

Иван
Расстегаев

ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ

СЕКРЕТЫ ТЕХНОЛОГИИ
ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ:

МЯСО, ПТИЦА, РЫБА, ОВОЩИ, СЫРЫ



Иван Расстегаев

**Домашняя коптильня. Секреты
технологии. Лучшие рецепты:
мясо, птица, рыба, овощи, сыры**

«Центрполиграф»

2018

УДК 641.55
ББК 36.99

Расстегаев И.

Домашняя коптильня. Секреты технологии. Лучшие рецепты: мясо, птица, рыба, овощи, сыры / И. Расстегаев — «Центрполиграф», 2018

ISBN 978-5-227-08194-0

Копчение – это один из самых ранних способов консервирования. Ведь известно, что копчености обладают не только отменным вкусом, но и дольше сохраняются. Но, покупая копчености в магазине, вы никогда не знаете, покупаете ли вы действительно правильно приготовленный продукт или суррогат, обработанный вредным «жидким дымом»... Другое дело – копченые и вяленые деликатесы, приготовленные самостоятельно! А приготовить их совсем не трудно. Автор откроет вам секреты домашнего копчения. Он расскажет, как сделать элементарную, эффективную и недорогую коптильню. Самодельная коптильня, в отличие от покупной, дает возможность вносить в нее усовершенствования, что-то менять, экспериментировать. Коптить можно практически любой продукт: мясо, рыбу, сыры, овощи и даже солод для виски или пива! В книге содержится большое количество старинных и современных рецептов: тут и салями для гурманов, и охотничий суджук, и копченая «матрешка». Кроме этого, вы узнаете, как правильно подобрать дрова для копчения, как долго и при каких условиях хранить готовый продукт и многое другое.

УДК 641.55
ББК 36.99

ISBN 978-5-227-08194-0

© Расстегаев И., 2018

© Центрполиграф, 2018

Содержание

Предисловие	7
Немного истории	8
Виды самодельных коптилен	10
Полезные советы	19
Дрова	20
Процесс копчения	22
Копчение мяса и мясопродуктов	24
Подготовка мяса	25
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Иван Расстегаев
Домашняя коптильня. Секреты
технологии. Лучшие рецепты:
мясо, птица, рыба, овощи, сыры

© «Центрполиграф», 2018

Предисловие

В наши дни все больше людей начинают интересоваться тем, как обустроить свой дачный участок или загородный дом. Если раньше дача или дом в деревне использовались в основном для выращивания продуктов, то теперь все больше людей приезжают туда отдохнуть. И даже те, кто занимается приусадебным хозяйством, бывают не против несколько часов провести в саду, наслаждаясь отдыхом и вкусными продуктами.

Излюбленными видами приготовления пищи являются шашлыки, барбекю, гриль, уха на костре.

В последнее время стало очень популярным коптить продукты. Как известно, копчености обладают не только отменным вкусом, но и дольше сохраняются. Копчение любых продуктов – будь то мясо, рыба, морепродукты, сыры, фрукты или овощи – это исторически один из самых ранних способов консервирования.

Копчение – это обработка поверхности мясoproдуктов веществами, содержащимися в коптильном дыме, образующемся в результате неполного сгорания древесины. Для копчения наиболее пригоден дым, полученный при ограниченном доступе воздуха при горении древесины. Такой дым состоит из газовой, паровой, жидкой и твердой фаз.

В состав дыма входят фенолы, альдегиды, кетоны, органические кислоты, спирты, смолы, зола, сажа и другие вещества, многие из которых обладают бактерицидными свойствами.

Для копчения лучшим является дым от сжигания опилок и стружек лиственных пород деревьев – бука, дуба, березы, ольхи, клена, ясеня. Не следует использовать хвойные породы, так как они придают мясoproдуктам неприятный смолистый запах, темный цвет и горьковатый вкус.

А еще распространению собственных и самодельных приспособлений для приготовления еды способствует то, что мы все больше узнаем, как готовятся копчения промышленным способом. Особенно с тех пор, как на многих продуктах стали появляться две буквы: ТУ (технические условия). А иногда из репортажей корреспондентов выясняется, что какие-то коптильные цеха – и вовсе подпольные, где никаких требований не соблюдается. И начинаешь задумываться, что уж лучше сделать продукт самому, чем есть неизвестно что и неизвестно откуда.

Конечно, можно просто купить коптильню, поставить ее в своем саду и избежать трудов. Но, во-первых, они стоят денег, а денег всегда не хватает, а во-вторых, если у мужчины есть техническая жилка, то ему бывает интересно покопаться в разных конструкциях, приложить свой ум и смекалку и соорудить нечто оригинальное и работающее гораздо лучше, чем у соседа!

Надеемся, что наши советы помогут вам в этом увлекательном и полезном деле.

Немного истории

Коптить продукты люди начали давным-давно, еще с тех времен, когда научились пользоваться огнем и поняли, что приготовленное мясо вкуснее сырого. Приготовленное таким образом мясо лучше усваивалось, а это, в свою очередь, способствовало увеличению физической силы человека и развитию его мозга. Ведь из мясной пищи он получал в гораздо большем количестве те вещества, которые необходимы для его питания и развития, что дало возможность мозгу быстрее и полней совершенствоваться из поколения в поколение.

Конечно, никаких документов от первобытных времен не осталось, но в пещерах ученые не раз находили наскальную живопись времен палеолита, которая показывала, что уже в те времена люди умели коптить мясо.

В более поздние времена появились легенды о том, как это произошло. Вот, например, финская легенда.

Группа охотников пошла на охоту, но в лесу возник пожар и звери разбежались от него. Многие из зверей погибли в огне, и их полуобгоревшие туши лежали на пожарище. Один из охотников, Суоменен, решил попробовать такое мясо. Он подобрал полусырую тушку, от которой очень приятно пахло, и повесил ее около костра. Под воздействием дыма она стала издавать еще более аппетитный аромат. Продержав кусок над дымом еще несколько часов, он попробовал его и удивился, какое оказалось вкусное мясо. Он рассказал об этом остальным охотникам, а когда они вернулись в селение – то и другим жителям. Так люди начали готовить мясо новым способом. «Рецепт» быстро стал известен в округе, и люди с удовольствием приступили к копчению.

Понятно, что не только финны догадались готовить мясо над костром, в дыму. Вполне вероятно, что такие рецепты возникли самостоятельно у разных народов. Сначала коптили только мясо, потом принаровились так же готовить и рыбу. Потом стали коптить колбасы, а в более позднее время – и сыры, и овощи.

В старые времена на Руси пора копчения приходилась в основном на осень, когда шла заготовка продуктов на зиму. Коптили мясо и рыбу, но только жирную, например, сома, белугу, судака, стерлядь. У кого какие были возможности, тот то и коптил. Помещики покупали белую рыбу, ездили за ней или заказывали привезти морскую рыбу. Бедняки обходились речной рыбой, добавляя в нее для вкуса разные травы, особенно мяту, чабрец и душицу.

Коптили как домашнюю птицу, так и дикую. Сначала ее закутывали в тряпки, чтобы она коптилась в собственном соку, а затем стали смешивать с потрохами свинины и телятины. Копчением занимались в банях. Тушки подвешивали на специально сделанные крючки возле печки и парилки. Так происходило «банное» копчение. С течением времени этот процесс стал постепенно совершенствоваться. Стали появляться коптильни и для домашнего копчения, как холодного, так и горячего.

В богатых домах и поместьях делали отдельные коптильни из камней, кирпича или металла в виде высокого столбца, верх которого герметично закрывали крышкой и промазывали все щели глиной. С одной стороны столбика проделывали два окна с небольшими дверцами. Первое предназначалось для подвешивания продуктов внутрь, на вделанные в стены камеры крючья, а второе – для закладки топлива и слежения за огнем.

Коптильную камеру делали из любого негорючего материала, а на юге даже использовали плетень, обмазанный глиной. Чтобы дым равномернее распределялся по всей камере, на небольшом расстоянии (5–10 см) от потолка укрепляли железный лист.

Для копчения обычно использовали сухие дрова, стружки и опилки. Предпочитали дрова лиственных пород, которые при тлении и придавали продуктам золотисто-коричневый цвет и только копченостям свойственный неповторимый запах и вкус.

Из мясных продуктов коптили в основном задние и передние свиные полутуши. Сами изделия разделялись на сырокопченые, копчено-вареные, вареные и копчено-запеченные.

Грудинку и корейку закладывали в специальный посол, затем коптили и сушили. Для рулетов специально выбирали мясо молодых свиней. Бекон из грудинки готовили прямоугольными пластинами, в которых слои плотного сала чередуются со слоями мяса. Шпик же подвергали специальному посолу и выдерживали в нем до 20 суток, что придавало исключительный вкус продукту.

Во Франции и Швейцарии издавна коптили национальный продукт – сыры. Берут только твердые сорта, их коптят полчаса горячим способом. Такой сыр легко узнать: он приобретает темный цвет и характерный аромат. Иногда для пикантности предварительно посыпают круг сыра специями. От жара корочка оплавляется, и специи оказываются внутри сыра.

Еще коптят яйца и ячменный солод для виски и пива.

Копченая холодным способом вишня – вполне реальный деликатес. Особенно если закопчена на вишневых же дровах. У восточных владык когда-то считались лакомством, достойным не менее чем эмиров и визирей, ломтики дыни бас-олды (продолговатой, в зеленых полосках), подсушенные и подкопченные. На Руси были копченые яблоки белого налива.

Виды самодельных коптилен

Сейчас очень просто купить коптильню в соответствующем магазине или даже в интернет-магазине. Пользоваться покупными коптильнями несложно – в специальный отсек закладываются дрова, внутрь размещают продукты, плотно закрывают дверку и поджигают топливо. У некоторых промышленных моделей предусмотрена регулировка времени и температуры приготовления.

Но если копчение продуктов предполагается проводить нечасто, то нужна ли такая трата денег? Особенно если люди не живут за городом постоянно, а приезжают временами. А еще по дачам бродят всякие нехорошие личности и так и пытаются что-нибудь украсть... В таком случае выигрышнее сделать коптильню из подручных материалов, сэкономив деньги, проявив природную смекалку и обезопасив себя от возможной потери ценного оборудования. Кроме того, самодельная коптильня, в отличие от покупной, дает возможность вносить в нее усовершенствования, что-то менять, экспериментировать со способами копчения – а это гораздо увлекательней. Такой очаг можно построить и под навесом, и в подсобном помещении, и любом другом месте.

Кстати, продукты коптить можно и в русской печке, если она вдруг есть в доме.

Процесс копчения, строго говоря, представляет собой выдерживание коптимого продукта в дыму, источником которого служат тлеющие кусочки древесины различных пород. Различают горячее, полугорячее и холодное копчение.

При **горячем копчении** процесс происходит достаточно быстро. При этом способе продукт готовится в горячем дыму. Внизу тлеющие щепочки, над ними подвешены рыба или мясо (или сыр, или овощи) – и достаточно быстро продукт доводится до готовности. Для мяса дым должен быть температуры +35–50 °С, для рыбы – +80–170 °С.

Для горячего копчения лучше подходят нежирные продукты (жир все равно вытопится при такой температуре, так зачем его переводить зазря?). Например, рыбу берут семейства осетровых (лучше – севрюгу), лосося, леща, жереха, сига, морского окуня, сельдь, треску. Вкусна и мелкая рыбешка: салака, килька, ряпушка, которые готовят при температуре +50–60 °С. Следует помнить, что и мясо, и рыба горячего копчения долго не хранятся, рыбу надо съесть за 1–2 дня.

Холодное копчение может длиться несколько суток и является гораздо более трудоемким процессом. Фактически, это ускоренный процесс завяливания продукта. Чтобы дым охладить, обычно от места тления дров до готовящегося продукта делают ров или протягивают трубу длиной метр или два. А чтобы узнать температуру дыма, в камеру для копчения приделывают термометр. Температура для холодного копчения мяса должна быть +18–22 °С, для рыбы – от +20 до 40 °С.

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

Полугорячее копчение является промежуточным между этими двумя вариантами.

Коптить можно не только мясо или рыбу, но и ячменный солод (для виски и пива), определенные сорта чая (лапсанг сушонг), острые перчики чили и сыры.

Когда-то головки итальянского сыра «провола» крестьяне просто подвешивали над очагом, и он приобретал свой знаменитый копченый вкус. А мексиканская кухня просто немыслима без завяленных и прокопченных перчиков «чипотль» – светло-коричневых, с характерным ароматом дымка, в котором заметны оттенки шоколада и табака.

В принципе, для создания коптильни можно использовать практически любое ведро, большую кастрюлю, небольшой металлический бочонок, корпус холодильника и т. д. Главные условия: емкость должна плотно закрываться и не выделять при своем нагреве никаких вредных веществ внутрь самой емкости.

В самодельных маленьких коптильнях обычно нагревают дно коптильни над костром, на печке, газовой плитке или чем-либо подобном. Если емкость достаточно большая (например, корпус холодильника), то нагреватель устанавливают непосредственно в ней самой. При этом удобно использовать электрические нагреватели (электроплитки с закрытой спиралью), с установленными на них сковородами со щепой. Для их нагрева не требуется доступ кислорода, и места в коптильне они занимают немного, в отличие от печек-буржеек. Коптильня должна обеспечивать стабильную рабочую температуру и плавное остывание.

Здесь для сравнения на рисунке 1 приведена схема стационарной коптильни, совмещенной с мангалом. Изюминка, да и то весьма относительная, только в том, что под коптильню используется свободное пространство под мангалом. Тепловое излучение от его пода позволяет не заботиться о равномерности прогрева закладки. Другое удобство этой конструкции – в коптильный отсек можно помещать любую камеру, даже ящик.

Принцип работы коптильного устройства холодного копчения. При холодном копчении основная задача – получить холодный дым от сжигаемых дров (ольха, можжевельник, дуб, клен, яблоня, груша и т. д.), то есть понадобится какое-то расстояние от дыма до продуктов, чтобы он успел остыть. И необходимо обеспечить тягу от топки до коптильни. Именно поэтому делают достаточно длинный дымоход и следят, чтобы в нем была хорошая тяга.

Для рыбалки или отдыха на природе подойдет легкая простая коптильня холодного копчения своими руками. Ее можно сконструировать из подручных домашних материалов – старых бочек, листов железа и остатков кирпича. Для постройки конструкции лучше использовать нетоксичное дерево. В надежно установленной камере сверху устанавливаются прутья толщиной около 1 см.

Коптильня холодного копчения передает дым к отделению с едой. Охлаждение дыма происходит в туннеле, соединяющем коптильню и топку с древесиной. Их расстояние не должно быть меньше 2 м между собой, но и не больше 7 м, иначе могут появиться проблемы с тягой.

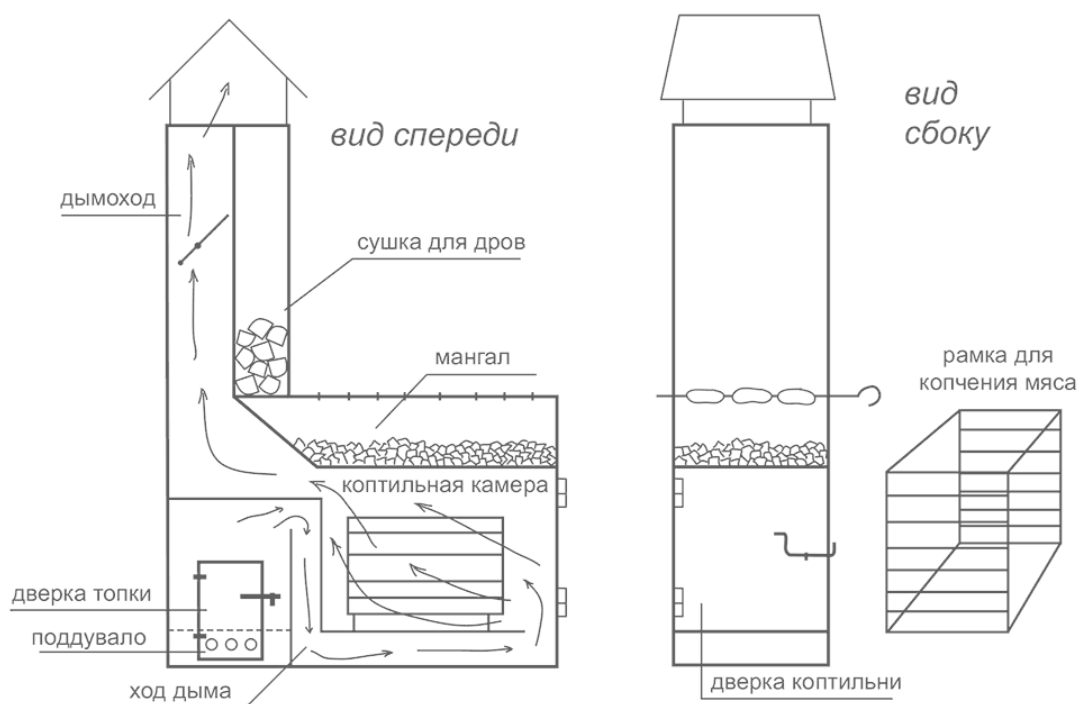


Рис. 1

Придерживаясь схемы коптильни холодного копчения, изображенной на рисунке 2, роют яму под топку 50×50 см, но можно опустить и до метра. Дно можно утрамбовать огнеупорным или красным кирпичом. На дно топки укладывается жестяной лист для равномерного тления древесины.

В конструкции коптильни для холодного копчения своими руками особое место отводится дымоходу. Под него копаются траншея, сверху укладывается негорючий материал, например, кирпич, шиферный или металлический лист. Для герметичности сверху насыпается земля или грунт, чтобы дым не просочился. Второй конец дымохода соединяется с коптилкой холодного копчения. Дымоход из кирпича можно сделать из печной трубы. Длина дымохода около 3 м, траншея шириной 50 см и глубиной 30 см.

Также в коптилке нужно установить фильтр. Для его основы можно взять металлическую сетку с небольшими ячейками. Сверху укладывается плотный сетчатый материал, чтобы на продукты не попала сажа. Очаг, соединенный с дымоходом, следует устанавливать в стороне от коптильни, например, можно вырыть яму в углу участка.

Примечание: Из-за огня днище может прогореть, поэтому необходимо сделать охладитель. Можно обмотать дымоход латунной трубкой и пустить по ней воду.

Для большей интенсивности горения, регулировки притока воздуха и вывода лишнего дыма и продуктов горения в верхней части можно сделать металлическую заслонку.

Место соединения коптилки холодного копчения и дымохода нужно загерметизировать глиняным раствором или подручными средствами.

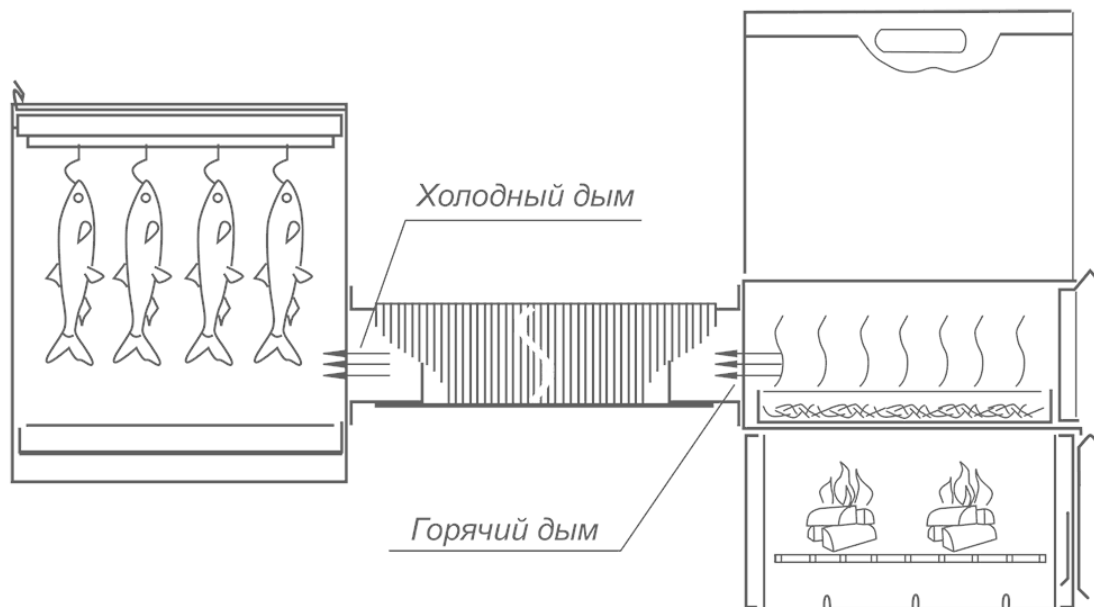


Рис. 2

Горячее копчение. Самая примитивная коптильная печь — это труба-дымоход квадратной или круглой формы и достаточной ширины для размещения готовящегося продукта. Такую трубу можно сделать из подручных средств, здесь подойдут деревянные или железные бочки и ведра без дна, ящики, старые водогрейные колонки, канистры.

Как и в обычной печи, для задержки пламени устраивают «колосник»: на решетку из металлических прутьев укладывается ряд небольших камней. Сама печь-труба устанавливается над колосником. В печи подвешивают рыбу или мясо на проволоке, крючках или раскладывают на решетке. При этом следят, чтобы продукты не касались стен и друг друга.

На дно коптильни под решетки или крюки ставят противень, на котором будет скапливаться стекающий жир.

Полугорячее копчение. Оно, как понятно из названия, является промежуточным между горячим и холодным копчением. Устройство коптильни при нем практически такое же, как при холодном, но температура дыма повыше, где-то $+50$ – 60 °С. Следовательно, длина трубы для дыма должна быть меньше, а тяга в ней выше. Сам процесс копчения занимает около суток.

Коптильную камеру можно оборудовать на конце трубы обычной печки-буржуйки в виде широкого короба (раструба) без крышки. При копчении продукты помещаются в районе выхода дыма из трубы, но так, чтобы дым уже начинал в этом месте смешиваться с воздухом.

Сохранность продуктов при этом методе составляет несколько недель.

Домашняя коптильня. Это фактически вариант печки. Главное в ней — герметичная дымообразовательная камера, которую можно выложить из кирпича или сварить из листов металла. Для большей плотности ее лучше обмазать специальным глиняным раствором. Дерево (топливо) укладывается в камеру дымообразователя, заполняя ее целиком. Потом камеру печи закрывают, и процесс тления поленьев или стружки идет 4–5 часов. После этого желаемое блюдо готово.

Коптильня на чердаке. Самый простой способ — это копчение продуктов в дымоходной трубе, в которой устраивают специальные крючки (для укрепления небольших окороков, грудинки, колбас и пр.) и заслонки для регулирования интенсивности дыма. При этом в печи поддерживают самый слабый огонь и топят ее дровами лиственных пород.

Более сложный способ – устройство на чердаке из кирпича и досок, обитых изнутри железом, небольшой коптильни в виде шкафа с дверью. Коптильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и быть соединена с ней внизу (для входа дыма) и сверху (для выхода дыма) двумя отверстиями с заслонками. В такой коптильне размещают на перекладинах продукты.

Коптильня из бочки. Бочка может быть и деревянной, и металлической, в зависимости от типа предполагаемого копчения. У бочки удаляют днище и ставят ее на кирпичи. Между кирпичами и будет тлеть щепа, а с двух сторон надо предусмотреть возможность вынимать кирпичи, чтобы регулировать воздушный поток. Изнутри в деревянную бочку повыше забивают гвозди или крючья, на которые будет вешаться продукт для копчения. Сверху бочку надо накрывать влажной плотной рогожей.

Вместо гвоздей или крючьев можно использовать решетку (как для барбекю) с крючьями, цепляющимися за верх бочки. Для металлической бочки это будет единственное решение. Сверху металлическую бочку закрывают плотной крышкой.

Коптильня из двух бочек. Берут две бочки и ставят одну на другую. В верхней бочке на расстоянии примерно 10 см от края прикрепляют поперечные перекладины, на которые можно класть палки с подвешенными на них продуктами или решетку. В нижней бочке делают вход для закладки топлива. Костер из опилок разжигают на земле под бочкой. Верхнюю бочку закрывают крышкой с отверстием (для прохода дыма) или мешковиной (для задержки дыма).

Коптильня из бака. Берут бак из нержавеющей стали. Его можно сварить самостоятельно или купить. На улице поставить переносную газовую или электрическую плитку, на нее поставить бак. Внутри бака уложить дрова (щепки, угли, чурбачки деревьев), в верхней части подвесить мясо или рыбу. На дрова можно положить толстую фольгу или металлическую крышку (или лист металла), чтобы жир от продуктов не капал на тлеющие дрова и не создавал копоть. Нужно следить, чтобы нагретые дрова не загорелись, а тлели.

Самое простое походное устройство. Нужен лист кровельного железа и старый эмалированный бак, в котором необходимо проделать несколько отверстий. Также нужно сделать решетку по диаметру бака (типа сетки на теннисной ракетке) из проволоки и металлических стоек или приспособить металлическое сито на металлической же подставке. Если есть кирпичи, то между ними разводится огонь, а на кирпичи кладется лист железа, если кирпичей нет, то костер разводится в яме, а лист кладется на землю. На железный лист кладется та щепа или угли, которые и будут тлеть. Сверху ставится решето с рыбой или кусочками мяса, и вся конструкция накрывается дырявым баком. Если между листом железа и баком есть щели, то их присыпают песком или другим материалом.

Простейшая самодельная коптильня. Принципиальная схема коптильни проста (см. рис. 3). Это замкнутая емкость (обычно металлическая) с плотно закрывающейся крышкой. В верхней части располагается металлическая решетка, на которой одним слоем раскладываются куски подготовленного к копчению продукта так, чтобы они не касались друг друга.

Под этой решеткой обычно помещается поддон, куда стекает жир. Дно коптильни устилается щепой древесины (или опилками), которая при нагревании (снизу) без доступа воздуха тлеет, выделяя много дыма. Температура в коптильне бывает до 120° (как в духовке), поэтому продукт быстро коптится, пропитываясь одновременно ароматом.

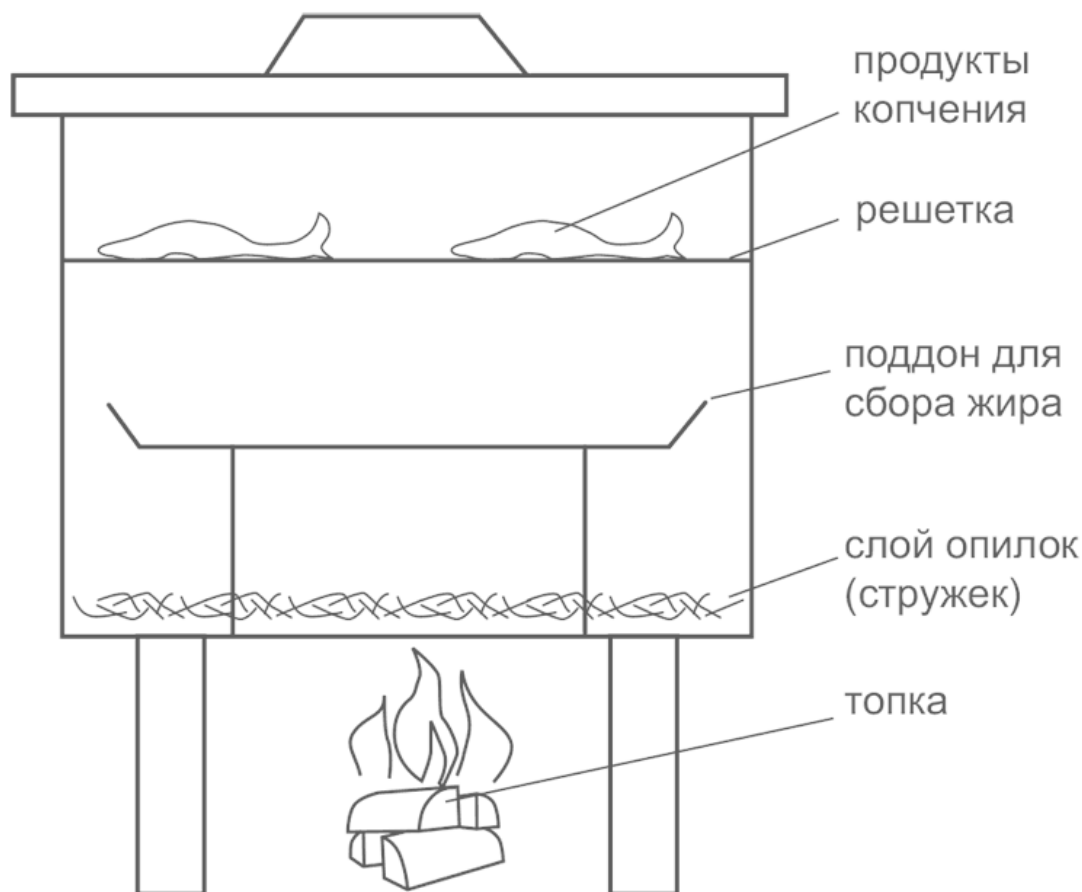


Рис. 3

Такую простейшую конструкцию можно сделать своими руками из ведра (см. рис. 4). В походе это чудная находка.

На дно ведра насыпается слой стружек или опилок коптильной древесины толщиной 1–2 см. На 10 см ниже края ведра устанавливается решетка, на которую кладется подготовленный для копчения продукт. Можно в верхней части ведра проделать несколько отверстий для прутьев с крючками (на них будут подвешиваться продукты).

Ведро закрывается крышкой и ставится на огонь. Под коптильной разводится костер. Пока идет копчение, крышка не открывается.

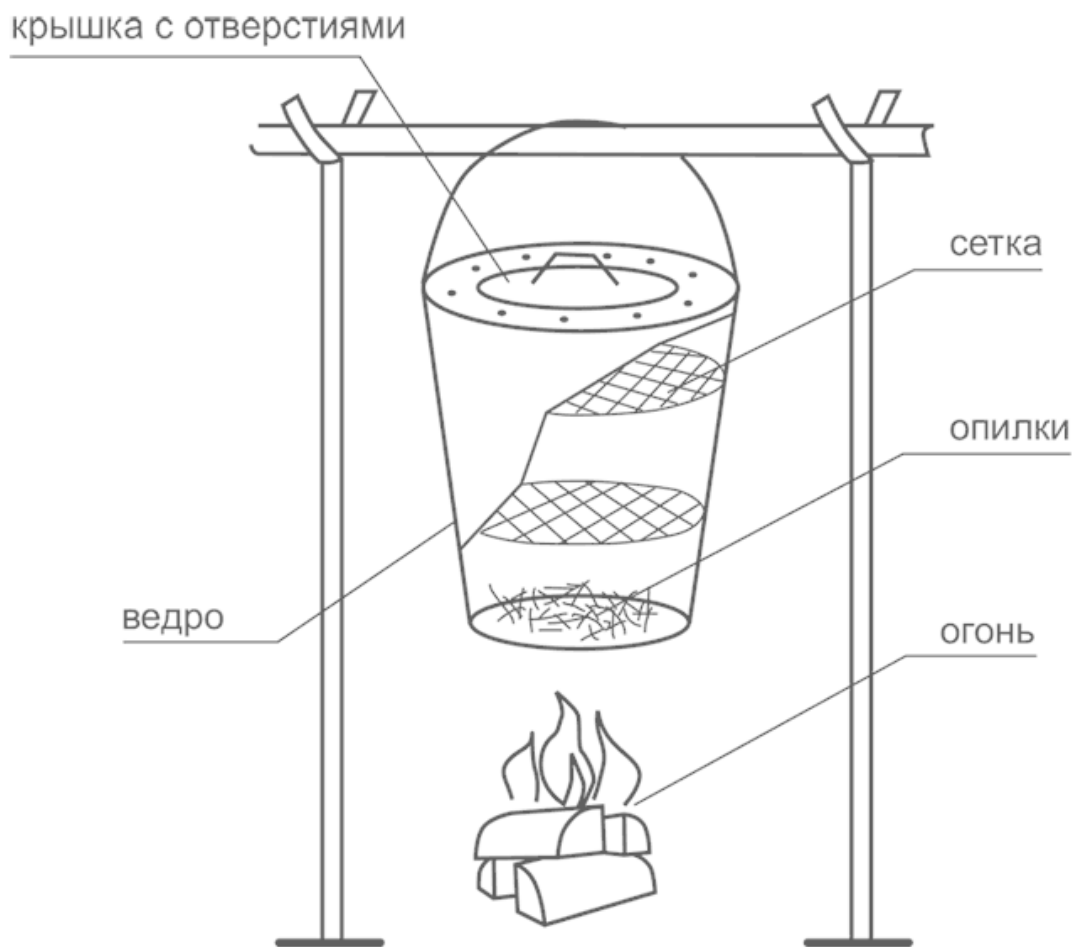


Рис. 4

Копчение начинается с момента, когда из-под крышки начинают просачиваться дым и пар. Коптильня не должна перегреваться. В начале процесса копчения, когда происходит подсушивание продукта (это четверть всего времени копчения), температура коптильни должна быть $+80-90^{\circ}$, а при непосредственном копчении (в оставшееся время) – около $+120^{\circ}$. Температурный режим в коптильне определяют легко – капают водой на крышку: если она не закипает, а просто без шипения испаряется, то режим нормальный. Продукт закоптится правильно, а не сварится.

Температура регулируется подкладыванием дров в костер и отгребанием углей. Обычно копчение длится 30–40 минут. На первых порах придется раза два снимать коптильню с огня и, быстро открывая крышку, пробовать продукт. После освоения процесса в этом не будет необходимости.

По окончании процесса ведро снимается с огня, ему дают остыть и, достав прокопченные изделия, слегка их подсушивают.

В походных условиях можно обходиться без поддона для сбора жира.

Коптильня в земле. Роемся яма. В ней должны уместиться несколько слоев: слой углей, поверх него слой свежих веток, на 10–15 см выше будет располагаться сетка или шампуры с продуктами, и должно оставаться еще сантиметров 10 до поверхности земли. Все это будет укрываться брезентом или другой плотной тканью. Размер камеры в земле зависит от желания. В итоге, внизу разжигается костер, потом туда насыпаются угли или ветки, которые должны тлеть (надо следить, чтобы не было открытого огня), выше ставится решетка или втыкаются в стены ямы шампуры. Сверху коптильня укрывается брезентом или другой плотной тканью.

Цель укрытия – не давать огню разгореться. Чтобы костер совсем не погас, изредка можно приподнимать полог.

Походная коптильня в земле. Ее делают на склонах крутых холмов, обрывах и подобных местах с наветренной стороны. Выкапывают по склону холма траншею длиной 2–3 м, перекрывают ее сверху палками, ветками и закрывают снятым дерном. На другом конце дымохода устраивают коптильную камеру. Ее можно сделать из толстой полиэтиленовой пленки, поскольку температура дыма будет невысокая. По низу пленка прижимается к земле камнями или присыпается землей или песком так, что бы не оставалось щелей. В верхней части получившейся будки нужно сделать вытяжную щель. С одной стороны траншеи разводят костер и нажигают много углей. Поверх углей, можно не сбивать пламя, накладывают много веток. Все плотно укрывают куском брезента или чем-либо подобным, внизу оставляют щель, чтобы образовалась тяга. Тяга должна быть такая, чтобы угли не угасали, но не настолько сильной, чтобы образовывалось пламя.

Коптильня из старого холодильника. Корпус холодильника будет играть роль коптильной камеры. В него можно поставить электроплитку-блин, самую маломощную (или паяльник, или прибор для детского выжигания). На нее и будет насыпаться коптильная щепка или угли. Чтобы проверять температуру дыма (не выше +35 градусов), ставят термодатчик. Железные решетки-полки холодильника будут служить местом для приготовляемых продуктов.

Если же хочется сделать коптильную камеру отдельно от нагревательной, то можно взять 2–3–4 м (по желанию) оцинкованной трубы и присоединить ее к холодильнику. Трубу можно прикопать в землю, если есть желание сделать стационарную установку, именно по трубе пойдет постепенно охлаждающийся дым от тлеющего кострища.

Копчение в мешке из полиэтилена. Нужно взять 2 м двухслойной полиэтиленовой пленки, применяемой садоводами и огородниками. Одну из торцевых сторон зашить, чтобы получился мешок. На улице (на рыбалке, на отдыхе или просто в саду) выбрать ровную площадку и вбить в землю сантиметров на 30 по углам квадрата 1 на 1 метр колья высотой 2 м. Сверху колья скрепляют крест-накрест палками – это будет каркас коптильни. К палкам сверху подвешивают подготовленный продукт.

Угли для копчения нажигают заранее, в стороне, чтобы под полиэтиленом огня не было (сейчас их можно купить). Пленку наполовину натягивают на каркас, снизу высыпают угли и накрывают их свежей травой. Пленку опускают до низа и прижимают камнями или песком к земле, чтобы не было щелей. Дым заполняет мешок полностью. Время от времени проверяют, не пробилось ли из-под травы пламя, при необходимости ее добавляют. Для рыбы достаточно два захода по 1,5–2 часа. Крупную рыбу можно на следующий день прокоптить еще раз.

Копчение на плите. Понадобится прямоугольный металлический ящик. На его дно насыпают древесные опилки, сверху устанавливают поддон на ножках (чтобы собирался жир). Снаружи сверху по периметру прикрепляют жестяной желоб, в который перед копчением наливают воду. Крышка должна быть несколько больших размеров, чем ящик (она должна лечь посередине желоба). К ней нужно прикрепить крюки, к которым подвешивается продукт. В середине крышки можно укрепить трубку, на которую надевают резиновый шланг, чтобы выводить дым в форточку. Такую коптильню нужно держать на самом слабом огне. Через 1–1,5 часа продукт будет готов.

Со вкусом копчения. Нужна сковорода с высокими бортами, пищевая фольга, специи. На дно сковороды насыпают дубовые опилки (можно экспериментировать с различными породами деревьев) и закрываются фольгой с проделанными в ней дырочками. Сковорода ставится на огонь. Когда начинает виться легкий дымок, на фольгу кладется рыба, кусочки мяса или курицы. Сверху все накрывается тяжелой крышкой, и щели еще закрываются мокрой салфеткой. Газ ставится минимальный. Копчение идет 10 минут. Следует только знать, что лучше

открыть форточку и что закоптить до готовности продукты не удастся, их потом нужно дожарить на другой сковороде. Но вкус у них будет именно копченый.

Для приготовления подобным же образом копченной, но с «восточным» привкусом рыбы надо смешать рис, сухой черный чай и сахар (на 2 ст. л. чая – 1 ст. л. белого риса и 1 ч. л. сахара). Эта смесь используется вместо коптильных опилок на сковороде. Она закрывается дырявой фольгой, на фольгу кладутся куски рыбы, все закрывается тяжелой крышкой и мокрой салфеткой, коптится 10 минут и дожаривается на другой сковороде.

Китайский вариант. В металлическую посуду кладут кусок раскаленного железа или горячий древесный уголь, засыпают его слоем опилок, сверху насыпают тонкий слой сахарного песка, ставят металлическое сито (оно не должно соприкасаться с опилками), на него кладут продукты и закрывают посуду тяжелой металлической крышкой. К опилкам часто добавляют оболочки арахиса, сухие чайные листья (после заварки), листья бамбука, веточки хвойных деревьев, фенхель, корицу.

По «китайскому» принципу устроены и специальные коптильные пакеты, появившиеся в продаже. В двойном дне такого «мешка» из фольги с дырочками заложены ольховые опилки. В пакет помещают мясо или рыбу, герметично закрывают и помещают в разогретую до +275–350 °С духовку. Примерно через час продукт готов.

Полезные советы

А теперь пришла пора для еще нескольких, но очень важных, секретов копчения. Их в общем-то, всего два: выбор дров и подготовка полуфабрикатов под холодное копчение. Под горячее подготовка не нужна, а для полугорячего время засолки и сушки сокращается втрое-вчетверо. Если продукт потребляется в течение суток после полугорячего копчения, то и здесь подготовка не требуется.

А также:

- ◆ Коптить лучше при хорошей погоде. Холодная погода с дождем и ветром не подойдет. Процесс копчения не должен проводиться над открытым огнем.

Не открывайте коптилку холодного копчения часто, чтобы заглядывать внутрь, иначе процесс будет тянуться дольше.

- ◆ Начинать процесс лучше с утра, предварительно подготовившись с вечера.

Не используйте стружку из осины или хвойных пород, так как выделяемая смола портит вкус продуктов. Для домашней коптильни холодного копчения лучшим вариантом будут щепки из можжевельника, вишни, винограда, дуба, березы. Данная обработка посредством дыма тлеющей древесины приводит к специфическому аромату.

- ◆ Древесина не должна гореть и обугливаться, так как из стружки начнут выделяться канцерогенные вещества. Чтобы опилки не возгорались, а в коптилку холодного копчения не попадал воздух, крышка отделения должна герметично закупориваться.

Дрова

Подбор дров для копчения – дело важное, потому что от щепы зависит не только вкус будущего продукта, но и то, можно ли его будет кушать вообще.

Самым лучшим деревом для копчения считается ольховая и можжевельная щепа. Можно также использовать дуб, орешник, клен, ясень, яблони, груши (ветки, полученные во время весенней обрезки) и даже березу. Каждое из деревьев придает копченостям свой аромат. Можно готовить коптильные смеси из разных пород деревьев.

Заготовку подходящих дров производят при минимальном сокодвижении в деревьях, но до промерзания, то есть осенью во время листопада или летом, в самую жару и сушь, но это будет уже второй сорт. Заготавливать коптильные дрова во время весеннего буйства зелени нельзя категорически. На щепу нужно пускать дрова после не менее чем месячной воздушной сушки при ясной погоде.

Королева коптильных дров – вишня, ее ближайшие вельможи – фруктовые деревья из порядка розовых: яблоня, груша, слива, абрикос. Еще – кизил и мушмула. Деревья на коптильную щепу пускают старые, отплодоносившие, но еще крепкие и здоровые. С вишни и других, источающих камедь, снимают кору до чистой древесины.

Примечание: лучше всего покупная щепа. Деревья на нее пускают уже нерентабельные, но еще не дряхлые, то есть как раз такие, как нужно. И прореживание садов производят по результатам сбора урожая, как раз в подходящее время.

С древесины перед ее расщеплением лучше снять кору (особенно с березы). В коре содержится много смол. Дерево измельчают до щепочек или кубиков размером до 2–3 см, не больше. Щепу рассыпают ровным слоем по дну. Для ведра достаточно будет хорошей горсти щепы, 200–300 мл по объему.

В радиусе 30–50 м от места заготовки не должно быть никаких деревьев, пораженных грибами-трутовиками. Вполне еще здоровое на вид дерево уже может быть пронизано их гифами, и его древесина даст вредный дым. Индикатор отменной коптильной пригодности дерева – муравейник рыжих лесных муравьев поблизости, а для прибрежных деревьев – красных земляных. Они мелкие, куч на поверхности не строят, целиком ярко-красные и невыносимо больно кусаются.

О березе следует сказать особо. Вообще-то по исконным правилам березовой щепой коптят медвежатину, лосятину, болотную птицу, то есть особо жесткие или с природным душиком продукты. Окоривать (снимать кору) березовые чурбачки нужно особо тщательно: не только снять бересту до чистой заболони, но и обстругать ее верхний гладкий слой. Это не так уж утомительно, как может показаться, так как щепы на копчение требуется немного.

Сосна не дает хороших углей. Либо сгорает до пепла, либо дымит, практически не горя, а смолистый дым придаст копчению горький привкус. Этот же привкус будет и от любой другой хвойной породы. Однако! Во французской Савойе колбаски коптят в еловом дыму, а в Шаранте мидий коптят исключительно в дыму сосновых иголок. Когда-то в Российской империи на еловых шишках коптили разные продукты на Белом море, а на сосновых опилках – на Волге. Так что всякое бывает... Чтобы продукт при копчении на хвойных опилках не горчи́л, его оборачивают двойным слоем марли.

Красное дерево при копчении придает продукту красивый золотистый цвет; дуб и ольха – от темно-желтого до коричневого, бук, липа, клен и другие лиственные деревья – золотисто-желтый.

Обычно считается, что для копчения используют только сухую щепу. Сырые дрова горят медленно, увеличивают влажность дыма, сажа липнет к поверхности приготовляемых продук-

тов... и тем не менее, есть рецепты, в которых щепу увлажняют. Мало того, иногда дрова специально вымачивают в воде. Так что и здесь открывается поле для экспериментов.

Периодически следует подбрасывать в огонь веточки розмарина, можжевельника, скорлупу миндаля, различные ароматические травы. Следует знать, что передозировка можжевельником приведет к неприятной резкости продукта.

Особый пряный аромат придают копченой рыбе ветви винограда.

Отличные результаты копчения, с точки зрения вкуса и цвета, можно получить, используя древесину и стружки граба.

Древесина должна быть сухой и не пораженной грибком. Недопустимо подгнивание, а тем более заплесневение опилок.

Процесс копчения

Разумеется, коптильня должна быть абсолютно чистой.

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

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

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

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

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

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

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

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

Продукты горячего копчения не являются продуктами длительного хранения. Самые вкусные – свежескопченные, а вообще они хранятся 2–3 суток, и то в холодильнике.

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

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

При копчении рыбы нужно прогреть коптильню 20–30 минут. Должен быть не открытый огонь, а сильно нагретые угли. Над углями ставят противень для стекания жира, потом сверху устанавливают решетки с рыбой (или развешивают ее на крюках). Как уже писалось выше, рыбу нужно обвязать шпагатом, чтобы она не развалилась во время копчения. Если рыба коптится на нескольких решетках одновременно, то расстояние между ними должно быть 15–20 см. Крупную рыбу располагают ближе к жару. Чтобы рыба не пригорела, можно выложить на решетку в один слой листья яблони или малины. Тогда копченая рыба легко снимется с решетки.

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

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

Время копчения определяется опытным путем и составляет от 20 минут (для карася) до 2–3 часов (для крупной рыбы).

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

Копчение мяса и мясопродуктов

Коптить можно практически любой мясной продукт. Это могут быть кусочки мяса, сосиски, колбасы, птица, целиком и кусочками.

При выборе способа копчения следует учитывать, что холодный подходит только для жирного мяса. Постное мясо (например, говядина) просто станет жестким, поскольку за несколько дней в дыму усохнет.

Перед копчением продукты нужно подготовить, поскольку дым не может обеспечить полную сохранность. Чаще всего мясо просто слегка засаливают, после чего подсушивают и уже потом отправляют на копчение.

Подготовка мяса

Для горячего или холодного копчения мяса его сначала готовят – засаливают. Горячее копчение мяса применяют, когда его не предполагается долго хранить, холодное же позволяет сохранить продукт в течение нескольких месяцев, до полугода. Есть такой вариант, что мясо перед горячим копчением не обрабатывают (не засаливают). Это происходит в том случае, когда продукт после копчения предполагается отварить (копчено-вареный окорок). Бывает и обратный вариант: продукт сначала отваривают, а потом коптят (варено-копченые колбасы).

Консервирующее действие соли заключается в том, что она обезвоживает присутствующие в продукте микроорганизмы. Сами микроорганизмы, развитие которых задерживается солью, не уничтожаются. Поэтому засолка не может служить средством обеззараживания мяса больных животных. Мясо, предназначенное для посола, должно быть только от здоровых животных, свежее и доброкачественное.

Оптимальная температура процесса +2–4 °С. При более высокой температуре одновременно с посолкой могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температурах ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно. При посолке мяса подвергаются воздействию ферменты самой ткани. В результате, просаливаясь, мясо приобретает более нежную, сочную консистенцию, приятный вкус и запах, ветчинный аромат.

При посолке в рассол экстрагируются растворимые части мяса. Поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол используется для посола неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус. В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования жирных мясопродуктов, в том числе шпика (сала).

В сложный рассол, кроме соли, добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты – преимущественно пряности. Поваренная соль изменяет естественную окраску мяса. Поэтому для придания солонине естественного розового цвета раньше применяли селитру и некоторые другие соли азотной, а также азотистой кислоты. В настоящее время селитру стараются не применять, так как продукты ее разложения (нитраты и нитриты) считаются ядовитыми.

В сложный рассол можно добавить черный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок. Воду для рассола следует прокипятить, а сам рассол профильтровать. При очень хорошей, чистой, мягкой, без посторонних запахов и привкуса водопроводной или артезианской воде ее не кипятят. Профильтровать же рассол никогда не мешает, так как в соли иногда попадают нерастворимые включения (камешки, песок, порода).

Горячее копчение мяса длится от 2 до 6 часов. Свежее мясо достаточно натереть солью, специями и коптить 3 часа. Если предварительно проварить мясо полчаса, то время копчения уменьшится вдвое, а продукты получатся мягче. Только надо иметь в виду, что недокопченное и остывшее мясо нельзя повторно коптить, потому что оно станет жестким. Горячее копчение должно быть непрерывным.

Если же мясо сначала засаливают, то делать это можно тремя вариантами: сухим посолом, мокрым и смешанным. Сухой посол рекомендуется применять для приготовления шпика и копченого бекона, мокрый – для окороков, смешанный – для окороков, лопаток, корейки, грудинки. Рассол готовят не слабее чем 12 %-ный. Так надежнее. Сыпать много соли (кроме шпика) тоже нежелательно – продукт даже при длительном и многократном вымачивании становится несъедобным. В смесь для посола часто добавляют сахар (не более 2 % к весу мяса) –

для улучшения цвета и вкуса солонины. Кроме того, сахар усиливает консервирующие свойства соли.

Сухой посол дает наиболее стойкий продукт при хранении, но собственно мясо при этом много теряет и в прямом, и в переносном смысле. Мясо сильно обезвоживается, просаливается неравномерно, на вкус соленое и жесткое. Именно поэтому так готовят только сало (шпик, бекон), можно при желании так делать и сало с прослойками мяса (грудинка, окорок), ведь жировая ткань почти не теряет влагу при таком засоле и вкус ее не портится. Сухой посол постного мяса проводится только как вынужденная мера.

Используют для сухого посола эмалированные или деревянные емкости.

На 1 кг мяса (сала) достаточно 50–60 г соли и пряности по вкусу. Сначала мясо (сало) натирают измельченным чесноком, потом этой солью с пряностями, помещают в емкость под гнет и выдерживают 3–4 дня. Потом снова пересыпают солью. Сало уже готово к употреблению или копчению, а если в продукте есть мясо, то необходимо выдержать куски еще 2–3 недели.

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

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

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

Мясо и мясопродукты натирают засолочной смесью и приправами и укладывают в эмалированные или деревянные чаны, бочки, кадки, пластмассовые ящики.

На 1 кг мяса берут 50 г соли. Соль растворяют в чистой воде, кипятят и снимают пену. После кипячения раствор отстаивают, процеживают, охлаждают и заливают мясо. Или другой вариант: на 1 л воды добавляют 100 г засолочной смеси и 10 г сахара. Емкость с засоленным мясом можно держать в прохладном месте (погребе или холодильнике) несколько месяцев. Если же такого места нет, то рассол делают более крепким: 100–120 г соли на 1 кг мяса.

Отдельные слои мяса перекладывают чесноком, луком, можжевельными ягодами, перцем, сахаром и т. п. (в зависимости от кулинарных предпочтений). Перед тем как уложить весь продукт, предназначенный для копчения, следует убедиться, что рассола достаточно, чтобы полностью залить мясо «с верхом». Впоследствии переливающийся через край рассол необходимо своевременно вычерпывать, чтобы не появлялись очаги гниения.

Если в рассоле появится пена, мясо вынимают и промывают, а рассол кипятят, добавляют соль, охлаждают и снова заливают мясо. Солят 3–4 недели в зависимости от величины и толщины кусков (от 10 до 30 суток). После этого мясо вынимают из рассола, промывают в воде, подвешивают в прохладном месте обсушиваться 1–2 дня и потом коптят.

Для **смешанного посола** окороков, лопаток, корейки и грудинки можно сделать такую смесь: на 4 кг мяса – 250 г соли помола № 1 или № 2, 12 г сахара, 6 г аскорбиновой кислоты (растереть в порошок). Смесь тщательно втирают в куски мяса. Если нужно приготовить целую свиную ногу, то надо сделать надрез в ноге до кости и туда набить грамм 50 этой смеси. В нижней части ноги у кости делают сквозное отверстие ножом и тоже заполняют посолочной смесью. На 5 кг мяса окороков расходуют 1 стакан смеси. Далее натертые со всех сторон окорока укладывают кожей вниз в чистую ошпаренную бочку (кадку) или в большую эмалированную кастрюлю, на дно предварительно насыпают слой соли. Посуду с окороком плотно обвязывают сверху марлей и ставят в темное прохладное место (с температурой не выше +2–7 °С) на 12–15 суток. Постепенно в бочке (или кастрюле) появится жидкость. Если мясо не будет закрыто рассолом полностью, то его можно доливать. Рассол готовят из расчета 250 г соли, 50 г сахара и 25 г аскорбинки на 5 л холодной кипяченой воды.

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

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

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

Если предполагается коптить одновременно разные части туши и первоначальный посол делают для всех сразу, то после натирки посолочной смесью вначале укладывают окорока, затем лопатки, корейку и грудинку. Окорока присыпают посолочной смесью слоем 1 см, лопатки – несколько меньше, корейку – еще меньше, а грудинку обрабатывают лишь слегка. Все части туши при смешанном посоле выдерживают в таре, обвязанной марлей, 12–15 суток, после чего сверху накрывают кругом, кладут гнет и заливают рассолом. Окорока и лопатки просаливаются через полмесяца, остальное – через 5–6 суток.

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

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

Приготовление мяса охлажденным дымом считается наиболее полезным. Оно позволяет сохранить максимальное количество питательных веществ, а калорийность будет немного ниже – 220 кКал на 100 г.

Посолка жира. Жировую ткань мелко нарезать и вытапливать до тех пор, пока жир не станет прозрачным, слить его через сито в другую кастрюлю, прибавить по вкусу соль, нарезанный лук, варить на огне до пожелтения лука, процедить через холст в эмалированную посуду, остудить в комнате и вынести на мороз. Кишечный жир вытапливать и хранить отдельно, причем в него, кроме соли и лука, добавить перец и лавровый лист, а когда он начнет застывать, добавить шкварки.

Можно приготовить несоленый жир. К нутряному свиному салу можно добавить и шпик в любых соотношениях. Если добавляется шпик, то его нужно тщательно очистить от кожи и остатков мяса, вымыть, выдержать в холодной воде в холодном месте 1 сутки, вынуть и мелко нарезать или пропустить через мясорубку вместе с нарезанным внутренним свиным салом (его не вымачивать). Вытапливать в кастрюле на слабом огне, помешивая так, чтобы оно не поджаривалось и не приставало ко дну, процедить через сито (брать разливной ложкой, но не сливать), дать отстояться в теплом месте, чтобы частицы шкварок осели на дно, процедить еще раз через ткань в подготовленные банки для хранения (тогда сало должно быть белым, как снег), закрыть крышками или завязать пергаментом или целлофаном, проколов отверстия, и хранить в холодном сухом месте. Одно нутряное сало вытапливается и хранится, как описано, но оно не пропускается через мясорубку, а только измельчается. Оставшиеся шкварки посолить, уложить в банки и использовать как добавки к рубленому мясу для голубцов, котлет, тефтелей и т. п.

Засолка туши кусками. После отделения ножек и хвоста тушу делят либо пополам, разрубая по хребту, либо на три части (переднюю, среднюю и заднюю). Снимают аккуратно шпик, который разрезают на куски примерно 20×20 см. Куски шпика солят обычно сухим способом, укладывая их в чистый деревянный ящик или плотный мешок. Шпик должен солиться в холодном и темном помещении. После обвалки на костях еще остается некоторое количество мяса. Для его сохранения и использования кости следует порубить на куски, промыть в холодной воде, сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и довести до кипения. В кастрюлю положить специи и соль (5 стаканов соли на ведро воды), бульон варить 30–60 минут, а затем охладить до +3 °С. На охлажденном бульоне будет пленка жира, которая на некоторое время предохранит его от порчи.

Использовать бульон можно для приготовления первых блюд, холодца, соусов. Но, отобрав какое-то количество бульона, следует тщательно заделать отверстие в жире или прокипятить остаток и охладить, чтобы образовавшаяся корка опять загерметизировала бульон с костями. Обрезную свинину разделяют, отделяя передние и задние окорока, из средней части вырезают грудинку и корейку, шейную часть. Затем тушу разрубает на куски (отрубы) нужных размеров и формы (тушу средних размеров обычно делят на 10–15 частей). Для ускорения посола толстые мягкие куски надрезают или прокалывают острым ножом. Трубчатые кости, как правило, разрубает (в костном направлении).

При мокром посоле мясо укладывают в бочки рядами, после чего заливают охлажденным рассолом, накладывают гнет и выдерживают 20–30 суток. В процессе посолки необходимо периодически доливать рассол, контролируя качество и просаливаемость мяса. При смешанном посоле куски мяса сначала натирают солью или посолочной смесью (расход соли 80–100 г на 1 кг мяса). Сложенные в бочку куски, каждый ряд которых пересыпан солью, накрывают дощатым кругом и ставят на него груз.

Через 3–4 дня, когда мясо уплотнится и пустит сок, в бочку доливают свежий охлажденный заливочный рассол с содержанием соли 20–22 %. Через 15–20 суток мясо окончательно просолится. Хранят его в холодном месте, закрыв бочку крышкой. При хранении следует периодически проверять качество мяса и рассола. Если рассол грязно-красный, пенистый, с неприятным запахом, а мясо имеет серый или темный цвет, липкое, – рассол необходимо срочно

сменить. Может быть, это придется сделать неоднократно. При вытекании рассола из бочки мясо очень быстро портится.

Солонина хорошего качества отличается плотной, слегка упругой консистенцией, имеет равномерную розовую окраску на разрезе, поверхность куска не ослизлая и без плесени, запах свежий, характерный для свежего мяса. Рассол должен быть розово-красного цвета, прозрачный, без пены и постороннего запаха. В прохладном (+3–7 °С) проветриваемом помещении солонина неплохо сохраняется в течение 6–8 месяцев.

Говядину и баранину следует солить точно так же, как и свинину. Следует иметь в виду, что из тощих животных, самцов и подсосных самок солонина получается низкого качества. Не следует солить однажды оттаявшее и снова замороженное мясо.

Ускоренное приготовление свиных окороков.

Окорока натереть солью в два приема (через день), выдержать до появления рассола, плотно уложить в бочки (оставшиеся свободные места можно заполнить говядиной) и залить тем же прокипяченным остуженным рассолом. Дать постоять в теплом месте 2 дня, а затем – в погребе. Через 10 дней окорока готовы.

Приготовление свиных провесных окороков. Подготовленные окорока натереть мелкой, хорошо просушенной солью, уложить слоями в кадку, пересыпая еще солью, и дать постоять в кладовой 2 недели. Затем окорока вынуть, соскоблить с них ножом соль и слизь, несколько раз опустить в кипяток и вывесить на 2–3 дня под навесом в проветриваемом месте. Такие окорока хорошо сохраняются в прохладном месте около года.

Свиная шейка

Это мясо подходит для тех, у кого не очень много опыта в копчении продуктов. Оно достаточно мягкое и жирное, и его сложно пересушить и сделать жестким.

Берут кусок шейки примерно в 2 кг весом, моют, обсушивают и делают проколы глубиной 2–3 см, в которые вставляют дольки чеснока, причем так, чтобы он полностью был в мясе. Натирают шейку солью, перцем и другими приправами по вкусу. Заворачивают в фольгу и оставляют на сутки мариноваться в прохладном месте. Через сутки вынимают, промакивают бумажным полотенцем, чтобы сок, который из мяса выделился, не капал с него при копчении. Лучше мясо коптить на решетке. Обязательно надо подстелить фольгу на дно коптильни, чтобы потом не отмывать ее. Коптильню плотно закрывают крышкой и начинают процесс.

Копчение горячим способом продолжается около 2 часов. В первый раз мясо придется открывать и пробовать степень готовности. Вообще, лучше записывать все подробности приготовления – они пригодятся в следующий раз. Когда по расчетам мясо готово, коптильню снимают с мангала и дают постоять с закрытой крышкой минут 10. Потом можно вынимать шейку и подавать к столу целым куском или нарезанную на порции. Если мясо останется, то его можно хранить в холодильнике не дольше 7 дней.

Копченый окорок горячим способом

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

Если окорок предполагают варить, то его коптят горячим способом, то есть дымом с температурой +45–60 °С в течение 12 часов. Окорок сначала коптят более слабым дымом, затем густоту дыма несколько увеличивают. Окончание копчения определяют по внешнему виду окорока, поверхность которого должна быть желтовато-коричневатого оттенка и хорошо подсушена. По окончании копчения окорок варят или запекают.

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

Ветчина холодного копчения

Наиболее подходящие части – передние и задние ноги. Из них можно удалить кости (хрящ не затрагивают), а если кость остается, то деревянной лопаточкой слегка отделяют мясо от кости, а образовавшееся отверстие заполняют солью. Подготовленное мясо засаливают. Можно сделать это сухим способом или в рассоле по одному из рецептов, описанных в разделе «Подготовка мяса».

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

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

Рекомендуется во время копчения в огонь время от времени подбрасывать скорлупу миндаля или орехов для придания продукту приятного аромата.

Ветчина холодного копчения в рассоле

Для нее берут свиной окорок. Для куска мяса весом в 5 кг варят рассол: 4,5 л воды доводят до кипения, вливают 500 мл красного вина, всыпают 600 г соли, 50 г сахара, добавляют можжевельник, чеснок, лавровый лист по вкусу, перемешивают, еще раз доводят до кипения и охлаждают. Мясо нарезают крупными кусками, заливают рассолом. Накрывают посуду крышкой и выдерживают в холодном месте 2 недели. Затем мясо промывают водой, просушивают сутки и коптят холодным способом в несколько приемов, подкладывая перед каждым на опилки еловые ветки.

Ветчина холодного копчения с запахом кориандра

Мясо от свиного окорока нарезают крупными кусками, закладывают в посуду подходящего размера, потом варят рассол. Для этого на 5 кг мяса берут 5 л холодной воды, растворяют в ней 600 г соли и 50 г сахара, добавляют 3 ст. л. зерен кориандра. Когда все ингредиенты растворятся, заливают рассолом мясо, кладут под гнет и выдерживают в прохладном месте 2 недели. Затем мясо промывают водой, просушивают в подвешенном состоянии сутки. Коптят холодным способом, насыпав на опилки 1 чайную ложку цельных зерен кориандра.

Ветчина холодного копчения с запахом тмина

Свинину крупно нарезают и натирают посолочной смесью: на 5 кг мяса 250 г соли, 50 г сахара, 2 ст. л. тмина. Укладывают в посуду, закрывают крышкой и ставят в холодное место на 3 недели, перекладывая куски каждые 4 дня. Затем образовавшийся сок сливают, мясо просушивают за 4 дня, заливают холодной водой и вымачивают 14 часов. Потом промывают мясо водой и просушивают еще сутки. Коптят в несколько приемов холодным способом, каждый раз насыпая на опилки немного тмина.

Копченое филе

Из куска свиного филе удаляют кости. Делают рассол: 5 л воды, 900 г соли, 15 г аскорбиновой кислоты, 25 г сахара. Его доводят до кипения и охлаждают, потом туда кладут мясо и держат 2 недели. Рассол должен покрывать мясо полностью и оно не должно всплывать,

поэтому лучше его держать под гнетом и следить, чтобы на рассоле не появлялась пена, которая может появиться при начале брожения, если соленость раствора уменьшилась. Через 2 недели филе промывают холодной водой, просушивают полотенцем, перевязывают шпагатом, подсушивают и коптят, по желанию, горячим или холодным способом, пока мясо не приобретет бурый цвет.

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

Рулет из грудинки

Для рулета используют грудную часть свиной туши. Мясо освобождают от ребер. Делают рассол: на 5 л воды 1,25 кг соли. Рассол доводят до кипения. Охлаждают и закладывают туда мясо на 2 недели. Затем просоленное мясо промывают холодной водой, сушат полотенцем и расстилают на столе. Грудинку натирают толченым чесноком, посыпают черным и красным перцем и скручивают в рулет, который перевязывают шпагатом через 2–3 см.

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

Хранят в прохладном месте до 2 месяцев.

Копчено-вареная грудинка

Берут 2 кг грудинки и заливают рассолом. Для этого 1 л воды доводят до кипения, добавляют в нее 110 г соли и 30 г сахара, доводят до кипения и, когда все растворится, снимают с огня и остужают. Мясо в рассоле должно находиться 20 дней в прохладном месте. После этого его вынимают и сутки просушивают, а потом коптят горячим способом не более 3 часов. И уже после копчения 1 час варят.

Готовую грудинку можно хранить в прохладном месте не дольше 5 дней.

Копченые окорок или лопатка

На 5 кг мяса сделать рассол. 2,5 л воды довести до кипения, добавить 125 г соли и 25 г сахара, перемешать и остудить. Мясо нарезать кусками либо оставить одним куском, залить рассолом и выдержать сутки. После этого рассол слить и вымачивать в воде 3 часа. Затем мясо подвесить и обсушить на сквозняке. Потом можно коптить.

Чтобы получить варено-копченый окорок или лопатку, нужно коптить горячим способом при температуре +50–60 °С 12 часов. После копчения мясо варить до тех пор, пока оно не будет легко прокалываться тонким ножом, а затем обсушить на сквозняке.

Чтобы получить сырокопченое мясо, коптить в холодном дыму при температуре +22–25 °С примерно 4 суток, после чего просушивать в проветриваемом помещении около месяца.

Окорочка и лопатки холодного копчения хранятся в холодном месте до 7 месяцев.

Сырокопченая корейка

Берется спинная часть свиньи. 5 кг мяса нарезают крупными кусками, промывают и обсушивают. 100 г соли смешивают с 25 г сахара, добавляют в смесь 25 г измельченных лавровых листьев, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца. Этой смесью натирают куски свинины, укладывают в емкость, сверху кладут груз и ставят в прохладное место на 2 недели. Затем мясо промывают, просушивают сутки на сквозняке и коптят холодным способом 2–3 дня. Температура дыма вначале должна быть около +40 °С, затем ее нужно снизить до +20 °С.

Поверхность сырокопченой корейки должна быть сухой и равномерно окрашенной в желто-коричневатый цвет. После копчения корейку подвешивают в проветриваемом помещении и оставляют для просушивания на 3–4 недели.

Свиной окорок с пряностями

Куски свинины общим весом 5 кг промывают, обсушивают, натирают 10 г соли, измельченным чесноком (2–3 зубчика) и укладывают в посуду, добавив полстакана ягод можжевельника. Далее готовят рассол: 5 л воды доводят до кипения, засыпают 450 г соли, 50 г сахара, добавляют бутон гвоздики и 2 лавровых листа, варят 15 минут на среднем огне, фильтруют и дают остыть. Этим рассолом заливают мясо и выдерживают в прохладном месте неделю. Потом мясо достают, просушивают 6 часов на сквозняке и отваривают в кипящей воде до полуготовности. Дают остыть, обсушивают бумажным полотенцем, заворачивают в бумагу, увлажнив ее стаканом красного вина, плотно перетягивают шпагатом. После этого коптят холодным способом 7–10 дней, периодически смачивая бумагу вином.

Свиной рулет

Кусок свинины с небольшими прослойками жира весом примерно 1 кг натирают посолочной смесью: 15 г соли, 5 г сахара, 3 г черного перца, 3 истолченных лавровых листа, 2 истолченных ягоды можжевельника. Если кусок мяса весит больше, то ингредиенты пропорционально увеличиваются. Приготовленное мясо выдерживают сутки в прохладном месте, затем обсушивают бумажным полотенцем, заворачивают в целлофан, перевязывают шпагатом и коптят холодным способом.

Копченое мясо с серебряной закваской (старинный рецепт)

На одну среднюю свиную ногу нужна 1 бутылка молока, в которую опускают серебряную монету или чайную серебряную ложечку. Молоко ставят на 4 дня в теплое место, а мясо засаливают сухим способом. Через 4 дня мясо кладут в жарко натопленную русскую печь на угли и коптят горячим дымом около трех часов. Подают к столу с серебряной закваской.

Копченое сало

Вариант 1. Кусок сала натереть и обсыпать солью, положить в миску и поставить в холодильник на 1 день. Потом холодной водой смыть соль, обвязать нитками и подвесить в копильню. Время копчения 1–3 часа, чем больше, тем оно мягче. Можно 1 час коптить, а потом оставить в копильне остывать на несколько часов. Можно при желании после этого вынуть из копильни и положить на несколько часов в холодильник.

Вариант 2. Сало натереть солью. Разжечь костер, засыпать его опилками, чтобы не было открытого огня, а только дым, поставить на костер большую бочку без дна и крышки, сверху на нее подвесить куски сала. Бочку накрыть плотной тканью и коптить 4 часа. Следить, чтобы открытого огня не было.

Вариант 3. Наиболее нежное и вкусное копченое сало получается из корейки. Сало нарезают кусками, натирают большим количеством соли со всех сторон и укладывают в кадку или кастрюлю шкуркой вниз. Большие пустые пространства заполняют обрезками сала, меньшие засыпают солью. Через 20 дней сало готово для копчения. Сало вынимают, счищают соль и промывают холодной водой. Коптят холодным способом 8–10 дней до образования золотисто-бурого цвета. После копчения каждый кусок натирают красным перцем и, при желании, чесноком. Хранят в сухом холодном помещении.

Вариант 4. На 1 кг сала нужно 100 г соли. Куски тщательно натереть солью и выдерживать от 1 до 3 суток. Затем соль соскрести, сало промыть в теплой воде и обсушить в подвешенном состоянии не менее 12 часов. Коптить холодным способом 24 часа, пока сало не приобретет желтовато-коричневый оттенок. Готовое сало можно хранить в холодном месте до полугода.

Говяжий окорок

5 кг мяса нарезают крупными кусками и укладывают в подходящую посуду, переложив лавровым листом (2–3 штуки). Делают рассол: 2,5 л воды доводят до кипения, растворяют в ней 125 г соли, добавляют 3 г молотого красного перца и корицу по вкусу, дают рассолу остыть и заливают им говядину. Выдерживают в прохладном месте 5–6 дней, периодически перекладывая куски сверху вниз. Потом мясо достают, кладут в кипящую воду и варят на среднем огне до полуготовности. После этого охлаждают, перевязывают каждый кусок суровой нитью и коптят холодным способом 1,5–2 недели с небольшими перерывами.

Копченая ветчина из говядины с можжевельником

Для этого блюда берут нижние части бедра говядины, разрезают на куски, промывают и обсушивают. 50 г ягод можжевельника растирают с 50 г сахара и 250 г соли и этой смесью натирают мясо. Укладывают куски в посуду и ставят под гнет в прохладном помещении на 3 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Потом мясо достают, промывают и вымачивают 14 часов. 12 часов просушивают в подвешенном состоянии в проветриваемом помещении и коптят холодным способом 3–4 недели, делая перерывы на 2 дня.

Копченая говяжья грудинка

5 кг говядины нарезают крупными прямоугольными кусками, промывают и обсушивают. Делают посолочную смесь из 50 г соли и 25 г сахара, 2 измельченных лавровых листьев и 2 зубчиков чеснока, натирают мясо, укладывают в подходящую посуду и выдерживают при комнатной температуре 12 часов. В 3,5 л кипящей воды растворяют 100 г соли, 25 г сахара, добавляют 5 г красного молотого перца, дают рассолу остыть, заливают им грудинку и убирают в прохладное место на 7–10 дней. Затем рассол сливают, мясо вымачивают 12 часов, промывают, просушивают на сквозняке и коптят холодным способом 1–2 дня. Температура дыма не должна превышать +25 °С. Подвешивают в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Копчение мяса кроликов

Для копчения подходят тушки молодых, не очень упитанных кроликов.

При копчении крольчатины следует соблюдать одно важное правило: разделанную на четыре части тушку кролика закладывают между двумя разделочными досками и бьют обухом топора или молотком, чтобы расплющить кости и суставы. Это можно делать как до засолки, так и после нее, непосредственно перед копчением.

В эмалированный бачок (25 л) наливают воду на 2/3 объема и высыпают 500–600 г соли. Когда соль полностью растворится, в воду кладут потрошенные тушки. Через 12–15 часов тушки достают и вешают на 1–2 часа для стока рассола.

Когда тушки обсохнут, натирают их со всех сторон черным или красным молотым перцем, смешанным с мелко нашинкованным чесноком, растертым лавровым листом и пряностями.

С внутренней стороны тушку можно нашить кусочками нарезанного чеснока. Для этого кончиком ножа делают глубокие надрезы в тканях тушки и втыкают кусочки чеснока. Тушки для копчения подготовлены.

Есть простой способ копчения прямо на кухне. Для этого можно изготовить простейшую коптильню, которая представляет собой цилиндрический или квадратный бак диаметром 30 см и высотой 70–80 см, с плотно закрывающейся крышкой.

На дно коптильни кладут 4 чурки сухой яблони или вишни, очищенные от коры. На высоте 15 см от дна укрепляют неглубокий поддон чуть меньше внутреннего размера коптильни, с тем, чтобы в зазоры проникал дым в верхнюю часть коптильни, где будут висеть тушки.

Крепятся тушки шпагатом или крючками из нержавеющей проволоки к специальным штырям, укрепленным параллельно или крест-накрест в стенках коптильни в верхней ее части, так чтобы они не мешали плотному закрытию крышки и не касались внутреннего поддона, на который стекает сок и жир с тушек.

Коптильню с тушками ставят на огонь горелки газовой плиты или на электроплитку.

Если в зазоры крышки просачивается дым, то можно обмотать края верхней части коптильни влажной тряпкой. Через 2,5 часа коптильню снять с огня и дать ей охладиться.

Копченый кролик по-деревенски

Для начала нужно разделить кроличьи тушки: отделяют от тушки ребра, саму тушку разрезают на четыре куса (два лопаточных и два из задней части). Затем, чтобы копченая крольчатина получилась более нежная и мягкая, разделанные тушки нужно выдерживать 2–4 суток подвешенными на сквозняке. Оптимальная температура при выдерживании мяса на ветру должна не превышать +10 °С. Если же температура будет более низкой, мясо нужно проветривать дольше.

Проветренную крольчатину нужно залить рассолом. На одну тушку кролика берут 500 мл теплой кипяченой воды, половину чайной ложки соли, 2 зубчика измельченного чеснока, 2 лавровых листа, половину чайной ложки порошка имбиря, 3 столовые ложки 30 %-ного уксуса, 2–3 горошины черного перца, 1 чайную ложку сахара, 5 ягод сушеного можжевельника. В теплую кипяченую воду высыпают все ингредиенты, интенсивно перемешивают, и маринад готов. Кипятить его не надо.

Мясо кролика нужно залить этим рассолом таким образом, чтобы куски тушки были покрыты маринадом полностью. Мясо выдерживают в рассоле 48 часов. За это время 2–3 раза переворачивают тушки для равномерного просаливания.

Когда мясо вынули из рассола, в тушках нужно сделать несколько (4–5) надрезов, в которые закладывают кусочки чеснока и сала. Чтобы у готового копченого мяса не было видно возле костей красного оттенка, перед копчением суставы и крупные кости в мясе нужно отбить. Если за время засола на кусках мяса образовалась плесень, ее нужно просто обтереть сухой чистой салфеткой.

Лучше всего для копчения крольчатины подойдут дрова из ольхи.

Печку нужно растопить таким образом, чтобы мясо прогрелось. После прогревания нужно сделать маленький огонь. Для копчения не потребуется большое количество дыма, по этой причине часто оставляют достаточно широкое отверстие для выхода дыма.

Чтобы мясо не пересушить, нужно при копчении время от времени обмакивать в рассол подсохшие куски мяса. Время копчения зависит от силы огня в печи, ориентировочно 2–3 часа.

Чтобы мясо лучше сохранялось, за некоторое время до конца копчения нужно добавить к ольховым дровам ветки можжевельника, дым которых обладает антимикробными свойствами.

Чтобы понять, готова ли копченая крольчатина, нужно кусочки мяса проткнуть в нескольких местах стальной шпилькой. Если шпилька входит в мясо без усилий, копчение можно прекратить.

Хранить копченое мясо лучше всего подвешенным в сухом прохладном помещении с хорошей вентиляцией.

Если планируется хранить его дольше 30 суток, нужно покоптить мясо повторно 15–20 минут, обязательно добавляя для копчения можжевельниковые ветки. Однако после такого повторного копчения мясо приобретает некоторую жесткость.

Копчение в русской печи

После забоя животных тушкам дают остыть сутки-двое, затем разделяют на части и сортируют – одни для соления, копчения, другие для тушения и т. д.

Солят обычным способом в рассоле со специями и чесноком. Через 10–12 дней просоленное мясо очищают от соли, специй, чеснока, немного подсушивают на воздухе, режут на куски определенного размера и укладывают в два ряда на противень с бортиками, на дно которого предварительно кладут палочки или реечки, чтобы продукт не подгорал и было куда стекать жиру, соку.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.