

Иван
Расстегаев

ДОМАШНЯЯ

КОПТИЛЬНЯ

СЕКРЕТЫ ТЕХНОЛОГИИ

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ:

МЯСО, ПТИЦА, РЫБА, ОВОЩИ, СЫРЫ



Иван Расстегаев

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

«Центрполиграф»

2018

УДК 641.55
ББК 36.99

Расстегаев И.

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

ISBN 978-5-227-08194-0

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

УДК 641.55

ББК 36.99

ISBN 978-5-227-08194-0

© Расстегаев И., 2018
© Центрполиграф, 2018

Содержание

Предисловие	7
Немного истории	8
Виды самодельных коптилен	10
Полезные советы	19
Дрова	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

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

© «Центрполиграф», 2018

Предисловие

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Немного истории

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Еще коптят яйца и ячменный солод для виски и пива.

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

Виды самодельных коптилен

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

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

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

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

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

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

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

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

Полугорячее копчение является промежуточным между этими двумя вариантами.

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

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

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

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

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

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

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

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

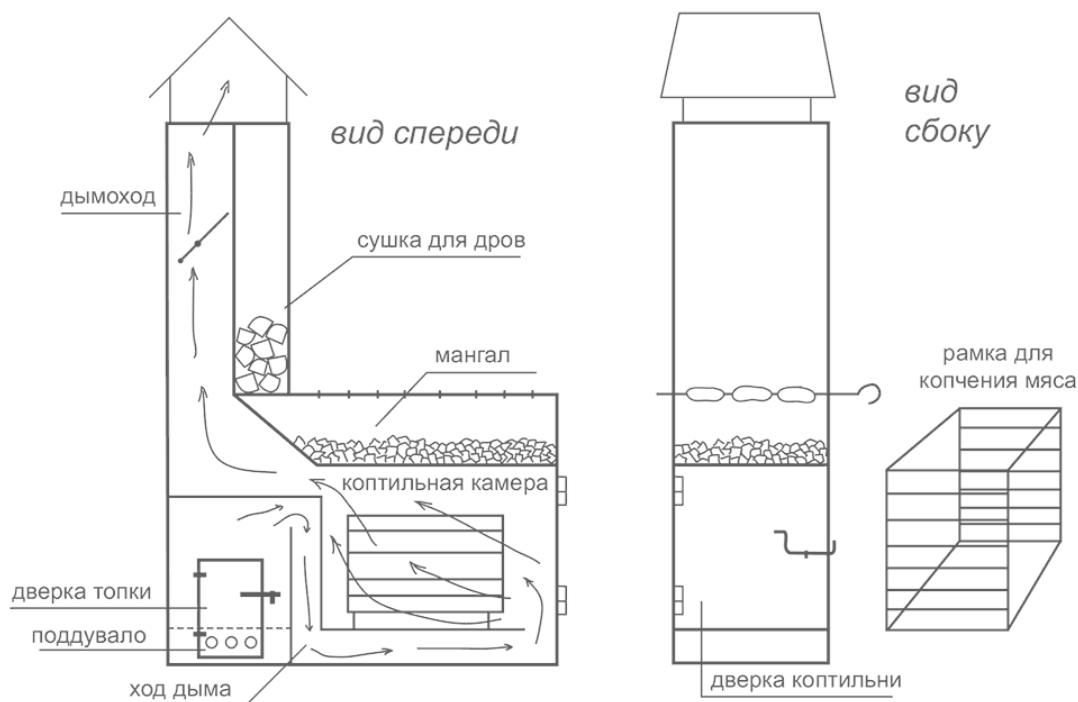


Рис. 1

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

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

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

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

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

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

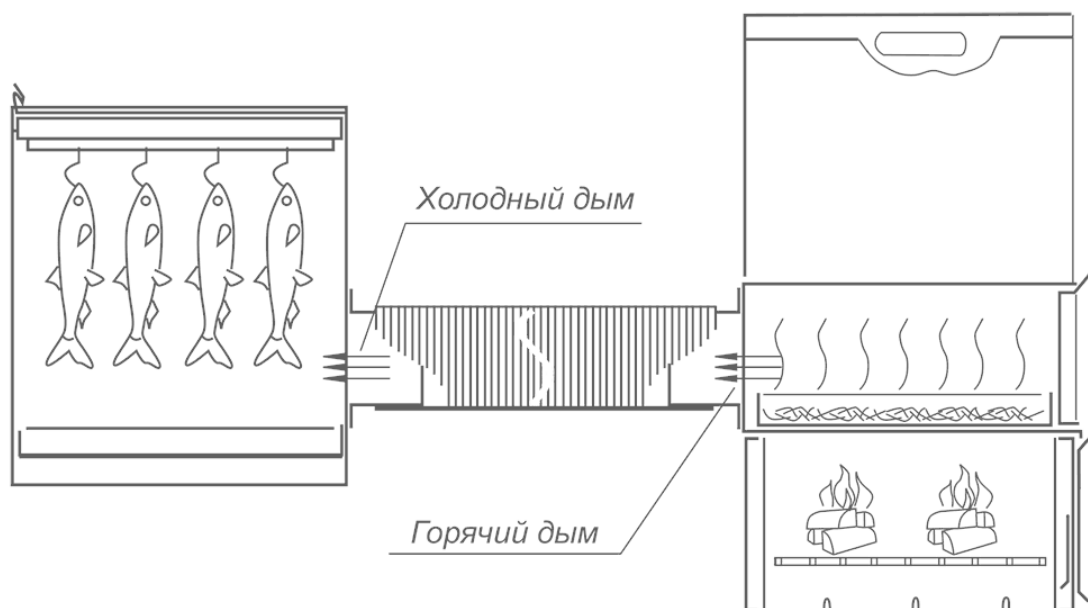


Рис. 2

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

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

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

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

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

Сохранность продуктов при этом методе составляет несколько недель.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

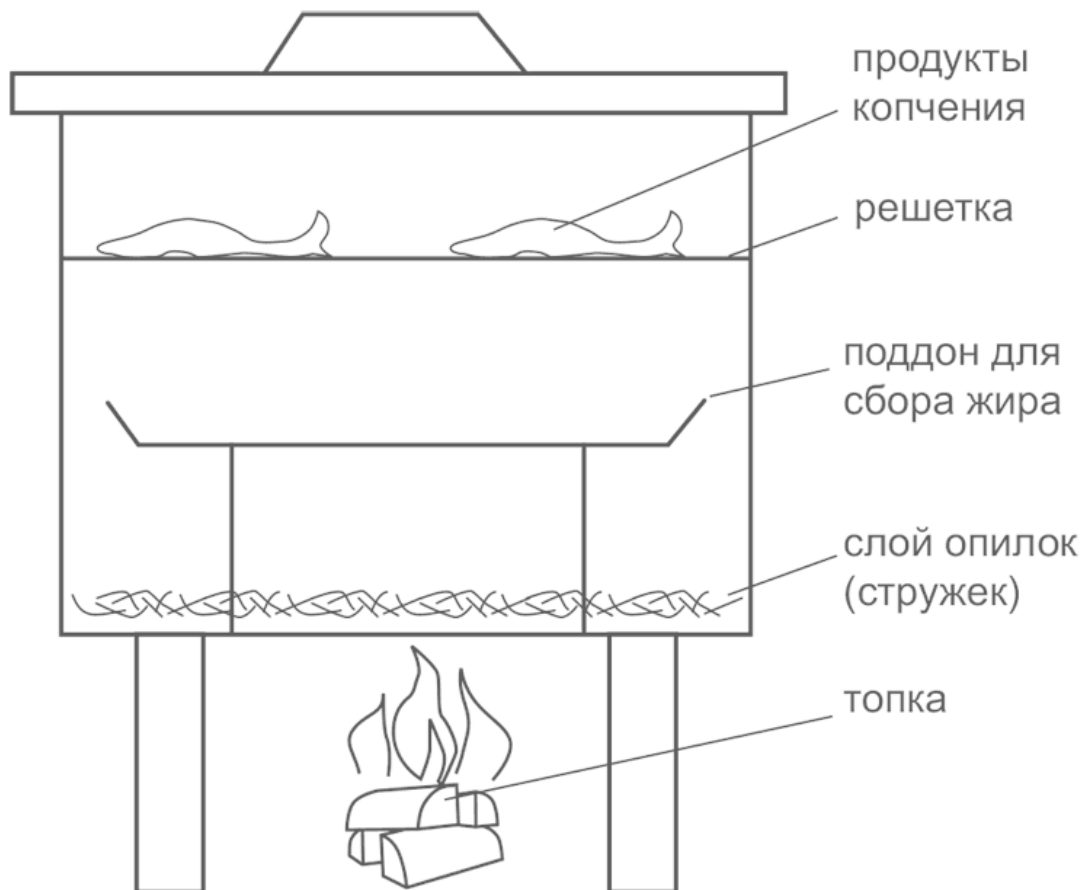


Рис. 3

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

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

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

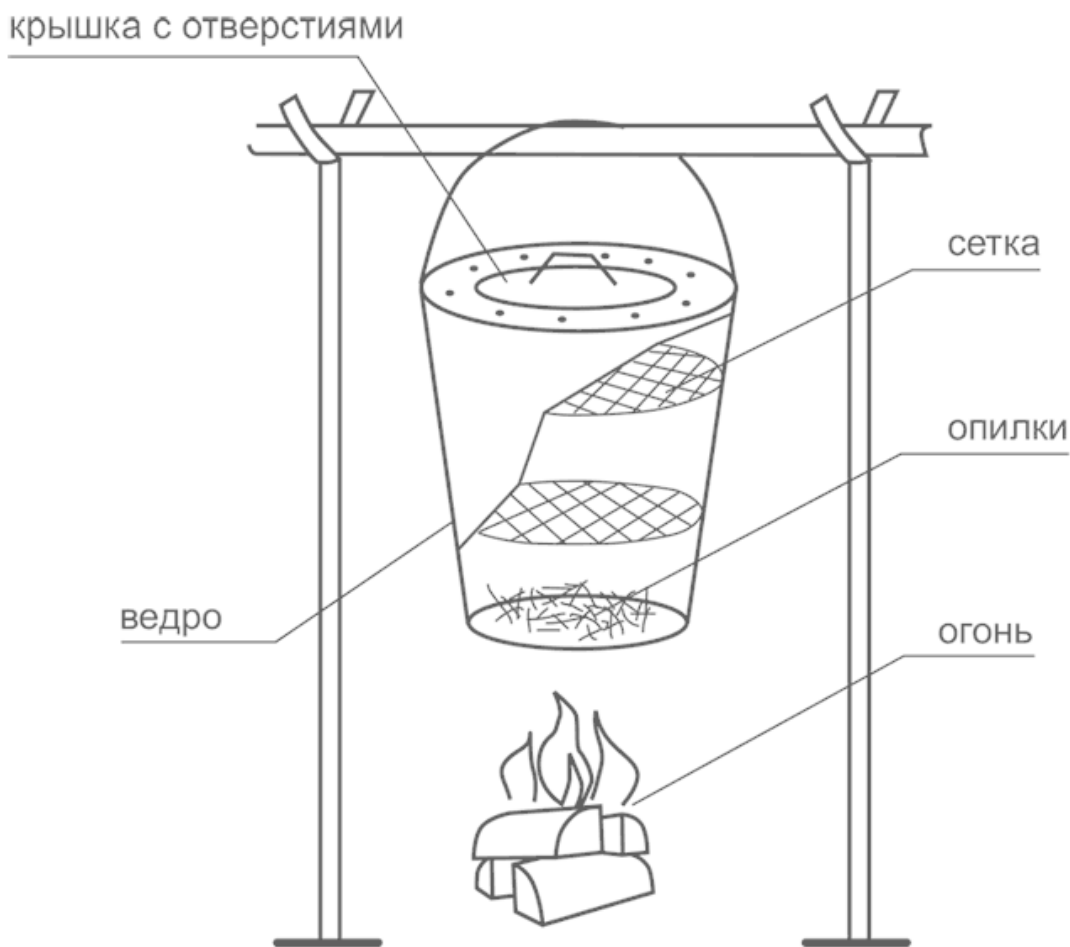


Рис. 4

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

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

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

В походных условиях можно обходиться без поддона для сбора жира.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Полезные советы

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

А также:

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

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

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

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

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

Дрова

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

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

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

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

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

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

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

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.