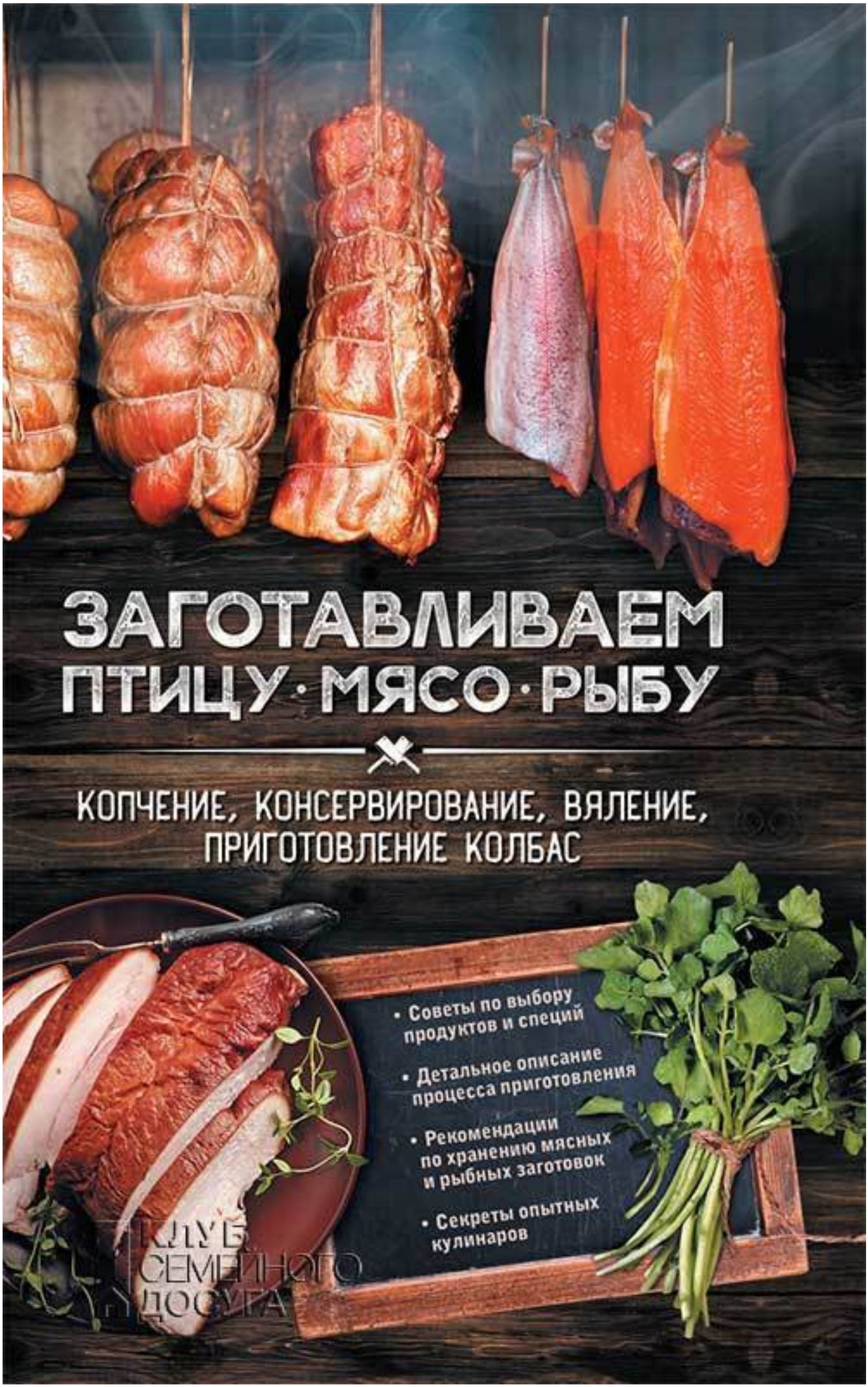
ЗАГОТАВЛИВАЕМ
ПТИЦУ · МЯСО · РЫБУ
КОПЧЕНИЕ, КОНСЕРВИРОВАНИЕ, ВЯЛЕНИЕ,
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС
• Советы по выбору продуктов и специй
• Детальное описание процесса приготовления
• Рекомендации по хранению мясных и рыбных заготовок
• Секреты опытных кулинаров
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Заготавливаем птицу, мясо, рыбу. Копчение, консервирование, вяление, приготовление колбас

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

2016

УДК 641.4
ББК 36.9

Заготавливаем птицу, мясо, рыбу. Копчение, консервирование, вяление, приготовление колбас / Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2016

ISBN 978-617-12-3218-1

Настоящая кулинарная энциклопедия для любителей мяса и рыбы! Подробные описания и советы от профессионалов, иллюстрации и множество рецептов. Эта книга поможет вам без особого труда научиться готовить изысканнейшие деликатесы! Вы сможете делать тушенку из свинины, баранины, птицы или рыбные консервы, а также охотничьи колбаски, салями, суджук, зельц, ливерную колбасу или кровянку в домашних условиях. Рецепты бастурмы, вяленой скумбрии, балыка из карпа, копченого леща или сельди – все в одной книге. Отличный вкусный подарок!

УДК 641.4
ББК 36.9

ISBN 978-617-12-3218-1

, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2016

Содержание

Введение 7
Выбор мяса, сала, птицы и рыбы для копчения, вяления и консервации 8
Выбор мяса для заготовок 9
Выбор птицы для заготовок 12
Выбор рыбы для заготовок 13
Копчение 15
Подготовка мяса и сала к копчению 15
Подготовка птицы к копчению 17
Подготовка рыбы к копчению 18
Выбор специй для копчения мяса, птицы и рыбы 20
Уксус, белое или красное сухое вино, лимонный сок 20
Перец 21
Лавровый лист 21
Горчица 21
Гвоздика 22
Хрен 22
Базилик 22
Можжевельник 22
Кардамон 22
Мускатный орех 22
Сельдерей 22
Тимьян 23
Тмин 23
Посол продуктов перед копчением 24
Сухой посол 25
Мокрый посол 25
Смешанный посол 26
Маринование продуктов перед копчением 27
Рецепты маринадов 27
Универсальный 27
Чесночный 27
Кефирный 27
Пикантный 28
Винный 28
Пряный 28
Маринад с кореньями 28
Лимонно-чесночный 28
Мятно-йогуртовый 28
Лавровый 28
Маринад с коньяком 28
Мятный с белым вином 29
С медом и соевым соусом 29
Винно-травяной 29
С виски и соевым соусом 29
Острый йогуртовый 29

Универсальный маринад для рыбы 29
Изысканный (для рыбы и морепродуктов) 29
Технология и правила копчения 30
Варианты топлива для коптилен 30
Правила безопасного копчения 32
Разновидности коптилен 35
Подвешивание и подпетливание продуктов для копчения 48
Особенности горячего копчения 51
Горячее копчение мяса 52
Копченый окорок 52
Окорок варено-копченый 53
Окорок быстрого посола 53
Свиная грудинка копчено-вареная. Вариант 1 53
Свиная грудинка копчено-вареная. Вариант 2 54
Свинина копченая с чесноком 54
Пряная копченая грудинка 54
Говяжий филей копчено-вареный 54
Свиное филе копченое 55
Пряный рулет из грудинки 55
Пашина по-домашнему 55
Свиные ребра копченые с пряностями 55
Свиные ребра копчено-вареные 55
Копченая говядина 55
Ветчина копчено-вареная 56
Седло барашка с чесноком и луком копченое 56
Копченая баранина 56
Пастрома 56
Балык говяжий 56
Сало по-домашнему 57
Сало чесночное 57
Сало с перцем 57
Сало пряное 57
Сало пикантное с лавровым ароматом 58
Слоеный копченый шпик 58
Окорок 58
Копчено-запеченный рулет 58
Курица (индейка) с можжевельником и пряностями 59
Языки горячего копчения 59
Курица с корицей и яблоками 59
Куриные окорочка с ягодами можжевельника 59
Гусь в гвоздичном рассоле 60
Куриные крылышки в пряном рассоле 60
Куриное филе с соевым соусом 60
Утка горячего копчения 60
Куриные окорочка с чесноком и можжевельником 61
Голень индейки с чесноком и медом 61
Конец ознакомительного фрагмента. 62

Заготавливаем птицу, мясо, рыбу. Копчение, консервирование, вяление, приготовление колбас Составитель Кобец Анна Владимировна

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

© DepositPhotos.com / Sielan, scis65, sander.groffen@gmail.com, simplesseller.gmail.com, nata-lunataD, magone, Counterfeit, обложка, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

Введение

Копченое мясо и рыба, вяленые и жареные колбасы, аппетитные рыбные и мясные консервы считаются изысканными деликатесами. На покупку любимых сосисок, копченой рыбки к картошечке, ароматной колбасы или шпрот мы не жалеем денег. Однако многие даже не догадываются, что всю эту вкуснятину нетрудно приготовить дома самому, при этом учитывая личные предпочтения и пристрастия.

Тема заготовки мяса и рыбы является актуальной и для тех, у кого есть собственное подсобное хозяйство, а также для заядлых рыбаков. Надеемся, что приведенные в книге рецепты и рекомендации помогут вам запасти впрок разные виды мяса и рыбы, приготовить вкусные и полезные лакомства для близких, а гостей удивить бастурмой, балыками и колбасами собственного производства.

Важно помнить, что главное условие успешной заготовки продуктов – высокое качество исходного сырья и соблюдение всех тонкостей технологии и санитарных норм. Ботулизм – чрезвычайно опасная болезнь, и вряд ли найдется желающий рисковать здоровьем из-за того, что сэкономил на свежем мясе или не помыл лишний раз разделочную доску. Поэтому будьте внимательны и отнеситесь к делу ответственно. Тогда совсем скоро вы сможете наслаждаться эксклюзивными блюдами, которые украсят и повседневный, и праздничный стол.

Выбор мяса, сала, птицы и рыбы для копчения, вяления и консервации

Все знают, что вкусное блюдо можно приготовить только из качественных ингредиентов. А мясо, птица и рыба – это отдельная категория продуктов, к выбору которых нужно относиться особенно внимательно. Очень тщательно и даже придирчиво следует выбирать сырье, которое будет использоваться для создания заготовок: копченостей, солений или консервов. Ведь ошибка может стоить дорого: в СМИ время от времени встречаются сообщения об отравлениях различными недоброкачественными продуктами.

Поэтому чтобы колбаса, вяленая рыба или консервы из птицы, приготовленные из несвежего сырья или с нарушением производственного цикла, из деликатеса не превратились в настоящее бактериологическое оружие, обращайте особое внимание на качество исходных продуктов.

Выбор мяса для заготовок

При выборе мясо следует оценивать по нескольким критериям: цвету и внешнему виду поверхности и среза, влажности, запаху и консистенции. *Цвет мяса* зависит от вида животного, его возраста, пола, условий убоя, холодильной обработки и условий хранения.

Говядина обычно имеет красный цвет различных оттенков: мясо волов – красное, коров – ярко-красное, бугаев – темно-красное с синевой, телятина – розовая, мясо молодых бычков – бледно-красного оттенка.

Цвет свежего качественного мяса поросят и молодых свиней – бледно-розовый, старых свиней – красный, а хряков – насыщенный красный.

Свежая баранина должна быть кирпично-красного цвета. Густота и насыщенность оттенка зависит от возраста и упитанности животного. У молодых и жирных особей мясо немного светлее.

Мясо взрослой козы тоже кирпично-красного оттенка, на открытом воздухе оно быстро темнеет. У молодых животных оно светлое, розовое.

В зависимости от условий хранения и температурного режима цвет мяса также меняется. Сначала мясо приобретает ярко-красный, а при длительном хранении – коричневатый оттенок.

Запах мяса определяют при комнатной температуре сначала в поверхностном слое, а затем, после надреза ножом, – в глубинных слоях. Важно обращать внимание на запах мышечной ткани, прилегающей к кости, поскольку именно в этом месте она начинает портиться в первую очередь. При оценке запаха следует помнить, что у взрослых животных он будет сильнее и насыщеннее, чем у молодых.

Мясо, долго хранившееся в холодильнике, приобретает специфический «старый» запах, а если температурный режим был нарушен, то может появиться оттенок гнили (при разложении белка), кислоты (из-за развития бактерий), горечи (при окислении жира). Мороженое мясо не должно иметь запаха вообще, а при оттаивании может появляться только аромат, характерный для мяса данного вида с небольшим оттенком сырости.

Свежая говядина обладает очень слабым специфическим ароматом. У свинины запаха быть практически не должно, а у мяса барана наблюдается легкий оттенок аммиака. Мясо бугаев и хряков при неправильном забое может обрести специфический неприятный «душок». У мяса бугаев он исчезает при хранении, а у хряков – только при посоле.

Консистенция мяса определяется при комнатной температуре легким надавливанием пальцем. Если оно свежее, то выемка, образовавшаяся от надавливания, быстро исчезнет, а если оно уже «полежало», выемка может оставаться заметной в течение минуты и более.

Определить свежесть охлажденного и замороженного мяса несколько сложнее, чем свежего. При выборе сырья для копчения и консервирования, если оно хранилось в морозильной камере, следует обращать внимание на ряд важных моментов.

Охлажденное мясо хорошего качества остается эластичным и упругим, сделанная пальцем ямка быстро исчезает. Поверхность куска сухая, покрыта тонкой корочкой розового или красноватого цвета. На разрезе мясо влажное, но не липкое, а при надавливании из волокон выделяется прозрачный сок. Некачественное охлажденное мясо темнее, может иметь сероватый оттенок. На ощупь оно липкое, слизистое; жир – липкий, неблестящий; сухожилия – рыхлые, не упругие, желтоватого или сероватого цвета.

Мороженое мясо должно быть твердым и при постукивании твердым предметом издавать звонкий звук. Поверхность куска мяса красная с легким белым или серым налетом из кристалликов льда. У повторно замороженного мяса поверхность ярко-красная. Если замороженное мясо качественное, то при прикосновении к его поверхности пальцем или горя-

чим ножом останется красный след. Если мясо уже хотя бы раз оттаяло и было заморожено повторно, цвет куска не изменится.

Качество замороженного мяса можно определить и по состоянию жира. У говядины он имеет цвет от светло-кремового до шафранно-желтого, не обладает запахом и крошится при разминании. У баранины жир плотный, белого цвета; у свинины – белый или розоватый, мягкий и эластичный. При повторном замораживании животный жир приобретает красноватый оттенок, а иногда и специфический «старый» запах.

Замороженное мясо должно быть без запаха! Легкий своеобразный мясной аромат должен появляться только после оттаивания. Если дело обстоит иначе – мясо некачественное. Более того, случается, что на вид кусок идеальный, а в глубине, особенно возле кости, уже начался процесс разложения. Так что при выборе рекомендуется проткнуть выбранный кусок мяса ножом как можно глубже и понюхать кончик ножа. Если на нем ощущается странный или неприятный запах, приобретать этот кусок не следует.

Для заготовок желательно использовать самое свежее мясо, но в крайнем случае можно взять и замороженное высокого качества. Чтобы сохранить его свойства, нужно знать правила разморозки. Не рекомендуется размораживать мясо в воде, запрещается подогревать и даже класть в теплое место, поскольку качество продукта после этого резко ухудшится. Лучше всего поступить следующим образом: кусок замороженного мяса обмыть, положить в кастрюлю или таз, накрыть и оставить так на 2–3 часа, чтобы оно медленно оттаивало.

Иногда на рынке продавцы выдают размороженное мясо за свежее. Распознать обман довольно легко: размороженное мясо все время сочится жидкостью, сок не прозрачный, а красного или даже вишневого цвета, консистенция тестоподобная, и при надавливании пальцем ямка не исчезает, так как после размораживания мясо полностью теряет упругость.

Перед тем как выбирать мясо для той или иной заготовки, так же следует определиться, какой именно деликатес будет готовиться, и соответственно взять необходимую часть мясной туши, поскольку плотность, жирность и жесткость мяса в разных частях туши разные. Для этого предлагаем познакомиться со стандартной схемой разделки говяжьей, свиной и бараньей полутуш (рис. 1–4).

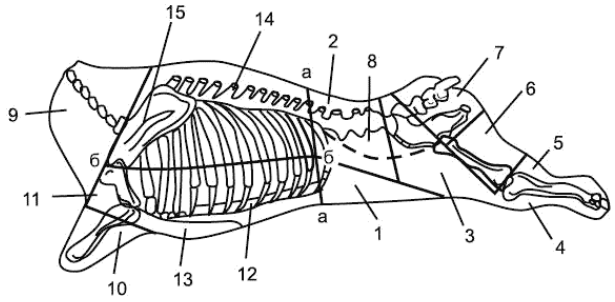

Рис. 1. **Схема разрубки говяжьей полутуши:**

1 – пашина; *2* – филейная часть; *3* – оковалок с щупом; *4* – голяшка; *5* – подбедерок; *6* – огузок; *7* – кострец; *8* – вырезка (обозначена пунктиром); *9* – шейная часть; *10* – рулька с голяшкой; *11* – лопатка; *12* – грудинка; *13* – челышко; *14* – толстый и тонкий край; *15* – подплечный край

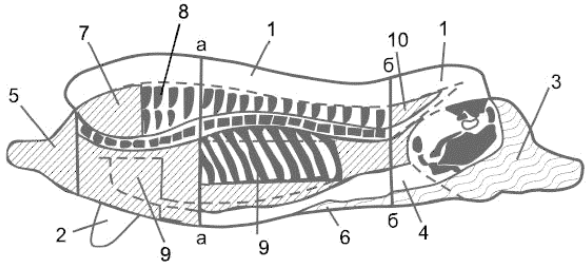

Рис. 2. **Схема разрубки свиной полутуши со значительным отложением сала:**

1 – шпик; *2* – лопатка; *3* – окорок; *4* – пашина; *5* – щечки; *6* – сосковая часть; *7* – шейка; *8* – корейка; *9* – ребрышки; *10* – хвостовые позвонки

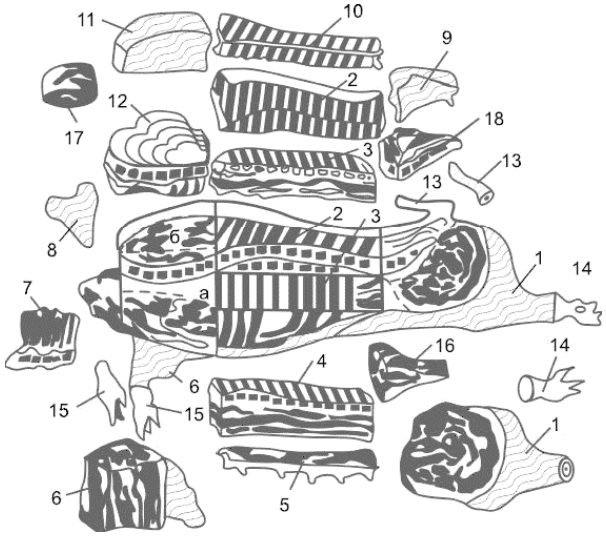

Рис. 3. **Схема разделки свиной полутуши с незначительным отложением жира для посола и копчения:**

1 – окорок; *2* – корейка; *3, 4* – грудинка; *5* – сосковая часть; *6* – лопатка; *7* – ребрышки; *8* – щечки; *9, 11* – шпик; *10* – позвонки; *12* – шейка; *13* – хвост; *14* – задние ножки; *15* – передние ножки; *16* – пашина; *17* – прирезь мяса с оставшейся в ней частью лопаточной кости и хрящом; *18* – хвостовые позвонки с прирезями мяса

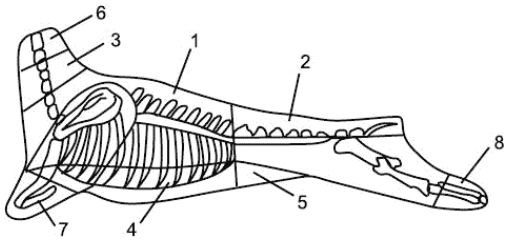

Рис. 4. **Схема разрубки бараньей полутуши для посола:**

1 – спинно-лопаточная часть; *2* – задняя часть; *3* – шея; *4* – грудинка; *5* – пашина; *6* – зарез; *7* – рулька; *8* – задняя голяшка

Выбор птицы для заготовок

Тушка птицы для копчения, вяления или консервирования обязательно должна быть свежей. Определить качество птицы можно по ряду простых признаков. *Клюв* курицы, утки или индейки должен быть глянцевый, сухой, упругий. При открывании в ротовой полости птицы не должно быть слизи, неприятного запаха. Она должна быть розового цвета, немного влажная и блестящая. Глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Одним из важных показателей свежести является *цвет кожи*. В зависимости от вида он может быть беловато-желтый, бледно-желтый, с розовым оттенком, а если птица нежирная, оттенок может быть бледно-красным. После изучения кожи ее необходимо отвернуть и «исследовать» мясо. Оно должно быть плотным и упругим, светло-розовым у индеек и кур, красным – у гусей и уток. *Поверхность мяса* должна быть слегка влажная, но не липкая, *запах* – характерный для каждого вида птицы без оттенка кислоты или затхлости.

Если вам попалась тушка с тусклым клювом, сероватым оттенком слизистой рта, если там наблюдаются комки слизи, плесень, чувствуется затхлый запах – эту птицу покупать нельзя! Также стоит отказаться от покупки, если мясо потеряло упругость, в разрезе темнее, чем на поверхности, липкое и обладает кисловатым запахом. Лучше всего приобретать домашнюю непотрошеную птицу, тогда вы будете уверены в ее свежести и качестве. Потрошеные тушки недобросовестные продавцы могут «освежать» разными способами, а это пагубно отражается как на вкусе, так и на качестве готового продукта.

После покупки тушки птицы ее необходимо правильно разделать. Непотрошеную птицу рекомендуется разбирать в таком порядке:

- отрезать ноги до первого сустава и отрубить голову на уровне второго шейного позвонка;
- отрубить шею по последний шейный позвонок, предварительно прорезав кожу на спинке у основания шеи;
- у кур и цыплят отрезать кожу примерно с половины шеи, у гусей, уток и индеек – с ⅔ шеи;
- отрубить крылья по локтевой сустав, ножки – по пяточный (у небольших цыплят крылья можно оставить);
- разрезать брюшко посредине от конца грудной кости до анального отверстия и через разрез удалить зоб вместе с пищеводом, затем осторожно вынуть желудок, кишечник, легкие, сердце, почки, печенку, селезенку, яичник, яйцевод и семенники, а также жир.

При этом печенку следует вынимать с особой осторожностью, чтобы не повредить желчный пузырь. При потрошении необходимо следить за тем, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом, из-за чего последнее может быстро испортиться. Выпотрошенную тушку после очистки нужно тщательно прополоскать в холодной воде.

Выбор рыбы для заготовок

Для копчения и вяления единственный приемлемый вариант сырья – свежая рыба: живая или недавно выловленная (свежеснулая). Такую можно приобрести в супермаркете – ее выловят непосредственно из аквариума, на рынке – из цистерн с живой рыбой, можно выловить собственноручно непосредственно в водоеме либо, как вариант, купить у рыбаков. Главное – чтобы была возможность взять «добычу» за жабры и внимательно рассмотреть их. *Жабры* должны быть блестящими, яркими, красными или ярко-розовыми. Очень светлые или сероватые могут быть у дохлой или размороженной рыбы, а этот вариант для копчения категорически не годится.

Если рыба уже уснула, то вопрос со свежестью решается и другим способом – нужно *бросить тушку в воду*. Если она сразу утонула – значит, свежая; если всплыла – нельзя покупать ни в коем случае. Когда под рукой нет емкости с водой, для проверки рыбы на свежесть рекомендуется использовать другие методы.

В первую очередь это *проверка на упругость*. Свежевыловленная рыба коченеет и при этом сохраняет упругость. Если тушку положить на ладонь, табурет или доску так, чтобы хвост не помещался на ней, рыба почти не будет прогибаться, хвост не будет свисать «тряпочкой». При надавливании пальцем на спинку вмятина быстро исчезает. Если вмятина сохранилась, то рыба поймана давно, хотя признаков порчи может еще и не быть.

У свежей рыбы чешуя блестит, плотно прилегает к телу, брюшко не вздутое. Как и у мяса, у рыбы *цвет кожи* и *чешуи* также является показателем свежести. Яркая окраска и блестящая упругая кожа указывают на хорошее качество. При замораживании или продолжительном хранении окраска блекнет, кожа и чешуйки подсыхают. Эти признаки указывают, что товар лежит на прилавке давно.

Особое внимание следует обратить на *запах*. У каждого вида есть свой характерный аромат.

Свежая речная рыба практически не пахнет, допускается едва уловимый запах речной травы. Морская рыба приятно пахнет морем и йодом, а у озерной рыбы аромат должен быть свежим травяным, но очень слабым. Аммиачный запах ни в коем случае не является признаком свежести рыбы, поэтому покупать такую рыбу не нужно.

Глаза у свежей рыбы немного выпуклые, блестящие, не подернутые пленкой. Влажные и блестящие плавники тоже признак высокого качества сырья.

Грустная статистика отравлений свидетельствует, что во многих случаях причиной несчастья является именно некачественная рыба. Чтобы не попасть в список жертв чревоугодия, следует твердо помнить несколько правил.

Рыбу нельзя покупать в принципе, если:

- она имеет неприятный резкий запах;
- имеет бледную кожу и подсохшую неблестящую чешую;
- слизь, покрывающая тело рыбы, липкая и непрозрачная;
- глаза подернуты пеленой и ввалились в глазницы;
- при надавливании на теле остается ямка, которая исчезает очень медленно;
- рот рыбы открыт, а живот вздут;
- цвет жабр сероватый, желтый или бурый;
- мясо легко отделяется от костей, ребра выпирают из-под кожи;
- выпотрошенная рыба издает неприятный запах.

Для копчения и вяления рыба должна быть свежайшей, иначе риск для здоровья становится неоправданно велик. Оптимальный вариант – поймать рыбу для заготовки впрок

своими руками в проверенном чистом водоеме. В таком случае главная задача – сохранить улов свежим максимально продолжительное время.

Это может стать проблемой, ведь рыба – продукт скоропортящийся. На воздухе она быстро засыпает, но считается свежей. В снулом состоянии тушка проходит стадию окоченения, то есть теряет свою эластичность и затвердевает.

Затем через некоторое время под действием ферментов ткани размягчаются, а стремительно развивающиеся микроорганизмы делают мясо непригодным для еды и заготовки. Чтобы притормозить этот процесс, необходимо отсрочить начало окоченения. У разных видов рыб эта стадия наступает в разное время и находится в прямой зависимости от вида и среды обитания.

Морские виды – кефаль, скумбрия, ставрида, мойва и другие – коченеют буквально через несколько минут после того, как оказываются на берегу. Сохранить мясо свежим получается, только если сразу их выпотрошить, удалить жабры, смыть кровь чистой морской водой. В этом случае окоченение наступит через несколько часов и продлится до суток, если все это время держать тушки на холоде.

Речные рыбы дольше остаются свежими, окоченение у них наступает не так быстро, и сохранить их свежими проще. Опытные рыболовы знают несколько проверенных временем способов сохранения свежести рыбы.

Оказывается, дольше хранится рыба, которую оглушают ударом деревянного молоточка по голове и укладывают в корзины. Переполнять их не следует. Корзины нужно поставить в затененное, хорошо проветриваемое место и накрыть влажной тканью.

Отлично сохранить первосортную свежесть рыбы на непродолжительный срок можно, если после вылова сразу промыть ее, уложить на лед и накрыть влажной тканью. Если нужно, чтобы улов полежал пару дней, его следует уложить в неплотные ящики или корзины и пересыпать дробленым льдом, вес которого должен составлять около 50 % от веса рыбы. Слои льда должны быть не менее 10 см: на дне, посредине между слоями рыбы и сверху.

Продолжительное хранение речной рыбы возможно с применением льдосолевых смесей. Соотношение между солью и льдом может составлять 3—10 %, а температура хранения – 3–8 °С. При этом способе рыбу можно хранить 7—14 дней.

Наиболее распространенный способ заготовки свежей рыбы для длительного хранения и переработки – замораживание. Зимой, при температуре ниже 12 °С, это сделать проще – достаточно уложить пойманную рыбу на очищенный от снега лед, а затем упаковать в ящик с опилками и отнести домой. А что, если на улице тепло? Как сохранить рыбу для заморозки максимально свежей и пригодной к дальнейшей обработке, в том числе и копчению?

Прежде всего, улов следует держать в садке в воде и сохранять рыбу живой как можно дольше. Затем ее необходимо оглушить, уложить в сумку-холодильник и везти домой кратчайшим путем. «Продержаться» в таких условиях улов может около 8 ч. Дома рыбу нужно сразу обработать соответствующим образом: помыть, очистить от чешуи и слизи, выпотрошить, прополоскать еще раз, обтереть и сразу сложить в морозильную камеру для быстрой заморозки. Любое промедление может впоследствии обойтись дорого для здоровья.

Рекомендуемая температура для заморозки – минус 18 °С и ниже. Каждую тушку нужно уложить отдельно, чтобы она промерзла быстрее; самый лучший вариант – подвесить рыбу. При соблюдении всех перечисленных условий в итоге получится качественный продукт, идеально подходящий для копчения, вяления, консервирования и приготовления любых других блюд.

Копчение

Подготовка мяса и сала к копчению

Выбирая куски мяса и сала для копчения, учитывайте вес исходного сырья и то, сколько деликатесов вы хотите получить на выходе.

При копчении около 30 % веса уходит на усушку, то есть из трехкилограммового куска сырой грудинки получится чуть больше двух килограммов копченой.

Перед копчением сало и мясо необходимо засолить и поставить в прохладное темное помещение. Температура в нем не должна быть выше 5–7 °С. Это условие необходимо обязательно соблюдать, поскольку, если в помещении будет холоднее, мясо не просолится как следует, а если теплее – может испортиться.

Для посола лучше всего брать емкости из натурального дерева (бочки, корыта, кадки) или эмалированную посуду. Предварительно их тщательно вымывают, обдают кипятком с растворенной в нем содой, прополаскивают холодной водой и высушивают.

Для подготовки сала к копчению используется сухой посол, а для мяса можно применять и сухой, и мокрый. Существует еще пряный посол, который дает возможность придать салу или мясу дополнительный пикантный вкус и аромат. В этом случае на дно емкости и поверх сырья укладывают слои специй: перца, ягод можжевельника, лаврового листа, тмина, кориандра, очищенного от шелухи чеснока.

Время для засолки мяса и сала отличается: мясо просаливается быстрее. Для просаливания одинаковых кусков мяса понадобится 7—10 дней, для сала – 2–3 недели. При этом сало не возьмет в себя больше соли, чем нужно, а вот мясо может и пересолиться.

Непосредственно перед копчением соль с поверхности продуктов нужно смыть, а некоторые виды мяса еще и вымочить. Ведь в процессе засолки в поверхностных слоях концентрация соли оказывается в 2–3 раза больше, чем в середине куска. Это характерно для больших кусков и окороков. Поэтому большинство видов мяса предварительно следует вымочить в воде при 20–30 °С. Длительность вымачивания напрямую зависит от продолжительности посола. Продукты мокрого и смешанного посола выдерживают в воде из расчета: 3 мин за каждые сутки посола, то есть при засолке продолжительностью 10 дней вымачивание должно длиться 30 мин. Для продуктов сухого посола время рассчитывается так: 7—10 мин в воде за каждые сутки посола.

После вымачивания продукты промывают теплой проточной водой, а затем подсушивают в подвешенном состоянии, чтобы стекла лишняя жидкость. Это удобно делать, используя подпетливание: кусок мяса или тушку обвязывают веревкой, при этом оставляя петлю, за которую потом продукт подвешивают как для просушки, так и во время копчения. Просушка необходима для того, чтобы из мяса вышла лишняя влага, которая появилась в процессе вымачивания, а также потому, что во влажную поверхность хуже проникают ароматические вещества коптильного дыма, в результате продукт хуже окрашивается и требует больше времени для копчения.

Просушивают мясо в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом помещении. При прохладной сухой погоде это можно делать и на улице, предварительно защитив сырье от попадания грязи и насекомых. Длительность процедуры может колебаться от 2–3 ч при температуре воздуха около 10 °С до 1 суток при температуре 4—10 °С. После подсушивания мясо полностью готово к копчению. Важно помнить, что после окончания копчения готовые деликатесы также требуют просушки. Их необходимо быстро охладить и сушить при 10–12 °С в помещении с влажностью воздуха не более 75 %. Длительность просушивания –

3—10 суток, в зависимости от вида продукта. Сырокопченые окорока охлаждают и подвешивают так же, но длительность просушки должна составлять, в зависимости от размера, 3–5 недель. Для предохранения окороков от быстрого высыхания их необходимо обернуть чистой плотной бумагой.

Подготовка птицы к копчению

Птицу, как и мясо, перед копчением просаливают. Однако качественно обработать цельную тушку проблематично, поэтому традиционно используются два типа разделки: на половинки и на пласт.

На две половины обычно разрезают крупную птицу. Для этого ее сначала следует разместить спинкой вниз на сухой чистой поверхности, установить внутри тушки нож таким образом, чтобы он упирался на середину спины рядом с позвоночником. Постукивая деревянным молотком по рукоятке ножа, нужно аккуратно разрубить все кости спины вдоль позвоночника. Затем тушку переворачивают на грудь и таким же образом осторожно разрубают грудную кость. Образовавшиеся половинки очищают от крошек кости и остатков внутренностей.

У цыплят, небольших кур и уток при разделке на пласт разрубают только грудную кость, получая распластанную тушку. После разделки удаляют остатки внутренностей и тщательно промывают тушку в холодной воде.

Для копчения птицу также рекомендуется предварительно засолить. В большинстве случаев используется методика мокрого посола и маринования. С этими способами обработки мяса и птицы можно познакомиться подробно в главе, посвященной данному вопросу.

Подготовка рыбы к копчению

Свежевыловленную рыбу необходимо, прежде всего, доставить домой с минимальными потерями качества. Как это сделать, уже рассказано выше. Подготовка свежих тушек к копчению включает отмывание и потрошение. Очищать рыбу от чешуи следует не всегда: если она плотная и красивая, то лучше этого не делать. В процессе копчения чешуя защитит рыбу от грязи и копоти. Однако обязательно счищают чешую, если она повреждена или выглядит непрезентабельно. Рыбу, у которой чешуя плотно прилегает к коже, рекомендуется на пару секунд погрузить в горячую (85–90 °С) воду. После этой процедуры чешуя будет легко счищаться. Но следует проявить осторожность: если передержать рыбу в воде, чешуя начнет отделяться от тушки вместе с кусками кожи.

Мелкая рыба не нуждается не только в чистке, но даже в потрошении – ее нужно только хорошенько отмыть, засолить, а затем коптить целиком. Тушки весом до 1–1,5 кг тоже можно не потрошить.

Чтобы удалить внутренности у рыбы, используют два способа – разрезают или брюшко, или спинку. Разрез вдоль спины делается обычно у крупной рыбы, тогда как небольшую рыбу потрошат через брюшко. При этом необходимо удалять все внутренности, включая молоки или икру. Эта процедура проводится с максимальной осторожностью, чтобы не повредить кишечник или желчный пузырь, ведь тогда вкус рыбы будет необратимо испорчен.

Небольшую рыбу принято разрезать с брюшка, и обычно это делается от анального отверстия в сторону головы. Однако при этом концом ножа можно случайно проколоть кишечник, в результате чего его содержимое загрязнит мясо. Учитывая этот момент, рекомендуется при потрошении рыбы таким способом делать разрез от головы, проводя его между грудными плавниками до заднего прохода – так удастся избежать повреждения внутренних органов. Сделав разрез по брюшку, следует перерезать пищеварительный тракт в самом начале – в области головы, а затем осторожно извлечь внутренности. После завершения операции в теле рыбы останется только почка, расположенная около самого позвоночника. Удалить ее можно с помощью ложки.

Необходимо учитывать, что у некоторых рыб брюшко достаточно жесткое и резать ножом его неудобно. Тогда рекомендуется использовать кухонные ножницы или секатор.

При потрошении через спину понадобится очень острый нож, который сможет разрезать реберные кости вдоль хребта. Главное при этом – не задеть брюшную полость. Такой способ позволяет извлечь не только внутренние органы, но и удалить позвоночник и все крупные кости. Если рыба очень крупная, ее можно разделить продольным разрезом на два филе или нарезать поперек на куски нужного размера.

Иногда кулинары совершают ошибку, забыв во время разделки рыбы вырезать жабры. При этом нужно прихватить и плечевой пояс костей. Это позволит избежать появления кровоподтеков, которые могут проступить в процессе термообработки и испортить внешний вид рыбы.

Если для копчения предполагается брать свежую рыбу, то из нее предварительно следует удалить кровь. Для этого достаточно сделать между грудными плавниками глубокий разрез острым ножом и оставить на некоторое время, чтобы кровь стекла. Во время обработки тушку не рекомендуется сдавливать или сильно перегибать. После разделки рыбу промывают холодной чистой водой несколько раз.

Иногда при копчении хочется получить филе рыбы без костей, чтобы потом ничто не отвлекало от дегустации готового лакомства. Для этого разрезанную вдоль на две части тушку следует уложить на деревянную доску или стол и вдоль спинки по позвоночной кости

от головы до хвостового плавника прорезать мякоть рыбы вместе с реберными костями. Затем снятое с позвоночной кости филе положить кожей вниз и, придерживая реберные кости ладонью одной руки и держа нож в другой, аккуратно срезать реберные кости.

Чтобы получить филе без кожи и костей, рыбу, не очищая от чешуи, нужно выпотрошить и промыть; вдоль хребтовой кости и спинного плавника сделать глубокий надрез в мясе и осторожно срезать верхнее филе. После этого рыбу перевернуть, срезать филе с другой стороны. Затем удалить кости, как указано выше, и снять кожу вместе с чешуей.

Если вам для обработки требуется рыба без чешуи (налим, сом или угорь), то у них придется очень тщательно отмыть кожу от слизи, а если она повреждена или плохо выглядит, ее можно и удалить.

Замороженная рыба также может использоваться для копчения. Если она была свежей и правильно хранилась, то ее вкус после копчения ничем не будет отличаться от той, которая обрабатывалась свежей. Главное – правильно разморозить полуфабрикат. Для этого ее нужно опустить в чистую воду комнатной температуры и заменить несколько раз в процессе оттаивания рыбы. Теплую воду использовать нельзя. Только после полного размораживания рыбу засаливают и готовят к копчению.

Выбор специй для копчения мяса, птицы и рыбы

Вкус любого блюда, в том числе и копченостей, зависит в первую очередь от качества сырья. Второй важный компонент, придающий любому продукту особый вкус, подчеркивающий его характерный аромат и делающий блюдо пикантным и оригинальным, – это специи. Немаловажно, что эти добавки влияют не только на вкус продуктов, но также на их сохранность и длительность хранения. Неудивительно, что при таком непростом процессе, как копчение мяса или рыбы, присутствие в засолочной смеси или маринаде специй лишь приветствуется. С их помощью копчености будут не только вкуснее, но и смогут храниться дольше.

Классические специи известны с древности, их активно использовали в кулинарии практически все народы мира, в том числе и для продления сохранности продуктов. Этими специями являются звездчатый анис, гвоздика, имбирь, калган, кардамон, куркума, лавр, мускатный орех, черный и белый перец, чили, кайенский перец, душистый перец, розмарин, шафран и другие. Все они используются в сушеном виде.

Пряные травы и овощи, как правило, применяются свежими – для приготовления маринадов. Это может быть репчатый лук, лук-шалот, лук-порей, черемша, чеснок, чесночник, корень и зелень петрушки, сельдерея, пастернака, фенхеля, укропа и хрена.

Часто для определенных продуктов готовятся специальные смеси специй. Наиболее известными являются карри, хмели-сунели, аджика, болонская смесь, гамбургская смесь, букет гарни, долма, индийская смесь и многие другие.

Пряности и их смеси применяют с комплексной целью: заглушить первоначальный запах сырого продукта, придать изделию новый приятный аромат и вкус, привлечь внимание к блюду, улучшить его внешний вид.

Пряные добавки и различные приправы, если правильно их подобрать и рассчитать пропорции, придают блюду насыщенный вкус, запах и даже цвет, а также улучшают пищеварение. Главное – не переусердствовать. Слишком большое количество специй может вызвать раздражение слизистых оболочек желудка, исказить натуральный вкус продукта, придать ему излишнюю остроту или горечь.

Ниже приведена характеристика наиболее популярных специй, используемых при подготовке засолочных смесей и маринадов.

Уксус, белое или красное сухое вино, лимонный сок

Все эти продукты ценятся за то, что содержат в себе кислоту. Они используются и в качестве вкусовой добавки, и как прекрасный консервант. Это обязательный ингредиент практически для всех маринадов. Кроме того, очень популярными подкислителями в последнее время стали винный, виноградный и яблочный уксусы, дополняющие вкус мяса и рыбы. Если магазинный уксус по каким-то причинам не внушает доверия, альтернативу ему можно изготовить самостоятельно из домашнего винограда винных сортов или яблок.

Для приготовления понадобятся 3 кг винограда, 3 л кипяченой воды, 500–550 г сахара. Виноград вымыть, дать стечь воде, переложить в чистую посуду и размять. Массу переложить в стеклянную посуду с широким горлом, добавить сахар, охлажденную воду, перемешать, накрыть марлей и поставить в солнечное место. В течение 2,5–3 месяцев масса будет бродить, затем готовый уксус можно процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и хранить в темном прохладном месте.

Для приготовления яблочного уксуса понадобятся 5 кг яблок кислых сортов без повреждений и гнили, 5 л холодной кипяченой воды, 100 г дрожжей, 150–200 г черствого ржаного

хлеба или сухарей, 1 кг сахара. Хлеб залить холодной водой. Яблоки тщательно вымыть, удалить кожуру и сердцевину, нарезать тонкими дольками или натереть на крупной терке. Дрожжи залить теплой водой, добавить 1 ст. л. сахара, дать забродить и через 30 мин влить в яблочное пюре. Туда же добавить размягченные сухари вместе с водой. Все перемешать и поставить в теплое место. Перемешивать массу 4 раза в день в течение 9—10 дней. Когда смесь начнет бродить, процедить жидкость через несколько слоев марли или льняную ткань, всыпать сахар (100 г сахара на 1 л жидкости). Жидкость перелить в стеклянный сосуд, завязать горлышко тканью и выдержать около 45 дней. Когда уксус станет прозрачным, разлить его по бутылкам, закупорить. Хранить в прохладном месте.

Вместо уксуса можно использовать домашнее сухое вино или свежеотжатый сок лимона. В маринады для копчения эти ингредиенты обычно добавляются вместе с медом и оливковым маслом.

Перец

Это самая популярная и востребованная приправа, без которой мы практически не представляем блюда из мяса, рыбы или птицы. Черный и белый перец горошком являются высушенными семенами одного и того же кустарника, которые собирали на разных этапах созревания. Отличаются они цветом, запахом и остротой, при изготовлении маринадов для копчения используются в молотом виде.

Душистый перец – крупные ароматные горошины, которые практически не придают блюду жгучести, но дополняют его своим ароматом.

Красный перец – это популярный овощ, который очень богат минеральными веществами и витамином С. Различают сладкие и острые разновидности красного перца, которые широко используются при копчении и консервировании мяса и рыбы.

Лавровый лист

Высушенные листья лавра благородного обладают своеобразным запахом и при этом не дают постороннего привкуса, остроты или горечи. Но в больших количествах эта пряность может испортить продукт – запах станет слишком резким.

Горчица

Горчица является традиционной приправой и отличным консервантом. Она придает пикантность даже самым простым блюдам, содержит массу витаминов и микроэлементов, помогает работе желудка и способствует лучшему перевариванию пищи. Исследования показали, что горчица благотворно влияет на нервную и сердечно-сосудистую системы, остроту зрения, предотвращает старение кожи и появление морщин. Также эта пряность укрепляет иммунитет.

Такими ценными качествами в большей или меньшей мере обладают все сорта горчицы. У белой горчицы очень мягкий вкус, ее можно практически есть ложкой. Коричневая обладает более жгучим вкусом и ярким ароматом, именно ее чаще всего можно найти в супермаркетах. Черная горчица по цвету скорее коричнево-красная и очень острая. Готовить приправу можно самостоятельно – из порошка или целых зерен. Стоит помнить, что цельнозерновая горчица ароматнее и полезнее, в ней остается ценное эфирное масло, которого в порошке нет.

Гвоздика

Эта пряность представляет собой нераспустившиеся бутоны гвоздичного дерева. В ней содержатся ценные эфирные масла, благотворно влияющие на пищеварение и обмен веществ. Гвоздику следует добавлять в конце процесса приготовления и в небольших количествах, так как она дает очень резкий аромат.

Хрен

Для создания смесей и маринадов используются и листья, и корень этого растения. Он усиливает вкус, придает остроту и служит прекрасным консервантом. В старину в листья хрена заворачивали мясо или рыбу для длительного хранения. В составе хрена масса полезных веществ и витаминов. По количеству витамина С он опережает лимон, содержит витамины РР и группы В, а также горчичные масла, калий, кальций, натрий, фосфор и другие минералы. Хрен используют не только как вкусовую добавку, но и в лечебных целях.

Базилик

Это пряное растение особенно широко используется в кавказской кухне. Базилик издавна известен как лечебное и бактерицидное средство. Он возбуждает аппетит, улучшает пищеварение, снимает спазмы и боли в желудке, действует успокаивающе на нервную систему. Для маринования мяса, рыбы и птицы применяется в свежем и сушеном виде.

Можжевельник

Используется для приготовления маринадов к мясу и рыбе, в качестве приправы и как лечебное средство. Хвоя и ягоды растения широко применяются как добавка к дровам при копчении.

Кардамон

Незрелые высушенные плоды тропического растения обладают тонким пряным ароматом и слегка острым камфарным вкусом. Уже тысячи лет кардамон ценится как пряность, лекарственное средство, добавка к хлебу и вину. Используется для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд, маринадов.

Мускатный орех

Содержит много эфирных масел, придает своеобразный вкус блюдам и способствует их длительному хранению. Используется для приготовления рыбы, птицы, домашних колбас.

Сельдерей

Считается самой богатой овощной культурой, содержащей рекордное количество полезных веществ, в частности витамины В1, В2, РР, С, U, каротин, кальций, магний, калий и железо. Применяется в равной степени в кулинарии и народной медицине.

Тимьян

Пряное и лекарственное растение. Кулинары рекомендуют добавлять его ко всем жирным мясным блюдам: к салу, свинине, баранине, копченостям, колбасам, дичи. Именно поэтому тимьян часто присутствует в маринадах и смесях для заготовки свинины, сала, баранины или жирной птицы.

Тмин

Одна из древнейших пряностей, обладающая сильным вкусом. Используется в кулинарии очень широко, в частности для приготовления блюд из рыбы и мяса, особенно баранины. Им часто пересыпают сало, предназначенное для длительного хранения или дальнейшей обработки, поскольку тмин – прекрасный консервант.

Посол продуктов перед копчением

Посол мяса, сала и рыбы – одна из обязательных операций при изготовлении копченостей. От соблюдения технологии засолки напрямую зависит срок хранения будущих деликатесов.

Все существующие способы посола могут быть разделены на четыре условные группы:

- сухое соление;
- мокрое соление в рассоле;
- смешанное или комбинированное соление;
- соление впрыскиванием рассола с помощью шприца.

При подготовке сырья к копчению предпочтение традиционно отдают первым трем способам.

Для сухого посола применяется исключительно пищевая поваренная или каменная соль среднего помола. Мелкая соль для этих целей не подходит, поскольку она образует на поверхности мяса плотную корку, которая медленно растворяется, в результате чего просоленным оказывается только наружный слой продукта. Не проникая в толщу пласта, соль, соответственно, не может уничтожить обитающие там микроорганизмы и предотвратить процесс гниения.

Крупная соль также не подходит, поскольку ее трудно равномерно распределить и втереть в продукт; она будет легко осыпаться, и верхние слои мяса или рыбы не пропитаются ею как следует.

Однако для приготовления рассола можно использовать соль любого помола.

Чтобы избежать порчи мяса, нельзя использовать соль с примесями. Не подойдет и йодированная. Йод – активный элемент, он вступает в реакцию с поверхностью продуктов, повышает их температуру, в результате происходит не сохранение, а протухание продуктов.

Еще один важный момент – пропорции. Количество соли должно точно соответствовать нормам, указанным в рецепте. Избыток соли ухудшает вкус и консистенцию продуктов, а недостаток может привести к их быстрой порче.

В процессе засолки могут использоваться и другие вещества, например пищевая калиевая или натриевая селитра. Главная цель включения ее в посолочную смесь – придать мясу розоватый оттенок, напоминающий его естественный цвет, поскольку засолка делает мясо более бледным. Для посола рыбы селитра применяется крайне редко.

Максимальное количество селитры в посолочной смеси не должно превышать 0,9–1 % от веса соли (на 1 кг соли – 9—10 г селитры). Для получения приятной розоватой окраски различных видов мясопродуктов требуется разное количество селитры: для солонины – 0,05 %, для вареных колбас – 0,03—0,05 %, для полукопченых колбас – 0,07 %.

Частое дополнение посолочных смесей – аскорбиновая кислота. Она является и прекрасным консервантом, и способствует улучшению цвета мяса. Рекомендованная для использования доза аскорбиновой кислоты – 0,03—0,05 % от массы сырья, то есть ее добавляют из расчета: 0,5 г на 1 кг фарша для колбасы и 0,5 г на 1 л при подготовке рассола для мяса.

В смесь для засолки может в небольшом количестве добавляться и сахар. Он придает продукту более нежный вкус, предупреждает пересол и сохраняет привлекательный красный цвет. Однако нужно помнить, что избыток сахара может запустить процесс брожения и испортить продукт. Оптимальное количество сахара в посолочной смеси – не более 1–1,5 % от веса соли.

Селитра, аскорбиновая кислота и сахар – рекомендуемые, но не обязательные добавки. При подготовке продуктов к копчению вполне можно обойтись и без них.

Часто в солевых смесях используются пряности, о свойствах которых уже говорилось. Они подходят как для посола мяса и птицы, так и для рыбы и морепродуктов. Обычно в смесь добавляются горошины душистого или черного перца (либо молотый перец), лавровый лист, очищенные зубчики чеснока. Для пряного посола также кладут розмарин, имбирь, кориандр, тмин, майоран, гвоздику, ягоды можжевельника, корень аира. Пряности предварительно измельчают и добавляют в посолочную смесь, либо посыпают ими дно посуды для посола и засаливаемые продукты, либо одновременно используют и в посолочной смеси, и в целом виде. Использовать их следует в очень умеренном количестве, чтобы ароматный букет не заглушил вкус самого продукта.

Лучшая тара для посола мяса, сала и рыбы – дубовые и буковые бочки, но также подойдут деревянные емкости из осины, платана и граба. Главное требование – герметичность, прочность и чистота. Для засаливания небольших объемов сырья можно приспособить большие кастрюли, баки или ведра из нержавеющей стали, пищевого пластика или эмалированные. Медные, железные и оцинкованные емкости для засолки и маринования не подходят.

Конечно, перед посолом любую тару или посуду надо хорошо очистить и ошпарить кипящей водой с содой, а затем ополоснуть холодной водой и просушить.

Обычно при засолке мяса и рыбы используется гнет. Им может быть практически любой тяжелый предмет: чисто вымытый гранитный камень, трехлитровая банка или кастрюля, наполненная водой, гиря.

Устанавливается груз либо на деревянный круг, либо на плоскую керамическую тарелку. Желательно, чтобы круг был с отверстиями или чуть меньше диаметра засолочной посуды, чтобы обеспечить отток лишнего рассола и выделившегося из мяса сока.

В помещении, где будет происходить засолка, температура воздуха не должна превышать 5–7 °С.

Сухой посол

Сухой посол – наиболее простой способ, поэтому большинство хозяек предпочитают использовать именно его. Этот метод предполагает натирание всех продуктов солью или сухой посолочной смесью, после чего они укладываются слоями в емкость. Каждый слой также пересыпается посолочной смесью. Чем плотнее укладка – тем качественнее будет засолка. Именно для этого поверх сырья обычно кладут гнет.

Данный способ обеспечивает хорошую сохранность сырья, но имеет ряд недостатков: продукты просаливаются неравномерно, теряют много влаги и становятся слишком сухими и жесткими. Поэтому этот метод целесообразнее применять для обработки сала, жирных сортов мяса и рыбы.

Мокрый посол

Засаливание мяса, птицы или рыбы в рассоле называют мокрой засолкой. Рассол можно использовать разный: простой (только соль и вода) и сложный (селитра, аскорбиновая кислота, сахар, специи). Важно подобрать качественную воду: нужна очищенная питьевая вода. Воду из крана обязательно необходимо прокипятить, качественную проверенную родниковую и артезианскую воду можно использовать без предварительной обработки.

В простом рассоле принято выдерживать жирное мясо и сало. Сложный рассол может применяться для засаливания различных заготовок.

При мокром посоле куски мяса или тушки рыбы укладываются в емкость, заливаются рассолом, температура которого должна быть в пределах 2–4 °С, а сверху устанавливается гнет, который обеспечивает полное покрытие сырья жидкостью. Обычно процесс мокрой засолки длится от 2 до 6 и более недель в зависимости от толщины кусков, температуры в помещении, насыщенности рассола и желаемой степени засолки. Однако длительность выдержки сырья в рассоле должна быть не меньшей, чем требуется для полного проникновения соли во всю толщу мяса или рыбы.

Преимуществом данного способа является возможность регулировать степень просола продуктов, делая рассол более или менее насыщенным солью. В зависимости от ее содержания рассолы могут быть малосольными (14–16 %), нормальными (18 %) и крепкими (20 % и более). Малосольный раствор придает мясу нежный вкус, ветчинность и сочность, сохраняет естественный аромат и вкус продукта. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 14 %, иначе продукт быстро начнет портиться. Конечно, при такой обработке мясо получится вкуснее, но оно не будет долго храниться. Крепкие рассолы дают более стойкий продукт, но вкус его будет другим, менее нежным и приятным.

Существует старинный и очень надежный способ проверки рассола. Для этого понадобится сырое куриное яйцо. Опущенное в рассол, оно должно в нем плавать, причем так, чтобы над поверхностью воды виднелась лишь его часть размером с пятак. Для создания такой жидкости понадобится примерно 4 кг соли на 10 л воды. Иначе говоря, в хорошем рассоле должно быть 35–37 % соли и, по желанию, 1,5–1,8 % селитры.

Рассол можно использовать многократно, если его запах не изменился и не наблюдаются признаки порчи. Однако после каждой заливки его необходимо продезинфицировать, прокипятив несколько минут. При этом для каждого последующего соления в него надо добавлять соль, селитру и аскорбиновую кислоту, чтобы восстановить прежнюю концентрацию.

Пожалуй, единственный недостаток такого метода засаливания – получение слишком влажного сырья для копчения, которое потом необходимо будет просушить.

Смешанный посол

Смешанный, или комбинированный, посол сочетает сухой и мокрый способы. Применяют его для получения солонины, которой предстоит длительное хранение, а также при засолке свинины и рыбы для последующего копчения. Сырье сначала пересыпают солью, как это делается при сухом способе, а потом досаливают в рассоле. В рассол, как правило, добавляется селитра и сахар.

Сначала натертые солью куски плотно укладывают в подготовленные емкости, каждый слой пересыпают солью или посолочной смесью. Для придания мясу аромата и пикантности в нее можно добавить душистый перец и лавровый лист: примерно по 11–12 г каждой приправы на 10 кг мяса. Емкости с засоленным продуктом должны простоять в прохладном месте около 2 недель. За это время из соли, специй и мясного сока образуется рассол. Затем на мясо или рыбу устанавливается гнет. Если сока образовалось достаточно, то под давлением он выступит наружу и покроет мясо. Но чаще его оказывается мало для полного покрытия всех кусков, поэтому емкость приходится доливать доверху приготовленным рассолом из воды, соли и других ингредиентов по желанию. В рассол также можно добавить перец и лавровый лист, а для свинины вместо этих пряностей предпочтительно всыпать в жидкость немного сахара. Мясо или рыба остаются в рассоле 1–2 или более недель. Срок зависит от желаемой степени просолки и величины кусков.

Маринование продуктов перед копчением

Этот процесс можно назвать искусством. Ведь именно хороший маринад в нужной степени насыщает готовый продукт влагой, предохраняет от пересушивания в процессе копчения, придает изысканные оттенки вкуса и аромата.

Поэтому так важно правильно подобрать маринад для копчения. Для получения желаемого результата выдерживать продукты в маринаде необходимо не менее 2 часов.

Для приготовления маринадов традиционно используются:

- соль;
- сахар;
- уксус;
- белое и красное вино;
- растительное масло;
- чеснок;
- перец;
- лимонный сок;
- зелень;
- горчица;
- травы и пряности.

Пищевую селитру также можно добавлять в маринад, особенно если мясо после копчения предполагается хранить длительное время. Для этого рекомендуется добавить в маринад 2–3 % селитры по отношению к количеству соли.

Рецепты маринадов

Универсальный

Смешать в равных частях томатный соус, мед, растительное масло и белое вино. Добавить немного сухой горчицы, пропущенного через пресс чеснока, соли и молотого черного перца. Ингредиенты перемешать и залить подготовленный для копчения продукт. Периодически поливать его стекшим маринадом и перемешивать, чтобы он пропитывался равномерно.

Чесночный

Соединить 250 мл воды, 1 ст. л. уксуса, 20–30 г молотого черного перца, 8 измельченных зубчиков чеснока и ½ ст. л. соли. Подготовленный для копчения продукт ополоснуть холодной водой, обсушить и натереть маринадом. Уложить в чистую посуду и поставить сверху гнет.

Кефирный

Перемешать 150 мл кефира, 50 мл растительного масла, 2 пропущенных через пресс зубчика чеснока, 1 ч. л. сахара, соль и молотый черный перец. Натереть подготовленные куски мяса и оставить в прохладном месте.

Пикантный

Перемешать 200–250 мл белого сухого вина, 200–250 мл растительного масла, 150 мл сока лимона. Добавить в маринад 1 натертую на средней терке морковь, 200 г нарезанного полукольцами лука, 1 измельченный зубчик чеснока, рубленую зелень петрушки, 2 лавровых листа, черный перец горошком и соль.

Винный

Тщательно перемешать 300 мл красного вина, 200 мл растительного (лучше оливкового) масла, 100 г сухой горчицы, 100 г свежей измельченной петрушки. Добавить соль и молотый черный перец по вкусу.

Пряный

Перемешать 150 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, 2 ст. л. меда, 3 пропущенных через пресс зубчика чеснока, соль, молотый черный перец. Добавить по вкусу рубленую зелень петрушки, кориандр и орегано.

Маринад с кореньями

Довести до кипения 500 мл воды. Нарезать кольцами 200 г лука. Помыть и почистить 100 г моркови, 150 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, положить в кипящую воду. Добавить 10 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 5 бутонов гвоздики, 1 ч. л. сахара и соль по вкусу, варить на медленном огне под крышкой 15–20 мин. Затем влить 500 мл уксуса, довести до кипения и охладить.

Лимонно-чесночный

Перемешать 4 ст. л. растительного масла, 120 мл лимонного сока, 8—10 веточек петрушки, 1 зубчик чеснока, соль и молотый черный перец.

Мятно-йогуртовый

Измельчить 200 г красного сладкого перца, пропустить через пресс 1 зубчик чеснока. Добавить 2 ч. л. мелко нарезанной свежей мяты, соль и смесь сухих прованских трав. Залить 125 мл натурального йогурта без ароматизаторов и тщательно перемешать.

Лавровый

Перемешать 250 мл уксуса и 750 мл воды. Добавить 10 мелко нарезанных веточек петрушки, 150 г нарезанного мелкими полукольцами лука, 2–3 лавровых листа, соль и черный перец по вкусу.

Маринад с коньяком

Перемешать 4–5 ст. л. растительного масла и 2 ст. л. лимонного сока (можно взбить миксером на малых оборотах). Влить 2–3 ст. л. коньяка, добавить прованские травы, перец и соль.

Мятный с белым вином

Перемешать 60 мл белого вина, 50 мл растительного масла, 4 измельченных листика мяты, 1–2 веточки розмарина, 120 г нарезанного лука, 2 пропущенных через пресс зубчика чеснока.

С медом и соевым соусом

В эмалированной или керамической посуде подогреть на водяной бане 1 ст. л. меда. Снять с огня, добавить 4 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. кунжутного масла, 2 ч. л. тертого имбиря, 2 пропущенных через пресс зубчика чеснока, соль и черный перец по вкусу.

Винно-травяной

В 80 мл белого вина влить 5 ст. л. растительного масла, добавить 100 г измельченного лука, 2 пропущенных через пресс зубчика чеснока, 3 измельченных листика мяты, 2 веточки розмарина, по ½ ч. л. сухого молотого тимьяна, сладкой паприки, острого красного перца и майорана. Посолить по вкусу.

С виски и соевым соусом

Перемешать 2 ст. л. виски, 2–3 ст. л. соевого соуса, щепотку сушеного молотого чеснока. Добавить молотый черный перец и соль.

Острый йогуртовый

Смешать 125 мл натурального йогурта, 2 измельченных зубчика чеснока, 1 стручок очищенного от семян и мелко нарезанного перца чили, 2 ч. л. нарезанной свежей мяты. Посолить по вкусу.

Универсальный маринад для рыбы

Тщательно перемешать 250 мл белого вина, 250 мл соевого соуса и 250 мл лимонного сока.

Изысканный (для рыбы и морепродуктов)

Смешать 2,2 л воды комнатной температуры, 250 мл белого вина, 250 мл лимонного сока и 100 мл соевого соуса. Добавить 100 г соли, 100 г коричневого сахара, 5 пропущенных через пресс зубчиков чеснока, 2 ст. л. молотого белого перца, сушеный базилик, майоран и кориандр по вкусу.

Технология и правила копчения

Копчение – процесс довольно простой и необременительный. Главное в этом деле – знать правила и соблюдать технологию.

Прежде всего, нужно угадать с погодой. Сырой дождливый день или сильные порывы ветра неблагоприятны для заготавливания продуктов таким способом. Для копчения лучше выбрать ясный тихий день с небольшим ветром и начинать желательно с утра. Когда процесс копчения в самом разгаре, нужно как можно реже открывать крышку коптильни. После каждого открывания ко времени копчения необходимо добавлять дополнительно 10 минут.

Какой бы способ копчения вы ни выбрали (горячий или холодный), очень важно соблюдать температурный режим. Это не значит, что поддерживаемая температура должна совпадать с рекомендованной с точностью до одного градуса, допустимы колебания в 5–7 °С. Измерять температуру внутри камеры можно без термометра. Существует несколько таких способов. Можно прикоснуться к коптильне тыльной стороной руки – если будет горячо, но терпимо, значит, температура внутри камеры составляет приблизительно 50–60 °С. Еще один вариант: капнуть немного воды на поверхность коптильни. Если она моментально испарится без шипения, значит, температура внутри около 95 °С. У высокой коптильни температура у основания всегда немного выше, чем вверху, поэтому замер температуры следует делать на том уровне, где расположены продукты.

Варианты топлива для коптилен

Для копчения подходят далеко не все породы деревьев. Так, сосновые дрова и опилки придают продуктам специфический смолистый хвойный привкус, часто перебивая собственный вкус мяса или рыбы.

От того, какая древесина используется, зависит и качество копчения, и вкус деликатесов, и срок их хранения. Самым лучшим топливом считаются дрова и опилки деревьев твердых пород. Можно использовать как чуть сырые дрова – они больше дымят, так и совершенно сухие – они дают нужную температуру длительное время. Все зависит от предпочтений кулинара. Например, сырые поленья придают рыбе яркий цвет и терпкий запах, а сухие – нежный вкус и легкий золотистый оттенок.

Как правило, для копчения подходят деревья лиственных пород, но не все. С березовыми дровами нужно быть осторожными, поскольку их использование может придать блюду легкий аромат дегтя (согласитесь, этот вкус на любителя). Что делать, если других дров нет? Эта проблема разрешима. Избавиться от «побочного эффекта» можно, если очистить березовые дрова от коры и класть их вперемешку с ветками других растений. Отлично выручают в этой ситуации ветки вишни с листьями или несколько веточек можжевельника с ягодами. Можно использовать и другие ветки фруктовых деревьев, но без листвы. Упомянутые можжевеловые ветви и особенно ягоды придают продуктам неповторимый пикантный привкус. Их можно добавлять к любым дровам. Кроме аромата они придают мясу и рыбе еще и приятный золотисто-коричневый цвет.

Лучшими свойствами обладает светлый дым, который образуется во время неполного сгорания дров при хорошем доступе кислорода. Такой эффект должна давать сама конструкция коптильни, поэтому при ее изготовлении важно соблюсти все рекомендации. Светлого дыма не будет, если огонь постоянно раздувать – для копчения это неприемлемо. Дрова должны тлеть, а не гореть, для этого в топку следует постоянно класть небольшие поленья и опилки, а не крупные куски древесины.

Все дрова должны быть одинакового размера, а также веточки (в том числе добавленные для аромата) и опилки. Если не учесть данное правило, результат может огорчить. Более мелкие куски дерева и ветки, тлеющие вместе с крупными, начнут воспламеняться, когда снимается крышка. От этого копчености могут подгорать, пересыхать и покрываться сажей.

Благодаря светлому дыму и получаются всеми любимые деликатесы с неповторимым вкусом. В нем содержится ряд веществ, которые придают продуктам не только привлекательный внешний вид, но и отвечают за срок хранения. В домашнем копчении сложно добиться оптимального сочетания необходимых веществ, находящихся в дыме, но если следить за влажностью, температурой и выбрать хорошие дрова, получится вкусно. Главный принцип, обеспечивающий успех, – понижение влажности и умеренное повышение температуры. Тогда таких веществ выделяется больше, фенолы и кислоты в максимальном количестве попадают в мясо или рыбу, и они лучше обезвоживаются и качественнее просушиваются. На поверхности образуется защитная пленка, оберегающая копчености от проникновения микробов, продлевая срок их хранения.

Именно поэтому дрова желательно рубить мелко и чтобы они были одинакового размера. Также подойдет древесина в виде щепок, стружек, опилок, прутьев и тонких веток. Обычно именно такой «формат» измельчения дает максимальное количество дыма. Легкое пламя в коптильне допустимо только в пасмурную, сырую погоду.

Лучше всего брать для копчения мяса и рыбы осину, которая придает копченостям тонкий изысканный аромат. Дуб и бук тоже подойдут для копчения всех продуктов. Очень хорошо использовать в качестве дров древесину фруктовых деревьев. Однако листья можно оставлять только на вишне. Листва других пород может дать незапланированную горчинку.

Для копчения рыбы оптимальное топливо – древесина кустарников и плодовых деревьев. При нагревании они выделяют очень мало смол и не оказывают негативного влияния на продукт, а наоборот, придают рыбе тонкий вкус трав и специй. Акация и рябина обладают еще и бактерицидными свойствами. При копчении жирных морских рыб в коптильню обязательно нужно добавить хотя бы несколько веточек молодой акации – они придадут нужную остроту.

Также в качестве вкусовых добавок в небольших количествах можно использовать ветви и листья эвкалипта, граба.

По мнению специалистов, ольха – классическая древесина для копчения любого сырья. Тополь и иву в копчении рыбы использовать не стоит: рыба получается пресная, безвкусная, приходится ее дополнительно ароматизировать. Правда, выход есть: можно подбросить побольше ароматических добавок.

Как уже говорилось, смолистые дрова хвойных деревьев категорически не стоит использовать при копчении. Мало того что они придают мясу и рыбе специфический не слишком «вкусный» запах, они еще и коптят. В итоге стенки коптильни, да и сами продукты, могут покрыться слоем черной сажи.

А вот для легкого аромата в коптильню с мясом можно добавить горсть хвои: в небольших количествах она придаст тонкий аромат и «поделится» с мясом фитонцидами, имеющими выраженные консервирующие свойства.

Также в процессе копчения в очаг добавляют такие приправы: ягоды можжевельника, лавровый лист, корень аира, зерна кофе, сушеные сливы, палочки корицы, бутоны гвоздики, стебли и листья тимьяна, розмарина, майорана, шалфея, мяты, полыни, душицы и других трав. Подойдут ветки ежевики, малины, смородины, сухая виноградная лоза. К тлеющим опилкам при желании можно добавить семена кориандра, тмина, укропа – тонкий пряный оттенок вашим копченостям будет обеспечен.

Дрова и опилки для копчения должны быть в меру сухими. Пересушенные будут гореть ярким пламенем, не образуя дыма, а сильный нагрев приведет к чрезмерному вытапливанию

жира из продуктов. Если же дрова оказались слишком сухими, эту проблему можно решить, немного сбрызнув их водой. Однако дрова не должны быть и сырыми, иначе они не будут устойчиво гореть и даже могут перестать дымить.

Очень важно, чтобы дрова и опилки были без следов плесени или грибка. Запрещено использовать для копчения окрашенные, клееные, покрытые лаком или полимерными смолами доски, а также плиты ДСП и фанеру, при горении которых выделяются ядовитые и токсичные вещества.

Правила безопасного копчения

Начиная процесс копчения, стоит заранее позаботиться и о безопасности. Там, где есть огонь, всегда существует риск возникновения пожара. Поэтому перед началом работы следует подготовить на всякий случай несколько ведер с песком. Тушить огонь водой нельзя, так как под действием водяного пара можно получить тяжелые ожоги.

Несколько простых правил, актуальных для копчения разных продуктов и коптилен всевозможного типа, позволят вам без особых хлопот получить качественные деликатесы. А для начинающих коптильщиков эти подсказки будут действительно на вес золота.

Прежде всего, коптильня любой конструкции должна быть максимально герметичной, поскольку попадающий в нее воздух может вызвать возгорание дров. Также имеет значение глубина коптильни: развешенные в ней изделия не должны соприкасаться с дном и тлеющими дровами. Поэтому расстояние от очага до подвешенных продуктов должно быть больше 1 м.

При копчении как мяса, так и рыбы необходимо следить за цветом дыма, особенно в конце процесса. Если он стал желтым, значит, продукты в коптильне подгорают.

Случается, что во время копчения с продуктов начинает капать жир. Если это произошло, огонь нужно ослабить, присыпав его влажными опилками. При необходимости часть углей можно удалить. Для сбора жира устанавливают поддон. Он должен быть немного меньшего размера, чем основание коптильни, чтобы дым мог проходить беспрепятственно. Располагать поддон (их может быть и несколько) следует между продуктами и источником дыма, но ближе к основанию. Капающий жир с продуктов будет стекать в этот поддон и не попадет на опилки, следовательно, качество дыма не будет испорчено и опилки не загорятся.

Возможна и другая неприятность: в процессе горячего копчения подвешенные продукты могут оборваться. В этом случае поддон защитит их от падения в опилки.

При подготовке мяса или рыбы к копчению принимайте в расчет объемы вашей коптильни. В маленькую не стоит загружать сразу много изделий. При большом количестве продуктов бóльшим будет и выделение влаги, которая превратится в пар. В таком случае копчение рискует превратиться в варку на пару.

Чем дольше предполагается хранить копчености, тем меньшего размера должны быть куски мяса и рыбы, подготовленные для копчения. Для длительного хранения предпочтительнее коптить мясо без костей.

Чтобы предохранить продукты от сажи, которая может осесть на них во время копчения, перед подвешиванием их можно обернуть мешковиной, холстом или пергаментной бумагой, обвязать соломой. Другой способ защиты сырья – посыпать гороховой мукой или мелкими пшеничными отрубями. Крупные продукты, например окорока, в коптильне нужно подвешивать пониже, ближе к очагу, а более мелкие – выше. Также в непосредственной близости к очагу помещают то, что желательно прокоптить быстрее.

Перед копчением куски мяса, рыбы и сала следует подсушить в хорошо проветриваемом месте при невысокой температуре воздуха, поскольку в продукты, имеющие влажную поверхность, плохо проникают ароматические вещества коптильного дыма, в результате

чего они хуже окрашиваются и коптятся значительно дольше. В прохладную сухую погоду подсушивать сырье можно прямо на улице. Процесс займет около 3 ч. При этом температура воздуха должна быть около 10 °С. В более прохладную погоду сушка может занять до 24 ч. Позаботьтесь, чтобы при подсушивании на продукты не попадала пыль и грязь, не садились насекомые. Для этого их следует оградить густой сеткой или марлей.

После успешного проведения всех подготовительных этапов можно приступать непосредственно к процессу копчения. Сырье предварительно должно быть подготовлено: просолено или замариновано. Это обязательный этап, поскольку таким способом повышается проницаемость продуктов для антиоксидантов, содержащихся в коптильном дыму. В результате предварительной обработки продукты при копчении приобретают нежную консистенцию, своеобразный аромат и вкус, а их поверхность окрашивается в золотисто-коричневый цвет.

Срок хранения копченых деликатесов напрямую зависит от способа копчения. Как правило, это либо холодное копчение, либо горячее, причем последний способ наиболее популярен в домашних условиях. Реже используют разновидности горячего копчения – полугорячее копчение и запекание в дыму. Все эти способы разнятся температурными режимами и временем обработки продуктов.

Холодное копчение предполагает обработку подготовленного сырья негустым дымом с температурой 20–25 °С в течение 2 и более суток. Продолжительность процесса зависит от размеров кусков мяса или рыбы. Например, для окорока может понадобиться 6–7 дней. Процесс должен быть непрерывным, круглосуточным. Однако многие хозяева запускают процесс только днем. Тогда он затягивается на более продолжительный период. При холодном копчении очаг для дымообразования надо устраивать таким образом, чтобы в нем не было заметного пламени, а древесина расходовалась преимущественно для получения дыма.

Лучше всего для этого подходят чистые опилки или опилки с небольшим количеством дров и щепы. Сухие опилки необходимо высыпать горкой на дно коптильни и поджечь с одного конца с помощью небольшого костра из щепок или положить в середину горки немного горящих углей. Если опилки влажные, то в основание костра кладут немного сухих дров, стружку или щепу, поджигают, а сверху накрывают опилками, которые будут отлично дымить.

В процессе холодного копчения из продуктов постепенно выходит влага, их поверхность подсыхает, а коптильные вещества из дыма проникают внутрь, консервируя и придавая особый вкус. Продукты холодного копчения могут храниться от 20 дней до 3 месяцев в зависимости от температуры хранения.

Такой метод заготовки подходит для жирных продуктов: жир в процессе копчения не вытапливается, а поверхность становится сухой и лишь слегка жирной. В то же время, если сырье для холодного копчения оказалось недостаточно жирным или было взято от старых животных, копчености могут получиться жесткими.

Горячее копчение названо так потому, что температура дыма для копчения должна быть достаточно высокой – от 40 °С и более. Длиться процесс может от 2 до 48 ч в зависимости от размера коптящихся кусков. При горячем копчении важную роль в обработке сырья играет не только дым, но и температура. Поэтому очаг должен быть таким, чтобы он давал и тепло, и дым. Температура дыма при этом может быть разной и зависит, прежде всего, от вида продукта. Если копчености предполагается после обработки варить, то коптить можно сравнительно прохладным дымом с температурой 40–60 °С. Так готовятся копчено-вареные окорока, грудинка, колбасы. Если продукт подвергается только копчению и после его окончания должен быть полностью готовым, то температура дыма должна составлять 80—100 °С. При такой температуре горячее копчение заканчивается запеканием в дыму. Основным преимуществом горячего копчения является небольшая продолжительность процесса

и, соответственно, меньшая его трудоемкость. Однако главное преимущество данного способа является и главным недостатком. Поскольку продукты при горячем копчении доводятся до готовности быстро, они не успевают потерять всю естественную влагу и основательно пропитаться консервирующими веществами из дыма. В итоге мясные деликатесы имеют относительно небольшой срок хранения – от 1 до 3 недель. Рыба, приготовленная таким образом, вообще не приспособлена для длительного хранения. Ее нужно съесть в течение 2–3 дней. И хотя кто-то может считать недолгий срок хранения недостатком, обычно такие вкусности в холодильнике не залеживаются. Именно благодаря непродолжительной обработке при высокой температуре продукты теряют мало влаги и одновременно с этим хорошо пропитываются жиром. В результате они приобретают сочность, мягкость, великолепный вкус, аппетитный запах и содержат небольшое количество соли, что является еще одним преимуществом данного способа.

Все это объясняет популярность горячего копчения среди любителей приготовить деликатесы собственноручно. Причем уже найден способ продления срока годности копченых мясных изделий. Чтобы они спокойно пролежали в холодильнике около двух месяцев, после окончания копчения их необходимо тщательно просушить в хорошо проветриваемом помещении или на воздухе в сухую погоду.

Подведем итог сказанному и еще раз назовем основные правила безопасного копчения.

● Выбирать следует только свежайшие качественные продукты, будь то мясо, сало, птица или рыба. Животные, мясо которых используется, должны быть совершенно здоровыми. При малейших сомнениях от покупки нужно отказаться.

● Посол и маринование должны проводиться с соблюдением санитарных норм, использоваться может только чистая посуда и инструменты. Пропорции ингредиентов и температура помещения, где происходит предварительная обработка, должны строго соблюдаться.

● Топливо необходимо подбирать тщательно, из деревьев подходящих пород, причем для достаточного образования дыма топливо должно не гореть, а только тлеть. Небольшой огонь можно допускать только при пасмурной или сырой погоде, чтобы уменьшить общую влажность, наносящую вред качеству и вкусу копченостей.

● Коптильня должна быть герметичной, глубокой, оснащенной поддоном.

● Не следует загружать в небольшие конструкции значительные объемы сырья, чтобы коптильня не превратилась в пароварку.

● В процессе копчения лишний раз коптильню лучше не открывать, чтобы не спровоцировать возгорание топлива. Процесс можно контролировать по цвету дыма – он должен быть белым. Если дым пожелтел – мясо или рыба подгорают.

● Следует позаботиться о своей безопасности и подготовить ведро с песком на случай тушения пожара.

Итак, сырье подготовлено, технология копчения известна. Теперь дело за коптильней.

Разновидности коптилен

Как уже упоминалось, копчение бывает холодным и горячим, и по технологии эти способы заметно отличаются друг от друга. Соответственно, приспособления для копчения тоже различаются по этому принципу: для горячего и холодного копчения.

Коптильни могут быть стационарными, специально построенными на даче или участке для приготовления мясных деликатесов в больших количествах, а могут быть очень компактными, разборными, которыми можно пользоваться даже на кухне в городской квартире.

Также для копчения на открытом воздухе можно соорудить небольшую компактную коптильню. Такое приспособление нужно выбирать с учетом следующих параметров:

- материал, из которого изготовлена коптильня;
- желаемый срок службы;
- вес конструкции;
- планируемая частота использования;
- количество сырья, которое будет загружаться за один прием.

Устройство для копчения можно приобрести готовое, а можно изготовить самостоятельно из подручных материалов. Главное – определиться, что именно нужно, ведь разнообразие моделей поражает.

Коптильни бывают переносные, стационарные, складные, большие, компактные, с аксессуарами и без, с корпусом из обычного металла, дерева или из нержавеющей стали. Есть конструкции, предназначенные для использования дома – изготовленные из 0,8–1,5-миллиметровой стали, с одной решеткой и системой охлаждения. Универсальные делаются из более толстой стали, могут иметь несколько решеток, а также выполнять функцию гриля и барбекю. Профессиональные коптильни обычно электрические, они рассчитаны на закладку до 300 кг мяса одновременно. Для приготовления копченостей в домашних условиях такое оборудование вряд ли пригодится.

Гораздо полезнее в хозяйстве будут небольшие складные коптильни, которые можно взять с собой на рыбалку, в туристический поход. В этом случае важны вес и размер конструкции. Оптимальные параметры: 40 × 28 × 18 см. Для копчения во дворе или на даче можно выбрать более массивную модель, вес которой составит около 20 кг. Желательно, чтобы она имела дополнительные ребра жесткости. Гидрозатвор, расположенный вдоль стенок, также является дополнительным средством укрепления коптильни. Причем именно такие конструкции рекомендуется использовать в домашних условиях: они позволяют легко решить проблему выведения дыма.

Пришло время более детально познакомиться с конструкциями коптилен, которые можно использовать для самостоятельного приготовления мясных и рыбных деликатесов.

Классическая коптильня для холодного копчения – это деревянная конструкция с очагом, расположенным ниже уровня земли. Можно использовать и естественные неровности рельефа (рис. 5).

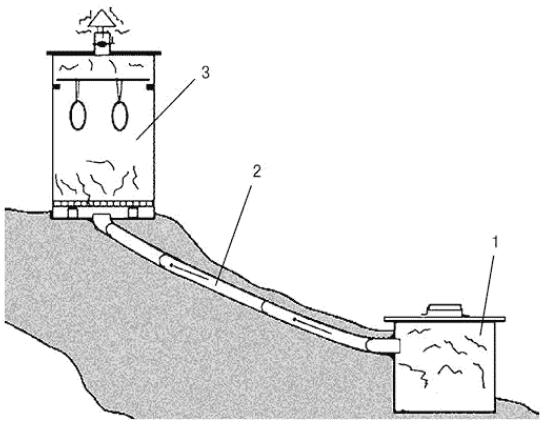

Рис. 5. **Классическая коптильня холодного копчения:**
1 – дымогенератор; *2* – дымовой канал; *3* – коптильня

Очаг должен быть расположен в самой низкой точке. Вверх по склону от него под углом 45–50° нужно вырыть траншею длиной около 3 м и глубиной не менее 0,5 м, накрыть ее досками и присыпать землей. На выходе траншеи сооружается небольшой домик из досок, похожий на обычный небольшой сарай. Именно там, на поперечных планках, подвешивается сырье для копчения. Доски стен не следует подгонять вплотную: щели обеспечат тягу и стабильное поступление дыма из очага. Для строительства следует использовать исключительно древесину лиственных пород, доски из хвойных пород деревьев – сосновые, еловые – не подойдут!

Такую конструкцию стационарной коптильни можно приспособить и для горячего копчения. Двухкамерную стальную печь (дымогенератор) устанавливают ниже уровня земли. В ее нижней камере разжигают топливо (древесину, газ, можно использовать паяльную лампу или электронагреватель). В верхней камере, отделенной от нижнего отсека стальным листом (противнем), размещают стружку и щепу. Длина дымового канала между очагом и строением коптильни – около 3 м, канал прокладывают под углом. Щели в самой коптильне нужно будет загерметизировать, а на крыше установить вытяжную трубу, в которой сделать несколько регулируемых вручную люков. При горячем копчении люки на трубе открывают, чтобы создать достаточно сильную тягу. Так дым не будет успевать остыть в дымовом канале, а будет поступать горячим в коптильное помещение. Если предполагается заготовка продуктов способом холодного копчения, то все люки в трубе нужно прикрыть или открыть совсем немного, чтобы дым поступал в помещение охлажденным до нужной температуры. С помощью датчика температуры и регулирования крышек люков можно поддерживать постоянный температурный режим.

Для сооружения следующей конструкции не понадобится браться за лопату – она полностью расположена над уровнем земли. Такая **коптильня для холодного копчения** разделена на два яруса: на нижнем размещается очаг, а собственно коптильная камера – на некоторой высоте. Они соединяются дымоходными трубами. Их можно сделать из кирпича или металла, но нельзя использовать асбестовые. Если трубы выложены из кирпича или камня, раствор должен быть глиняным, а не цементным.

Минусы такой модификации – непривлекательный внешний вид сооружения, портящий общий вид участка, а также недостаточное охлаждение дымохода при отсутствии грунта вокруг его стен. Хотя для устранения этого недостатка вокруг дымохода можно все-таки насыпать землю и увлажнять ее по мере необходимости. Возле сооружения рекомендуется обустроить комфортное место для отдыха и наблюдения за процессом, ведь холодное копчение может длиться несколько дней.

Вариант, противоположный предложенному выше, – **спрятанная под землю коптильня для холодного копчения** (рис. 6). Она состоит из топки, вырытой в земле, которую можно загрунтовать глиной или облицевать кирпичом, и подземного дымохода, стенки которого укрепляют кирпичной или каменной кладкой. В конце дымохода устанавливают металлическую бочку без дна или металлический ящик нужного размера. Снизу под бочкой крепится сетка для фильтрации дыма. Кстати, она выполняет и роль поддона, предохраняющего продукты от падения в дымоход или очаг, если в процессе копчения подвеска оборвется. Внутри коптильной камеры закрепляют трубы, деревянные планки или ветки, на которые подвешивают продукты. Сверху емкость накрывают листом металла, сложенной в несколько слоев рогожей или плотной мешковиной.

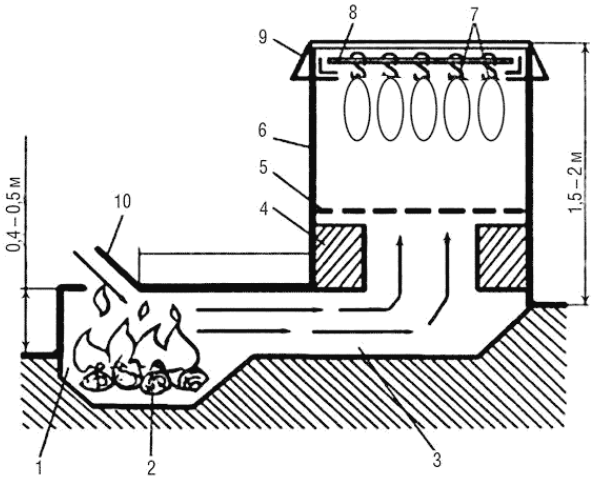

Рис. 6. **Подземная коптильня простейшей конструкции:**

1 – топка; *2* – горящие дрова; *3* – дымоход; *4* – кирпичная кладка; *5* – решетка (металлическое сито); *6* – деревянный или металлический ящик; *7* – подвешенные для копчения мясные полуфабрикаты; *8* – металлические стержни с крюками; *9* – покрывало из мешковины; *10* – дверца топки

Коптильни для горячего копчения (рис. 7) намного проще, поскольку для них не нужен длинный дымоход, в котором дым остывает до нужной температуры. Для такой конструкции подойдет практически любая достаточно большая емкость из металла (металлический ящик, бочка или даже большая кастрюля) с несколькими отверстиями в стенках. Также обязательно нужна плотно прилегающая крышка.

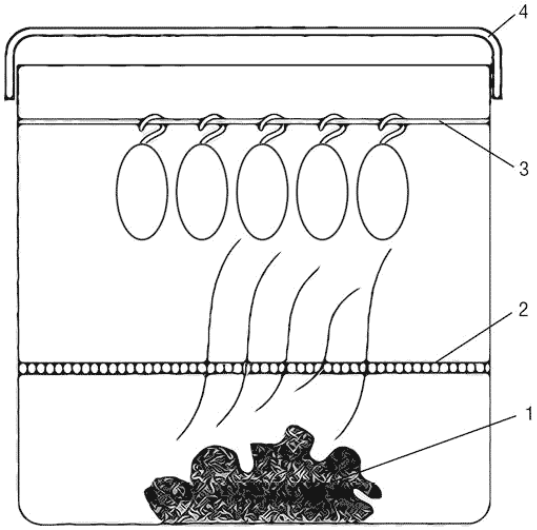

Рис. 7. **Коптильня для горячего копчения:**
1 – опилки; *2* – решетка; *3* – прутья для подвешивания продуктов; *4* – крышка

Внутри емкости устанавливают три горизонтальные решетки из нержавейки, диаметр металла – около 3 мм. Верхняя решетка должна находиться в 10 см от края емкости, вторая – ниже верхней на 5–7,5 см, нижняя – в 15–20 см от дна камеры. Решетки закрепляются на ребрах-стойках, которые опираются на дно коптильной камеры. Подготовленные к копчению продукты выкладывают на верхние решетки либо подвешивают на прутьях. На нижней решетке устанавливают поддон для сбора вытекающего при копчении жира.

На дно коптильной емкости засыпается стружка слоем около 2 см, сверху укладывается щепа и мелкие ветки, все сбрызгивается водой. Коптильную камеру устанавливают на очаг. Для удобства топливо можно разложить между несколькими кирпичами. Еще один вариант – использовать как очаг стационарный кирпичный мангал, гриль или барбекю. В этом случае подойдет любое топливо. Оно будет нагревать дно коптильни, но дым от него внутрь не попадет. Дым будут производить опилки и щепки, уложенные внутри на дно коптильни.

Как правило, процесс копчения в такой конструкции занимает 30–90 мин. Время зависит от размера кусков, предназначенных для копчения. Во время копчения необходимо поддерживать стабильный ровный жар, не пытаясь ускорить приготовление за счет увеличения нагрева, иначе вкус копченостей ухудшится. Чтобы избежать подобных неприятностей, нужно постоянно следить за температурой внутри камеры с помощью датчика, встроенного в крышку. При его отсутствии определить температуру можно, капнув на крышку немного воды. Если вода испаряется без перекатов и шипения, то температура внутри коптильни оптимальна и не превышает 95 °С. Если стенка емкости горячая, но не обжигает руки, значит, температура внутри – на уровне 50–60 °С.

Не составит большого труда и не займет много времени изготовление **коптильни из двух бочек или кадок без дна** (рис. 8). Их следует поставить друг на друга, а между ними натянуть фильтр из увлажненной редкой мешковины или серпянки, который будет «улавливать» сажу от дров.

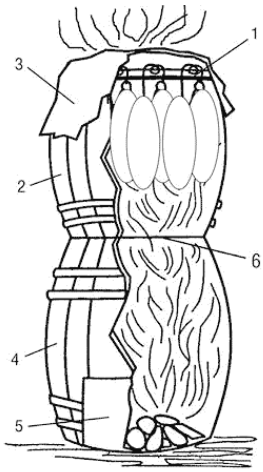

Рис. 8. **Коптильня из двух бочек:**

1 – прутья-поперечины для подвешивания продуктов; *2* – верхняя бочка; *3* – крышка с отверстиями или мешковина; *4* – нижняя бочка; *5* – отверстие топки; *6* – фильтр

В нижней бочке устраивается очаг: на дно укладывается металлический лист, на котором сжигаются веточки, щепки и опилки. В верхней бочке закрепляют поперечины, на которые подвешивают продукты. Сверху все сооружение накрывается мешковиной, поднимая и опуская которую можно регулировать температуру и количество дыма внутри коптильни. Дрова и опилки в печи должны непрерывно тлеть при недостатке воздуха, горение дров допускать нельзя.

Используя подобную конструкцию, можно закоптить достаточно крупные куски мяса. Для приготовления окорока нужно поддерживать в камере температуру 50–60 °С. В этом случае продолжительность копчения составит 16–24 ч. Корейки, грудинки, рулеты, куриные окорочка и другие небольшие изделия достаточно коптить при такой же температуре 7—12 часов.

Все это время важно внимательно следить за процессом: поддерживать заданную температуру, обеспечивать равномерное поступление дыма, не допускать попадания на продукты угольков или сажи, увлажнять тканевые фильтры и одновременно следить, чтобы влажность воздуха в камере не превышала 40–50 %.

Коптильню такой конструкции можно расположить как на открытом воздухе, так и под навесом. Во втором случае пользоваться ею можно будет практически в любое время независимо от погодных условий.

Модификаций коптилен множество. Можно самостоятельно соорудить даже такую компактную конструкцию, которая прекрасно поместится на кухонной плите. Это так называемая **бочка для копчения**. Внутри нее устанавливается сетка, на которой закреплены крючки для подвешивания продуктов. Нижним торцом сетка опирается на поддон с коптильной смесью. Такая емкость очень компактна, весит немного и легко устанавливается на электрической или газовой плите. Модель можно модернизировать, добавив поддон для накапливания стекающего жира или другие элементы на свое усмотрение.

Большой популярностью у любителей активного отдыха пользуются **переносные коптильни**, которые можно взять с собой на природу, на рыбалку, в поход или на дачу. Их удобно переносить, они быстро собираются и дают возможность за достаточно непродолжительное время закоптить небольшие куски мяса, куриное филе, колбаски и сосиски, среднюю и мелкую рыбу.

Лучшим материалом для изготовления походной коптильни является нержавеющая или листовая холоднокатаная сталь. Для стенок понадобится листовая сталь толщиной

0,8 мм, а для днища – толщиной 1,5 мм. Дно должно быть более толстым, поскольку ему придется выдерживать неоднократные нагревания. Угли будут находиться не только под ним, но и сверху, а значит, материал должен иметь повышенную прочность. Уменьшение рекомендованной толщины заметно сократит срок эксплуатации коптильни.

Сначала из листа металла необходимо вырезать четыре стенки коптильни (рис. 9).

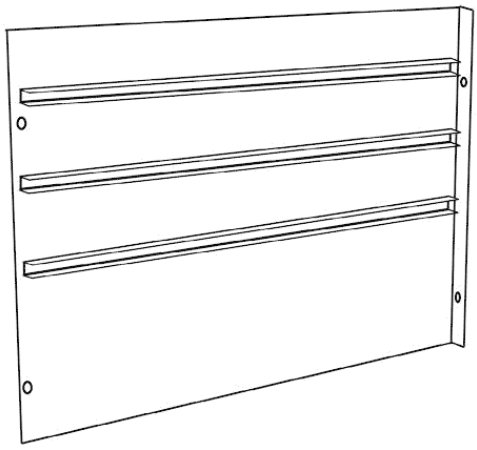

Рис. 9. **Стенка переносной коптильни**

Исходя из размеров стенок, определяется площадь дна. Стороны днища должны быть на 4 см больше габаритных размеров стенок. По углам днища необходимо вырезать квадраты 2 × 2 см (рис. 10).

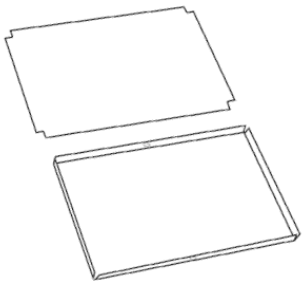

Рис. 10. **Днище походной коптильни**

После этого выступающие на 2 см части нужно загнуть вверх под прямым углом, сформировав бортики-опоры, в которые впоследствии будут вставляться четыре стенки конструкции. В местах соединения днища с боковыми стенками следует просверлить сквозные отверстия (рис. 11).

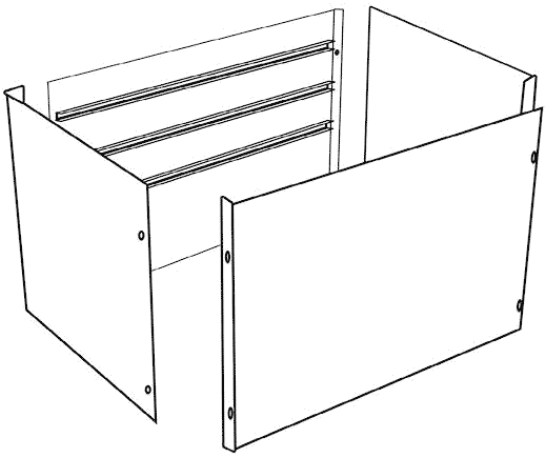

Рис. 11. **Подгонка стенок походной коптильни**

Сначала рекомендуется сделать это с одной стороны, закрепить конструкцию болтами, а потом повторить операцию с другой стороны. Лучше использовать болты диаметром 6 мм с барашковыми гайками (рис. 12).

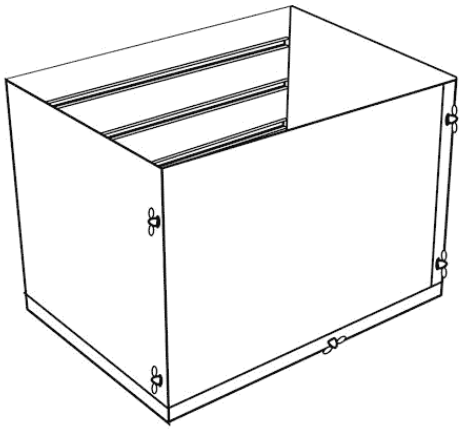

Рис. 12. **Походная коптильня в собранном виде**

Внутреннее оснащение коптильни заключается в установке креплений для решетки или прутьев. Для этих целей можно использовать строительный уголок, П-образный швеллер и другие подходящие материалы. Под каждое крепление на длинных стенках коптильни нужно просверлить по два отверстия и зафиксировать детали винтами или использовать заклепочный пистолет.

Для коптильни понадобится крышка. Ее можно изготовить из фанеры или ДВП, при этом ее размеры должны быть на 3–4 см больше габаритов короба. Практичную крышку с бортиками можно сделать по той же схеме, что и дно, только использовать более тонкие металлические листы. Дополнительно к ней нужно приделать ручку и просверлить несколько отверстий для обеспечения тяги и регулировки температуры.

Если такую коптильню разобрать, она будет занимать место, равное площади боковой стенки.

Осталось нарезать прутки, на которых будут лежать продукты. Для этой цели понадобится проволока из нержавейки диаметром 2,5–3,5 мм. Ее нужно нарезать на куски, длина которых на 5 мм меньше, чем внутренняя ширина короба. Подойдет и готовая решетка, стороны которой будут на 4–7 мм меньше внутреннего размера коптильни.

Металлические спицы могут пригодиться, если возникнет необходимость подвешивать рыбу массой 100–150 г, чтобы тушки не соприкасались друг с другом (рис. 13).

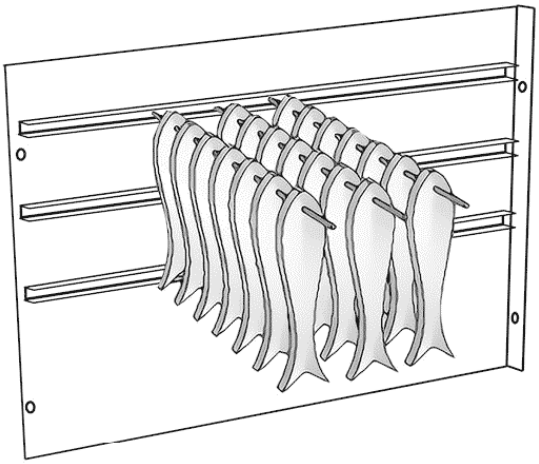

Рис. 13. **Расположение мелкой рыбы**

Более крупную рыбу, окорочка, колбасы и куски мяса следует класть на прутки или на решетку (рис. 14).

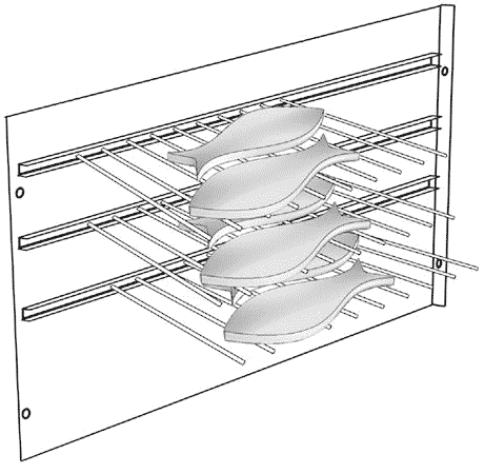

Рис. 14. **Расположение крупной рыбы**

Подготовка такой конструкции к копчению очень проста. На дно коптильни укладывают слой опилок толщиной 5–7 см. На нижний ярус решетки кладут более крупные продукты, на верхний – мелкие. Конструкцию накрывают крышкой и устанавливают над раскаленными углями на камнях или кирпичах. При желании коптильню можно оборудовать регулируемыми ножками.

Процесс копчения занимает от 30 до 70 мин в зависимости от размера продуктов. В начале копчения следует поддерживать среднюю температуру, чтобы изделия немного подсушились, а затем температуру повышают, чтобы изделия не только прокоптились, но и прошли термообработку.

Чтобы контролировать процесс, можно периодически поднимать крышку. Первый признак того, что все идет по плану, – плотный белый дым внутри всего пространства под крышкой. Оценивать ситуацию нужно быстро и не держать долго крышку открытой. От притока кислорода тлеющие на дне щепки могут воспламениться и продукты подгорят. На подгора-

ние указывает также желтоватый дым внутри коптильни. По окончании процесса заложенное мясо или рыба должны приобрести специфический приятный аромат и золотисто-коричневую окраску.

Одним из самых простых и эффективных способов организовать за пару часов хорошую коптильню является **использование бочки**. Причем подойдет и деревянная (рис. 15), и металлическая. Главное – она должна быть неокрашенная и чистая.

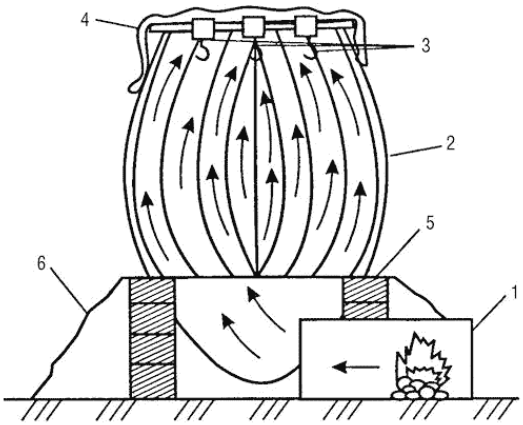

Рис. 15. **Коптильня из деревянной бочки:**

1 – топка с направлением выхода дыма; *2* – корпус бочки без дна; *3* – вешала; *4* – крышка бочки с мелкими отверстиями для дыма; *5* – кирпичи; *6* – слой земли для защиты очага и низа бочки от утечки дыма и тепла

Для сооружения такой коптильни у бочки следует вынуть дно, а металлическую – еще и прокалить. Сверху бочку закрывают крышкой с отверстиями и накрывают грубой тканью, сложенной в несколько слоев, или мешковиной. Конструкцию устанавливают на топку – яму глубиной около 70 см и площадью 1 × 1,5 м. Стены топки можно выложить кирпичом, чтобы бочка была более устойчивая.

Перед ямой обустраивают очаг. В нем разводят огонь, а у самого основания бочки устанавливают поддон с коптильной смесью из щепы, опилок, тонких веток. Во время копчения нужно следить, чтобы опилки не загорелись, ведь температура внутри бочки может достигать 90—100 °С.

Сырье подвешивают внутри бочки на прутьях и крюках вверху, под крышкой. Время копчения зависит от размера кусков мяса и рыбы и может колебаться от 3 до 6 часов.

Еще один вариант – **коптильня из стальной бочки с пеналом**. Для ее изготовления модернизируют металлическую бочку-коптильню, добавляя к ней пенал для опилок (рис. 16).

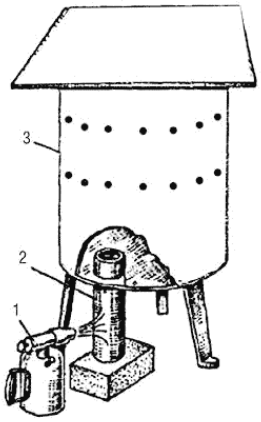

Рис. 16. **Коптильня из стальной бочки с пеналом, вкрученным в днище:**
1 – паяльная лампа; *2* – металлический стакан с опилками; *3* – бочка

Сделать ее не так сложно, как может показаться на первый взгляд. Необходимо вварить в 200-литровую металлическую бочку под прямым углом стальную трубу. Возможно два варианта подсоединения трубы: со стороны стенки или со стороны днища. Оптимальный диаметр трубы – 30±2 мм.

На выходящем наружу конце трубы необходимо нарезать резьбу и прикрутить угловую муфту, направленную отверстием вниз. Из другого отрезка такой же трубы изготавливается пенал для опилок. Один из концов пенала нужно заварить, а на другом тоже нарезать резьбу. В пенал засыпают просушенные опилки, а затем его подсоединяют к муфте.

Получившийся пенал-стакан можно разогревать паяльной лампой. Приблизительно через 15–20 мин, когда в бочке появится дым, лампу следует выключить. Процедуру повторять каждые 2,5–3 ч. Обычно, чтобы закоптить мясо или рыбу среднего размера, необходимо 6–7 таких сеансов. Затем готовую продукцию обязательно нужно подвялить в сухом хорошо проветриваемом прохладном помещении около 3 суток.

Труба-коптильня. Если металлической бочки в хозяйстве не нашлось, в качестве коптильни можно приспособить стальную неоцинкованную трубу размером 100 × 65 см.

Если трубы нет, но есть стальной лист размером приблизительно 100 × 200 см, трубу можно сделать самостоятельно: согнуть его в рулон с нахлестом 2–3 см. Скрепить изделие можно с помощью винтов, просверлив отверстия на расстоянии 30 см друг от друга. Причем устанавливать такую простейшую трубу-коптильню можно как вертикально, так и горизонтально (рис. 17).

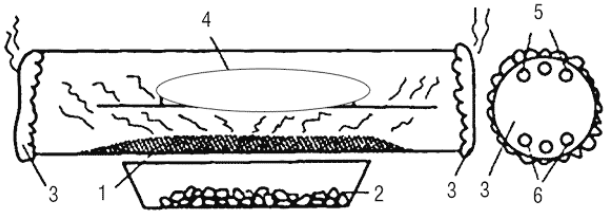

Рис. 17. **Труба-коптильня:**
1 – опилки для копчения; *2* – топливо; *3* – алюминиевая фольга; *4* – решетка; *5* – выходные отверстия для дыма; *6* – отверстия для свежего воздуха

Если трубу-коптильню установить над источником огня вертикально, то на верхнем крае придется сделать несколько надрезов для крепления деревянной крестовины, к которой будет подвешиваться сырье. В нижней части устанавливают поддон для опилок, изготовлен-

ный из листовой стали. Сверху нужно прикрыть трубу алюминиевой фольгой с отверстиями для выхода дыма. Для подогрева опилок удобно использовать газовую горелку. Чтобы подвести горелку под коптильную камеру, трубу устанавливают на металлические ножки или кирпичи.

При горизонтальном положении внутри трубы нужно установить проволочную решетку с крупными ячейками, размер которой соответствует диаметру трубы. Решетка должна быть прочной, чтобы при нагрузке не допустить деформации трубы. Концы трубы закрывают листами фольги с отверстиями: верхние отверстия будут вытяжными – для дыма, нижние – для поступления свежего воздуха. Между подпорками, на которые укладывают трубу-коптильню, необходимо установить источник огня, а на дно трубы насыпать опилки. К такой конструкции можно приделать ручку, и она будет удобным переносным устройством для копчения (рис. 18).

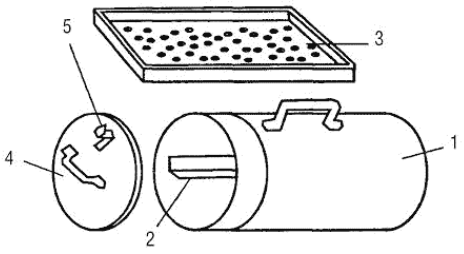

Рис. 18. **Цилиндрическая переносная коптильня:**
1 – корпус коптильни; *2* – угольники; *3* – противень; *4* – крышка; *5* – заглушка

В качестве коптильни можно приспособить даже обычный металлический ящик, открытый сверху и снизу. Внутри ящика на высоте 7—10 см от дна нужно приварить крепления (уголки или стержни) для установки поддона. Между краями поддона и стенками ящика оставляют щели для прохода дымовых газов в коптильную камеру. Вверху к противоположным стенкам приваривают или прикручивают крепления для установки металлических прутьев или отрезков труб, на которые подвешивают продукты. Для подвешивания используют крючья из нержавеющей стали (чтобы мясо не прорывалось, крючья изготавливают из стали толщиной не менее 10 мм) или шпагат, сложенный в несколько прядей. Когда сырье заложено, ящик устанавливают на кирпичи, под ним разводят огонь. Сверху коптильню накрывают фольгой, металлическим листом или сложенной в несколько слоев рогожей, с помощью которых можно будет регулировать тягу дыма в коптильной камере.

Устройство для горячего копчения на кухонной газовой плите. Уже упоминалось о мини-коптильнях, которые можно установить на обычной газовой плите в стандартной квартире. Соорудить такую коптильню сложнее, чем приспособить для копчения металлическую трубу, но возможность закоптить дома за пару часов свежую рыбу, колбаски или куриный окорочок стоит того, чтобы уделить немного времени сборке такой модели.

В качестве коптильной камеры можно использовать готовую жаровню-гусятницу (рис. 19).

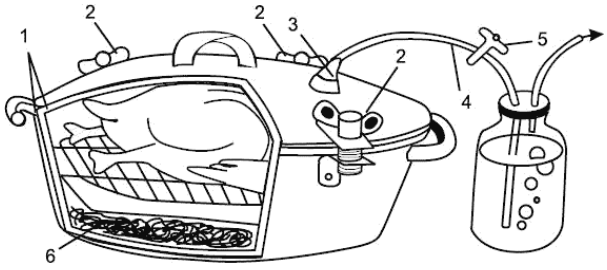

Рис. 19. **Устройство для горячего копчения на кухонной газовой плите:**
1 – гусятница; *2* – зажимы; *3* – штуцерное отверстие в крышке; *4* – дымоотводная резиновая трубка; *5* – клапан-зажим для регулирования давления в коптильне; *6* – опилки

Чтобы в процессе работы по кухне не летала копоть, крышку гусятницы надо уплотнить с помощью стандартной ленты из термостойкой резины. Для надежности крышку можно прижать зажимами-струбцинами. Для отвода копоти и дыма в крышке в штуцерное отверстие вставляют резиновую трубку и опускают ее конец в трехлитровую банку, наполненную водой. Вторая трубка, выходящая из банки, должна быть подведена к форточке или вытяжке. На трубку, выходящую из гусятницы, следует установить клапан или зажим, с помощью которого можно будет регулировать давление воздуха и концентрацию дыма внутри коптильни.

Таким способом на кухне можно коптить рыбу, небольшие куски мяса и птицы. Главным достоинством этой коптильни, как и главным недостатком, является ее небольшая емкость. В нее не уложишь много сырья, но, с другой стороны, конструкция занимает мало места и не загромождает кухню. Так что каждый хозяин сможет сам решить, стоит ли собирать такое устройство.

Если с горячим копчением в условиях городской квартиры особых затруднений не возникает, то как организовать холодное – не совсем понятно. Ведь нужен достаточно длинный воздуховод, в котором дым от опилок сможет остыть до нужной температуры.

Однако предложенную ниже **установку для холодного копчения** (рис. 20) можно легко собрать в квартире. Время копчения продуктов в ней составляет от 5 до 10 ч, так что чаще всего она используется рыбаками для заготовки впрок улова. Длительность процесса зависит от размера рыбы и определяется на глаз: через прозрачную стенку видно, что продукты готовы. Максимальная разовая загрузка камеры – около 25 рыбин размером до 40 см и весом до 500 г каждая. Всего для обработки одной закладки требуется 1–2,5 кг топлива. Преимущество этой модели также в том, что после завершения копчения ее можно легко разобрать и спрятать: она занимает мало места.

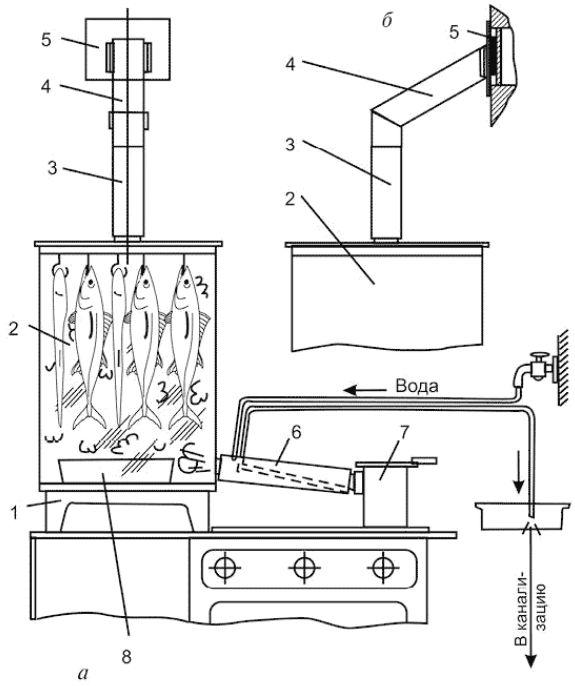

Рис. 20. **Установка для холодного копчения на кухонной газовой плите:**

а – общий вид; *б* – вид отводящей копоть трубы сбоку; *1* – подставка-стол; *2* – коптильная камера; *3* – труба; *4* – натрубник; *5* – заслонка; *6* – дымовод с охладителем; *7* – печка; *8* – миска с водой

Чтобы изготовить такую коптильню, необходимо заранее запастись материалом (жестью от консервных банок, листовым оргстеклом, дюралюминием, пластиком, металлическими и резиновыми трубками), а также инструментами.

В полном сборе конструкция включает стол, который устанавливается возле газовой плиты; коптильную камеру, расположенную на подставке; трубу, выходящую из камеры, со специальным натрубником с заслонкой. Труба обеспечивает отвод дыма в форточку или вентиляционное отверстие. Также понадобится соорудить дымовод с охладителем, который будет подавать дым в камеру.

Металлическая емкость, наполненная опилками, устанавливается над газовой горелкой. Образующийся при тлении дым проходит через охладитель и поступает в коптильную камеру, где размещены продукты. Дым коптит рыбу, колбасы или другие заготовки, а потом выходит через трубу, соединенную с вентиляционным отверстием кухни. Таков общий принцип работы конструкции.

Для изготовления коптильной камеры подойдет любая емкость нужного объема. Если ее нет, можно самостоятельно изготовить ящик или цилиндр из металла, например дюралюминия, железа или оргстекла. Обязательно нужно сделать плотную крышку на камеру и снабдить ее ручкой, чтобы было удобно открывать и закрывать емкость. При соединении элементов домашней коптильни можно использовать сварку, нетоксичный клей, заклепки, винты. Необходимо заранее подумать, как в камере будут устанавливаться шесты с продуктами, и предварительно прикрепить планку с отверстиями для подвешивания или припаять специальные опоры.

На дно камеры для увлажнения воздуха ставят миску с водой. Это делается для того, чтобы рыба во время копчения сильно не усыхала. Под рыбой необходимо поставить поддон, в который будет стекать жир.

Для «печки», в которой будут тлеть опилки, подойдет любая металлическая емкость: жестяная банка, небольшой бак, старая кастрюля. Самое уязвимое место этого элемента конструкции – дно: поскольку оно быстро прогорает, то лучше его сделать из нержавеющей стали толщиной около 1 мм. В днище необходимо просверлить 4–5 отверстий диаметром 2 мм, которые во время работы регулярно прочищают проволокой. Накрыть емкость можно керамической плиткой. Такая «крышка» понадобится, чтобы регулировать подачу воздуха для постоянного тления опилок. Крышка должна плотно прилегать к краям емкости, чтобы при полном накрывании тление затухало без доступа воздуха.

Дымовод с охладителем – важный элемент устройства, одновременно приводящий дым в нужное температурное состояние и проводящий его в камеру.

Если расстояние от очага с опилками до камеры достаточно большое, то дополнительное охлаждение не понадобится – дым сам остынет в трубе. Однако на небольшой кухне дымовод такой длины сделать не всегда возможно. Один из вариантов – изогнутая конструкция дымовода, однако у нее есть минус: ее будет трудно чистить. Второй вариант – обматывать дымовод мокрой холодной тряпкой или периодически поливать водой, но это неудобно, поскольку постоянно требует вашего присутствия на кухне в течение всего процесса, а он может длиться до 10 ч. Поэтому третий вариант – создание дымовода с охладителем – наиболее оптимальный (рис. 21).

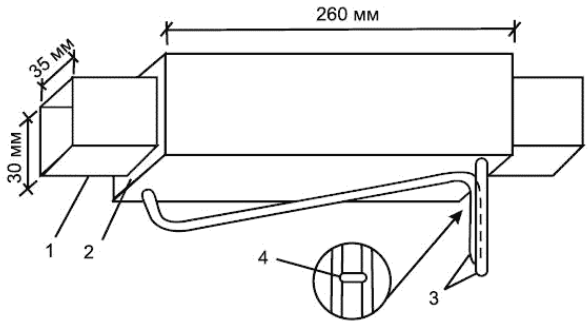

Рис. 21. **Устройство дымовода с охладителем:**
1 – внутренний короб; *2* – наружный короб; *3* – резиновые трубки (подающая воду из водопровода и отводящая ее в канализацию); *4* – перемычка для жесткости

Он представляет собой два металлических короба: внутренний и наружный. Для их изготовления лучше всего использовать листовую латунь или нержавейку. Сваривать стенки нужно тщательно, так как между коробами будет циркулировать вода, да и утечки дыма нежелательны. Во внутренний короб поступает дым, а между ним и наружным коробом циркулирует холодная вода, снижая температуру дыма. Затем через резиновую трубку охлажденный дым поступает в коптильню.

Когда дым обработает продукты, он вытекает через трубу в вентиляционное отверстие. Для отвода дыма используется труба с натрубником, на котором предусмотрена заслонка, с помощью которой можно регулировать тягу. Изготовить и саму трубу, и натрубник можно из металла или пластика, поскольку этот дым уже не горячий и не взаимодействует с продуктами.

Подвешивание и подпетливание продуктов для копчения

Для подвешивания и подпетливания продуктов во время просушки или копчения опытные коптильщики советуют приобрести хлопковый или льняной шпагат, который представляет собой плотно скрученный жгут из натуральных волокон. Он, как говорят профессио-

налы, должен обладать высокой линейной плотностью (чем она больше, тем более тяжелый продукт можно на него подвесить). Также при покупке в специализированном магазине или на сайте стоит поинтересоваться удельной разрывной нагрузкой одной нити (13,0 г с/текс – средний показатель), коэффициентом вариации по разрывной нагрузке при испытании одиночной нити (норма – около 6 %) и коэффициентом крутки. Проще говоря, шпагат или веревка должны быть прочными, хорошо держать вес, переносить перекручивание и не раскисать при влажности. Покупной хлопковый шпагат перед использованием рекомендуют окунуть на 2–3 мин в воду – от этого возрастает его прочность и эластичность.

Использовать для подпетливания и обвязки копченостей можно и тонкую пеньковую веревку, которая также должна быть достаточно прочной. Для подвешивания больших тяжелых кусков шпагат или веревку следует складывать в 5–6 раз, а для небольшой рыбы, кусков мяса, птицы, сала достаточно сложить веревку в 2–3 раза.

Чтобы подпетлить окорок, половинку кролика, курицы, индейки, в ножке необходимо сделать сквозной разрез между сухожилиями возле сустава, продеть в разрез сложенную вдвое веревку, а петлю накинуть на ножку. После этого натягивают концы веревки так, чтобы петля зафиксировалась на ножке, и связывают их узлом (рис. 22).

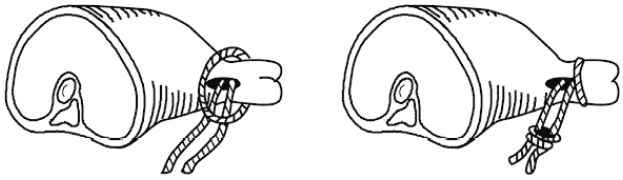

Рис. 22. **Подпетливание окороков:**
а – начальное положение шпагата; *б* – окорок, готовый к подвешиванию

Чтобы сделать надежную петлю на корейке и грудинке, нужно поступить иначе: для более надежного крепления шпагат в корейке и грудинке продевают, захватывая ребрышко. Шпик для надежности подвешивают сразу на две петли (рис. 23).

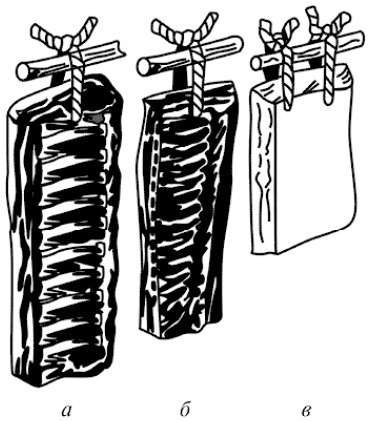

Рис. 23. **Подпетливание и подвешивание мясопродуктов для копчения:**
а – корейка; *б* – грудинка; *в* – шпик

Некоторые коптильщики предпочитают большие куски грудинки и корейки перевязывать шпагатом квадратами – вдоль и поперек.

Так обычно перевязывают свертки и посылки. Это надежный способ крепления, если в конце оплетки сделать крепкую надежную петлю. За нее продукт потом подвешивают и для просушки, и для копчения, и для подвяливания.

Рыбу перед подвяливанием и копчением необходимо также обвязать шпагатом. Это позволит не только развесить рыбу на крючках в коптильне или для просушки на воздухе, но и не даст тушке развалиться в процессе термообработки. Возможны несколько вариантов подпетливания и обвязки рыбы для горячего копчения (рис. 24).

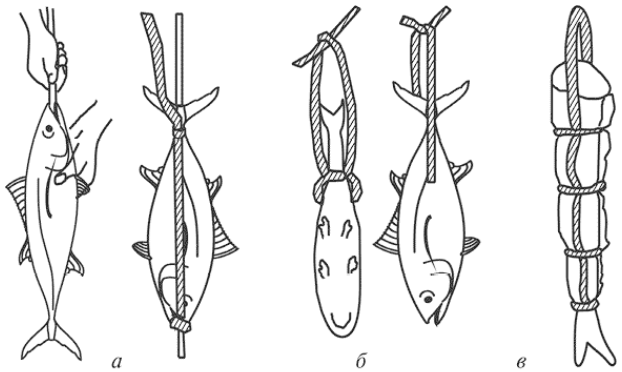

Рис. 24. **Способы подвешивания рыбы для горячего копчения:**
а – подвешивание рыбы со вставной шпонкой; *б* – прошивка; *в* – обвязка

Холодное копчение происходит при более низкой температуре, поэтому вероятность, что мясо отделится от костей рыбы, невелика. В этом случае можно с помощью петли «лассо» зацепить рыбу за хвост (рис. 25).

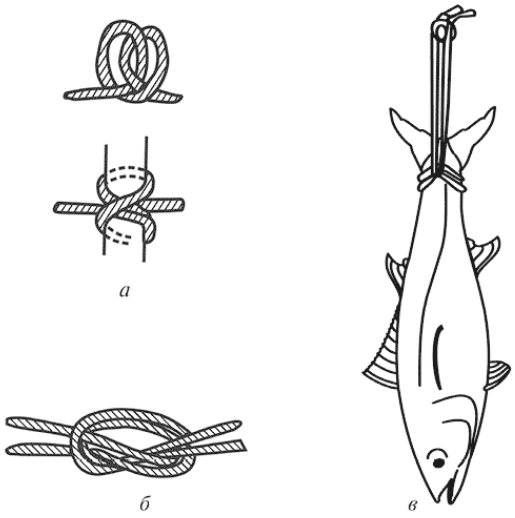

Рис. 25. **Подвешивание рыбы для холодного копчения:**
а – последовательность завязывания петли «лассо»; *б* – верхний узел; *в* – подвешенная рыбная тушка

Применять для подпетливания и обвязки бумажные веревки, тканевую тесьму и проволоку крайне нежелательно. Бумажный шпагат может загореться от малейшей искры или размокнуть от повышенной влажности воздуха либо собственно мяса и рыбы. Тесьма легко загорается, а проволока со временем прорезает толщу мяса, и в итоге оно может упасть в угли на очаг в самый неподходящий момент.

Особенности горячего копчения

Горячее копчение называется так потому, что температура дыма, которым обрабатываются продукты в коптильне, превышает 40–50 °С и может достигать 150 °С и выше. По длительности процесс тоже может отличаться. Она может зависеть от:

- конструкции коптильни;
- вида топлива;
- вида сырья;
- размера кусков;
- количества сырья, которое предполагается обработать за один прием.

При горячем копчении важно не только воздействие дыма на продукт, большую роль играет и действие высокой температуры. Поэтому очаг должен давать и дым, и тепло.

Температура подбирается в зависимости от вида продукта. Если копчености уже проварены или их предполагается в дальнейшем варить или запекать, то для копчения будет достаточно температуры 40–70 °С. В том случае, когда продукт из сырого состояния в процессе копчения должен стать готовым к употреблению, то есть полностью пройти термообработку, понадобится густой дым в сочетании с температурой от 80 °С и выше. При этом одновременно с обработкой консервирующими и ароматическими веществами дыма проходит еще и запекание.

В некоторых случаях при горячем копчении продукты варятся или запекаются заранее, а главная задача коптильни – придать полуфабрикату соответствующий цвет и аромат. Этот способ обычно используется, чтобы ускорить процесс копчения или когда нет нужного топлива в достаточном количестве. С предварительной термообработкой закапчивание может длиться 15–20 минут.

Небольшая продолжительность процесса горячего копчения в целом является преимуществом этого метода заготовки. Получаются вкусные, сочные, ароматные деликатесы за 1–2 ч. Однако в этой «скоростной» обработке есть и существенный недостаток: как быстро мясо или рыба готовятся, так же быстро они и портятся.

Происходит это потому, что при обработке горячим дымом непродолжительное время в мясе и рыбе сохраняется достаточно большое количество влаги, также они слабо пропитываются составными частями дыма в толще кусков. Таким образом, деликатес получается сочным, но не слишком соленым, приобретает очень нежный вкус и консистенцию. Соответственно, может начать портиться уже через 2–3 дня при комнатной температуре. Мясо, копченное горячим способом, можно хранить в холодильнике не более 2 недель, а рыбу нужно употребить еще быстрее – за 2–3 дня.

Однако после завершения процесса копчения продолжительность хранения мясных деликатесов можно увеличить, если дополнительно подсушить или подвялить их. Для этого необходимо развесить готовые продукты в прохладном помещении с хорошей вентиляцией. При этом влажность воздуха должна быть небольшая, а температура – около 5 °С.

Горячее копчение мяса

Особенность этого процесса – обязательная предварительная обработка продукта. О том, как подготовить мясо к копчению, описано раньше в соответствующей главе. Напомним лишь основные моменты.

Чтобы копчености приобрели свой специфический вкус, нежную консистенцию и приятную соленость, необходима предварительная засолка мяса. Для этого нужно выбрать способ обработки (сухой смесью или рассолом), концентрацию соли, время вымачивания, количество специй, которые можно добавить в рассол или соляную смесь. Следует определить время, за которое сырье достигнет нужной степени солености, а затем при необходимости вымочить его. Следующий обязательный этап – просушка, так как во влажное мясо хуже проникают консервирующие и ароматические вещества из дыма. Только после всех этих подготовительных этапов мясо можно коптить.

Горячее копчение обычно проводится при температуре дыма от 40 °С и выше. Процесс длится от 50–60 мин до 12–48 ч в зависимости от размера продуктов. При горячем копчении на сырье – мясо, птицу или рыбу – воздействует не только дым, но и высокая температура, происходит тепловая обработка продукта. Поэтому при этой методике заготовки очаг располагается относительно коптильной камеры так, чтобы он давал и тепло, и дым. Температура дыма при этом варьируется в зависимости от вида продукта. Если после подкапчивания продукт предполагается еще и варить, то копчение можно проводить при 50–60 °С. В случае, когда сырье после копчения должно стать полностью готовым к употреблению, используется дым высокой температуры – 80—100 °С и выше.

У начинающих коптильщиков часто возникает вопрос: как определить готовность мяса? Проще всего сделать это визуально. Поверхность изделия обязательно должна иметь нежно-золотистую или красновато-коричневую корочку, быть сухой, слегка блестящей. Кусок должен быть упругим, но не жестким. Доводить мясо до темно-коричневого цвета не стоит – вкус портится, а характерный изысканный аромат пропадает, иногда даже появляется горечь и горелый привкус.

Горячее копчение можно проводить двумя способами.

Вариант 1.

Температура поддерживается в пределах 35–55 °С. Копчение длится 14–48 часов.

Вариант 2.

Температуру поддерживают на уровне 90 °С и выше, как в духовке. Это уже практически не копчение, а запекание продуктов с добавлением дыма. Этот способ копчения достаточно быстрый, процесс длится от 30 мин до нескольких часов. В результате копчености получаются очень вкусными и сочными, но срок их хранения – не более 3 дней в холодильнике.

Горячее копчение не позволяет продуктам потерять много влаги, они хорошо пропитываются жиром, в результате чего копчености становятся более сочными. Такие копченые продукты хорошо использовать для приготовления первых и вторых блюд в отварном виде.

Копченый окорок

На 1 кг соли грубого помола – 35 г сахара, 100 г измельченного чеснока, 5–6 г селитры

Передние и задние части свиной туши натереть посолочной смесью и уложить в бочонок кожей вниз, обильно посыпая смесью. Выдержать под гнетом 5–6 дней. За это время

должен выделиться рассол. Дополнительно приготовить рассол: 1,5 кг соли на 10 л кипяченой воды, перемешать и доливать его в бочонок, чтобы мясо было полностью им покрыто. Если каждый из окороков весит больше 8 кг, необходимо выдержать их в рассоле не менее 6 недель; если же окорока не такие тяжелые, выдерживать можно меньше. Накануне копчения мясо вынуть из бочонка и вымочить в холодной воде в течение 2–2,5 ч. Затем обвязать шпагатом и подвесить на 12–18 ч на просушку в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. При этом куски мяса не должны соприкасаться друг с другом. Затем можно приступать к копчению. Прежде чем коптить окорока, их нужно обернуть марлей, сложенной в два слоя, чтобы предохранить от загрязнения сажей и копотью. Копчение проводить при температуре 50–60 °С в течение 14–24 ч. В качестве топлива для копчения рекомендуется брать древесину старых яблонь, вишен, груш, абрикосов, а также дуба и бука. Сверху дрова необходимо засыпать мелкими опилками. Для аромата поверх дров можно положить полынь, можжевельник с ягодами, мяту, тмин и майоран.

Готовность окороков определяют, проколов их вилкой до кости: если окорок готов, вилка пройдет до кости свободно.

Окорок варено-копченый

10 кг мяса, 400 г соли, 10 г сахара, 4 г селитры, молотый черный перец, чеснок, ягоды можжевельника по вкусу; для рассола: 1 л воды, 160 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара

Окорок натереть посолочной смесью (из соли, селитры и сахара), уложить в бочку слоями шкурой вниз, дополнительно пересыпая каждый слой смесью с добавлением специй. Выдержать в холодном месте 6–7 дней. После этого нижние окорока переложить наверх, верхние – вниз, залить охлажденным рассолом и накрыть крышкой с гнетом. Нижние и верхние слои менять местами через каждые 5 дней. Для просола окороков, взятых от животных, вес которых составлял 100–110 кг, требуется 20 дней, при весе животных 180–200 кг выдерживать мясо в рассоле необходимо 28–30 дней. Просоленное мясо вымочить, просушить в прохладном помещении в течение 2–4 ч, обернуть марлей или чистой тканью и коптить 8—10 ч при температуре дыма 40–45 °С. Копченый окорок отварить в воде в течение 4–8 ч. Окорок считается готовым, если при прокалывании острие ножа легко входит в толщу продукта. Не подлежит длительному хранению.

Окорок быстрого посола

1 л воды, 100 г нитритной соли, 5 г чесночной соли, 100 г приправ для мяса, 10 мл сока можжевеловых ягод

Для быстрого посола берут окорок с салом и мездрой. В мясо на глубину 5 см впрыснуть рассол, объем которого должен составлять от 15 до 20 % от количества мяса. Сырье уложить в засолочную емкость, залить таким же рассолом и выдержать 3 суток. После этого мясо хорошо обмыть, вымочить, подвесить в прохладном хорошо проветриваемом помещении для обсушки на 1 день. Коптить при температуре выше 85 °С до готовности.

Свиная грудинка копчено-вареная. Вариант 1

10 кг грудинки, 10 л воды, 500 г соли, 200 г сахара, 3–4 зубчика чеснока, 5–6 г селитры, молотый черный перец, молотый красный перец, лавровый лист по вкусу

Грудинку промыть, подсушить. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить сахар, соль, чеснок, лавровый лист, перец и селитру, кипятить 10–15 мин, охладить. Мясо залить рассолом, выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Затем вынуть из рас-

сола и подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом прохладном помещении на 2 недели. Коптить 1–2 ч, затем отварить в кипящей воде на среднем огне в течение 2 часов.

Свиная грудинка копчено-вареная. Вариант 2

2 кг грудинки, 1 л воды, 50 г соли, 20 г сахара

В кипящую воду добавить сахар и соль, довести до кипения, снять с огня и немного охладить. Залить рассолом мясо и выдержать 2 суток при низкой температуре в прохладном помещении или в холодильнике. Затем вынуть из рассола и подвесить для просушивания на 12 ч в прохладном хорошо проветриваемом месте. После этого коптить 3 ч, а затем варить в кипящей воде 30 минут.

Свинина копченая с чесноком

Свинина, 5 л воды, 250 г соли, 6–8 зубчиков чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, молотый черный перец

Воду вскипятить и охладить, добавить соль, перец, лавровый лист. Свинину нарезать кусками длиной около 30 см. Уложить их в эмалированную посуду и залить рассолом так, чтобы он полностью покрыл мясо. Посуду поместить в прохладное место или холодильник на 5 суток. Затем каждый кусок плотно обвязать шпагатом, натереть измельченным чесноком и молотым черным перцем и подвесить в коптильне на крючках. Коптить 3–4 ч. После этого дать мясу полностью остыть. В таком виде свинину можно хранить в холодильнике около 65–70 дней.

Пряная копченая грудинка

1,5 кг грудинки, 100 г томатной пасты, 40 мл уксуса, 3–4 зубчика чеснока, молотый красный перец, молотый черный перец, соль по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, добавить томатную пасту, уксус, красный и черный перец, соль. Грудинку промыть, разрезать на небольшие куски, выдержать в маринаде около 12 ч. Затем уложить на решетку коптильни и коптить на среднем огне около 2 ч. Через 1 ч после начала копчения мясо перевернуть. Время от времени в поддон для сбора жира нужно подливать немного маринада.

Говяжий филей копчено-вареный

10 кг филеев, 3–4 л воды, 200–250 г соли, 5 г сахара, 0,5 г селитры, 20 г молотого черного перца, 5–7 лавровых листьев

Спинные и поясничные мышцы (весом 300–500 г, удлиненной формы, толщиной не более 4 см) зачистить от жира и пленок, подровнять края, придав кускам относительно правильную форму. Мясо по всей длине наколоть с двух сторон толстой иглой и залить рассолом в количестве 30–40 % от массы сырья. Температура рассола – 4 °С. Филеи выдержать в рассоле в течение 4–5 суток при температуре 0–4 °С, затем подвесить на крючки и поместить в холодильник для просушки на 2–4 ч. После этого прокоптить их при температуре 30–35 °С в течение 18–24 ч (рекомендуемые виды древесины – тополь, липа, облепиха). По окончании копчения мясо отварить в воде или на пару в течение 60–75 мин (температура в центре куска мяса должна быть 70–72 °С). Говяжий филей употребляют как горячим, так и холодным. Хранить его можно в подвешенном состоянии либо упакованным в пергамент или целлофановую пленку в течение 3–5 суток при температуре 0–4 °С.

Свиное филе копченое

5 кг свиного филе, 5 л воды, 1 кг соли, 40 г сахара, 2 г селитры

Филе залить рассолом, выдержать 7 дней в прохладном месте. Затем тщательно промыть в холодной проточной воде, вывесить для просушивания. После этого туго перевязать шпагатом, уплотнив мясо и придав ему форму, и коптить 4 часа.

Пряный рулет из грудинки

5 кг грудинки, 5 л воды, 200 г соли, 5–7 зубчиков чеснока, молотый красный и черный перец по вкусу

В кипящую воду добавить соль, довести до кипения, снять с огня и охладить. Пласт мяса залить рассолом, выдержать 7 дней. Затем промыть в проточной холодной воде, обсушить, натереть смесью чеснока и перца. Подготовленный пласт мяса плотно свернуть в рулет и перевязать шпагатом. Коптить 3 часа.

Пашина по-домашнему

1 кг свиной пашины со шкурой; для рассола: 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара и 3 ч. л. размятых ягод можжевельника

Мясо со шкурой положить на 1 неделю в рассол, затем залить рассолом такой же концентрации и оставить в нем еще на 2 дня. После посола пашину вынуть, просушить в течение 1 дня и прокоптить дымом с высокой температурой в течение часа.

Свиные ребра копченые с пряностями

7 кг ребер; на 1 кг соли грубого помола – 35 г сахара, 80 г измельченного чеснока, 4 г селитры, 5–7 зубчиков чеснока, кориандр, майоран, черный перец по вкусу

Ребра молодых кабанов с жиром и кожей разрезать на 3 части по длине костей, натереть посолочной смесью и уложить в ящики. Выдержать в прохладном помещении 1,5–2 месяца. После этого просушить их и прокоптить горячим дымом.

Свиные ребра копчено-вареные

7 кг ребер, 5 л воды, 200 г соли, 5–6 зубчиков чеснока, молотый красный и черный перец по вкусу

Реберную часть свиной туши без шкуры и подкожного жира разрезать на пластины весом 500–700 г с наличием межреберного мяса. Реберные пластины зачистить, залить рассолом в соотношении мяса и рассола 1:0,7. Выдержать в холодильнике при температуре 0–4 °С в течение 2–3 суток. После этого промыть ребра в теплой воде и подвесить на крюки для подсушивания на 3–4 ч. Затем коптить в течение 3–4 ч при температуре 40–45 °С. Копченые ребра опустить в кипящую воду, температуру снизить до 85–90 °С и томить в течение 20–30 минут.

Копченая говядина

Свежую парную говядину хорошо натереть солью со всех сторон. Когда мясо остынет, куски сложить друг на друга в ящик, пересыпая смесью: 15 г соли на 400 г мяса, селитра добавляется из расчета 50 г на каждые 2 кг соли. Ящик с мясом поставить в умеренно теплое

помещение на 12–18 ч, затем перенести в холодное место на 8—10 дней. После того как мясо просолится, коптить его сутки при умеренной температуре, чтобы оно одновременно и запекалось, и коптилось. После этого прокоптить его в более холодном дыму в течение 3–5 дней.

Ветчина копчено-вареная

5–6 кг окорока, 5 л воды, 1 кг соли, 40 г сахара, 2 г селитры

Предварительно просоленный окорок коптить 10–12 ч, пока поверхность не станет бурой. Затем подвесить над чаном с кипящей водой так, чтобы вода доходила до его голяшки. Варить 1,5 ч при полном кипении воды. После этого окорок снять с подвеса и погрузить в кипящую воду целиком на 30 мин. Копчено-вареный окорок можно хранить, подвесив в прохладном месте, около 20 дней.

Седло барашка с чесноком и луком копченое

2 кг мяса, 8 л воды, 300 г соли, 300–350 г лука, 8 зубчиков чеснока, 10–12 измельченных можжевеловых ягод, ½ ч. л. паприки, молотый черный перец, майоран по вкусу

Приготовить рассол из воды, соли, можжевеловых ягод и паприки. Залить седло барашка и выдержать 3–4 суток. После засолки мясо вытереть чистым кухонным полотенцем, снять кожу и натереть смесью мелко нарубленного лука, чеснока, соли, перца и майорана. Мясо завернуть в льняную ткань и подвесить в прохладном месте на 12 ч. Перед копчением седло барашка обжарить, затем поместить в коптильную печь, разогретую до температуры выше 200 °С. Готовить 80—100 минут.

Копченая баранина

5 кг мяса, 1,2 кг соли, 12 г селитры, лавровый лист, черный и душистый перец по вкусу

Баранину (задние части и лопатки) натереть посолочной смесью, уложить в ящик, пересыпая каждый ряд солью, лавровым листом и душистым перцем. Ящик прочно заколотить и осмолить. Сначала выдержать 2 дня в прохладном месте, чтобы соль лучше растворилась. Затем перенести в ледник на 1,5–2 месяца. Еженедельно переворачивать ящик на другую сторону. По истечении срока мясо вынуть из ящика, просушить на свежем воздухе и прокоптить до готовности.

Пастрома

10 кг мяса, 10 л воды, 2 кг соли, 100 г чеснока

Свинину (мякоть шеи без жира) нарезать прямоугольными пластинами толщиной 2–3 см, уложить в кастрюлю и залить приготовленным рассолом. Выдержать мясо в рассоле в течение 2–3 суток. Затем промыть водой комнатной температуры и хорошо обсушить. Натереть мясо измельченным чесноком, уложить в эмалированную кастрюлю и выдержать 12–14 ч. После этого обвязать пласты шпагатом и коптить при температуре 85–95 °С в течение 2 часов.

Балык говяжий

1,5–2 кг говяжьей вырезки, 150 г соли, 20 г сахара, 1 г селитры; для рассола: 1 л воды, 150 г соли, 30 г сахара, 2 г селитры

Говяжью вырезку продолговатой прямоугольной формы натереть со всех сторон посолочной смесью, положить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в холодное место на сутки. После этого залить вырезку приготовленным охлажденным рассолом, придавить нетяжелым гнетом и оставить на 3 дня. Соленое мясо вынуть из рассола, промыть, обсушить и коптить в течение 6–8 ч. По окончании копчения подвесить балык для просушки в прохладном помещении на 48 часов.

Сало по-домашнему

Сало нарезать порционными полосками 6–8 см, натереть со всех сторон солью и положить в холодильник на сутки. После этого сало промыть в холодной воде, обсушить, перевязать шпагатом и подвесить в коптильне. Коптить в течение 3 ч. В качестве топлива рекомендуется древесина груши, яблони, осины или ясеня.

Сало чесночное

1,5 кг свиного шпика, 200 г соли, 5–7 зубчиков чеснока, кипяченая вода, молотый черный перец, лавровый лист, сухая горчица по вкусу

Сало промыть водой, натереть смесью соли, чеснока, горчицы, перца и лаврового листа. Немного смеси насыпать на дно контейнера, залить кипятком, сверху уложить шпик. Поместить в холодильник на 3–5 дней. Затем соленое сало хорошо промыть теплой водой, обсушить и поместить в коптильню. Для копчения лучше использовать яблоневые, ольховые или вишневые щепки. Можно добавить веточки розмарина и скорлупу грецких орехов. Щепки перемешать, замочить на несколько минут в воде, а затем разложить на поддоне в коптильне. Коптить сало 40–45 мин при температуре 35–50 °С.

Сало с перцем

1 кг сала, соль, чеснок, молотый сушеный острый красный перец

Сало нарезать небольшими кусками, хорошо посыпать солью со всех сторон, уложить в банку или кадку и оставить на 3 недели. После этого сало очистить от соли, промыть холодной водой и обсушить. Коптить до образования золотистой корочки. По окончании копчения каждый кусочек обильно натереть смесью молотого красного перца и чеснока. Хранить в холодильнике.

Сало пряное

4 кг сала, 500 г соли, 1½ ст. л. молотого черного перца, ½ ч. л. молотого лаврового листа, 6–8 зубчиков чеснока, паприка, зелень укропа

Сало нарезать пластинами шириной 5 см. Чеснок измельчить, растереть с солью, добавить специи и рубленый укроп. Приготовленной смесью натереть сало. На дно контейнера насыпать тонкий слой специй, уложить сало в один слой шкуркой вниз. Посыпать сало специями и уложить следующий ряд. Верхний слой посыпать специями, накрыть листом картона, положить доску и поставить гнет. Выдержать 3 дня в прохладном темном месте. Приготовленное сало очистить от соли и подвесить для просушки на 1 день. Затем поместить его в коптильню на максимальную высоту и разжечь сильный огонь. Когда появится дым, огонь уменьшить до среднего. Коптить сало 20 мин. После этого подвесить в прохладном месте на 2 суток. Приготовленное таким способом сало можно хранить в холодильнике 2–3 месяца.

Сало пикантное с лавровым ароматом

1,5 кг свиного сала с толстой мясной прослойкой, 1 ст. л. соли крупного помола, 2 зубчика чеснока, 5 лавровых листьев, 1 ч. л. молотого черного перца, ¼ ч. л. сухой горчицы, 3 ст. л. кипяченой воды

Сало промыть и нарезать пластинами шириной 5–6 см. Чеснок и лавровый лист измельчить, добавить перец и горчицу. Приготовленной смесью натереть сало. Соль залить кипяченой водой, быстро перемешать и выложить тонким слоем на дно пластикового контейнера. Сверху уложить куски сала, покрыть остатками соли и поместить в холодильник на 3–5 дней. После этого промыть сало водой, обсушить и уложить на решетку коптильни. Коптить 30–35 мин дымом с температурой 55–60 °С.

Слоеный копченый шпик

На 1 кг сала: 100 г соли, 7–8 зубчиков чеснока, 10 г молотого красного жгучего перца

Выбрать сало с 1–2 прослойками мяса толщиной в тонкой части не менее 5 см. Засолить его, затем удалить лишнюю соль, промыть водой, обсушить и нарезать пластинами толщиной 2–2,5 см. Натереть каждую пластину со всех сторон измельченным чесноком и красным молотым перцем. После этого сложить пластины в 4–5 слоев, свернуть рулетом и перевязать шпагатом через каждые 3–4 см, сделав петлю для подвешивания. Коптить рулеты при температуре 80 °С в течение 6 часов.

Окорок

Свиной окорок со слоем сала не более 1,5 см, соль, черный перец, 3–4 зубчика чеснока на 1 кг мяса

Просоленный окорок вымочить в воде комнатной температуры в течение 3 ч. Промыть мясо в проточной воде, почистить шкуру и оставить для просушки на сутки. Когда окорок подсохнет, удалить с него ⅔ шкуры, излишки жира и голяшку, оставляя при окороке нижний мускул. После этого удалить бедренную кость с коленной чашечкой и в местах удаления костей снять жировую ткань. Мускульную ткань окорока разрезать вдоль волокон на две равные части, натереть их смесью молотого черного перца и измельченного чеснока. Затем каждую часть мяса свернуть рулетом и перевязать 2–4 раза вдоль и через каждые 1,5 см поперек. Коптить рулеты при температуре 80—100 °С в течение 3–4 ч. Копченые рулеты варить в бурно кипящей воде 15 мин, затем убавить огонь и варить при слабом кипении еще около 2 часов.

Копчено-запеченный рулет

3,5–4,5 кг свиной лопатки (можно со шкурой), соль, молотый черный перец по вкусу

Посоленную мякоть свиной лопатки вымочить в воде при комнатной температуре в течение 1,5–4 ч, промыть и обсушить, после чего присыпать перцем с одной стороны. Свернуть мясо в виде рулета шкурой наружу, перевязать шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5–8 см поперечно. Коптить рулет при температуре 85–90 °С в течение 11–12 часов.

Курица (индейка) с можжевельником и пряностями

1 курица (около 2 кг) или кусок индейки (2–2,5 кг), шпик, ½ ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 3 %-го уксуса, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, несколько горошин черного перца, ½ ч. л. молотого имбиря, корица по вкусу

Тушку курицы или мясо индейки тщательно ощипать, промыть, очистить от внутренностей, разрезать пополам вдоль грудки. Затем положить между двумя разделочными кухонными досками и ударить несколько раз обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы и сделать куски тушки плоскими. Для приготовления рассола в слегка подогретую кипяченую воду добавить соль, сахар, уксус, мелко нарезанный чеснок и пряности. Чем больше пряностей положить в рассол, тем вкуснее будет мясо птицы. Приготовленным рассолом залить мясо птицы, чтобы оно было полностью им покрыто, выдержать 2 суток. За это время необходимо 2–3 раза переложить куски снизу вверх и наоборот. Тушку вынуть из рассола, сделать в мясе неглубокие надрезы и вложить в них кусочки шпика и ломтики чеснока – это придаст мясу особый аромат. Перед копчением куски мяса подвесить, чтобы они немного подсохли, а во время копчения, наоборот, периодически поливать рассолом. Копчение начинать при максимальном нагреве, чтобы на поверхности мяса быстро образовалась блестящая пленка. Затем температуру постепенно снизить и коптить птицу до готовности.

Языки горячего копчения

5–6 говяжьих или свиных языков, 400 г моркови, 300 г корня сельдерея, 300 г корня петрушки, 2–3 зубчика чеснока на 1 язык, лавровый лист, соль по вкусу

Говяжьи или свиные языки очистить, промыть, натереть солью со смесью измельченных пряностей и овощей и оставить в закрытой емкости на 30–48 ч для маринования. Затем вынуть языки, вместе с приправами уложить в кастрюлю с кипящей водой и варить около 1,5–2 ч, охладить. Коптить языки при температуре 80–90 °С в течение 60–90 минут.

Курица с корицей и яблоками

1 курица (1,8 кг), 300 г яблок, 100 г соли, 1 ст. л. сахара, корица по вкусу; для рассола: 3 л воды, 100 г соли, 1–2 бутона гвоздики

Подготовленную тушку курицы натереть смесью соли, сахара и корицы. Выложить в посуду, добавить яблоки, нарезанные дольками. Воду для рассола довести до кипения, добавить соль и гвоздику, кипятить 2–3 мин, остудить и процедить. Курицу залить рассолом, прижать гнетом, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 4 ч. Затем тушку вынуть из рассола, обсушить бумажными салфетками, обернуть плотной бумагой, перевязать шпагатом и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. После копчения просушивать птицу в хорошо проветриваемом помещении 5–6 дней.

Куриные окорочка с ягодами можжевельника

5 кг куриных окорочков (2–2,5 кг), 150 г соли, 20 г сахара, 100 г ягод можжевельника, корица по вкусу; для рассола: 5 л воды, 150 г соли, гвоздика, лавровый лист, душистый перец

Куриные окорочка промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и корицы. Выложить в подходящую посуду, пересыпая ягодами можжевельника. Приготовить рассол, охладить. Залить окорочка, установить гнет и оставить при комнатной температуре на 3 ч. Вынуть окорочка из рассола, обсушить салфетками, обернуть белой плотной бумагой и коп-

тить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Оставить на 5–6 дней для просушки.

Гусь в гвоздичном рассоле

1 гусь (5 кг); для рассола (на 1 кг птицы): 1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 1 бутон гвоздики, ¼ ч. л. корицы, щепотка душистого перца, ½ лаврового листа

Тушку гуся тщательно обработать, промыть, удалить мелкие перья, натереть солью, положить в глубокую посуду и оставить в холодном помещении на 3–4 дня. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, специи, довести до кипения, снять с огня и охладить в закрытой посуде. Залить рассолом тушку так, чтобы она была полностью им покрыта, и выдержать в холодном помещении 2–3 дня. После этого вынуть птицу из рассола и подвесить для просушивания на 3–4 ч. Коптить 12–15 ч при температуре 70–80 °С в течение первого часа-двух, а затем поддерживать в коптильне температуру 50–60 °С.

Куриные крылышки в пряном рассоле

5 кг куриных крылышек, 150 г соли, 20 г сахара; для рассола: 5 л воды, 150 г соли, гвоздика, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Куриные крылышки промыть, обсушить, натереть смесью соли и сахара. Приготовить рассол, охладить, процедить. Залить крылышки, установить гнет и оставить при комнатной температуре на 5 ч. Вынуть крылышки из рассола, обсушить салфетками, обернуть белой плотной бумагой и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. После окончания копчения просушивать 5–6 дней.

Куриное филе с соевым соусом

1 кг куриных грудок или филе, 50 мл соевого соуса, 75 мл бальзамического уксуса, 70 мл растительного масла, 20 г молотого имбиря, 30 г черного чая, соль, молотый черный перец, 50 г риса, сахар и корица по вкусу

Куриные грудки промыть, разрезать каждую пополам. Смешать соевый соус, растительное масло, бальзамический уксус и имбирь. Грудки положить в маринад и оставить на 2 ч, а лучше на ночь. Маринованные грудки обсушить и слегка обжарить на сильном огне. В специальный поддон насыпать рис, чайную заварку, сахар и корицу, поместить в коптильню над огнем. Грудки подвесить или уложить решетку, коптить на сильном огне 10 мин. Затем коптить на среднем огне 30–45 минут.

Утка горячего копчения

1 утка (3–4 кг); для рассола на 1 кг птицы: 1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 1 бутон гвоздики, ¼ ч. л. корицы, щепотка душистого перца, ½ лаврового листа

Тушку утки тщательно обработать, промыть, удалить мелкие перья, натереть солью, положить в глубокую посуду и оставить в холодном помещении на 3–4 дня. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, специи, довести до кипения, снять с огня и охладить в закрытой посуде. Залить рассолом посоленную тушку так, чтобы она была полностью им покрыта, и выдержать в холодном помещении 2–3 дня. После этого вынуть птицу из рассола и подвесить для просушивания на 3–4 ч. Подготовленное таким образом мясо коптить 12–15 ч (первые 2 ч копчение происходит при температуре 70–80 °С, затем

поддерживать в коптильне температуру 50–60 °С). После копчения вынуть тушку из коптильни, охладить и немного подсушить.

Куриные окорочка с чесноком и можжевельником

1 кг окорочков, 5 зубчиков чеснока, 5—10 ягод можжевельника, соль, молотый черный перец, специи по вкусу

Из соли, черного перца, других специй и измельченных можжевеловых ягод приготовить посолочную смесь. Окорочка вымыть, натереть посолочной смесью, нашпиговать чесноком, завернуть в фольгу и поместить в холодильник на 12–15 ч. Для копчения лучше использовать опилки и веточки фруктовых деревьев и черной смородины. Выложить окорочка на решетку коптильни и коптить около 50–80 мин до полной готовности, время от времени переворачивая их.

Голень индейки с чесноком и медом

Голень индейки (350–500 г), 6–8 зубчиков чеснока, 20 г меда, сливочное масло, соль, специи по вкусу

В голени индейки сделать надрезы, нашпиговать чесноком, натереть солью и специями. Жидкий мед смешать с маслом и обмазать этой смесью голень индейки. Оставить на 3–4 ч мариноваться в прохладном месте. Коптить на решетке около 90 минут.

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.