышкой. Утка будет готовиться на открытом огне под крышкой и получится не менее вкусной, чем в коптильне.

Копченая утка по-китайски

Для приготовления «китайской» утки необходимо подготовить смесь специальных пряностей – усянмянь. Приготовление, по сути, заключается в вымачивании тушки в этих специях, после чего птица коптится.

Для приготовления усянмянь берем такие специи: фенхель (семена), бадьян, сычуаньский перец, кора кассии, гвоздика. Приправу лучше сделать сразу перед использованием, измельчив составляющие в ступке. Затем смешать пряности с сахаром и крупной солью, обвалять в этой смеси куски утки, накрыть пищевой пленкой и поместить на 12 часов в холодильник.

Затем закоптить в коптилке, можно способом горячего (3 часа) или холодного копчения (12–15 часов).

Птица в тесте

Для приготовления необходимо замесить пресное тесто из ржаной муки. Консистенция должна быть такой, чтобы можно было раскатать тонкий корж. Положить раскатанное тесто на противень слоем 0,5 см, поместить на него нашу утку и облепить ровным слоем со всех сторон, пригладить тесто смоченной в воде рукой, подровнять. Если вам необходимо приготовить быстрее, подготовленную утку можно поставить в духовку и пропечь в течение часа, затем на часик-два отправить в коптильню. Но если время позволяет, лучше сразу отправить в коптильню на 4 часа (горячий способ копчения). Перед подачей на стол с утки необходимо снять тесто.

Гусь горячего копчения с перцем

Для приготовления понадобятся:

- тушки гуся – 2 шт.,
- соль – 500 г,
- красный перец молотый – 10 г

Тушки промываются проточной водой, потом делается надрез на спинке. В этом месте тушку обильно натирают солью и перцем.

Готовим рассол: в кипящую воду (литров 7) надо всыпать оставшуюся соль и перец. Рассол проварить 20 минут.

Тушки складывают в емкость для посола, заливают охлажденным рассолом так, чтобы они были полностью погружены в жидкость. Спустя 5–6 часов рассол сливается, а тушки вывешивают для обсушивания на 3–4 часа. Далее мясо укрепляют на распорках, помещают в коптильню горячего способа на 12–15 часов. Температурный режим должен соответствовать 70–80 °С, затем убавить до 50–60 °С. Мясо коптят повторно, если оно не приготовилось в первой закладке.

Холоднокопченые гусиные грудки

Для приготовления понадобятся:

- гусиные грудки – 2 кг,
- соль – 20 г,
- вода – 2–3 л,
- черный перец и красный перец – по вкусу.

Мясо грудок отделяем от кости, промываем проточной водой и складываем в емкость для посола. В кипящую воду кладем специи и соль и кипятим еще 10 минут, после чего рассол остужаем. Остывшим рассолом заливаем грудки и оставляем в прохладном месте на 1–3 дня. Затем грудки достаем и вывешиваем на 4 часа для обсушки. Перед копчением каждую грудку обматываем шпагатом и помещаем на неделю в коптильню холодного копчения.

Холоднокопченые гусиные окорока с можжевельником

Для приготовления понадобятся:

- гусиные окорока – 2 кг,
- соль – 15 г,
- красный перец молотый – 10 г,
- ягоды можжевельника – 200 г,
- вода – 2 л.

Мясо отделяем от костей и промываем прохладной водой. Ягоды можжевельника обсушиваем и слегка разминаем. Мясо складываем в емкость для посола. В кипящую воду кладем специи, соль и ягоды. Остывшим рассолом заливаем гусиные окорока. Посуду накрываем крышкой с грузом. Мясо должно простоять под гнетом 4 дня в прохладном помещении. Окорока после посола достаем, обматываем нитками и вешиваем для обсушивания в хорошо вентилируемое помещение. Затем мясо готовят в коптильной печи холодным методом.

Гусь с яблоками холодного копчения

Для приготовления понадобятся:

- гусиные тушки – 2 шт.,
- лист лавровый – 3 шт.,
- красный перец, черный перец, гвоздика, кориандр – по 2 г,
- яблоки – 0,35 кг,
- соль – 150 г

Гусиные тушки рубят пополам и удаляют все кости, кроме лапок. Мясо складывают в тару, посыпают специями и солью. Далее емкость накрывается крышкой с грузом. Под гнетом птица должна простоять дня 2–3. Проверив степень засоленности, тушки вынимают и сворачивают в конусообразную форму лапками на конце. Яблоки кладут внутрь, после чего тушки перематывают нитками и возвращают в емкость на 4 недели. Для равномерной засолки посуду периодически (2 раза в неделю) встряхивают, чтобы мясо переворачивалось. Затем мясо вынимают окончательно и коптят холодным методом.

Рыба

Обработка рыбы перед посолом

Независимо от способа засолки холодное копчение рыбы начинают с подготовки тушек: очистки, потрошения и разделки. Для этого важно соблюдать определенную технологию, чтобы аккуратно вытащить внутренности, в том числе икру и молоки рыбы. Выглядит это следующим образом. Узкой стороной хорошо заточенного лезвия ножа делается надрез в

районе глотки между грудными плавниками. Длина разреза должна составлять 2–3 см и заканчиваться в 1 см от жабр. Затем широкой стороной лезвия поддеваются внутренности и вытягиваются через разрез, проходя между указательным и большим пальцами, придерживающими тушку. При этом надо постараться, чтобы кишки оборвались внутри тушки у анального отверстия, тогда их легко будет изъять в полном объеме.

Следующим этапом потрошения будет удаление жаберных внутренностей. Их надо удалять не по отдельности из каждой жаберной крышки, а целиком, чтобы удаление произошло с плечевым поясом рыбыны. Такой способ обескровливает рыбу, что в дальнейшем положительно отразится на ее внешнем виде. После копчения на тушке не будет кровавых подтеков, которые выступают, если жабры были плохо удалены. Плотную чешую можно оставить, а мелкую, легко соскабливающуюся, и чешую со следами повреждения убирают. После копчения поверхность очищенных тушек приобретает равномерно золотистый окрас.

Посол рыбы

Каждый сорт можно солить по-разному. Например, порезанную красную рыбу достаточно пересыпать солью и приправами, но если вы возьмете крупную целую рыбу, без специального метода посола не обойтись.

Сейчас мы рассмотрим мокрый посол (с добавлением воды), а потом вернемся к сухому.

Мокрый способ посола

Мокрый посол (вымачивание) рыбы производится с целью продезинфицировать и просолить рыбные тушки. Благодаря концентрированному солевому раствору происходит обеззараживание продукта от микробов и бактерий. Название посола говорит само за себя – он осуществляется с помощью воды. Те, кто практикует именно этот метод, говорят, что он обеспечивает лучшую степень проникновения раствора в тушку и его равномерное распределение. Посол начинается с подготовки раствора. Его готовят из пищевой соли. Существует два вида концентрации раствора – 5–8% и 27–33 %. Составляют в следующих пропорциях: 1 литр воды – 50–80 гр соли (для раствора 5–8%). Рассол готовят в таком количестве, чтобы на одну часть рыбы приходилось 1,5 части раствора. Такое соотношение обеспечит равномерное распределение рыбин в жидкости и их засолку. Рыбу выкладывают в неглубокий пластиковый поддон, заливают рассчитанным объемом рассола и оставляют в помещении с нормальной температурой на 12 часов.

Для 27–33 % раствора технология посола аналогична предыдущему способу, разница состоит в количестве часов вымачивания и в приготовлении раствора. Соли растворяют в воде столько, чтобы получился насыщенный раствор. Чем интенсивнее концентрация, тем меньше часов вымачивают. В этом случае – 2 часа. По желанию в рассол можно добавить разнообразные специи – фенхель, тимьян, кориандр, базилик, перец, мускатный орех. Они

хорошо нейтрализуют специфический вкус и запах определенных видов рыб, а также придают после копчения пикантный вкус готовому продукту. По истечении установленного срока рыбу достают, промывают, крупные туши фрагментируют на 2 части, перевязывают бечевкой и вывешивают на воздух просушиться перед копчением.

Сухой посол

В этом случае посол происходит без участия воды. Подготовленные рыбные тушки натирают и пересыпают со всех сторон обыкновенной поваренной пищевой солью. Для просола их укладывают в емкость из пищевого материала. При этом первый ряд укладывают на слой соли, а все следующие – на предварительно пересыпанные солью предыдущие ряды.

Для равномерного просаливания тушки в рядах укладывают таким образом, чтобы хвосты соприкасались с головами.

Тонкости копчения рыбы

В качестве топлива подходят не все сорта дерева. Нельзя использовать хвою, так как при горении она выделяет тяжелые смолы, влияющие на вкус рыбы и ее качество. Предпочтительны сухие ветки ольхи, осины, можжевельника, лозы, рябины, яблони. Также есть способ копчения на ржаной соломе или свежем сене. Можжевельниковые ветки обладают антимикробным свойством, поэтому их следует добавлять на финишных этапах копчения для профилактической дезинфекции. Специи, добавленные в костер, придадут продукту неповторимый специфический вкус.

Перед началом нужно запастись топливом так, чтобы его хватило на поддержание дыма первые 8 часов копчения. Именно в этот период перерывы в копчении нежелательны. Во время работы с костром надо контролировать его, чтобы не произошло воспламенения. В противном случае метод холодного копчения превратится в горячий способ. Копчение происходит холодным дымом при температуре 25–30 °С. Средние тушки копятся на протяжении 4 суток, маленькие (до 500 г) 2 дня, а крупные экземпляры – до недели. Когда процесс завершен, рыбы сразу не снимают с перекладин, а дают им еще повисеть и подвялиться до 2 дней. Тогда рыба приобретет ровный золотистый оттенок и насыщенный вкус.

Горбуша холодного копчения

Горбуша принадлежит к семейству лососевых, поэтому коптить ее нужно так же, как и других представителей лососевых. Горбуша холодного копчения и горячего одинаково вкусны, но отличаются технологией приготовления.

Если туша рыбы замороженная, то ее необходимо разморозить. Далее рыбу засаливаем. Засолку нужно делать, выдерживая рыбу в 20-процентном растворе соли 12 часов. Степень засолки можно определить самостоятельно, отрезая от тушки по маленькому кусочку каждые 8 часов, вдруг вам понравится рыбка уже через 10 часов, или, наоборот, придется подержать 16 – у каждого

свои предпочтения. В конце засолки ее нужно промыть, разрезать на куски, ободрать лишнюю соль. Теперь рыбку нужно подсушить на теплом воздухе и приготовить. Горбуша холодного копчения быстро не закоптится, поскольку копчение осуществляется дымом (невысокой температуры) от тлеющих опилок фруктовых деревьев или ольхового дерева. Чтобы рыба получилась невероятно вкусной, советуем обернуть кусочки холстом или марлей. Такой метод рекомендуется использовать для всех видов рыб с нежным мясом. Теперь рыбу загружаем в коптильню. Среднее время копчения – 50–80 часов, все зависит от размера кусков рыбы (возможно копчение и целой тушки).

Опытные коптильщики заметили, что крепость посола напрямую связана с температурой дыма. Это значит, что чем солонее рыба, тем холоднее должен быть дым. Для копчения горбуши, температура дыма не должна превышать 25–30 градусов. Мясо за это время станет более плотным, поскольку длительное воздействие соли и дыма обезвоживает продукт.

Готовая горбуша отличается красновато-золотистым оттенком и особым вкусом, не сравнимым ни с какой другой рыбой.

Горбуша горячего копчения

Как правило, горячее копчение выбирают из-за того, что процесс менее трудоемкий и менее затратный по времени. Маринование проходит так же, как в случае с холодным способом (при желании можно добавить кроме соли любимые специи, щепотку сахара и сбрызнуть тушку лимоном). Процесс протекает при температуре 90-100 градусов и длится всего несколько часов. При таком способе приготовления рыба не теряет много влаги и остается сочной, мягкой и нежной. Кожица у готового блюда должна немного отставать и выделять светлый сок, не должно быть крови около хребта. Срок хранения такой рыбы – несколько дней.

Рецепт горбуши горячего копчения в духовке

Обсыпаем рыбу солью и небольшим количеством сахара, держим в холоде 8 часов. Затем обсушиваем, заливаем соевым соусом и маринуем таким образом в течение часа.

Для приготовления берем форму для выпечки или сковороду с толстыми стенками, дно застилаем фольгой, кладем рис со специями и сухой заваркой (чай). Ставим решетку, прогреваем сковороду и только тогда на решетку выкладываем рыбу, закрываем крышкой. Время копчения 30 минут, но через 15 минут ее нужно перевернуть.

Судак горячего копчения

Первым делом готовим маринад. Для этого берем черный перец горошком и перетираем его в ступке. Дальше добавляем сахар, чабрец и соль. Очищаем рыбу от чешуи и удаляем жабры и внутренности. Натираем специями. Ждем

2–3 часа, пока рыба не пропитается. Затем промываем рыбу проточной водой и даем ей высохнуть. Можно ускорить процесс при помощи протирки полотенцем или просушки феном. Судаку пора отправиться в коптильню. Для копчения надо использовать ольховые опилки. Продолжительность копчения 30 минут.

Окунь горячего копчения

Для того чтобы его закоптить, нам понадобится сама рыба, соль, посуда для предварительной обработки (это может быть обыкновенная кухонная кастрюля, тарелка или даже полиэтиленовый пакет) и, конечно, коптильня горячего копчения. Перед тем как закоптить окуня, его нужно подготовить к самому процессу тепловой обработки. Для начала натираем рыбу солью. Ее можно не жалеть. Мясо рыбы имеет своеобразные поры, в которые попадают соляные кристаллики. Забившись в такие поры, эти кристаллики не пропускают очередную порцию соли. Проще говоря, сколько ни сыпь соли, рыба не возьмет ее больше, чем нужно для идеального просола рыбьего мяса.

После того как мы засолили достаточное количество тушек рыбы, накрываем их пищевой пленкой и ставим на сутки в холодильник.

Затем достаем маринованный полуфабрикат из холодильника и тщательно промываем его от соляного раствора.

Теперь, когда наш окунь хорошенько промариновался, подготовим нашу установку для копчения и приступим непосредственно к процессу приготовления. Для этого наполняем дно коптилки специально подготовленной щепой или простыми опилками с фруктовых деревьев. Теперь можно поместить в коптильную камеру нашу рыбку. Очень удобно, когда коптильня для горячего способа имеет два яруса для загрузки продуктов. В таком аппарате можно закоптить в два раза больше рыбин и при этом использовать такое же количество щепы.

Накрываем коптильню крышкой и ставим на огонь. Теперь ждем, когда через щели начнет просачиваться коптильный дым. Вот и все: дымок пошел, и мы смело засекаем 15 минут. Если вы собираетесь коптить большого окунька, эта процедура займет на 5-10 минут больше вашего времени (примерно 20–25 минут).

Палтус холодного копчения

Филейные куски палтуса солят и посыпают черным перцем. Время посола – 12 часов. Затем куски рыбы промывают, очищают от перца и выкладывают на сито. Коптят в 2 этапа. Первый этап – 4 часа. Перед следующим этапом филе смачивают тканью, пропитанной водкой, посыпают смесью белого и черного перца. Второй этап – 18 часов копчения.

Самая вкусная копченая рыбка – это свежая, только что с коптилки! Но если есть необходимость в хранении рыбы, следует помнить, что копченую рыбу хранят в чистом, сухом месте с постоянной температурой 3 °С.

Допустимо хранение в холодильнике без специальной упаковки не более одной недели. Рыба обладает ярко выраженными вкусовыми качествами первые 3 дня после копчения, по мере хранения качество рыбы теряется.

Другие копченые продукты

Морепродукты

Крабы, омары и другие морепродукты перед копчением не требуют специальной подготовки. Для придания тонкого вкуса их достаточно сбрызнуть лимоном или соевым соусом. После процесса копчения (который в большинстве случаев длится недолго, всего 20–30 минут) приготовленное блюдо можно полить соусом из оливкового масла и чеснока с зеленью.

Следуя французским манерам, копченое блюдо подают с нежным соусом из белого вина и рубленой кинзы.

Чтобы показать простоту копчения морепродуктов, ниже приведем пример копчения мидий и моллюсков.

Для приготовления понадобятся:

- мидии или моллюски – 15–20 шт.,
- теплое белое вино – 1 ст.,
- соль, петрушка и кинза – по вкусу.

Промываем морепродукты прохладной водой, очищаем от сопутствующего материала (песок, ракушки).

Если морепродукты свежие (не замороженные), то стоит обратить внимание на их «поведение» во время промывки – свежие мидии должны закрыться, а перед копчением обдайте их паром до полного открывания.

Затем равномерно выкладываем мидии на решетку и коптим горячим способом около 20 минут. После приготовления, оставьте морепродукты еще минут на 5 при закрытой крышке.

Перед подачей на стол можно полить их теплым белым вином и посыпать зеленью.

Овощи

На копчение овощей вам потребуется также около 20–30 минут. Чтобы создать аппетитный овощной микс, необходимо взять несколько разных овощей (например, кабачок, цукини, болгарский перец, грибы, помидор, лук), все замариновать в смеси соевого соуса, лимонного сока, соли и перца, затем выложить на решетку и отправить в коптильню (подобное можно приготовить также в духовке). Особенно вкусны свежеприготовленные, теплые копченые овощи.

Ниже приведем несколько простых способов копчения овощей.

Копчение свежих овощей

Берем свежие овощи, например баклажан, кабачок, тыкву, и несколько крупных шампиньонов. Все продукты хорошо промываем, обсушиваем и нарезаем вдоль толстыми ломтиками. Затем смазываем заранее приготовленным маринадом из растительного масла (лучше оливкового), соли и перца, можно добавить пряные травы, и выкладываем на мелкую решетку. Коптим на древесных опилках 20–25 минут с каждой стороны. Готовность проверяем вилкой или ножом – овощи должны быть мягкими.

Копчение замороженных овощей

Берем смесь из замороженных овощей и, не размораживая, выкладываем их на алюминиевую фольгу, сверху добавляем сливочное масло, соль и перец по вкусу и соединяем лист фольги так, чтобы образовался пакет. Затем кладем пакет на решетку и коптим до готовности (зависит от состава смеси и размера кусочков). Минуты за 2–5 до приготовления, – сделайте в пакете несколько отверстий для выхода лишней влаги и пара.

Жидкий дым

Коптить жидким дымом несложно, достаточно знать вкусные рецепты. Если сравнивать метод копчения жидким дымом с традиционным способом, первый выигрывает по некоторым параметрам. Например, на приготовление требуется значительно меньше времени, а при желании можно просто добавить немного ароматизатора в первые блюда, имитируя присутствие запаха копченостей. Но самый главный критерий – легкость приготовления копченостей жидким дымом. Тем не менее лучшие рецепты копчения жидким дымом требуют некоторых знаний. Предлагаем вашему вниманию множество интересных идей копчения продуктов жидким дымом.

Что нужно знать о жидком дыме

Прежде чем приступить к рецептам копчения жидким дымом, стоит поближе познакомиться с ним. Его изобрели для того, чтобы готовить копченые продукты без обработки их настоящим дымом. Данный ароматизатор представляет собой водный экстракт продуктов неполного сгорания древесины, который позволяет без лишних затрат времени приготовить блюдо с такими вкусовыми качествами, словно его коптили в коптильне. Как правило, концентрат разбавляют водой согласно пропорциям, указанным на этикетке. В рассоле с этим ароматизатором можно мариновать мясо, рыбу, птицу, затем пожарить на сковороде или запечь в духовке, аэрогриле. Вкус таких блюд мало чем отличается от тех, которые коптили дымом от костра.

Что интересно, подобные жидкости уже не первый год применяют на

производствах, изготавливая различные продукты копчения, поскольку это в разы сокращает время термической обработки продуктов. Покупая готовые магазинные копчености, вам, скорее всего, будет сложно определить, каким способом их готовили – в коптильне за несколько дней или с помощью жидкого дыма за несколько минут. Ведь таким образом производители могут коптить и рыбу (например, мойву и скумбрию), и курицу, жидкий дым добавляется в фарш и колбасную оболочку. Но внимательный покупатель обратит внимание на ряд факторов, которые говорят о копчении продукта жидким дымом. Вас должен насторожить коричневый, золотистый оттенок, неравномерность окраски и наличие подтеков.

Жидкий дым существует двух видов: натуральный и синтетический. Жидкий дым натурального происхождения обычно производится из дыма и является продуктом перегонки и фильтрации. Это конденсат, который получается при воздействии пара и горячего дыма. Его получают путем сжигания при определенной температуре опилок деревьев и пропускания дыма сквозь коллектор, наполненный водой. В ходе этого фильтрации происходит очищение от добавок, оказывающих негативное воздействие на человека, которые не растворяются в воде и выводятся из дыма. Обычно при изготовлении жидкого дыма используются ольха, яблоня, бук, черемуха. Но, к сожалению, основная масса предлагаемого в магазинах жидкого дыма имеет синтетическое происхождение. Его получают путем применения химических соединений, разводя их водой и придавая коричневый или желтый оттенок.

В состав синтетического жидкого дыма входят: кислоты (2,9–9,5 %), карбонильные соединения (2,6–4,6 %), фенолы (0,2–2,9 %), вода (11–92 %).

Жидкий дым отнюдь не полезный продукт и служит только для придания продуктам запаха копченостей. Его можно использовать для праздничных блюд, когда хочется удивить гостей, или в редких случаях, чтобы побаловать себя чем-то вкусненьким. В некоторых странах жидкий дым давно запрещен. Существует мнение, что употребление такого продукта способствует появлению и развитию ряда заболеваний, в частности аллергий и повреждений слизистых оболочек желудочно-кишечного тракта, что впоследствии может развиваться в язвенные и прочие болезни разных степеней тяжести.

Копчение жидким дымом

Куриные крылышки

Их можно приготовить в аэрогриле или духовке. Какой бы вариант вы ни выбрали, этапы маринования будут одинаковы.

Для начала необходимо хорошенько вымыть куриные крылья, вымочив их в течение 15 минут в холодной воде. После этого можно мариновать.

Для маринада потребуются:

- майонез – 3 ст.л.,
- растительное масло – 1 ст.л.,
- жидкий дым – 1 ч.л.,

- лимон – 1/2 шт.,
- соль, молотый черный перец и специи – по вкусу.

Все ингредиенты вместе с крыльями поместите в удобную посуду и перемешайте, поставьте мариноваться в холодильник (в идеале выдержите сутки или хотя бы несколько часов).

Готовить крылья легко: выложите их на противень и поставьте в разогретую духовку (на 200 градусов), запекайте в течение получаса. Готовые крылья можно подавать холодными или горячими.

Аппетитная курица

Вам понадобится упитанная куриная тушка, которую нужно тщательно подготовить, выпотрошить и только затем готовить.

Ее необходимо разрезать вдоль хребта, чтобы было удобно обрабатывать внутренние части, хорошо промыть и замариновать, а именно: натереть солью, перцем, специями, чесноком, и оставить в покое на полчаса.

Для приготовления понадобятся:

- тушка курицы – 1 шт.,
- майонез – 50 г,
- жидкий дым – 30 г,
- мелко нарезанный чеснок – 4 зубчика,

Готовится курица в рукаве для запекания 1–1,5 часа в духовке, разогретой до 200–250 градусов, при этом ее необходимо поливать выделившимся соком.

Как узнать, что курица готова? Нужно сделать на окорочке надрез: если выделяемый имеет розоватый цвет, продолжайте запекать до тех пор, пока он не станет прозрачным. Этот элементарный рецепт пригодится на все случаи жизни, и в зависимости от специй он всегда будет неповторимым и вкусным.

Сало

Для приготовления понадобятся:

- вода – 1 л,
- жидкий дым – 6 ст.л.,
- соль – 6 ст.л.,
- специи, черный перец горошком, чеснок, лавровый лист и луковая шелуха.

Размешайте в воде соль, специи и жидкий дым. Для придания блюду ярко выраженного вкуса добавьте ваши любимые специи, как правило, это перец горошком, лавровый лист, луковая шелуха. Кстати, именно она придает готовому салу характерный цвет копчености и нотки пряного аромата.

Когда рассол готов, в кастрюлю кладется полкилограмма сала, доводится до кипения, варится на минимальном огне чуть меньше часа. После варки сало необходимо просушить, натереть красным перцем, растертым чесноком, охладить.

Копченый кролик

Для приготовления понадобятся:

- кролик – 1 тушка,
- морковь – 1 шт.,
- лук – 1 шт.,
- жидкий дым – 5 ст.л. (на 1 кг тушки),
- соль, перец, зелень, лавровый лист – по вкусу.

Кролика необходимо хорошо вымочить в воде, разрубить на средние части, положить в эмалированную кастрюлю, залить теплой водой, так, чтобы она едва покрывала мясо. После закипания снять пену, посолить, добавить морковь, лук, петрушку, кинзу, перец, лавровый лист, а также жидкий дым. Варить 50 минут. Готового кролика можно сбрызнуть смесью чеснока и белого вина.

Копченая рыбка

Для приготовления понадобятся:

- рыба – 1 кг любимого сорта,
- картофель – 1 шт.,
- жидкий дым – 50 мл.,
- соль,
- глубокая емкость – 2 шт.

Для начала нужно помыть, почистить и выпотрошить рыбу. Крупную лучше разрезать вдоль позвоночного хребта на две части. Чтобы она хорошо просолилась, сделайте изнутри глубокие надрезы. Мелкую рыбу, такую как плотву, окуней, карасей, можно даже не потрошить, достаточно хорошенько промыть.

С помощью жидкого дыма можно закоптить сколько угодно рыбы, главное – по размеру подобрать посуду для засолки. Далее можно приступать к приготовлению соляного раствора, и здесь существует своя хитрость. В кастрюлю опустите очищенную картофелину средних размеров, залейте водой и начинайте постепенно сыпать соль, постоянно помешивая ее. Всплывающий картофель – признак того, что раствор готов для засолки.

Плотно уложите рыбу в подготовленную емкость, залейте раствором и поставьте в прохладное место (погреб или холодильник) под гнет. Рыба должна хорошенько просолиться, затем ее нужно промыть и просушить 2–3 часа на сквозняке.

Теперь можно приступать непосредственно к копчению: налейте разведенный жидкий дым в такую емкость, чтобы вся рыба погрузилась и ее можно было перемешать. Крупную рыбу положите в ароматизатор на 3 минуты, для мелкой достаточно 60 секунд. Если вы коптите разобранную на две части рыбу, окуните ее в раствор на 10–15 секунд, после чего подвесьте за хвост в прохладном месте на сутки. Если рыбы много, а в доме нет большой емкости или мало жидкого дыма, сбрызните им подвешенную рыбу,

воспользовавшись распылителем, – получится не менее вкусно.

Копченая сельдь

Для приготовления понадобятся:

- замороженная сельдь – 1 кг,
- жидкий дым – 50 мл,
- соль – 100 г,
- черный молотый перец – 1 ч.л.,

Выпотрошите размороженную сельдь, промойте ее несколько раз в холодной воде. Со всех сторон натрите рыбу смесью соли и перца с жидким дымом.

Поместите в эмалированную посуду, сверху положите гнет, поставьте мариноваться на 48 часов. Достаньте рыбу из холодильника, обильно промойте водой, обсушите бумажными салфетками, подсушите в течение 5 часов при комнатной температуре – кожа сельди должна заблестеть характерным блеском.

Копченая мелкая рыба

Для приготовления понадобятся:

- мелкая рыба – 1 кг,
- молотый красный и белый перец – по вкусу,
- жидкий дым – 5 ст.л.,
- соль и сушеный укроп – по вкусу,
- трехлитровая банка.

Для начала нужно подготовить банку: ошпарить ее кипятком и обсушить. Затем смешать белый и красный перец, сушеный укроп. Насыпьте примерно 1 см этой смеси на дно банки, затем положите рыбу в один слой, полейте жидким дымом.

Далее надо насыпать еще один слой приправ, положить рыбу, полить жидким дымом – так нужно заполнить банку.

Через трое суток рыба будет готова, однако, чтобы получить по-настоящему вкусную закуску, банку нужно переворачивать каждые 12 часов. Через 3 суток рыбу необходимо достать из банки и обсушить: сначала бумажными полотенцами, затем при комнатной температуре в течение 24 часов.

Готовим жидкий дым в домашних условиях

Жидкий дым – это панацея для ленивых поваров и тех, у кого нет коптильни.

Если вы очень любите копчености, но зачастую покупаете их в магазине с надеждой, что они коптились в большой заводской коптильне, то спешим вас разочаровать – 50 % копченостей, попадающих к нам с прилавков магазинов,

готовились с помощью жидкого дыма. Так почему бы не попробовать создать в домашних условиях свой копченый шедевр, при этом еще и сэкономив деньги?!

Конечно, создать 100 % фабричную добавку вряд ли получится из-за сложности ее изготовления (на производстве дым, как продукт горения, обрабатывают специальным водным раствором, при этом удаляя вредные примеси), однако аналог сможет сделать каждый.

Рецепт 1

Этот вариант позволяет добиться вкуса фабричного жидкого дыма. Это смесь майонеза, приправы карри, чеснока и соевого соуса. Замочив рыбу или мясо в этом маринаде, вы обойдетесь без ароматизатора. Кроме того, это отличная идея для тех, кто ведет здоровый образ жизни.

Рецепт 2

По вкусу этот способ наиболее близок к оригинальной добавке.

Для его приготовления потребуется рис, смесь зеленого и черного чая, немного сахара. Все нужно завернуть в два слоя фольги и при тушении или жарке просто подложить под мясо или рыбу.

При этом образуется густой дым, именно он отлично прокоптит мясо и подарит блюду совершенно новый вкус.

Блюда из копченых продуктов

Рыбная солянка

Рыбная солянка может быть приготовлена практически из любой рыбы.

Главное условие при выборе рыбы – она должна быть жирной.

Еще одно условие – она не должна сильно пахнуть. Например, морская рыба минтай (сухая и абсолютно не жирная) или камбала (жирная, но очень неприятно пахнущая) не подойдут ни для солянки, ни для традиционной ухи. Из речных видов рыб вполне подойдут и сазан, и карп.

Толстолобика тоже можно использовать, но не берите слишком крупные экземпляры. С возрастом эта рыба накапливает слишком много жира, который на вкус будет отдавать прогорклым салом, что испортит вкус блюда.

Отлично подойдет кефаль, семга, форель, кета, осетр, скумбрия или горбуша. Однако у горбуши мясо жестковатое, да и жира в этой рыбе не очень много, поэтому наваристый бульон вряд ли получится.

Самая быстрая рыбная солянка получается из свежее или охлажденной рыбы, так как не нужно тратить время на ее разморозку.

Сборная рыбная солянка

Для приготовления понадобятся:

- крупные толстые скумбрии – 4 шт.,
- брюшки семги – 250–300 г,
- вода для приготовления бульона,
- картофель,
- репчатый лук,
- морковь,
- соленые (можно маринованные) огурцы,
- томатная паста,
- маслины или оливки,
- растительное масло для поджарки, черный перец горошком, можно добавить пару зерен душистого, лавровый лист, 2–3 листочка, соль (необязательно, так как у нас есть соленые ингредиенты).

Количество ингредиентов не указываем специально, так как кто-то любит в рыбном супе картофель, а кто-то считает его использование недопустимым, кому-то нравится поджарка из лука и моркови, а кто-то делает без моркови – все «на любителя». Но примерно 1/3 рыбы в солянке должна быть копченой.

Отрезаем у рыбы голову и хвост, очищаем рыбную мякоть от кожи и хребта. Складываем все в кастрюлю, заливаем водой (примерно 4 литра) и ставим на огонь. Филе очищаем от костей и режем кусочками средней величины. Подождем, пока вода закипит, убавим огонь. Сюда же положим лавровый лист, черный и душистый перец. Пока варится голова и кости рыбы, очищаем луковицу и морковь.

Чтобы бульон получился прозрачным – снимите пенку после закипания. При необходимости процедуру можно повторить.

Луковицу мелко шинкуем (сначала перьями, потом поперек), а морковь потрем на крупной терке. Наливаем в сковороду растительное масло и ставим ее на огонь. В кипящее масло кладем нарезанный лук и натертую морковь. Слегка обжарим, но не зажарим, лук не должен покрыться загорелой корочкой. Затем добавим в нашу зажарку 2–3 ложки томатной пасты.

Если смесь получается очень густой, добавляем воду или бульон из кастрюли. Режем огурцы полукольцами и добавляем в сковороду, томим минуты 2. Затем снимем зажарку с огня и выключаем бульон. Шумовкой вынимаем из него кости, головы и рыбью кожу, если где-то есть мякоть, то снимем ее с костей, все остальное выбрасываем. Бульон процеживаем через марлю.

Чистим картошку и режем ее средними кубиками. Бульон снова ставим на огонь и кладем туда картофель. Варим картофель до полуготовности, в это время режем колечками маслины или оливки. Затем добавляем в бульон с картофелем зажарку, оливки или маслины, по вкусу добавим рассол из маслин, он придаст солянке неповторимый вкус. За 5 минут до готовности добавим кусочки филе скумбрии. С момента закладки картофеля должно пройти минут 15.

Пробуем солянку на соль. И, если досаливать не надо, выключаем огонь.

Подается такое блюдо в не очень глубоких тарелках с ложечкой сметаны и половинкой дольки лимона, украшается веточкой петрушки или перышками

зеленого лука.

Рыбная солянка из осетрины

В таком супе томатную пасту следует заменить свежими помидорами, очищенными от кожи, а к соленым огурцам добавить каперсы. Процесс приготовления не сильно отличается от солянки из скумбрии. Однако с осетрины кожу лучше не снимать. Рыба эта нежная, при случайном переваривании она просто развалится. Кроме того, варить позвоночник нельзя, да и для хранения он не предназначен. Как только вы купите кусочек осетрины, сразу же разделайте ее, а хребет выбросьте.

Бульон для этой солянки мы будем варить из осетрины и семги, а не из голов, шкуры и костей. Варим только на маленьком огне, чтобы бульон получился прозрачным. Дальше все по предыдущему рецепту. Приготовление вкусной рыбной солянки – процесс творческий, поэтому результат всегда зависит от того, кто это блюдо готовит.

Солянка из семги

Части рыбы, дающие хороший навар, – это хвост, кости, плавники, брюшко и голова, все это идет на приготовление бульона. Филе закладывается в суп на последних этапах приготовления (только так рыба не разварится).

Предлагаем вашему вниманию рецепт солянки из семги.

Для приготовления понадобятся:

- копченая филейная часть семги – 0,6 кг,
- «обрезки» семги (голова, плавники, хвост) – на бульон.
- картофель – 4 шт.,
- огурцы соленые – 4 шт.,
- лук репчатый – 1 шт.,
- маслины – 1 банка,
- томатная паста – 2 ст.л.,
- лимон – 10 долек,
- соль, перец, паприка молотая, лавровый лист, растительное масло – по вкусу,
- вода – 5 л.

Из рыбных «обрезков» варим крутой бульон, кладем в него лавровый лист, соль и перец горошком. Затем бульон следует процедить, с костей снять мясо, добавить в бульон, а кости выбросить.

Лук и соленые огурцы мелко порезать, обжарить на сковороде с добавлением растительного масла. Заправляем томатом. Копченое филе семги надо порезать небольшими кусочками.

В кастрюлю с бульоном добавляем порезанный кубиками картофель, поджарку из огурцов и доводим до кипения. Затем добавляем рыбное филе. Варить надо до готовности картофеля. В конце приготовления добавляем

маслины вместе с жидкостью из банки, соль и паприку. Дольки лимона и зелень кладем в бульон, когда блюдо уже будет готово, доводим до кипения и сразу же выключаем огонь.

Салат из копченой трески с авокадо

Для приготовления понадобятся:

- копченая треска – 400 г,
- отварной картофель среднего размера – 3 шт.,
- вареные яйца – 3 шт.,
- авокадо —1 шт.,
- салат айсберг (средний кочан),
- для соуса – измельченный укроп, оливковое масло, майонез, мелко порезанный зеленый лук, сок одного лимона, соль, перец.

Смешиваем все компоненты для соуса, он должен получиться не очень густым. Основой подливки являются: богатый витаминами лимон и ароматное оливковое масло, майонез – для придания легкого вкуса и красоты цвета.

Нарезаем ножом филе копченой рыбки кубиками (можно порвать на мелкие части руками). Яйца, картофель и авокадо необходимо нарезать маленькими кубиками.

Салатные листья режем на маленькие кусочки, приблизительно 2 x 2 см, затем выкладываем на большую плоскую тарелку и сбрызгиваем жидкой приправой собственного приготовления.

Затем выкладываем слой картофеля и заправляем соусом. Далее идет слой рыбы и опять наша приправа. Таким образом чередуем слои яиц и авокадо.

Фасолевый суп с копченостями

Фасолевый суп с копченостями требует длительной подготовки, так как фасоль перед варкой необходимо размачивать в течение 4–5 часов.

Рецепт 1

Для классического рецепта вам понадобятся:

- фасоль, свиные ребрышки, картофель, морковь, репчатый лук, красный и желтый сладкий перец, зелень и соль по вкусу.

Начните готовку с нарезки копченых ребрышек, залейте их водой и поставьте на огонь. Затем промойте уже замоченную фасоль, добавьте ее в кастрюлю с ребрышками. Доведя их до кипения, продолжайте варить, снимая пену, на слабом огне. Когда вы увидите, что фасоль разварилась, добавьте нарезанную кубиками картошку, мелко нарезанные лук и морковь, а также сладкий перец, порезанный в форме соломки. Затем, посолив, варите суп до готовности овощей. В самом конце готовки дополните блюдо порезанными и очищенными от кожицы томатами и зеленью по вкусу. В результате вы получите вкусный фасолевый суп с копченостями, который, безусловно, оценят ваши близкие. Подавать его можно с густой аппетитной сметаной.

Рецепт 2

Для приготовления понадобятся:

- красная фасоль,
- копченая грудинка,
- консервированный чили,
- чеснок, соль и специи (по вкусу).

Отварите красную фасоль до мягкости в большой кастрюле в слегка подсоленной воде. Затем слейте получившийся отвар в отдельную кастрюлю, помните фасоль до состояния пюре и смешайте с фасолевым бульоном. Должно получиться блюдо кремообразной консистенции. Нарезьте соломкой копченую грудинку и обжарьте ее до приятного золотистого цвета. Консервированный чили необходимо растереть и добавить в суп – количество пикантных перцев зависит от того, насколько острый суп вы желаете получить. После десятиминутной варки можно добавлять грудинку вместе с жиром, на котором она была поджарена, – фасоль прекрасно сочетается с маслом или топленым жиром. Теперь можно добавить соль и любимые специи, а также мелко нарезанный чеснок. Горячее, сытное блюдо станет потрясающим кулинарным сюрпризом для любителей пикантных и острых новинок.

Гороховый суп с копченостями

Для приготовления понадобятся:

- горох сухой, желательно дробленый – 1 ст.,
- копчености (желательно свиные копченые ребра, можно сварить суп с копчеными куриными крылышками и даже колбасой) – 300–500 г,
- картофель – 4 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- луковица – 1 шт.,
- растительное масло или смалец для поджарки (это зависит от того, что любит ваша семья),
- соль, перец и специи – по вкусу.
- для гренок понадобятся: 2–3 кусочка хлеба и 1–2 дольки чеснока.

Вымытый горох предварительно замочите на 4–6 часов в холодной воде. В 4-5-литровую кастрюлю налейте кипящую воду, добавьте замоченный горох, дождитесь закипания, убавьте огонь до минимума и варите 30–40 минут. После чего посолите и положите порезанные копчености и варите еще 10–15 минут. Следом за мясом нужно добавить мелко нарезанный очищенный картофель. Не закрывайте плотно крышку кастрюли: это очень коварное блюдо, сбегает, как только отвернешься от плиты. Пока картошка варится, сделайте поджарку – на сковороде разогрейте растительное масло или смалец, добавьте лук и морковь, пассеруйте до слабо-коричневого цвета – и положите овощи в суп.

Осталось заправить блюдо специями по вкусу, прокипятить еще 5-10 минут – и можно подавать на стол. Многие предпочитают подавать такой суп с гренками. Для этого кусочки белого хлеба натрите чесноком, разрежьте на

кубики и подсушите в духовке. Для подачи можно также воспользоваться опытом итальянских кулинаров – добавить в каждую тарелку немного тертого сыра и зелени.

Гороховый суп-пюре с копченой курицей

Для приготовления понадобятся:

- горох – 1 ст.,
- грудка копченой курицы – 1 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- луковица – 1 шт.,
- сельдерей – 1 стебель,
- грибы (белые и шампиньоны) – 150 г,
- сливочное масло – 40 г,
- куриный бульон – 1,5 л,
- масло растительное для жарки, специи, чеснок, зелень.

Горох необходимо замочить на несколько часов, затем воду сливают и заливают чистой, ставят варить горох в кастрюле. После закипания воды горох варят в течение 10 минут, потом воду снова сливают и заливают уже подготовленным куриным бульоном. Когда горох полностью сварится, из него нужно приготовить пюре. Дальше лук, морковку, сельдерей и грибы моют, чистят и по отдельности режут мелкими кубиками. Лук и морковь пассеруют на сковороде до образования золотистой корочки, дальше надо добавить подготовленные сельдерей и грибы. Продукты необходимо тушить без крышки в течение 7 минут и постоянно помешивать, а потом накрыть сковородку крышкой и 5 минут тушить на слабом огне. Овощи и толченый горох соединяют, в кастрюлю высыпают мелко порезанную куриную грудку. Готовый гороховый крем-суп с копченостями заправляют сливочным маслом и специями по вкусу. Суп оставляют настаиваться на 15 минут. Перед подачей на стол в тарелку с супом добавляют немного зелени, чеснока и сухариков.

Чечевичный суп с копченостями

Это древнейшее блюдо традиционно подходит для холодного времени года: зимнее, сытное, согревающее, оно наполнит ароматом и уютом любой дом. Чтобы разобраться, как варить суп из чечевицы с копченостями, стоит подробнее остановиться на видах плодов, которые могут быть включены в рецепт. Итак, если вы используете французскую зеленую чечевицу, то точно не стоит волноваться о том, что она разварится и превратится кашу, и варить ее можно дольше.

С красной чечевицей дело обстоит совершенно иначе: ее достаточно опустить в кипящую воду и варить 10–20 минут на слабом огне для достижения результата. Красная чечевица не нуждается в замачивании, такой рецепт экономит наше время.

Коричневая египетская чечевица при использовании в приготовлении супа

идентична красной.

Верным соотношением будет около 2 стаканов воды на 1 стакан чечевицы, и, главное, не забудьте перебрать и промыть ее перед приготовлением супа.

Для приготовления понадобятся:

- зеленая французская чечевица – 150 г,
- копченые ребрышки – 600 г,
- картофель – 3 шт.,
- луковица – 1 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- вода – 2–2,5 л,
- растительное масло, лавровый лист и зелень.

В кипящую воду опустите свиные ребрышки и варите в течение 20 минут на слабом огне. Пока ребрышки варятся, замачиваем чечевицу на это же время. Затем отделите от ребрышек мясо и опустите в воду вместе с нарезанным картофелем и чечевицей, варите еще полчаса. Лук и морковь необходимо спассеровать, а затем добавить поджарку вместе с зеленью в суп.

Солянка из копченостей

Великолепное блюдо, о котором пойдет речь – солянка с копченостями, – всегда вызывает много споров и разногласий. Ведь не только в русской, но, наверное, и в мировой кухне нет больше такого блюда, рецепт, консистенция и даже название которого точно не определяются нигде и никем. Кто-то называет его селянкой, а кто-то солянкой. Ее готовят и как суп, и запекают на сковородках как второе блюдо.

Главное во всех собранных рецептах – правильно подобранные густые составляющие, имеется в виду подбор изысканных сортов рыбы, необычайных видов мясных продуктов, в том числе и колбас. Кроме того, в состав солянки в современном виде могут входить оливки, каперсы и другие приправы. Однако и традиционное приготовление этого блюда, в состав которого входит капуста, тушенная в огуречном рассоле, и отличная мясная поджарка из говядины или свинины не потеряло своей популярности.

Под названием «солянка» сегодня прячется изысканное, трудоемкое ресторанное блюдо и повседневное домашнее кушанье, которое давно стало традиционным и горячо любимым гурманами и обыкновенным – жителями деревень.

Крайне редко в это блюдо добавляют картофель. А вот колбасы, грудинка и ветчина – это совсем привычные компоненты для приготовления вкуснейшего густого блюда.

Для приготовления солянки лучше использовать посуду с толстыми стенками. Считается, что приготовленная в толстой посуде еда будет намного вкуснее, чем та, которую готовили в обыкновенной кастрюле. Ведь толстая посуда способствует долгому томлению блюда, что ведет к повышению вкусовых качеств. Основой для приготовления любого из вариантов

супа-солянки традиционно является бульон, который соединяют с прокипяченным огуречным рассолом. Поэтому в зависимости от того, какую именно солянку будет готовить хозяйкам, изначально необходимо сварить крепкий рыбный, мясной или грибной бульон. Огуречный рассол обычно процеживают, а затем доводят до кипения в кастрюле, снимая при этом образующуюся пену. Рассол должен кипеть около 5 минут. Соединяют рассол и горячий бульон в количестве 1 стакан рассола на полтора литра бульона.

Мясной бульон, который используют для приготовления солянки, традиционно варят чистым, без кореньев. Он должен быть насыщенным, но прозрачным. А вот когда готовят грибной или рыбный бульон, то чаще всего добавляют морковь, корни петрушки и сельдерея. Иногда, когда хочется, чтобы солянка была не слишком насыщенной, бульон можно полностью или частично заменить водой или отваром из овощей.

В состав солянки могут входить абсолютно любые колбасные, мясные деликатесы и продукты, которые хозяйка может позволить себе купить. Но стоит учесть тот факт, что блюдо будет вкуснее, если в нем сочетаются копчености с острыми колбасками, отварным мясом и субпродуктами (например, язык или печень). При этом чем больше разнообразие копченых мясных продуктов, используемых в приготовлении солянки, тем она насыщеннее и вкуснее.

Сборная солянка с копченым мясом

Для приготовления этого блюда понадобятся:

- говяжьи ребра копченые – 300 г,
- язык говяжий – 100 г,
- копченая говядина и свинина – по 150 г каждой,
- сосиски – 5 шт.,
- огурцы соленые – 400 г,
- рассол огуречный – 200 г,
- маслины – 1 банка,
- лимон – 0,5 шт.,
- лук – 400 г,
- паста томатная – 100 г,
- зелень и сметана – по вкусу.

Копченые говяжьи ребра отварить в течение 40 минут в 2 литрах воды. Все ингредиенты порезать соломкой. Лук обжарить на сковородке в растительном масле, добавить томатную пасту. В то же время на другой сковородке обжарить копченую говядину, свинину, отварной говяжий язык, сосиски и мясо с предварительно проваренных в бульоне ребер. Отдельно притушить соленые огурцы. В бульон, который остался после отваривания ребер, сначала добавить огурцы, затем мясо и лук, огуречный рассол и маслины. За 5 минут до окончания приготовления опустить в емкость с блюдом листик лавра. В сваренную солянку добавить сок выжатого лимона, украсить зеленью.

Солянка с копченостями и капустой

Для приготовления понадобятся:

- говяжья грудинка – 600 г,
- свиные копченые ребрышки – 4 шт.,
- охотничьи колбаски —3 шт.,
- молодой картофель – 4 шт.,
- капуста —1 кочан среднего размера,
- репчатый лук – 1 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- томатный соус – 3 ст. л,
- болгарский перец – 1 шт.,
- соленые огурцы – 3 шт.,
- оливки – 1 банка,
- лимон – 1 шт.,
- красный перец, черный перец, лавровый лист и другие специи – по вкусу.

Отвариваем грудинку 1,5–2 часа, она должна хорошо вывариться, тогда полученная солянка с копченостями будет иметь насыщенный вкус. Для улучшения вкусовых качеств блюда в воду стоит добавить 3–4 горошины душистого перца и немного гвоздики. Говядина должна быть отборной, с «сахарными» косточками. Копченые свиные ребрышки можно заменить копченой курятиной или корейкой, но обязательно с косточкой. Каждое ребро отделяют друг от друга. Охотничьи колбаски (если они не нравятся, то можно выбрать и какой-то другой вариант копченых колбас или даже сосисок) необходимо порезать кружочками.

Свежий лук, морковь, болгарский перец и соленые огурцы мелко режем или натираем на терке. Затем выкладываем все это на сковороду, добавляем немного оливкового масла, огуречного рассола и томатного соуса. Полученную смесь следует томить на маленьком огне до готовности. Отдельно отвариваем картофель и измельченную капусту. Когда капуста и картофель будут готовы, необходимо добавить их к другим овощам на сковороде и еще немного потушить на маленьком огне. В последние 10 минут приготовления надо добавить в блюдо сок выжатого лимона, порезанные кружочками оливки и специи – красную паприку, лавровый лист, черный молотый перец, хмели-сунели. Приготовленная таким образом солянка с копченостями и оливками получится наваристой и ароматной.

Солянка с кукурузой «на скорую руку»

Для приготовления понадобятся:

- капуста – 0,5 кочана,
- картофель – 4 шт.,
- копченые сосиски – 5 шт.,
- лук – 1 шт.,
- морковь – 1 шт.,

- консервированная кукуруза – 1 банка,
- растительное масло, соль, черный перец, карри и другие специи – по вкусу.

Шинкуем соломкой половинку кочана свежей капусты и картофель, а 5 копченых сосисок – кружочками. Затем в глубокую сковороду или казан наливаем растительное масло, нагреваем его и обжариваем в нем капусту до золотистого цвета. Делать это надо, постоянно помешивая, на среднем огне. Картофель и сосиски обжаривают отдельно до готовности. Также на растительном масле обжаривают тонко нарезанный лук и натертую (желательно на крупной терке) морковь. Затем соединяем все компоненты. Можно добавить в блюдо немного соли, черного перца и щепотку карри. После этого под накрытой крышкой продолжаем тушить все вместе 10 минут. За несколько минут до полной готовности необходимо добавить в приготавливаемую солянку одну небольшую банку кукурузы консервированной, но без жидкости. Солянку подаем к столу, украсив зеленью.

Рыбный суп со свежими помидорами

Для приготовления понадобятся:

- копченая рыба (скумбрия, хек, палтус, морской окунь или треска) – 400 г,
- вода – 1,5 л,
- лук – 2 шт.,
- корень петрушки – 1 шт.,
- морковь – 3 шт.,
- помидор – 3–4 шт.,
- картофель – 0,5 кг,
- сливочное масло – 2 ст.л.,
- зеленый лук, укроп, петрушка, соль, перец, сметана – по вкусу.

Зеленый лук и петрушку измельчаем, репчатый нарезаем кольцами, морковь нарезаем полосками и пассеруем все это в масле, добавляя туда мелко нарезанные помидоры без кожуры. Затем туда же вливаем кипяток и закладываем предварительно почищенный и порезанный небольшими кубиками картофель.

На этом этапе приготовления можно добавить остальные приправы, кроме сметаны.

Варится суп до готовности картофеля, а затем в него добавляются одинаково нарезанные куски филе копченой рыбы, которые необходимо предварительно очистить от кожи и костей.

Потом в суп добавляют много мелко измельченного укропа, а уже перед тем, как вы будете разливать суп по тарелкам, положите в эти тарелки ломтики помидора, сметану и зелень.

Австралийский суп из копченой рыбы с добавлением молока

Для приготовления понадобятся:

- свежее молоко – 750 мл,
- картофель – 2 шт.,
- рыба колодного копчения – 0,5 кг,
- лук – 2 шт.,
- яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.,
- лавровый лист, чеснок, петрушка, белый молотый перец, сметана – по вкусу.

Наливаем в кастрюлю молоко, добавляем лук, предварительно порезанный на четвертинки и шинкованный поперек, картофель, порезанный небольшими кусочками, лавровый лист. Все это на медленном огне доводим до состояния предварительного кипения, но не даем закипеть. Делаем огонь еще меньше, перемешиваем содержимое и варим до готовности картофеля. Вынимаем из кастрюли картофель и всю мягкую массу, помещаем их в вертикальный миксер и взбиваем. В оставшийся отвар добавляем филе копченой рыбы и варим его на медленном огне в течение 15 минут до легкого расслоения (среднего размягчения). Необходимо варить до тех пор, пока рыба не погрузится в молоко на дно кастрюли.

Затем вынимаем из кастрюли лавровый лист и достаем оттуда рыбу. Отделяем кожицу, «расслоенные» части и кости, когда рыба остынет. Нарезаем ее и отбираем самые «привлекательные» куски. «Непривлекательные» смешиваем со взбитой в миксере массой и оставшимся молочным отваром до образования однородной массы, доводим это все до горячего состояния. Добавляем сметану, мелко нарезанный чеснок и белый молотый перец по вкусу.

Далее разбавляем суп дополнительным молоком, для того чтобы получить необходимую концентрацию. Добавляем по вкусу соль. Готовый суп в теплом состоянии разливается в глубокие суповые чашки, туда также добавляются «привлекательные» кусочки рыбного филе, две половинки сваренного вкрутую яйца и мелко порубленная свежая петрушка. Вот и готов к употреблению австралийский вкусный суп из копченой рыбы!

Рыбный суп с йогуртом и огурцами

Для приготовления понадобятся:

- копченая рыба – 200 г,
- лук – 1 шт.,
- кисло-сладкое яблоко – 1 шт.,
- огурец свежий – 1 шт.,
- обезжиренный йогурт – 500 мл,
- фенхель – 1 пучок,
- лимон – 0,5 шт.,
- чеснок, оливковое масло, зелень, соль, перец – по вкусу.

Крупно нарезаем лук, очищаем и расплющиваем чеснок. Лук и чеснок пассеруем на растительном масле до прозрачного мягкого состояния, не позволяя им подрумяниться. Нарезаем крупно 3/4 огурца. Далее берем

половину яблока, очищаем и также крупно нарезаем. Из чеснока, лука, огурца, яблока, йогурта и нескольких веточек фенхеля делаем при помощи блендера пюре. Солим и перчим по вкусу. Для остроты можно добавить щепотку чили.

Пюре накрываем и ставим в холодильник. Оставшийся огурец и яблоко мелко нарезаем кубиками, яблоко необходимо предварительно очистить. Сбрызгиваем соком лимона и добавляем немного лимонной цедры, а также мелко нарезанной зелени фенхеля. Копченую рыбу руками разделяем на хлопья или нарезаем небольшими кубиками. Далее соединяем рыбу с нарезанным яблоком и огурцом.

Для правильной сервировки необходимо в центр тарелки положить несколько ложек рыбно-огуречной смеси и залить предварительно охлажденным супом-пюре.

Суп с копченым мясом и гречкой

Для приготовления понадобятся:

- копченая свиная шейка – 200 г,
- крупа гречневая – 100–150 г (зависит от ваших предпочтений),
- морковь – 1 шт.,
- картофель – 2 шт.,
- сметана – 3 ст.л.,
- сливочное масло – 1 ст.л.,
- зеленый лук (можно порей), петрушка, соль,

Ставим варить гречневую крупу в небольшом количестве воды, варим до полуготовности. Если вы используете зеленую гречку, то время варки увеличивается примерно в полтора-два раза. На сливочном масле поджариваем мелко нарезанные морковь и лук, заливаем литром холодной воды, добавляем мелко нарезанную петрушку, картофель и мясо, добавляем сваренную до полуготовности гречку и варим на среднем огне до полной готовности. За минуту до готовности добавьте немного соли в суп. Перед подачей на стол добавляем сметану и мелко нарезанную зелень.

Сырный суп с копченостями

Для приготовления потребуются:

- бульон (куриный или свиной) – 2 л,
- лук – 1 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- картофель – 2 шт.,
- плавленый сыр – 400 г,
- охотничьи колбаски – 300 г,
- сливочное масло – 30 г,
- растительное масло – 30 г,
- соль, приправы и зелень – по вкусу.

В готовый бульон кладем предварительно нарезанный кубиками

картофель, его требуется варить в течение 15 минут. В сковороде пассеруем лук, морковь и в конце слегка обжариваем колбаски. Эту смесь опускаем в бульон. Туда же кладем сыр, помешиваем до полного его растворения. В конце приготовления добавляем соль и зелень.

Суп с копчеными ребрышками

Для приготовления понадобятся:

- бульон – 750 мл,
- картофель – 2 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- лук – 1 шт.,
- ребрышки свиные копченые – 200 г,
- плавленый сырок – 2 шт. (400–500 г),
- соль, зелень, чеснок – по вкусу.

Отвариваем картофель, лук, морковь и готовим из них пюре, туда же добавляем измельченный чеснок. Пюре добавляем в бульон и доводим до кипения. Затем добавляем измельченный сыр и размешиваем.

Обжариваем ребрышки, остужаем и добавляем в суп. В конце приготовления необходимо добавить зелень и закрыть крышку – дать блюду настояться.

Не следует слишком долго кипятить сырный суп, вкус его портится из-за долгого пребывания на огне. Съесть данное блюдо следует свежеприготовленным, поскольку от длительного хранения оно теряет свой первоначальный вкус и аромат.

К супу надо подать гренки с чесноком или сухарики, в тарелку также можно добавить приправы и зелень.

Когда добавляете зелень в суп, лучше блюдо прокипятить, иначе он может быстро испортиться.

Савойская капуста с копченой свиной

Для приготовления понадобятся:

- савойская капуста – 2 кг,
- свинина – 0,8 кг,
- копченое сало – 0,1 кг,
- свиное сало – 0,15 кг,
- яйца – 5–6 шт.,
- рис – 0,3 кг,
- лук – 1 шт.,
- твердый сыр – 0,1 кг,
- сметана – 250 мл.,
- сухари для панировки – 50-100 г,
- соль, чеснок, перец – по вкусу.

Савойскую капусту разрезаем на крупные дольки и отвариваем до

полуготовности в соленой воде. Затем откидываем капусту на дуршлаг. Рис также отвариваем до полуготовности в воде со свиным салом.

Отделяем желтки от белка и тщательно вымешиваем желтки с молотым черным и красным перцем. В полученную смесь добавляем сметану и взбитые в пену белки яиц. Этой смесью заливаем отваренную савойскую капусту.

Копченое сало нарезаем тонкими ломтиками и растапливаем на сковороде, полученные шкварки вынимаем, а в жире обжариваем лук до золотистого цвета.

Из мяса свинины делаем фарш и добавляем в него соль и перец. Затем в фарш кладем поджаренный лук, копченые шкварки и отваренный рис.

В завершение подготовленные продукты выкладываем на огнеупорное блюдо, предварительно смазанное жиром и посыпанное панировочными сухарями. Сначала кладем слой капусты, затем – слой мясной начинки. Слои можно чередовать, а верхний слой капусты сбрызгиваем растопленным жиром и посыпаем панировочными сухарями и оставляем в духовке на умеренном огне на 20–25 минут. Перед тем как выключить духовку, посыпьте готовое блюдо тертым сыром и оставьте в духовке еще на несколько минут, пока сыр не расплавится.

Копченая грудинка со стручковой фасолью

Для приготовления понадобятся:

- стручковая фасоль – 0,4 кг,
- копченая колбаса – 0,15 кг,
- копченая грудинка – 0,1 кг,
- помидор – 3 шт.,
- лук – 1 шт.,
- мука – 2 ч. л,
- соль, зелень и специи – по вкусу.

Очищенные и нарезанные стручки фасоли кладем в кастрюлю, заливаем небольшим количеством кипящей воды и варим до мягкого состояния. Когда фасоль станет мягкой, добавляем нарезанную кружочками очищенную колбасу.

Грудинку и лук режем кубиками и слегка обжариваем на сковороде, пока не появятся шкварочки. Затем перекладываем полученную смесь в кастрюлю с фасолью, а к жиру добавляем муку и готовим белую заправку. Очищенные помидоры режем дольками и добавляем к фасоли. Затем в кастрюлю добавляем полученную заправку, тщательно перемешиваем и доводим до кипения. Готовое блюдо подается с зеленью.

Яичница по-венгерски

Для приготовления понадобятся:

- яйца – 10 шт.,
- картофель – 2–3 шт.,
- копченое сало – 80 г,

- свиной жир – 50 г,
- лук, соль, перец – по вкусу.

Мелко режем копченое сало и обжариваем на сковороде. Затем достаем шкварки, добавляем нарезанный свиной жир и обжариваем нарезанный мелкими ломтиками картофель до красноватого оттенка.

К готовому картофелю добавить мелко резанный лук, а когда он тоже подрумянится, смешиваем картофель с копчеными шкварками. Далее добавляем соль, перец, перемешиваем и заливаем заранее взбитыми сырыми яйцами. Перед подачей на стол. Посыпаем яичницу зеленью.

Чечевица с ветчиной

Для приготовления понадобятся:

- копченый шпик – 100 г,
- чечевица – 0,5 кг,
- вареные яйца и копченая ветчина – для сервировки,
- мука – 2 ст. л.,
- соль, сахар, перец, уксус – по вкусу.

Варим до полной готовности и процеживаем чечевицу, отвар оставляем.

Пока чечевица варится, режем копченый шпик кубиками и слегка обжариваем на сковороде, затем добавляем муку и слегка пассеруем. Затем добавляем в сковороду чечевицу и 1–2 стакана отвара чечевицы, солим, добавляем специи и тушим около 5 минут.

Выложив блюдо на тарелку, можно украсить ломтиками ветчины и дольками вареного яйца.

Брюссельская капуста с ветчиной

Для приготовления понадобятся:

- копченая ветчина – 150 г,
- брюссельская капуста – 500 г,
- лук – 1 шт.,
- растительное масло – 20 г,
- томатная паста или томатный сок, сыр, соль, перец.

Брюссельскую капусту и лук шинковать и тушить до полуготовности в небольшом количестве бульона или подсоленной воды. Затем добавить мелко нарезанную ветчину и тушить еще 10 минут. Далее выкладываем всю смесь в средней глубины блюдо (не забудьте смазать его маслом), заливаем томатным соком или разведенной в воде томатной пастой и ставим в духовку на 25–30 минут. Минут за 5 до готовности посыпаем блюдо тертым сыром и оставляем в духовке еще минут на 5, пока сыр не расплавится. Перед подачей на стол можно посыпать зеленью.

Овощная запеканка с копченой ветчиной

Для приготовления понадобятся:

- копченая ветчина – 200 г,
- помидоры – 4 шт.,
- картофель – 3–4 шт.,
- яйца – 2 шт.,
- молоко – 1 ст.,
- сыр – 200 г,
- лук, сливочное масло, соль, тмин, мука.

Отвариваем картофель и очищаем от кожуры помидоры. Нарезаем ветчину, помидоры и отварной картофель кубиками. Лук нарезаем кольцами, тушим в масле и укладываем его слоями в обильно смазанную жиром форму для духовки, чередуя с помидорами, картофелем и ветчиной, добавив туда соль и тмин. Последний слой должен быть из картофеля. Затем заливаем полученный «пирог» смесью сырых яиц со столовой ложкой муки и молоком. Сверху кладем кусочек сливочного масла и тертый сыр и запекаем в духовке 10–15 минут. Тертый сыр можно положить и перед выключением духовки, он должен быть расплавленным.

Морковь по-шведски с копченой рыбкой

Для приготовления понадобятся:

- филе копченой рыбы – 250 г,
- ветчина – 100 г,
- морковь – 300 г,
- картофель – 300 г,
- молодой зеленый горох – 100 г,
- лук – 1 шт.,
- мясной бульон – У2 ст.,
- сметана – 1 ст.,
- соль, перец и зелень – по вкусу.

Морковь, картофель, лук и ветчину нарезаем кубиками, добавляем горох и тушим в мясном бульоне 15–20 минут, затем добавляем соль и перец. Далее добавляем нарезанное кубиками филе рыбы и тушим еще 5 минут. Перед подачей на стол добавляем в тарелку сметану и мелко нарезанную зелень.

Кольраби с копченым мясом

Для приготовления понадобятся:

- кольраби – 1 кг,
- копченое мясо – 500 г,
- сметана – 100 г,
- сливочное масло, панировочные сухари, соль и зелень.

Кольраби нарезать кружочками и отварить в соленой воде вместе с зеленью. Готовую капусту откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и разделить на две части. Блюдо для запекания смазываем маслом, присыпаем панировочными

сухарями и помещаем в него половину отварной капусты, сверху кладем мелко нарезанное копченое мясо, а на мясо выкладываем остальную часть капусты. На верхний слой капусты кладем кусочек сливочного масла, присыпаем панировочными сухарями, заливаем сметаной и ставим блюдо в нагретую духовку на 20 минут. Готовое блюдо можно украсить свежей зеленью.

Лук-порей по-итальянски

Для приготовления понадобятся:

- лук-порей – 400 г,
- ветчина – 50 г,
- растительное масло – 20 мл,
- соль, перец и зелень – по вкусу.

Ветчину нарезаем кубиками и обжариваем в растительном масле. Лук-порей нарезаем кусочками длиной 4 см и тушим в небольшом количестве подсоленной воды. Затем смешиваем с поджаренной ветчиной, посыпаем зеленью. Подавать можно с ризотто, предварительно украсив свежими помидорами и тертым сыром.

Лук-порей по-датски

Для приготовления понадобятся:

- сельдь горячего копчения – 1 шт.,
- лук-порей – 400 г,
- яйца – 2 шт. (точнее, только желтки яиц),
- молоко – У2 ст.,
- сливочное масло и специи.

Чистим сельдь, вынимаем из нее все кости и режем ее кубиками. Лук-порей мелко режем и укладываем слоями с филе рыбы в смазанное маслом огнеупорное блюдо так, чтобы последним слоем был лук-порей.

Взбиваем молоко с желтками, добавляем специи и заливаем полученное блюдо. Сверху кладем кусочек масла и запекаем в духовке 20 минут.

Паштет из копченой лососины

Для приготовления понадобятся:

- копченый лосось – 200 г,
- сливочное масло – 50 г,
- оливковое масло – 1 ст.л.,
- жирные сливки (лучше 35 %) – 75 мл,
- черный перец, мускатный орех, лимонный сок.

Вынуть из копченой рыбы кости и снять кожу. Филе рыбы пропустить через мясорубку.

Взбиваем сливочное и оливковое масло и постепенно добавляем его в фарш, пока тот не станет более густой массой. Затем кладем в сливки

мускатный орех, перец, немного лимонного сока и хорошо перемешиваем. затем полученную смесь добавляем в фарш, перекладываем в тарелку и охлаждаем в холодильнике.

Паприка по-венгерски

Для приготовления понадобятся:

- копченое мясо – 200 г,
- ветчина – 100 г,
- сладкий перец – 300 г,
- помидоры – 250 г,
- картофель – 300 г,
- лук – 1 шт.,
- бульон – У2 ст.,
- смалец – 25–30 г,
- соль, красный молотый перец (паприка), петрушка, укроп.

Сладкий перец шинкуем широкими полосками, мясо и ветчину режем тонкими ломтиками, картофель – кружочками, а очищенные от шкурки помидоры режем на половинки.

Слегка обжариваем на свином смальце нашинкованный лук и выкладываем в сковороду слоями перец, мясо и картофель.

Заливаем полученный «пирог» бульоном, сверху присыпаем сладким молотым перцем и тушим до готовности на медленном огне.

Перец, фаршированный сосисками

Для приготовления понадобятся:

- охотничьи сосиски – 150 г,
- сладкий перец – 4 шт.,
- рис – количество зависит от ваших предпочтений,
- лук – 100 г,
- растительное масло – 50 мл,
- сливочное масло – 50 г,
- томатный сок, зелень, соль, чеснок.

Отвариваем рис до полуготовности. Охотничьи сосиски и чеснок пропускаем через мясорубку, смешиваем с рисом и этим фаршем заполняем подготовленные (вымытые и очищенные от семян) стручки перца.

Начиненный перец надо поставить вертикально в кастрюлю или сковороду с толстыми высокими стенками, добавить поджаренный на растительном масле нашинкованный лук и тушить до готовности.

Затем добавить томатный сок, еще потушить 1–3 минуты, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Перед подачей можно добавить сметану.

Закуска по-английски

Для приготовления понадобятся:

- копченое мясо – 100 г,
- копченое сало – 100 г,
- маленькие соленые огурчики – 3–4 шт.,
- соленая морковь – 1–2 шт.,
- цветная капуста – 50 г,
- маринованные грибы – 5–8 шт.,
- брынза – 100 г,
- томатное пюре – 2 ч.л.,
- растительное масло – 3–4 ст.л.,
- горчица, сахар, перец – по вкусу.

Шинкуем морковь, грибы, огурцы и капусту, перемешиваем.

Далее готовим соус. Для этого разводим томатное пюре 2 ст.л. кипяченой воды или бульона, добавляем растительное масло, перец, горчицу, сахар. Заливаем овощи полученным соусом и оставляем на 2 часа.

Мясо и сало режем кубиками, добавляем перец и перемешиваем.

Спустя два часа выкладываем овощную смесь на тарелку и украшаем блюдо мясом и кубиками брынзы.

Тосты с копченой грудинкой

Для приготовления понадобятся:

- копченая грудинка – 100 г,
- помидоры – 2–3 шт.,
- хлеб – 200 г (можно меньше, зависит от ваших предпочтений),
- соль, перец и чеснок – по вкусу.

Копченую грудинку нарезаем ломтиками и обжариваем с двух сторон на хорошо прогретой сковороде. Выкладываем грудинку на тарелку, а в оставшемся жиру обжариваем нарезанные кружочками помидоры.

Хлеб режем и поджариваем в тостере или в микроволновой печи на программе «Гриль». На каждый тост кладем кусочек грудинки и кружочек помидора. При желании можно добавить майонез, зелень и натереть хлебную корочку чесноком.

Семейный бутерброд с ветчиной

Для приготовления понадобятся:

- копченая ветчина – 100–150 г (4 ломтика),
- копченая корейка – 100–150 г (4 ломтика),
- редис – 5–8 шт.,
- маленькие маринованные огурчики – 2 шт.,
- батон,
- сыр трех видов – 200 г,
- сливочное масло – 100 г,

- лук-порей – 2 стебля,
- перец чили, чеснок и смесь перцев – по вкусу.

Лук, перец чили и редис надо помыть, очистить, нашинковать, но не смешивать. Чистый очищенный чеснок очень мелко режем и смешиваем со взбитым в пену сливочным маслом, добавляем перец чили.

Далее в батоне делаем 10–12 глубоких надрезов и смазываем эти надрезы чесночной смесью. Теперь начинаем батон: в первые 4 надреза кладем по ломтику копченой корейки и 1 виду сыра, следующие 4 надреза – другой вид сыра, лук-порей и ветчина. В последние 4 надреза кладем сыр, огурцы и редис. Батон с начинкой заворачиваем в алюминиевую фольгу и запекаем в духовке около 15 минут.

Салат с копченой корейкой

Для приготовления понадобятся:

- копченая корейка – 300 г,
- картофель – 800 г,
- лук – 1 шт.,
- огурец – 2 шт.,
- сладкий перец – 2 шт.,
- растительное масло – 3 ст.л.,
- острый томатный соус – 4 ст.л.,
- соль, перец, зелень, уксус – по вкусу.

Картофель отвариваем в мундире и очищаем от кожуры.

Подготовленный картофель, огурцы, лук и сладкий перец нарезаем кубиками и кладем в глубокую посуду. Растительное масло, уксус, соль и перец смешиваем, заправляем нарезанные овощи и оставляем на час.

Копченую корейку режим ломтиками, смазываем острым томатным соусом, сворачиваем рулетом и выкладываем на блюдо, туда же выкладываем салат и украшаем блюдо зеленью.

Салат с копченой сардиной

Для приготовления понадобятся:

- сардина горячего копчения – 200 г,
- свежий огурец – 2–3 шт.,
- зеленый салат – 200 г.,
- зеленый лук – 2–3 стебля,
- петрушка, укроп, соль и майонез (или сметана).

Моем и режем листья салата, зелень, лук и огурцы, заправляем салат майонезом или сметаной и перемешиваем. Добавляем в полученный салат филе сардины, аккуратно перемешиваем (при необходимости добавляем соль, можно сбрызнуть салат лимонным соком) и выкладываем в салатницу или блюдо. Перед подачей на стол украшаем салат ломтиками сардин, кружочками огурцов и зеленью.

Закуска из копченой рыбы с картофелем

Для приготовления понадобятся:

- филе копченой рыбы – 200 г,
- картофель – 300 г,
- яйца – 2 шт.,
- свиное сало – 50 г,
- лук – 1 шт.,
- молоко – 3 ст.л.,
- соль и зелень – по вкусу.

Нарезаем сало кубиками и поджариваем на нем нарезанный соломкой картофель. Затем добавляем нарезанное ломтиками филе копченой рыбы и нашинкованный лук. Взбиваем яйца с молоком, добавляем в полученную смесь соль и выливаем этот соус в сковороду с картофелем. Доводим блюдо до готовности и выкладываем на тарелку. Перед подачей на стол обильно посыпаем мелко нарезанной зеленью.

Фаршированные маслины

Для приготовления понадобятся:

- маслины без косточки – 400 г,
- филе копченой салаки – 150 г,
- сливочное масло – 50 г,
- лимонный сок, зелень и оливковое масло.

Филе копченой салаки измельчаем с помощью мясорубки (можно очень мелко порезать или протереть через сито), добавляем в полученный фарш размягченное сливочное масло, слегка сбрызгиваем лимонным соком и перемешиваем. Заполняем маслины полученным фаршем и выкладываем в салатник или на блюдо. Перед подачей на стол слегка сбрызгиваем фаршированные маслины оливковым маслом и украшаем зеленью.

Корейка с хурмой

Для приготовления понадобятся:

- копченая корейка – 300 г,
- соленая икра рыбы – 4 ч.л. (в идеале черная или красная икра, но вкусно будет и с щучьей),
- яйца, сваренные вкрутую – 2 шт.,
- мягкий сыр – 200 г,
- сливки – 4 ст.л.,
- хурма – 2 шт.,
- несколько листьев салата, соль, специи. А также понадобятся блюдо, кондитерский шприц и миска. Яйца и икры нужны для сервировки, поэтому можно обойтись и без них.

Нарезаем тонкими ломтиками копченую корейку. Яйца разрезаем пополам, выкладываем на вымытые листья салата и украшаем икрой.

Вымытую и обсушенную хурму разрезаем на 4 части, аккуратно достаём оттуда мякоть и нарезаем ее полосками. Затем берем мягкий сыр, кладем его в миску и добавляем туда сливки, соль и другие специи. Взбиваем эту смесь в пену. Наполняем шприц полученной смесью и фигурно выдавливаем на каждый ломтик корейки, сверху кладем хурму.

Блинчики с копченым сыром

Для приготовления начинки понадобятся:

- копченый сыр – 150 г,
- ветчина – 100 г,
- сметана – 50 г,
- соус бешамель – 400 г,
- сливочное масло, зеленый лук, соль и мускатный орех – по вкусу.

Для соуса бешамель понадобятся:

- сливочное масло – 30 г,
- мука – 2 ст. л,
- молоко – 500–600 мл,
- соль, перец и мускатный орех – по вкусу.

Готовить соус бешамель лучше в сотейнике или сковороде с высокими толстыми стенками. Растапливаем в сотейнике сливочное масло, добавляем муку и поджариваем, помешивая, 2–3 минуты. Затем добавляем молоко, обязательно помешивая, иначе образуются комочки. Затем солим и кипятим, периодически помешивая, минут 40–45. По истечении этого времени добавляем немного соли, перец и мускатный орех. Хорошенько перемешиваем и процеживаем.

Далее готовим блинчики по своему любимому рецепту, но они не должны быть очень сладкими и тонкими. Смазываем каждый блинчик сливочным маслом.

Готовим начинку. Мелко нарезаем ветчину и копченый сыр, перемешиваем. Добавляем 2–3 ст.л. соуса бешамель в смесь ветчины и сыра, перемешиваем. Кладем начинку в каждый блинчик и заворачиваем треугольниками. Берем блюдо для запекания, смазываем его сливочным маслом, выливаем на дно 3–4 ст.л. соуса.

Выкладываем в блюдо близко друг к другу блины и равномерно поливаем сверху оставшимся соусом. Можно сверху посыпать тертым копченым сыром. Запекаем в духовке на среднем огне (градусов 180) около 20 минут. Можно подавать к столу со сметаной и мелко рубленным зеленым луком.

Пицца с копченым сыром

Для приготовления понадобятся:

- слоеное тесто – 200 г,
- мука – 200 г,
- копченый сыр – 150 г,
- томаты или томатное пюре – 250 г,
- копченая ветчина – 100 г,
- яйцо (точнее желток) – 1 шт.,
- сухие дрожжи (можно заменить прессованными, примерно в два раза больше) – 4 г,
- сыр (желательно пармезан) – 100 г,
- вода – около 200 г,
- соль, сахар, растительное масло, орегано (или другие специи) – по вкусу.

Смешиваем муку с теплой водой, дрожжами и растительным маслом (примерно 2 ст.л.). Если вы используете прессованные дрожжи, то их сначала нужно развести в теплой воде и добавить немного сахара (должна образоваться белая пенка). Замешиваем эластичное тесто, месить не менее 10 минут, при необходимости можно добавить муку или воду. Тесто не должно прилипать к рукам. Замешенное до нужной консистенции тесто оставляем в тепле на полтора часа.

Раскатываем тесто, кладем нарезанные кружочками помидоры (или смазываем томатной пастой), подсаливаем, посыпаем орегано и слегка сбрызгиваем растительным маслом. Сверху выкладываем нарезанную ветчину и копченый сыр. Сверху кладем еще слой помидоров и опять сбрызгиваем растительным маслом.

Накрываем пиццу слоеным тестом, защипываем края, обмазываем сверху взбитым яичным желтком и посыпаем тертым сыром. Запекать в духовке на среднем огне (около 180 градусов) минут 25. Перед подачей на стол можно сверху посыпать мелко рубленой свежей зеленью.

Овощной гарнир с копченым сыром

Для приготовления нам понадобятся:

- копченый сыр – 100 г,
- кабачок – 250 г,
- стручковая фасоль – 150 г,
- сладкий перец – 100 г,
- лук – 1 шт.,
- яйцо – 1 шт.,
- майонез или сметана – 2 ст. л,
- растительное масло, соль, укроп и базилик – по вкусу.

Овощи могут быть как свежими, так и замороженными.

Мелко нарезаем лук, слегка обжариваем на растительном масле, добавляем мелко нарезанные кабачок, фасоль и перец, подсаливаем, накрываем крышкой и тушим до полуготовности. Пока тушатся овощи, смешиваем яйцо, майонез (сметану) и базилик (можно сушеный), добавляем тертый (или мелко нарезанный) копченый сыр.

Затем собираем овощи в центре сковороды – должна образоваться небольшая овощная горка – и поливаем эту горку полученной сырной смесью. Накрываем крышкой и тушим еще 10 минут. Перед подачей на стол посыпаем гарнир мелко нарезанной зеленью.

Пудинг с копченой грудинкой

Для приготовления понадобятся:

- копченая грудинка – 150 г,
- ветчина – 500 г,
- картофель – 500 г,
- яйца – 6 шт.,
- сливочное масло – 100 г,
- соль, перец, горчичный соус – по вкусу.

Грудинку нарезаем мелкими кубиками, слегка обжариваем на сковороде, перчим и охлаждаем. Ветчину и вареный картофель пропускаем через мясорубку. Масло растираем с яичными желтками и добавляем туда перемолотые ветчину, картофель и обжаренную грудинку.

Все хорошо вымешиваем и, перемешивая, вливаем взбитые в пену белки яиц. Берем кастрюлю среднего размера, смазываем ее сливочным маслом, посыпаем сухарями и выкладываем наш будущий пудинг. Кастрюлю хорошо накрываем крышкой и ставим в другую, большую кастрюлю с уже кипящей водой. Выдерживаем пудинг на водяной бане около часа. Готовый пудинг подавать с горчичным соусом.

Клецки с копченым салом и овечьим творогом

Для приготовления понадобятся:

- копченое сало – 50 г,
- мука – 400 г,
- яйца – 2 шт.,
- овечьей творог – 200 г,
- сметана – 200 г,
- сливочное масло – 50 г,
- укроп, перец, соль – по вкусу,
- вода.

Замешиваем в миске муку, яйца и воду до получения теста средней плотности. Отвариваем клецки, отщипывая от теста небольшие кусочки, в подсоленной воде.

Проверить клецки на готовность очень просто: как только они всплыли в кипящей воде, пора доставать.

Копченое сало растапливаем в сковороде, смешиваем с полученными клецками и выкладываем в блюдо для запекания. Берем половину порции сметаны, добавляем ее в мелко рубленый укроп (граммов 50), при необходимости добавляем соль и перец и заливаем этой смесью клецки,

выложенные в блюдо для запекания. Сверху покрываем размятым овечьим творогом. Оставшуюся сметану добавляем сверху и обильно посыпаем укропом, получившееся блюдо сверху сбрызгиваем растопленным маслом и помещаем в разогретую духовку на 10 минут.

Жюльен с копченой курицей

Для приготовления понадобятся:

- филе копченой курицы – 400 г,
- грибы (вешенки или шампиньоны) – 200 г,
- твердый сыр – 50 г,
- сметана – 400 г,
- Зеленый лук – перьев 5 (если лук-порей, то достаточно 1),
- сливочное масло – 3 ст.л.,
- мука – 30 г,
- соль, перец, кинза, укроп – по вкусу.

Варим грибы в кипящей подсоленной воде 10 минут, после чего откидываем их на дуршлаг. Лук и грибы обжариваем на масле 2–3 минуты, добавляем соль и перец.

Готовим соус. Для этого подсушиваем на сковороде муку (без изменения цвета) и соединяем ее со сметаной, добавляем соль и доводим до кипения.

Курицу шинкуем соломкой и соединяем с грибами, заправляем сметанным соусом и раскладываем в кокотницы. Зелень смешиваем с тертым сыром, посыпаем наполненные кокотницы и запекаем в разогретой до 200 градусов духовке до образования золотистой корочки.

Шампиньоны, фаршированные копченой курицей

Для приготовления понадобятся:

- крупные шампиньоны – 1 кг,
- копченая курица – 100 г,
- твердый сыр – 200 г,
- сливочное масло – 3 ст.л.,
- соль, перец, специи, зелень, соус чили – по вкусу.

Отделяем ножки шампиньонов от шляпок. Ножки грибов, курицу и зелень мелко режем и смешиваем с солью, перцем, соусом и маслом. Смазываем противень сливочным маслом (можно просто положить на противень бумагу для запекания) и выкладываем начиненные полученным фаршем шляпки шампиньонов. Ставим противень в разогретую до 200–220 градусов духовку и запекаем минут 30–40 (зависит от размера грибов). Минут за 5 до полной готовности, посыпаем фаршированные грибы тертым сыром и ставим обратно в духовку. Полученное блюдо подавать в горячем виде.