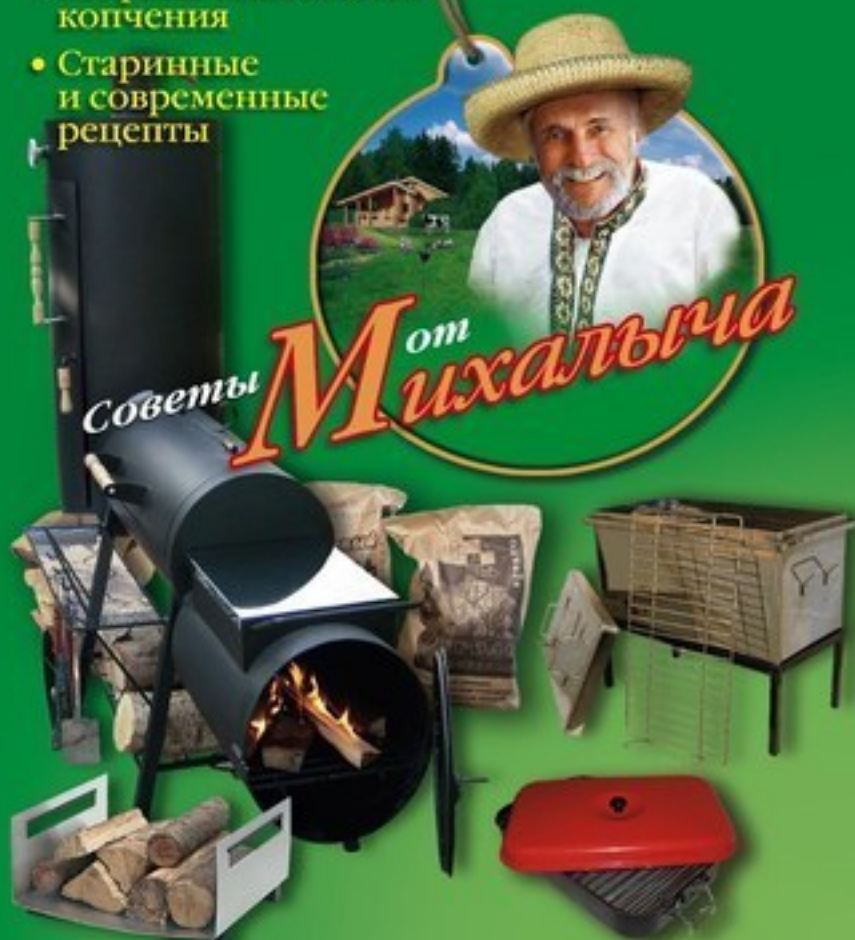


ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ

- Секреты технологии копчения
- Старинные и современные рецепты

Советы *М*от *Михальча*



Советы от Михалыча

Николай Звонарев

**Домашняя коптильня. Секреты
технологии копчения. Старинные
и современные рецепты**

«Центрполиграф»

2010

Звонарев Н. М.

Домашняя коптильня. Секреты технологии копчения. Старинные и современные рецепты / Н. М. Звонарев — «Центрполиграф», 2010 — (Советы от Михалыча)

Николай Михайлович откроет вам секреты домашнего копчения. Он расскажет, как из подручных материалов 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. В книге содержится большое количество старинных и современных рецептов: тут и копченая говядина по-гамбургски, и копченое мясо с серебряной закваской, и копченая «матрешка». Кроме этого, вы узнаете, как правильно подобрать дрова для копчения, как долго и при каких условиях хранить готовый продукт, чем вреден «жидкий дым» и многое другое.

Содержание

Предисловие	5
История копчения	6
Виды копчения и самодельные коптильни	8
Горячее копчение	10
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Н.М. Звонарев

Домашняя коптильня

Секреты технологии копчения

Старинные и современные рецепты

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.

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).

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.

История копчения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Во Франции и Швейцарии издавна коптили национальный продукт – сыры. Для этого подходят 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.

Виды копчения и самодельные коптильни

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 вы собираетесь проводить нечасто, то нужна ли вам такая трата денег? Особенно если вы не живете за городом постоянно, а наезжаете временами. А еще по нашим 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 +80 – 100 °С, для рыбы – +100–140 °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, которых 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 +15–25 °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 солёности, 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 про-

копченных 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: она 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 не много, в отличие от печек-буржеек. Коптильня должна обеспечивать стабильную рабочую температуру и плавное остывание.

Горячее копчение

Простейшая переносная коптильня. 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.

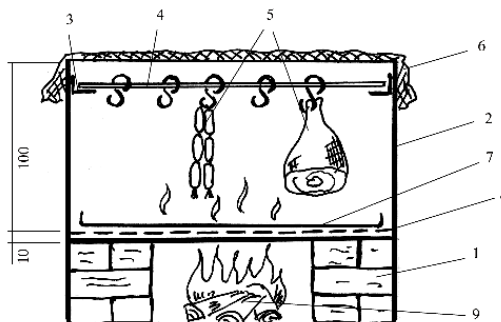


Рис. 1. Простейшая коптильня из железного ящика:

1 – кирпичи; 2 – металлический ящик; 3 – уголки; 4 – решетка или стержень с крючками; 5 – мясные полуфабрикаты; 6 – покрывало из мешковины; 7 – поддон; 8 – решетка; 9 – дрова в топке.

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.

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.

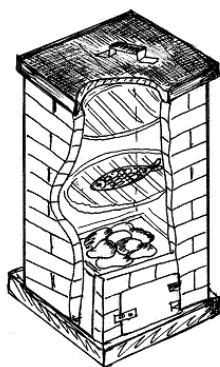


Рис. 2. Стационарная домашняя коптильня:

1 – топка; 2 – камни; 3 – кирпич; 4 – решетки; 5 – крышка.

Копильня 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.

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.