



Умная  
*Усадьба*



Иван Зорин

# ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ

Секреты технологии копчения  
Старинные и современные рецепты

Умная усадьба

Иван Зорин

**Домашняя копильня**

«Центрполиграф»

2016

УДК 664.9  
ББК 37

## **Зорин И.**

Домашняя коптильня / И. Зорин — «Центрполиграф»,  
2016 — (Умная усадьба)

ISBN 978-5-227-06916-0

Иван Зорин 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.

УДК 664.9

ББК 37

ISBN 978-5-227-06916-0

© Зорин И., 2016  
© Центрполиграф, 2016

# Содержание

Предисловие	6
История копчения	7
Виды копчения и самодельные коптильни	9
Горячее копчение	11
Холодное копчение	18
Полугорячее копчение	22
Вариации на тему	23
Подготовка продуктов к копчению	26
Подготовка мяса	27
Конец ознакомительного фрагмента.	29

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

© «Центрполиграф», 2016

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

## 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 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 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 деревья 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 выгоднее 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 в 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-буржук. 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.

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.

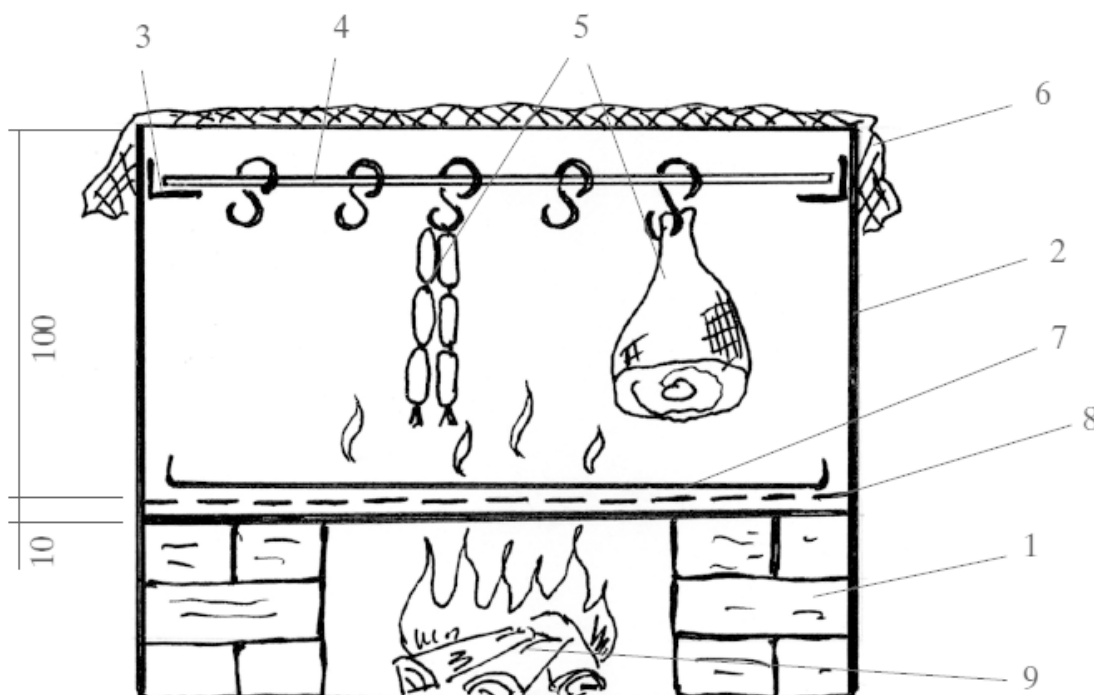


Рис. 1. Простейшая коптильня из железного ящика:

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

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.

**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.

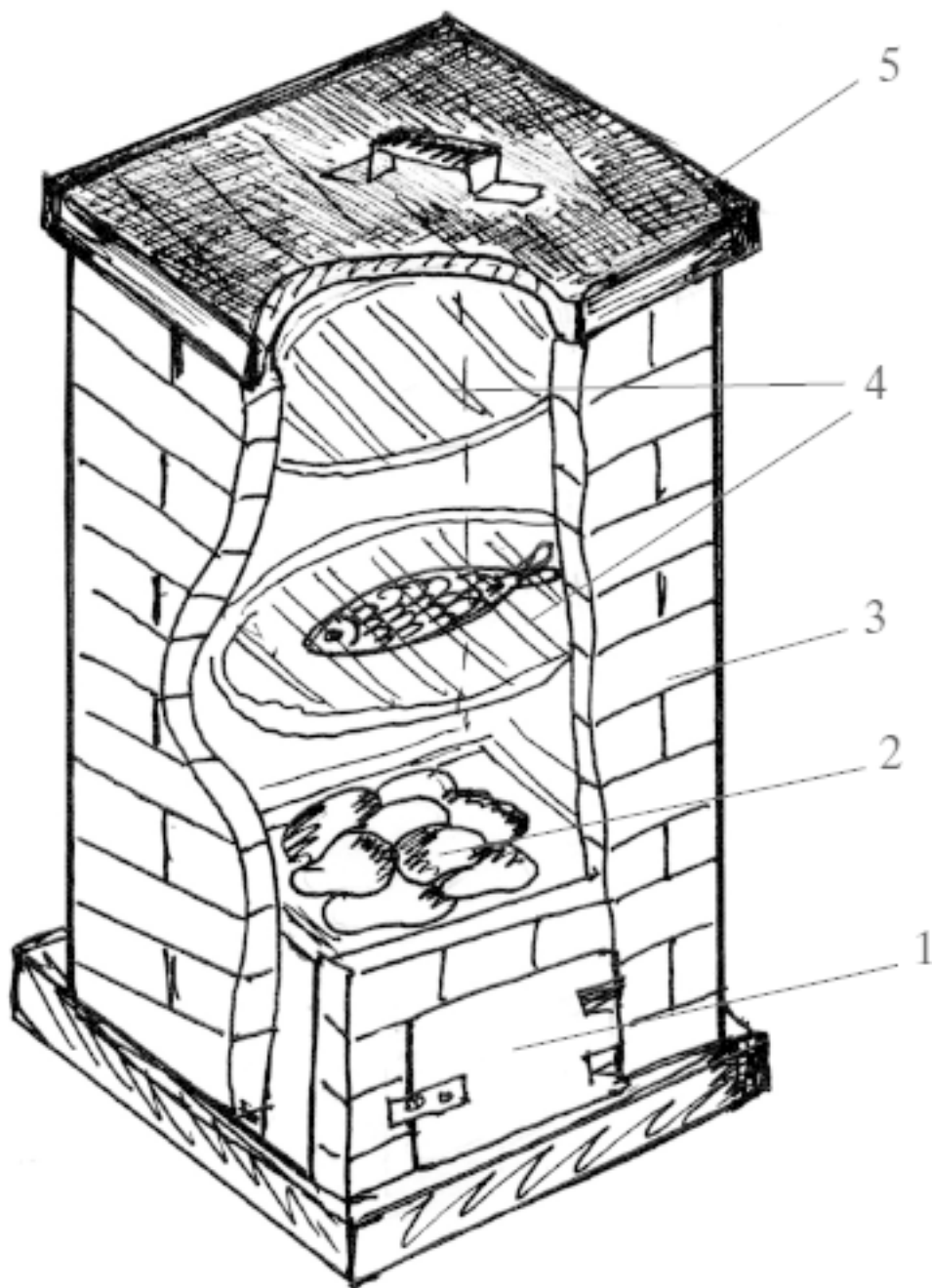


Рис. 2. Стационарная домашняя коптильня:

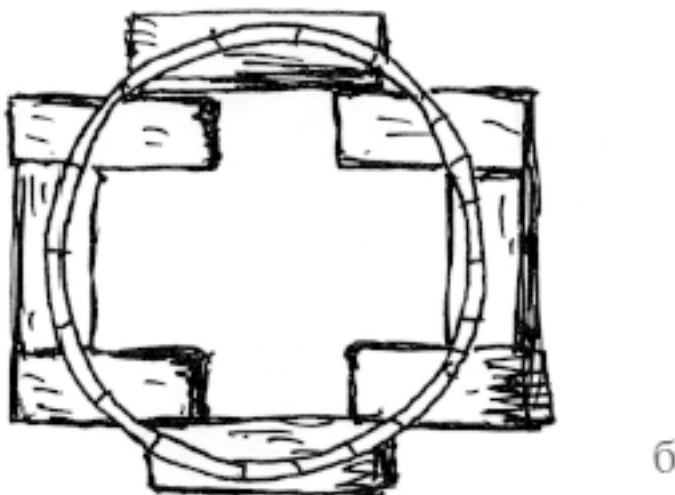
1 – топка; 2 – камни; 3 – кирпич; 4 – решетки; 5 – крышка

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 заби-

вают 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.



*Рис. 3. Коптильня из бочки:*  
а – общий вид; б – горизонтальное сечение

**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.** Нужен бак из нержавеющей стали, покупной или даже самодельный. На улице под него ставят газовую или электрическую плитку, на нее – бак. Внутри бака помещают щепки, угли, чурбачки деревьев, в верхней части подвешивают мясо или рыбу. На дрова можно положить толстую фольгу или лист металла, чтобы жир от продуктов не капал на тлеющие дрова и не создавал копоть. Также можно у бака вырезать дно и поставить его на емкость с углями, которые будут тлеть.

**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.

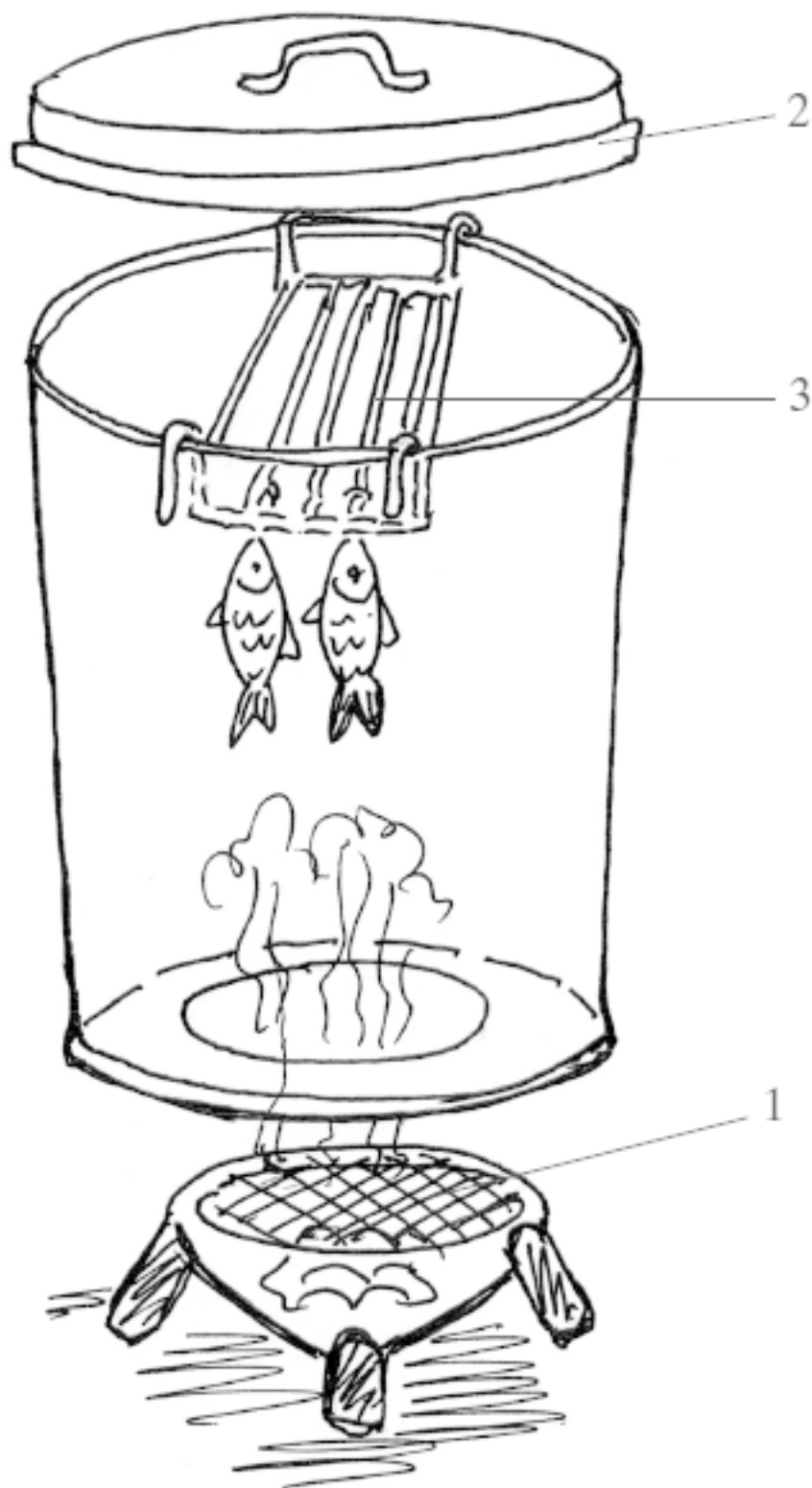


Рис. 4. Коптильня из бака:

1 – емкость с углями, закрытая решеткой; 2 – крышка; 3 — решетка для изделий с крючками

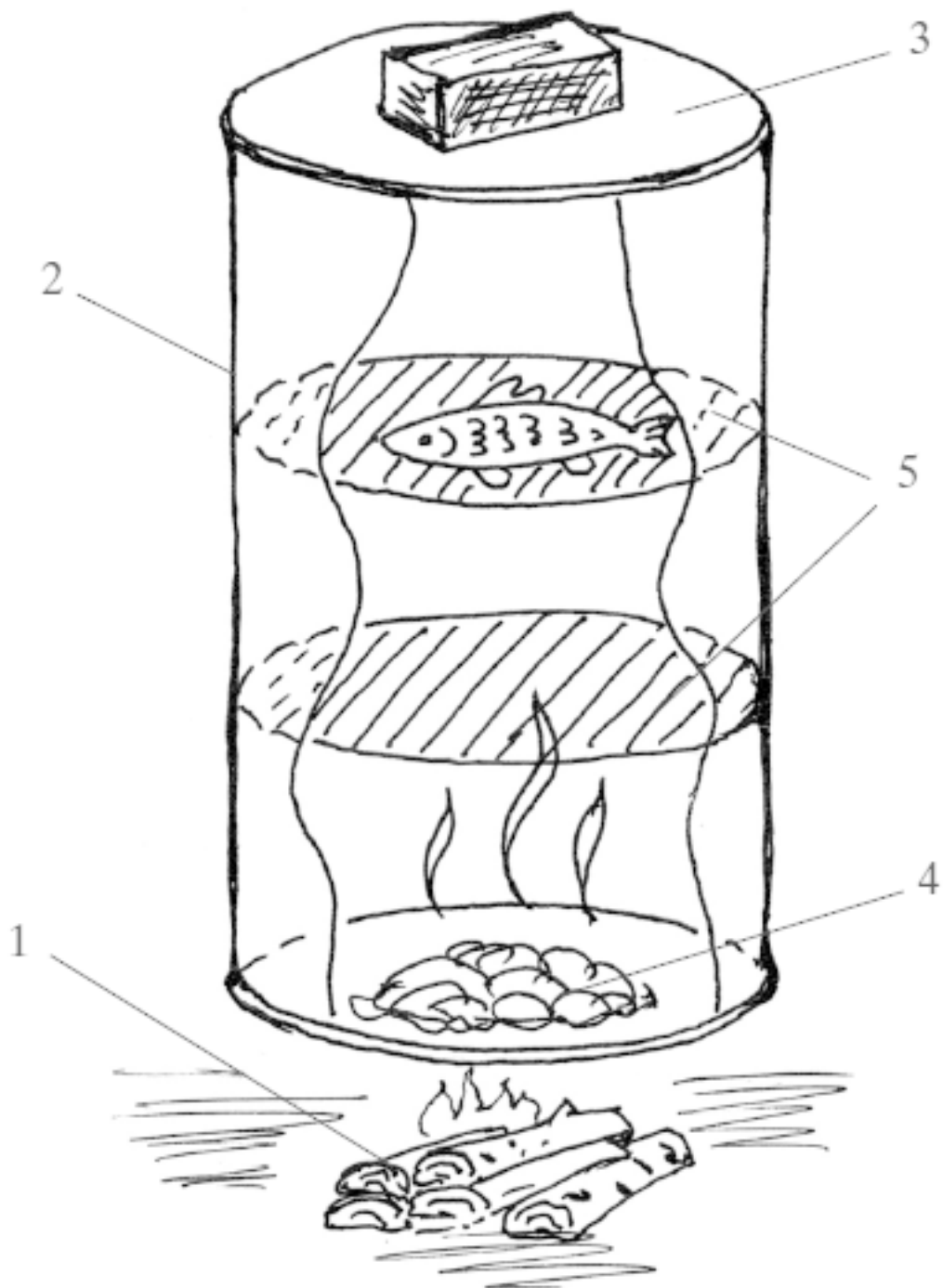


Рис. 5. Самое простое походное устройство:

1 – костер; 2 – емкость для копчения; 3 – крышка с грузом; 4 – опилки; 5 – сетка, решетка

**Коптильня из ведра.** Вполне подойдет, если продуктов немного. На дно ведра или похожей емкости насыпают щепу, которая будет источником коптильного дыма, а в верхней части ведра проделывают несколько отверстий для прутьев с крючками (на них будут подвешиваться продукты). Или можно дырки не делать, а на ведро повесить решетку, на которую и укладывать продукты. В верхней части коптильни для выхода дыма следует сделать маленькое отверстие. Обязательно нужна плотная крышка.

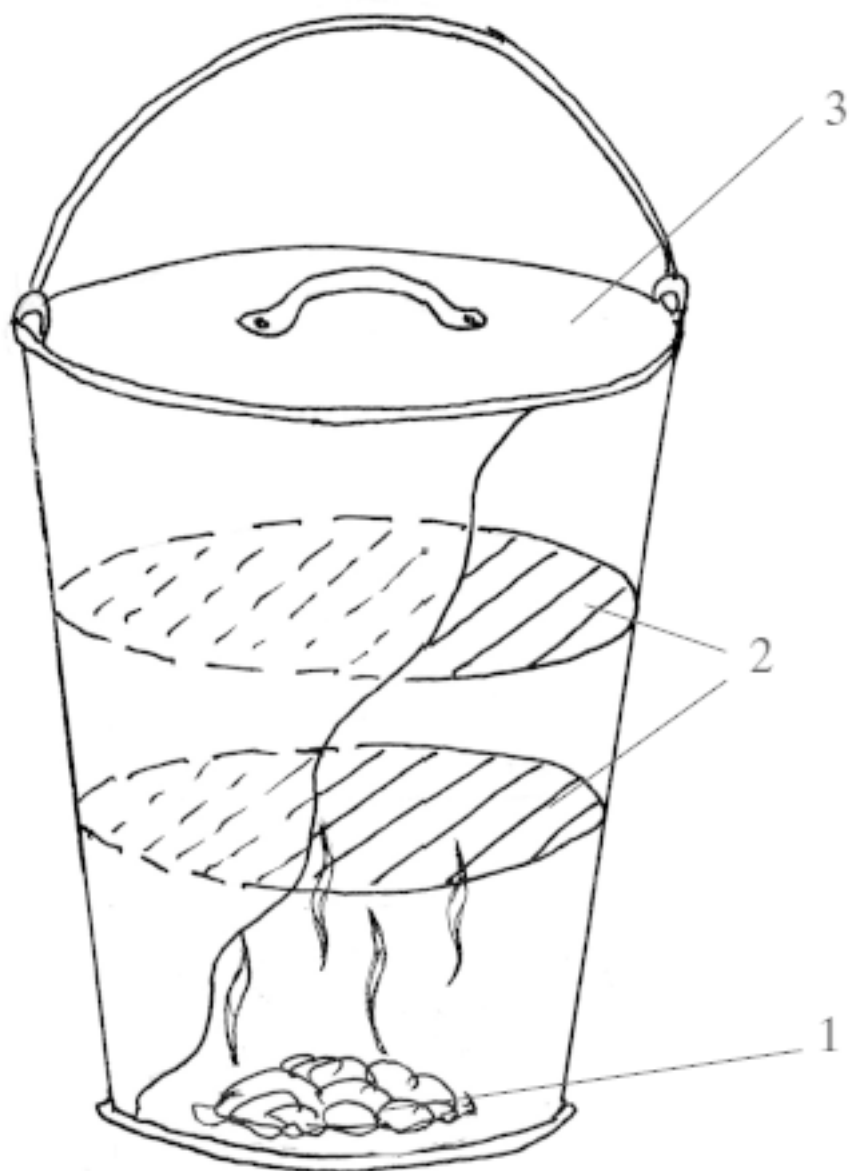


Рис. 6. Коптильня из ведра:

1 – опилки; 2 – решетка; 3 – плотная крышка

**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 вашего 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 шампуры втыкаются в стены ямы. Сверху коптильня укрывается брезентом или другой плотной тканью. Цель укрытия – не давать огню разгореться. Чтобы костер совсем не погас, изредка можно приподнимать полог.

## Холодное копчение

При нем 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 и тягу от топки до коптильни. Именно поэтому делают достаточно длинный дымоход и следят, чтобы в нем была хорошая тяга.

**Простейшая стационарная коптильня на улице.** Для нее роют канал длиной 2,5–3 метра, и его стены выкладывают кирпичом, чтобы земля не осыпалась. Кстати, силикатный кирпич брать нельзя, при нагревании он выделяет вредные газы. Сверху канал прикрывают металлическим листом и засыпают слоем земли 15 см.

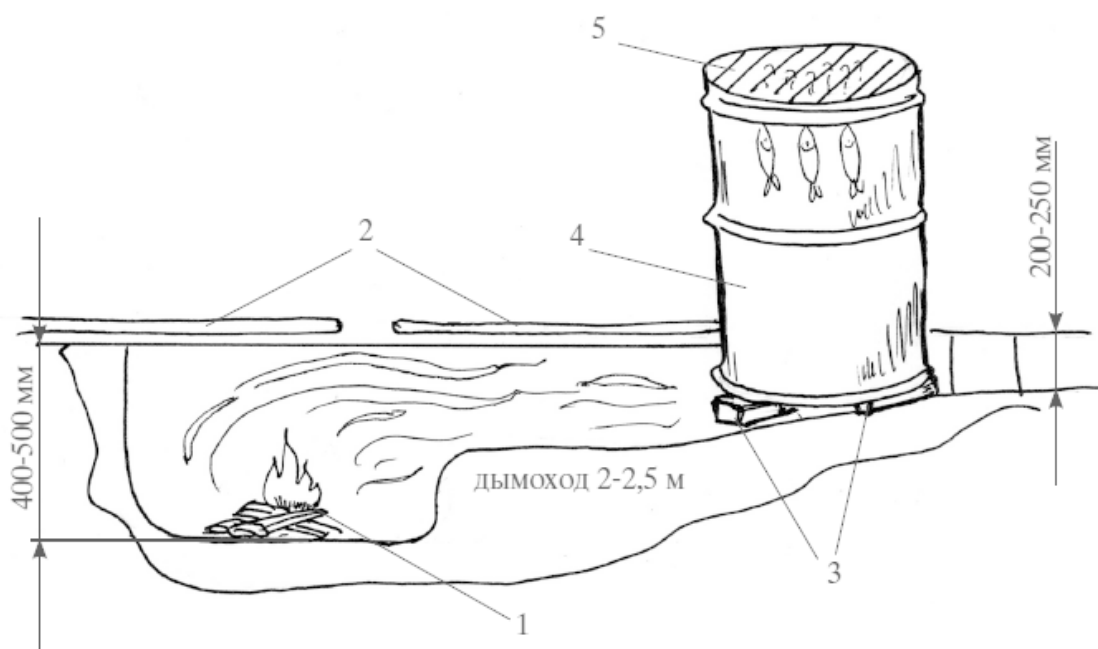


Рис. 7. Простейшая стационарная коптильня на улице: 1 – костер; 2 – шифер; 3 – кирпичи; 4 – емкость для копчения; 5 – решетка для крепления прутков

В печном канале делают два отверстия: одно – в передней части, другое – в задней. Переднее отверстие предназначается для подкладки дров при копчении, в заднее отверстие устанавливается коптильная камера. Для самой коптильни можно взять любую старую бочку (деревянную или железную), небольшую полуцистерну или что-либо другое подходящее. Можно вообще выложить стационарную коптильную камеру из кирпича. Во время копчения продукты печь сверху накрывают плотной материей.

Можно над коптильной камерой установить наклонный металлический зонт, который исключит образование конденсата.

**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/песком так, чтобы не оставалось щелей. В верхней части получившейся будки нужно сделать вытяжную щель. С одной стороны траншеи разводят костер и нажи-

гают много углей. Поверх углей 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.

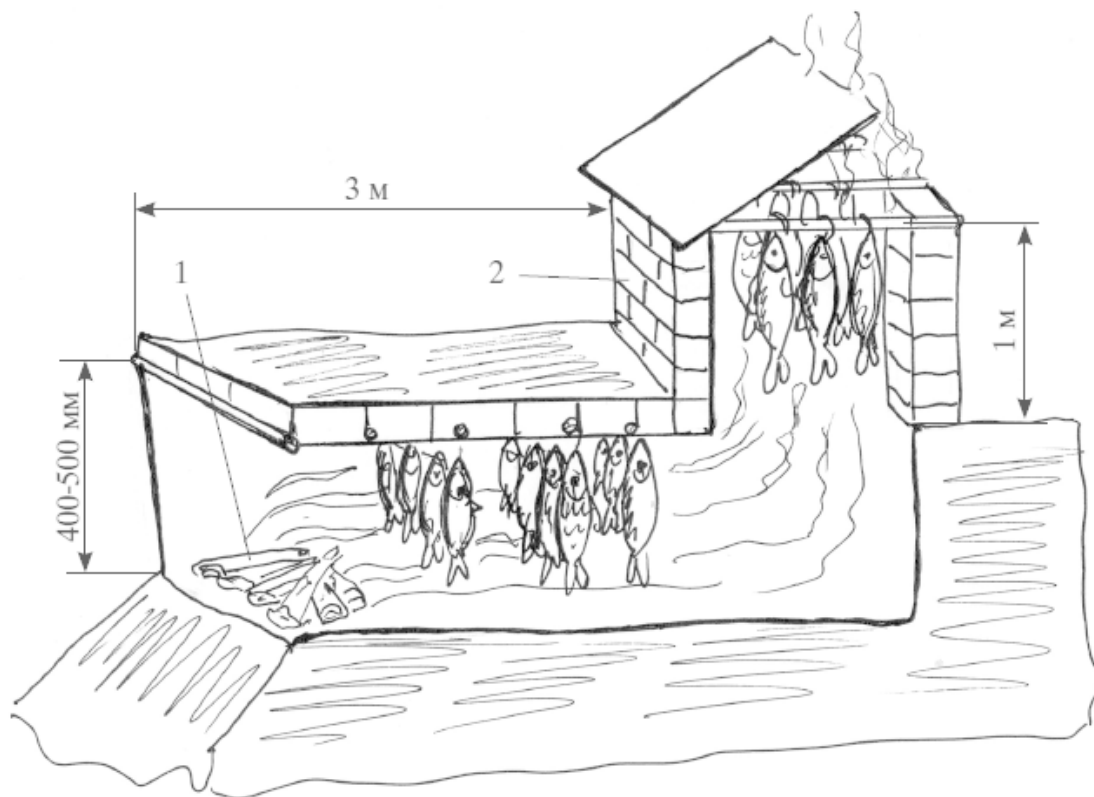


Рис. 8. Стационарная коптильня в земле: 1 – костер; 2 – коптильная камера

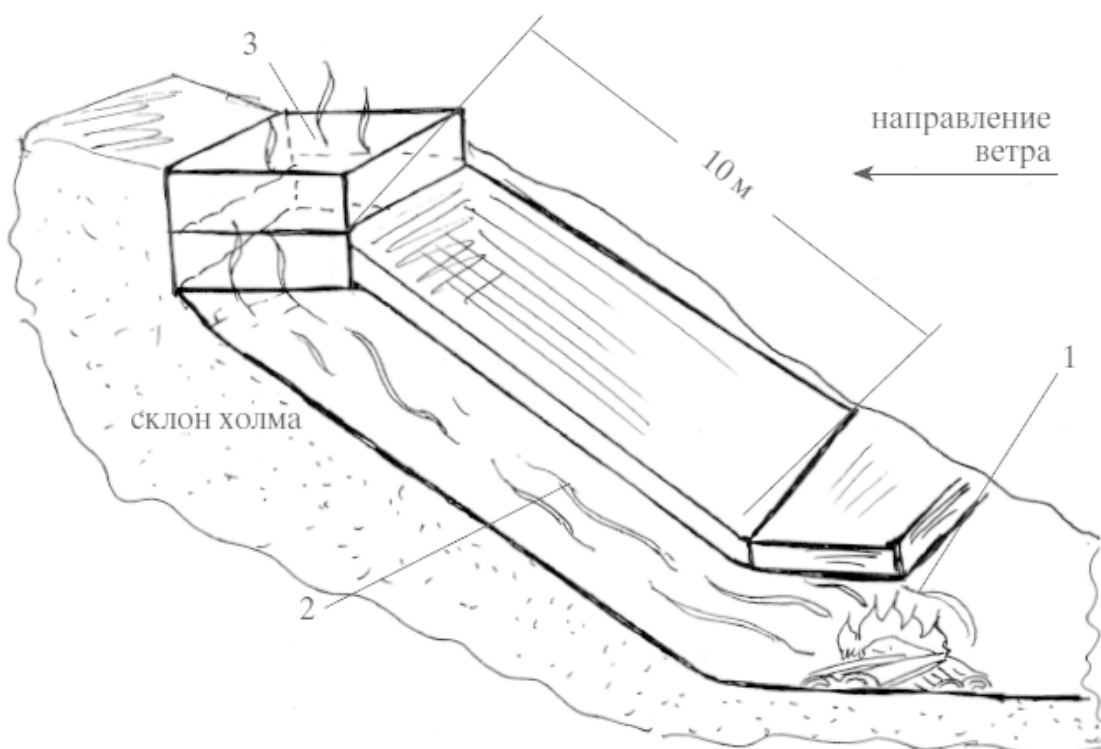


Рис. 9. Походная коптильня в земле: 1 – костер; 2 – дым; 3 – коптильная камера

**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.

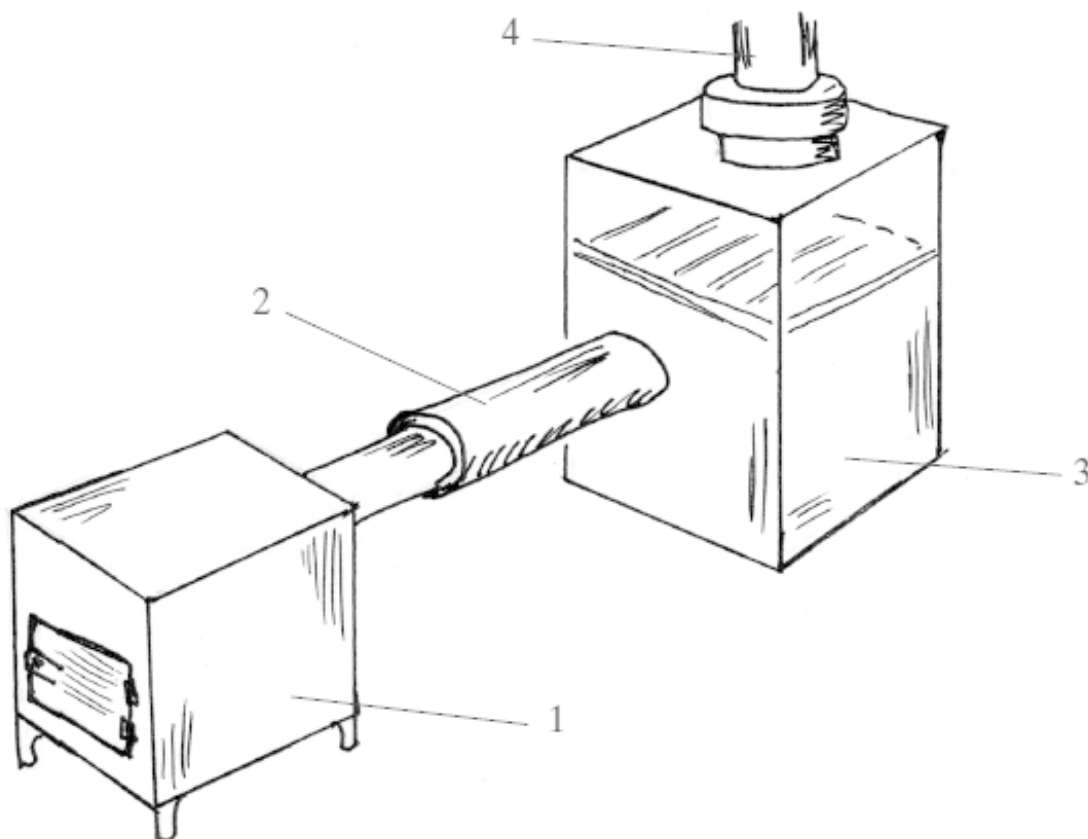


Рис. 10. Коптильня из старого холодильника:

1 – печка; 2 – труба с охладителем; 3 – коптильная камера; 4 – вентилятор дымосос

Угли для копчения нажигают заранее, в стороне, чтобы под полиэтиленом огня не было (сейчас их можно купить). Пленку наполовину натягивают на каркас, снизу высыплют 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.

## **Полугорячее копчение**

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

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

Сохранность продуктов при этом методе составляет несколько недель.

## Вариации на тему

**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 насыпаются 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.

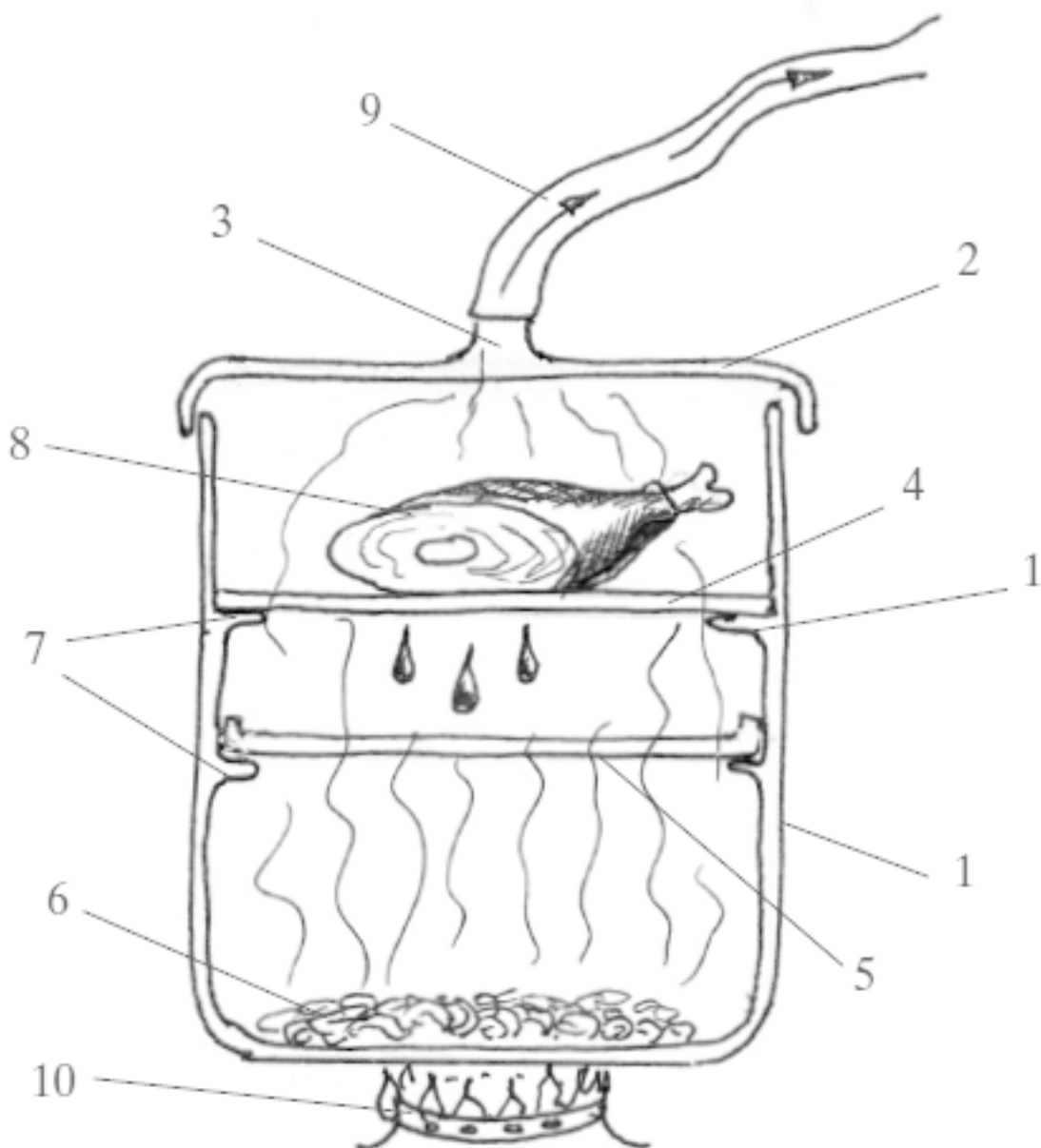


Рис. 11. Копчение на плите в квартире:

1 – корпус коптильни; 2 – крышка; 3 – трубка для выхода дыма; 4 – решетка; 5 – лоток для сбора жира; 6 – опилки; 7 – бортики под решетку и лоток для сбора жира; 8 – изделия для копчения; 9 – гибкий шланг для отвода дыма в форточку; 10 – источник огня

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.

## Подготовка продуктов к копчению

Коптить можно практически любой мясной или рыбный продукт. Это могут быть кусочки мяса, сосиски, колбасы, птица, рыба, целиком и кусочками, сыр, овощи и все, что придет вам в голову.

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

Птицу чаще коптят горячим способом не только из-за малого содержания жира (если птица нежирная), но в основном для профилактики гельминтозов (особенно это относится к водоплавающей птице).

С рыбой бывает по-разному: селедку коптят горячим способом и очень быстро – 2–3 часа максимум. А осетрину можно коптить и несколько суток, холодным способом, потому что при горячем копчении она приобретает консистенцию вареной, только с запахом дыма.

Следует иметь в виду, что соление убивает взрослых особей паразитов, но не их яйца – личинки, поэтому коптить холодным способом следует заведомо здоровое мясо-рыбу. Речную свежепойманную рыбу коптят только горячим способом.

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

## Подготовка мяса

Для **горячего или холодного копчения мяса** его сначала готовят – засаливают. Горячее копчение мяса применяют, когда его не предполагается долго хранить, холодное же позволяет сохранить продукт в течение нескольких месяцев, до полугода.

Есть такой вариант, что мясо перед горячим копчением не обрабатывают (не засаливают). Это происходит в том случае, когда продукт после копчения предполагается отварить (копчено-вареный окорок). Бывает и обратный вариант: продукт сначала отваривают, а потом коптят (варено-копченые колбасы).

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

Посол мяса, сала и других продуктов – один из самых распространенных способов их хранения. И он совершенно необходим перед копчением. Соль консервирует продукт тем, что присутствующие в нем микроорганизмы теряют влагу и перестают развиваться. Однако болезнетворные организмы не уничтожатся, поэтому для засолки и для любой другой обработки, предполагающей в том числе и посол, берется мясо от здоровых животных или рыбы.

После того, как продукт натрут соляной смесью, он выдерживается определенное время в прохладном месте. Оптимальная температура для этого +2–4 °С. При более высокой температуре может произойти и загнивание мяса. А при более низких температурах засолка будет идти неравномерно, медленно и недостаточно.

При посолке мясо приобретает более нежную, сочную консистенцию, приятный вкус и запах, ветчинный аромат. При этой процедуре в рассол выходят растворимые части мяса, поэтому солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол используется для посола неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус.

Засаливать мясо перед копчением можно тремя вариантами: сухим посолом, мокрым и смешанным. Сухой посол рекомендуется применять для приготовления шпика и копченого бекона, мокрый – для окороков, смешанный – для окороков, лопаток, корейки, грудинки.

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

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

Качество продукта будет выше при более плотной укладке кусков, поэтому сверху на мясо лучше положить гнет. Также важно на протяжении первых двух суток перекалывать и переворачивать мясо, чтобы добиться равномерного воздействия приправ и равномерного удаления влаги. Маленькие куски (весом примерно в 1 кг) просаливаются в течение 2–3 недель. При засолке необходимо вычерпывать выделившийся сок. По окончании сухого посола мясо

необходимо обмыть теплой водой и затем еще в течение одного дня смачивать, часто меняя воду. Только после этого можно начинать сушку на воздухе и копчение.

## **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.