



Чем украсить стол, который ломится от всевозможных яств? Попробуйте домашние копчености, вяления и соления национальных кухонь мира. Угощения для любого повода, от закусок до десертов.

С этой книгой вы сможете приготовить восхитительный рулет по-австрийски, копчено-вареные ребра со специями, баранину по-осетински, пикантную бастурму по-армянски, копченую рыбу по-фински, корейку по-испански, «Краковскую» колбаску, окорока и лопатки по-болгарски, копченую щуку пряную по-днепровски, подкопченный твердый сыр, сыровяленную колбасу по-провански или вяленое филе скумбрии, сушеные соленые груши, землянично-медовую пастилу и многое другое.

Традиционные национальные рецепты придутся по вкусу вам, семье и гостям!

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-4953-0



9 786171 249530

**Особенности национального
копчения, вяления, соления, маринования**

**Особенности
национального
копчения, вяления,
соления, маринования
сало, мясо, рыба, сыр**



**Особенности
национального
копчения, вяления,
соления, маринования**



сало, мясо, рыба, сыр.

УДК 641/642
О-75



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

Дизайнер обложки *Юлия Дзекунова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Особливості національного копчення,
в'яління, соління, маринування.
Сало, м'ясо, риба, сир
(російською мовою)**

**Особенности национального копчения,
вяления, соления, маринования.
Сало, мясо, рыба, сыр**

Укладач ПОПОВИЧ Наталія

Составитель ПОПОВИЧ Наталья

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *Н. О. Мищенко*
Редактор *Л. М. Зінченко*
Коректор *Н. С. Дорохіна*
Художній редактор *В. О. Трубчанинов*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Н. А. Мищенко*
Редактор *Л. Н. Зинченко*
Корректор *Н. С. Дорохина*
Художественный редактор *В. А. Трубчанинов*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 26.06.2018.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Newton». Ум. друк. арк. 15,12.
Наклад 7000 пр. Зам. № .

Подписано в печать 26.06.2018.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Newton». Усл. печ. л. 15,12.
Тираж 7000 экз. Зак. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус»»
61052, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Отпечатано в ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус»»
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-4953-0

- © DepositPhotos.com / peterzsuzsa, AndreySt, ulkan, yelenayemchuk, обложка, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018

ВСТУПЛЕНИЕ

КОПЧЕНИЕ И СОЛЕНИЕ

РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

У РАЗНЫХ НАРОДОВ МИРА

Копчение и соление как способ заготовки продуктов впрок применялось тысячи лет назад еще пещерными людьми.

Соление — самый древний, простой и популярный метод заготовки продуктов, как рыбы и мяса, так и овощей и ягод. Соление мяса было популярно еще в Древнем мире. Римляне умели делать ветчину, технологию ее приготовления подробно описывает в труде «О сельском хозяйстве» Марк Теренций Варрон (I в. до н. э.). Упоминания о соленой капусте и огурцах встречаются в европейских хрониках XII в. С тех пор соленья не утратили популярности, многие виды соленого мяса и рыбы считаются деликатесными продуктами. Наиболее известны хамон, прошутто, пармская и тосканская ветчина. В китайских рукописях соленое мясо упоминается в X в. Китайская ветчина используется для приготовления национальных блюд «Будда прыгает через стену», «Утиные лапки» и «Павлин».

В Греции солить рыбу начали почти 2 тысячи лет назад, этот продукт считался пищей бедняков. В Киевской Руси массово заготавливать соленую рыбу стали примерно в XI в. Соль была единственным способом сохранить улов, поэтому практически все побережье Европы было

застроено солеварнями. Засолкой рыбы занимались в России, особенно на берегах Белого моря, в Швеции, Норвегии, Великобритании, на севере Франции, на берегах Каспийского моря, а также во всех приморских регионах Европы, Азии и Америки.

Овощи и фрукты начали солить тоже еще до нашей эры в дубовых бочках, которые долгое время предохраняли плоды от порчи. Из древних летописей известно, что большим любителем соленых огурцов был Юлий Цезарь.

Засол и квашение не только предохраняли продукты от порчи, но и позволяли полноценно питаться в любое время года. Такие заготовки чрезвычайно вкусны и полезны, поскольку в итоге получается живой натуральный продукт. В книге мы познакомим вас с традиционными, дошедшими до нас из глубины веков, и новыми рецептами засола разнообразных продуктов — от мяса и птицы до овощей и ягод.

Первые копчености появились еще в эпоху палеолита. Среди наскальных росписей того времени есть сцены, изображающие процесс копчения и соления кусков туш различных животных. Вероятно, изначально мясо просушивалось под сводами пещер вблизи от огня. Но там также накапливался и дым, и со временем люди заметили, что мясо с запахом дыма вкуснее и лучше хранится, чем просушенное на солнце или непосредственно возле костра. Изначально коптили только мясо крупных животных, немного позже обрабатывать таким способом стали рыбу и птицу, а позднее во Франции и Швейцарии появились копченые сыры.

Определить, какой народ первым стал коптить продукты, практически невозможно. Существует множество легенд, которые приписывают изобретение этого способа заготовки финнам, германцам, славянам, иудеям.

По одной из версий, подтвержденной археологическими находками, копчением продуктов занимались в Древ-

нем Рима. Причем рецептов заготовки было множество — для обработки сырья использовались разные травы, специи, вино, соки овощей и фруктов.

Многие историки подтверждают, что первыми коптить птицу и рыбу начали иудеи. Считалось, что употребление копченой дичи избавляет от грехов, а копченая рыба была изысканным деликатесом, и лакомиться ею могли позволить себе только очень состоятельные люди.

Существует интересная легенда о том, как появилось копчение в Финляндии. Согласно преданию, охотники отправились в лес за дичью, но поохотиться им не удалось — животные исчезли. Вскоре выяснилась и причина: в лесу начался пожар, животные или погибли в огне, или убежали на безопасное расстояние. Некий финн по имени Суоминен собрал тушки животных, погибших в пожаре, и решил попробовать их мясо. Он разрезал туши на куски и повесил у костра. Мясо издавало приятный аромат дыма, а повисев у огня, стало пахнуть более чем аппетитно. Через несколько часов охотник попробовал обработанное огнем и дымом мясо и удивился, насколько оно вкусное. Он поделился открытием с соплеменниками, и вскоре копчение у финнов стало одним из популярнейших способов заготовки мяса и рыбы.

На звание изобретателей копчения претендуют бритты, галлы, древние греки, монголы. У всех этих народов с древнейших времен данный способ обработки продуктов был в ходу, однако использовалось разное сырье и разные приправы, маринады. Позже коптить начали колбасы, овощи и фрукты, а также специи. С давних времен заслуженной любовью и популярностью пользуется китайский чай Лапсанг Сушонг, или копченый чай. В процессе сушки чайные листья прогревают в дыму сосновых дров, в идеале — в дыму корней китайской ели. Таким образом, чай приобретает специфический аромат смолы и хвои. Коренные народы Сибири на протяжении всей

своей истории коптили и вялили рыбу, оленину и другие виды мяса.

В Великобритании и Германии коптят солод для некоторых сортов виски. Также англичане и французы признаны первыми производителями бекона и карбонада. Традиционной острой закуской в Южной Америке считаются копченые острые перчики халапеньо. В японской префектуре Акита традиционно коптят японскую редьку дайкон. Немцы и австрийцы издавна считаются мастерами приготовления разнообразной ветчины, колбас и копченой дичи. В Армении очень популярна пасторма. В Швейцарии заслуженно гордятся истинно национальным рецептом сервелата.

На Руси копчение тоже было известно с давних времен. Таким способом заготавливали свинину, домашнюю птицу и дичь. Большой популярностью пользовалась копченая рыба, особенно белуга, сом и стерлядь.

Специальные коптильни появились не так давно, а изначально заготовки коптились непосредственно над костром, под крышей жилища, отапливаемого по-черному, в банях возле печи или в специальных сооружениях в виде полого столба, сложенного из камня или кирпича, с плотно закрывающейся крышкой. С одной стороны в конструкции делались два отверстия на разном уровне, которые были снабжены дверцами или заслонками. Они предназначались для размещения продуктов внутри коптильни и для закладки дров. Для равномерного распределения дыма в камере на небольшом расстоянии от верхней крышки закрепляли металлический лист.

Копчение сыра чаще проводят на решетке, чтобы головки при нагревании и подтаивании не деформировались. Коптят сыр горячим и холодным способом. Часто перед копчением головки панируют в пряных смесях, тогда в процессе копчения, когда сыр становится мягче, специи оказываются внутри него и придают готовому

продукту дополнительные оттенки вкуса. При горячем копчении сыр должен находиться в коптильне до 6—10 мин, иначе он начнет плавиться. При холодном копчении специфический ореховый привкус более выражен, сыр приобретает плотную корочку и поэтому может храниться немного дольше.

Важным условием успеха копчения является правильный выбор дров. Древесину хвойных смолистых деревьев для заготовки мяса и рыбы использовать не рекомендуется — смола придаст копченостям неприятный горьковатый вкус и специфический аромат. Исключение составляют ветви и ягоды можжевельника, которые специально добавляют в дрова при изготовлении некоторых деликатесов.

В европейских странах для копчения чаще всего используются ольха, дуб, яблоня, вишня, слива и бук. На территории Северной Америки в качестве топлива для коптилен веками брали древесину мескитового дерева, дуба, ореха пекан, ольхи, клена, а также фруктовых деревьев. Некоторые виды копченостей специально готовят в дыму горящих кукурузных початков. Солод для определенных сортов виски и пива коптят в дыму тлеющего торфа. Традиционная новозеландская копченая рыба обрабатывается дымом тлеющего чайного дерева, а в Исландии, где дрова — большая редкость, сотнями лет коптили рыбу, баранину и мясо кита в печах, растопленных овечьим пометом.

ВИДЫ КОПЧЕНИЯ

В магазинах и супермаркетах сейчас нет недостатка в копченостях, можно купить рыбу, птицу, мясо, колбасы и другие деликатесы. Они привлекательно выглядят, имеют аппетитный запах и приятный вкус, однако часто не имеют ничего общего с настоящими копченостями. Такие продукты обработаны консервантами, стабилизаторами и ароматизаторами — химическими препаратами, имитирующими аромат дыма и обеззараживающими продукты за счет химической обработки.

Именно поэтому в последнее время домашнее копчение набирает популярности — люди хотят быть уверенны, что едят качественный натуральный продукт без вредных добавок и «жидкого дыма».

СПОСОБЫ И ОСОБЕННОСТИ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

В домашних условиях используется три основных способа копчения:

- горячее;
- быстрое копчение при высокой температуре — разновидность горячего копчения, которую иногда выделяют в отдельный вид (приближенное к запеканию);
- холодное.

Горячее копчение предполагает обработку продуктов дымом при температуре 45—120 °С в течение нескольких часов, пока продукт не будет полностью готов к употреб-

лению. Такой способ обработки не занимает много времени, заготовки получаются вкусными и сочными, поэтому горячий способ копчения в бытовых условиях используют чаще других. Как правило, горячему копчению подлежат нежирные продукты: грудка курицы и индейки, нежирная свинина и телятина, рыба. С помощью маринадов и добавок к топливу можно придавать заготовкам тонкие оттенки вкуса и аромата. Однако есть один нюанс — такие деликатесы не могут долго храниться.

Холодное копчение — это обработка сырья более холодным дымом при температуре 19—30 °С в течение многих часов, а иногда и дней. Перед холодным копчением продукты, как правило, предварительно засаливают или выдерживают в маринаде.

Качество копчения зависит в равной степени от качества сырья, правильности его подготовки и свойств дыма, получаемого при сгорании древесины. На выборе сырья, способах соления и маринования подробно остановимся ниже, а вопрос выбора топлива для коптилен рассмотрим сейчас.

Опытные коптильщики отдают предпочтение дровам из деревьев твердых лиственных пород: бук, дуб, ольха, старая яблоня и др. Березу тоже можно использовать, предварительно счистив с поленьев кору. В коре содержится деготь, при копчении его специфический аромат приобретут и продукты в коптильне. Ароматическими добавками к дровам, которые придадут копченостям приятный вкус, могут стать ветки и ягоды можжевельника, листья вишни, смородины, малины, вереск, шалфей, розмарин, мята, Melissa, чабер, листья лавра. Обратите внимание: дрова хвойных деревьев для коптилен не подходят, поскольку копоть загрязняет продукты, а смола придает им резкий запах и неприятный вкус. Очень редко хвою или шишки сосны и ели используют при копчении определенных сортов колбасок и морепродуктов, например мидий. При копчении предпочтение отдается не крупным

поленьям, а опилкам, небольшим веткам и щепе — они дают больше дыма при тлении.

Древесина должна быть чуть сырой (чтобы лучше дымилась), но не влажной и не слишком сухой. Идеальным для копчения считается так называемый «светлый дым». Он образуется при неполном сгорании древесины при хорошем доступе воздуха — дрова медленно тлеют, но не горят. Слабое горение дров в коптильне допускается только в случае, если копчение проводится в сырую пасмурную погоду. Птицу и мясо рекомендуется коптить в неплотном дыму, обернув тканью, смоченной рассолом или маринадом. Рыбу следует коптить в плотном дыму, поскольку от пересушивания ее надежно защищает чешуя.

Правильно приготовленные копчености должны быть насыщенного золотисто-коричневого цвета, иметь приятный специфический вкус и запах, а также сухую и блестящую поверхность. Корочка впитывает ароматные вещества и подсушивается, препятствуя проникновению микроорганизмов в толщу продуктов. Цвет корочки может отличаться в зависимости от продукта и породы древесины, применяемой для получения дыма. Бук, липа, клен придают деликатесам золотисто-желтый цвет; дуб и ольха — коричневатые оттенки. В правильно приготовленных копченостях сохраняется до 90 % полезных веществ, витаминов А, В и С, микроэлементов.

ВИДЫ КОПТИЛЕН, СОВЕТЫ ПО ОБУСТРОЙСТВУ В ДОМЕ И НА УЧАСТКЕ

Мнение, что самостоятельное копчение продуктов в домашних условиях — дело хлопотное, сложное, требующее особых навыков и знаний, — распространенное заблуж-

дение. Это ничуть не сложнее приготовления шашлыка, хотя в копчении, как и в искусстве жарки мяса, есть свои секреты и нюансы. Но если есть желание, их можно быстро освоить. Самостоятельно сделать коптильню тоже несложно. Для этого подойдет практически любая емкость, в которую можно подать и отвести дым и где можно подвесить продукты для копчения. Именно поэтому существует так много разнообразных коптилен. В целом их можно разделить на два вида: с топкой под коптильной камерой — для горячего копчения и с топкой, установленной вне камеры и соединенной с ней дымоходом, — для холодного копчения.

Даже небольшая собственная коптильня дает возможность изготавливать копченые деликатесы из мяса, птицы, рыбы, а также сыра, овощей и фруктов. При этом можно быть уверенным в качестве и натуральности продукта.

Коптильни для горячего копчения

Для того чтобы изготовить такую несложную коптильню, понадобится металлическая неоцинкованная емкость с плотной крышкой и несколькими небольшими отверстиями. Подойдет небольшая металлическая бочка или большая старая кастрюля. Решетку можно установить одну или две-три на разных уровнях. При этом верхняя должна находиться минимум на 10 см ниже края коптильной емкости, а нижняя — минимум в 20 см от дна коптильни. Расстояние между решетками должно составлять 7—10 сантиметров.

Решетки устанавливают на вертикальные ребра-стойки, опирающиеся на дно коптильной камеры. Подготовленные к копчению продукты выкладывают на верхние решетки либо подвешивают. Нижняя решетка обычно используется для установки поддона, в который стекает жир,

выделяющийся из продуктов при копчении. Если жир будет капать непосредственно на тлеющую древесину или опилки, они могут загореться, и продукт будет безнадежно испорчен — подгорит, пересохнет и покроется копотью.

На дно коптильни традиционно укладывают слой стружки, опилок и щепы, а также ароматические добавки по вкусу. Устанавливают стойки, на которых размещают решетки. На них можно уложить или подвесить заготовки так, чтобы они не соприкасались. Сверху конструкцию накрывают крышкой. После этого коптильную камеру можно установить на очаг. Устроить его просто: сложить из нескольких камней или кирпичей, между которыми под емкостью развести огонь. В качестве очага подойдет стационарный мангал, гриль или барбекю. При использовании такой коптильни дрова для очага можно брать любые, поскольку дым от них не попадет в коптильню. Дым будет идти от уложенных на дне коптильни стружек — вот их следует подбирать тщательно.

Продолжительность горячего копчения в такой конструкции обычно составляет 1—5 ч в зависимости от вида сырья и размера заготовок. Огонь под коптильней должен гореть непрерывно со стабильной силой, чтобы постоянно поддерживать внутри коптильни правильный температурный режим. Увеличивать температуру, чтобы быстрее получить готовый продукт, не следует: от резкого нагревания вкус копченостей заметно ухудшается. Следить за температурой внутри камеры можно с помощью встроенного в крышку термометра или температурного датчика. Это позволяет получать точную информацию и регулировать температурный режим. Но если термометра или датчика нет, можно использовать проверенные народные способы.

Вариант первый. Капнуть воду на крышку коптильни. Если капля испаряется без перекаатов и шипения, значит, температура внутри коптильни не превышает 95 °С.

Вариант второй. Нижний предел температуры при горячем копчении 50—60 °С. Если стенки коптильни при прикосновении кажутся горячими, но не обжигают, температура внутри находится на указанном уровне. Регулировать температуру можно, открывая и закрывая отверстия в крышках или стенках коптильни.

Компактная переносная коптильня удобна тем, что может использоваться как дома, так и при поездке на пикник, на рыбалку или в турпоход. Коптить в ней продукты довольно быстро и удобно, конструкция идеально подходит для обработки небольшой рыбы, кусков птицы или грудинки, сосисок, грибов и др. Эти деликатесы станут отличным дополнением к традиционным шашлыкам, а главное — они будут натуральные и суперсвежие.

Лучшим материалом для мини-коптильни является пищевая нержавеющая сталь, однако подойдет и листовая сталь холодной закатки. Лист металла для стенок коптильни должен иметь толщину не менее 0,8 мм, а днище следует делать из листа толщиной не менее 1,5 мм. Такая толщина дна обусловлена тем, что конструкцию нужно будет ставить на угли, а внутри на дне коптильни будут тлеть опилки — нагрев будет происходить с двух сторон одновременно. Металл должен выдержать многократные нагревания, иначе коптильня быстро придет в негодность.

Брать слишком толстую сталь тоже не стоит — это приведет к ощутимому увеличению веса конструкции, ее трудно будет носить с собой. Приведенные цифры являются оптимальными.

Для удобства использования желательно изготавливать **горизонтальную коптильню**. Такая конструкция позволит коптить и крупные продукты, укладывая их на решетку, и небольшие куски и тушки — подвешивая вертикально на металлических спицах. Желательно перед порезкой металла изготовить макет из картона в натуральную величину и убедиться, что все параметры

просчитаны верно, или внести коррективы на свое усмотрение.

При создании чертежа следует учесть, что размер днища напрямую зависит от размера стенок — стороны днища должны быть на 4 см больше габаритных размеров стенок. Затем у листа, предназначенного для днища коптильни, по углам вырезают квадраты 2×2 см. При сгибании краев должен получиться поддон с бортиками высотой 2 см. В эти бортики будут вставлены собранные стенки коптильной камеры.

В местах соединения днища со стенками необходимо просверлить сквозные отверстия. Сначала рекомендуется сделать отверстия с одной стороны, затем зафиксировать конструкцию неподвижно с помощью болтов и барашковых гаек, наметить место отверстий на другой стороне и только после этого сверлить их.

Внутри коробка коптильни должны располагаться крепления для установки решетки или спиц, на которых будут подвешиваться заготовки. Для креплений лучше всего использовать строительный уголок, П-образный швеллер или элементы от профильных раздвижных систем.

Крышку для коптильни можно соорудить из металлического листа с отверстиями, плотной фанеры или тонких досок. К крышке следует приделать небольшую ручку для удобства. В разобранном виде такая коптильня будет иметь габариты большего по размеру бокового листа. Напоследок нужно нарезать спицы из толстой проволоки, на которые будут подвешиваться заготовки, или сварить решетку из проволоки по размеру коптильной камеры. Необходимо также установить поддон, чтобы выделяющийся из мяса, рыбы, птицы жир не капал на опилки.

Для сборки, установки и запуска такой коптильни достаточно 10—15 мин. Коптильню необходимо заполнить стружкой или опилками слоем 5—7 см, затем уложить или подвесить продукты, предназначенные для копчения, на-

крыть крышкой. Конструкцию ставят на камни или кирпичи над горячими углями или тлеющими дровами. При желании конструкцию можно оборудовать ножками. Копчение продуктов в такой портативной установке занимает 40—120 мин в зависимости от размера заготовок и выбранной температуры. В начале копчения следует поддерживать не очень высокую температуру, чтобы продукты не много подсушились и прогрелись по всей толщине. Сырье должно не только пропитаться дымом, но и пройти температурную обработку. Если температура в коптильне сразу будет высокой, на заготовках быстро образуется корка, препятствующая дальнейшему прогреванию глубоких слоев сырья. Процесс термообработки и копчения можно регулировать, меняя положение крышки, закрывая и открывая отверстия. Внутреннее пространство коптильни должно быть заполнено белым дымом. Нельзя допускать проникновения большого количества воздуха вглубь коптильни, чтобы тлеющие на дне стружки не вспыхнули и не стали причиной подгорания заготовок. Готовые продукты горячего копчения имеют приятный желто-коричневый цвет, блестящую корочку и приятный запах.

Если сделать коптильную камеру достаточно компактной, то обрабатывать продукты можно будет даже в условиях городской квартиры, установив короб коптильни на газовой или электрической горелке и подрегулировав температуру до желаемой.

Чтобы в процессе копчения не задымить кухню, а то и всю квартиру, в воздуховодное отверстие на крышке следует вставить небольшую трубку, а на нее надеть силиконовый шланг подходящего диаметра и вывести его в окно или вентиляционное отверстие в стене. Вытяжка также поможет справиться с дымом.

При копчении продуктов таким способом желательно накрывать заготовки своеобразной крышкой, сделанной из пищевой фольги. Это нужно, чтобы защитить

продукты от конденсата, который будет образовываться на крышке конструкции и со временем начнет стекать на заготовки, оставляя некрасивые следы. По крышке из фольги конденсат будет стекать не на копчености, а в поддон.

Из ненужной, старой или протекающей **бочки** — деревянной или металлической — можно сделать прекрасную коптильню. Это займет немного времени и сил.

У бочки нужно вынуть или вырезать дно. Металлическую бочку следует дополнительно прокалить на огне. Сверху емкость нужно закрыть деревянной или металлической крышкой с отверстиями и ручкой. В земле следует вырыть яму по размерам дна бочки, но с учетом того, что дно и стенки нужно будет выложить кирпичом или другими огнеупорными материалами, а в топку должно быть удобно подбрасывать дрова. Когда очаг готов, над ним устанавливают подготовленную бочку. Вместо дна в нее вставляют металлический лист с опилками. Внутри подвешивают продукты для копчения, а в очаге под бочкой разводят огонь. Такая конструкция дает возможность получить температуру внутри коптильной камеры до 80—100 °С. Время копчения может составлять от 3 до 9 ч в зависимости от температуры, размера заготовок и концентрации дыма. Продукты подвешивают на крючьях или металлических прутьях.

Для копчения горячим способом можно использовать 2—3 бочки или кадки без дна. Для этого необходимо поставить их друг на друга, натягивая между ними мешковину или редкую натуральную ткань. Эта ткань, смоченная водой, будет играть роль фильтра при копчении, защищая продукты от копоти и сажи. В нижней бочке оборудуют топку: укладывают металлический лист, а на него опилки и дрова. В верхней бочке устанавливают поперечные планки или решетки для подвешивания или раскладывания заготовок. Верхнюю бочку следует накрыть неплотной крышкой с отверстиями или плотной мокрой мешковиной. С помощью крышки или ткани можно регулировать плот-

ность дыма и температуру в коптильне. Очень рекомендуется оборудовать конструкцию термометром. Дрова и опилки должны непрерывно тлеть, доступ воздуха к топливу следует максимально ограничить, иначе дрова загорятся, а это недопустимо. В такой конструкции можно коптить достаточно большие куски мяса: окорока, целые тушки птицы, крупную рыбу, грудинку, рулеты, корейку. Для приготовления окорока горячего копчения при температуре 50—60 °С понадобится 18—24 ч. Рулеты, грудинка и птица копятся 8—14 ч. Напоминаем, что такой способ заготовки не позволяет хранить продукты длительное время.

При копчении главная задача повара — внимательно следить за количеством дыма, обеспечивать его равномерное поступление в коптильную камеру, поддерживать постоянную температуру, не допускать попадания на мясо несгоревших частиц топлива, золы, сажи (для этого ткань — фильтр между топкой и коптильной камерой — нужно периодически смачивать водой).

Коптильню из бочек можно устанавливать не только на открытом месте, но и под навесом, в этом случае ее можно будет использовать при любой погоде в любое время года.

Из **большой металлической бочки** можно изготовить прекрасную коптильню со специальным пеналом для опилок. Для этого понадобится два куска металлической трубы диаметром 28—34 см. Один кусок трубы нужно вварить в бочку под прямым углом. Возможны разные варианты размещения трубы: со стороны стенки бочки или со стороны днища. На выходящий наружу конец трубы следует нанести резьбу и накрутить угловую муфту выходом вниз. Из второго куска трубы изготавливают пенал для опилок. Один конец трубы заваривают наглухо, а на другом нарезают резьбу — этой стороной пенал вкручивают в муфту. Перед присоединением к муфте в пенал засыпают сухие опилки и щепу. Бочку устанавливают на очаг, пенал должен находиться непосредственно над тлеющими

дровами или углями, тогда опилки начнут тлеть и выделять белый дым. Температуру в бочке можно регулировать, добавляя или убирая дрова и угли. Такая коптильня идеальна и для холодного копчения продуктов. В этом случае пенал с опилками прогревают паяльной лампой. Когда в бочке появится белый дым — через 10—20 мин после начала разогревания опилок, — лампу можно погасить. Через 2—3 ч процедуру повторяют. В среднем для копчения небольших кусков мяса или рыбы до 500 г понадобится 5—6 таких сеансов. Прокопченные заготовки затем следует провялить в хорошо проветриваемом затененном помещении в течение нескольких дней.

Закоптить горячим дымом продукты можно не только в специально устроенных коптильнях, но и в **печной трубе**. Место для копчения — прутья для подвешивания или решетку — следует устанавливать выше чердачного перекрытия. Из кирпичной печной трубы вынимают несколько кирпичей, на прутьях или решетке размещают небольшие по размеру заготовки. Затем кирпичи можно установить на место или сделать для этого отверстия специальную металлическую заслонку либо дверцу. После розжига печи начинается процесс копчения. Количество поступающего в дымоход дыма регулируют печной задвижкой. Топить печь нужно слабо и только дровами определенных пород деревьев. При использовании этого метода копчения нужно строго соблюдать правила противопожарной безопасности и следить, чтобы продукты не упали в дымоход, поскольку достать их будет нелегко, а использовать печь с забитым дымоходом строго запрещено.

Сейчас в продаже есть **электрические коптильни**, которые можно использовать дома для приготовления деликатесов методом горячего копчения. Образование дыма из опилок происходит в этом случае за счет подогрева древесины электрическими нагревательными элементами. Все подобные конструкции снабжены очень полезным

гаджетом — термостатом, контролирующим температуру и равномерность нагрева всего внутреннего пространства коптильни. Рыба и небольшие куски мяса копятся 6—10 ч. Стакана опилок и стружки хватает на 40—50 мин, поэтому дверцу коптильни нужно периодически открывать и подбрасывать топливо.

Большинство компактных электрокоптилен рассчитаны на напряжение сети 220 В. Но с электроприборами нужно быть осторожными, следовательно, потребуется тщательно изолировать выводы нагревателей и подключать их к электросети через автомат защиты сети (АЗС) или хотя бы предохранитель, чтобы в случае короткого замыкания не пострадало все электрооборудование в квартире и не вспыхнул пожар. При соблюдении мер безопасности электрокоптильни просты и неприхотливы в эксплуатации, их легко чистить, удобно хранить, а также они существенно экономят время на копчение продуктов.

Коптить горячим способом довольно крупные куски мяса и большую рыбу в любых количествах можно в **погребе**, расположенном достаточно далеко от жилых и хозяйственных помещений. Под потолком погреба на крючьях или балках подвешивают продукты, а на полу, в углу, противоположном выходу, укладывают лист из огнеупорного материала, дрова, опилки и разводят огонь. Температуру и количество дыма регулируют с помощью открывания и закрывания дверей и вытяжных вентиляционных отверстий.

Коптильни для холодного копчения

Холодное копчение — процесс, по сути, не отличающийся от горячего копчения ничем, кроме температуры коптильного дыма — обычно она не превышает 30 °С. После такой обработки продукты приобретают специфический вкус, а натуральные консерванты, входящие в состав дыма,

придают заготовкам уникальное свойство долго сохранять свежесть, питательную ценность и приятный вкус. Соответственно, конструкция коптильни для холодного копчения должна быть такой, чтобы дым от древесины поступал в камеру достаточно охлажденным. Поскольку дым от тлеющих щепок и стружки имеет повышенную температуру, система подачи дыма в коптильную камеру достаточно сложная. Но поверьте, силы и время, потраченные на сооружение коптильни, окупятся, когда вы попробуете вкуснейшую рыбу, птицу, мясо, колбасу собственного производства.

Для того чтобы дым от опилок и щепы был нужной температуры, расстояние между топкой и коптильной камерой должно быть достаточно большим. Один из вариантов коптильни для холодного копчения — **коптильня с подземным дымоходом**. Преимущество ее в том, что такую коптильню можно использовать при любых погодных условиях и соорудить практически в любом месте: как на участке возле частного дома, так и на берегу реки, куда выбрались на рыбалку. В теплое время года копчение улова на месте — лучший способ предохранить рыбу от порчи и привезти домой в целостности и сохранности. Так же можно коптить птицу и мясо.

Для сооружения коптильни нужно выбрать место с ямами, оврагами, подойдет обрывистый берег водоема, холм. Уклон около 15—25° необходим для обеспечения хорошей тяги между топкой и камерой для копчения.

Сначала следует выкопать яму для топки — под обрывом или холмом, на дне оврага. В качестве топки может быть использована металлическая бочка с крышкой, большая металлическая емкость или ящик. Топку устанавливают в яму и присыпают землей со всех сторон, кроме поддувальной. Если коптильню не планируется использовать постоянно, без поддувала можно обойтись — для доступа воздуха достаточно отверстия диаметром 5—10 мм между нижним краем топки и землей. Если сооружается стацио-

нарная коптильня, то в стенке топки рекомендуется сделать несколько отверстий в ряд и при необходимости прикрывать их заслонкой.

Когда топка готова, от нее следует прокопать в земле канаву-дымоход, ведущую к собственно коптильне. Длина канавы может составлять 80—160 см, но точно ее длину придется вычислять экспериментальным путем, измеряя температуру дыма на выходе из дымохода. Чем длиннее будет дымоход, тем больше остынет в нем дым. Оптимальная температура для холодного копчения 20—30 °С. Температура выше 30 °С будет давать заготовки горячего копчения, а при температуре ниже 18 °С на продуктах будет конденсироваться влага, от которой они мокнут и портятся.

Канаву-дымоход следует накрыть сверху металлическими листами, фанерой, досками и присыпать землей. При обустройстве стационарной коптильни лучше всего выложить дымоход кирпичом или камнем, проложить в канаве металлическую трубу. В конце дымохода на кирпичной или каменной кладке устанавливают камеру для копчения. камерой может служить деревянная или металлическая бочка, ящик, небольшой деревянный или кирпичный сарай. Вход дымохода в камеру рекомендуется перекрыть металлической сеткой. Она будет защищать продукты от ненароком залетевших углей и предотвратит попадание случайно упавшей заготовки в очаг.

В камере должна быть вентиляция — отводная труба, обеспечивающая выход дыма и позволяющая контролировать процесс копчения, ведь по струе дыма можно точно определить, насколько интенсивно тлеют опилки.

Чтобы защитить заготовки от чрезмерного нагрева, рекомендуется соорудить клапан из стального листа и установить его одним краем на накрывающий дымоход стальной лист с отверстием, а второй край клапана подвязать капроновой нитью или леской к краю коптильной камеры. Площадь листа должна быть не больше половины

площади основания камеры, чтобы дым в камеру поступал свободно. Если в топке вспыхнут дрова или опилки и в камеру начнет поступать горячий дым, клапан нагреется, леска или нить расплавится, и клапан упадет, перекрывая дымоход и защищая продукты. Однако этот способ сработает только при длительном горении топлива, кратковременное загорание опилок также может повлиять на заготовки, а клапан не захлопнется. Поэтому целесообразнее в стационарные коптильни и те, которыми планируется часто пользоваться в течение определенного периода, устанавливать температурный датчик. Для его установки просверливают отверстие немного ниже дыма-ря и вставляют внутрь теплообменник, при этом циферблат термометра остается снаружи. Это позволит без особых хлопот следить за температурой внутри коптильни.

На верхние края камеры укладывают деревянные бруски или металлические трубы для подвешивания заготовок. Небольшую камеру рекомендуется накрыть сверху мешковиной, старыми покрывалами или специально изготовленной крышкой с ручкой.

В качестве коптильной камеры можно использовать временные сооружения из досок, металлические и деревянные ящики, деревянные или металлические бочки, другие подручные средства. Отличной коптильной станет корпус старого холодильника. Он очень удобен: есть решетчатые полки, герметичная дверца, кроме того, он устойчивый и компактный. Достаточно просто прорезать внизу отверстия для дымового канала, а в верхней части корпуса установить вытяжную трубу.

Надземная коптильня холодного копчения занимает больше места на участке и несколько портит его общий вид, поскольку для обеспечения тяги топка должна быть ниже, а коптильная камера — выше. Также понадобится несколько переоборудовать место вокруг коптильни, чтобы за процессом было удобно наблюдать. При надземном

расположении коптильни для холодного копчения очаг рекомендуется устраивать в небольшой яме или делать его как можно ниже, коптильную камеру устанавливать на опорах, а дымоход изготавливать из готовых труб (не асбоцементных!) или кирпича, причем раствор для кладки должен быть на глине, а не на цементе.

При холодном копчении следует соблюдать правила растопки коптильни. Дрова разжигают в топке, поддувало полностью открывают, чтобы дрова прогорели и прогрели топку. Когда дрова прогорят, образовавшиеся угли следует удалить, а в топку засыпать горкой опилки с наклоном в сторону поддувала. Затем со стороны поддувала добавляют горячие угли — совсем немного, чтобы опилки начали тлеть, но не вспыхнули. Через 5—10 мин топку закрывают крышкой, а поток воздуха и интенсивность тления опилок регулируют открыванием и закрытием поддувала. Также к опилкам можно добавить небольшие куски древесины, которые дадут угли для следующей закладки опилок.

После того как опилки полностью прогорят, золу вычищают, в топку укладывают новую партию опилок и угли. Опилки не должны гореть или дымить «как паровоз». Полупрозрачной струи дыма будет вполне достаточно. Когда опилки начинают стабильно дымить, в коптильной камере развешивают заготовки. Их желательно обернуть марлей или редкой тканью, чтобы защитить от копоти. Процесс копчения при температуре 20 °С может длиться до 3—5 суток — в зависимости от размера заготовок. На этот период может понадобиться 5—6,5 мешка опилок.

После завершения копчения с каждой заготовки нужно снять грязную ткань, завернуть заготовку в чистую и повесить для провяливания в сухом месте с хорошей вентиляцией и температурой 8—14 °С. Время провяливания составляет от 15 до 22 дней. Проветривание проводят до полного исчезновения запаха дыма.

ВЫБОР СЫРЬЯ И ПОДГОТОВКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ К КОПЧЕНИЮ

Одним из важнейших условий получения качественных вкусных копченостей является правильный выбор сырья для будущих деликатесов. Это в равной степени касается мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов.

О свежести **мяса** можно судить по его внешнему виду, консистенции, цвету и запаху. Если кусок мяса свежий, то ямка, образуемая при надавливании, быстро исчезнет, на ощупь мясо плотное, сухое, не липнет. На подсушенных срезах у свежего мяса образуется сухая шероховатая корочка бледно-розового или красноватого цвета.

Цвет мяса оценивают с учетом того, у какого животного и с какой части туши оно взято. Свежая говядина должна быть насыщенного красного цвета, телятина — розового, баранина — коричневато-красного, свинина — от светло-розового до красноватого. Независимо от сорта мяса сок из него должен выделяться прозрачный.

Если поверхность слизистая, липковатая, влажная, сухая корочка на ней не образуется — мясо несвежее. Также признаком того, что мясо лежалое, служит цвет. Он более темный, чем обычно, с сероватым оттенком. При надавливании на него ямка исчезает не сразу, мясо теряет упругость и плотность. Запах неприятный, резковатый. Жир на кусках несвежего мяса тусклый, не блестит, имеет «старый» запах, липнет и приобретает сероватый или темно-желтый налет.

Часто для приготовления копченостей в городских условиях используют замороженное мясо. Кстати, заготовки из него получаются ничем не хуже, чем из свежего. Качество замороженного мяса проще всего оценить по бульону из небольшого кусочка. Если бульон прозрачный и ароматный, мясо свежее и подходит для копчения.

Чтобы убедиться в свежести куска мяса — как незамороженного, так и прошедшего разморозку, — можно проткнуть его разогретым ножом. Поскольку процесс порчи начинается в толще мышц, снаружи кусок может выглядеть свежим и сочным, а внутри уже разлагаться. Если при протыкании ножом из мяса потек мутный сок, появился резкий неприятный запах, мясо испорчено.

При выборе тушки **кролика** для копчения, вяления или засолки следует обратить внимание на глаза (глазное яблоко должно заполнять всю орбиту) и ротовую полость (слизистая оболочка должна быть немного влажной, бледно-розовой и блестящей). Цвет кожи свежих кроликов белый, у жирных тушек — с желтовато-розовым оттенком, а у нежирных — с бело-розовым. Кожа должна быть сухой, а жир — белым, быстро плавиться и не издавать при нагревании неприятного запаха. Если тушка несвежая, то мышечные ткани будут липкими, недостаточно плотными, на разрезе более темными, чем на поверхности, влажными, могут издавать неприятный запах.

Если выбирается тушка непотрошенная, то процесс разделки следует начинать с удаления кишечника. Для этого брюшную стенку немного оттягивают и надрезают, а затем брюшную полость осторожно разрезают от грудореберной перегородки до тазовых костей. Затем перерезают пищевод у грудобрюшной перегородки, лонное сращение тазовой кости, после чего желудок и кишечник можно удалить. Аккуратно следует вырезать желчный пузырь, поскольку пролитая желчь безвозвратно испортит вкус мяса.

При выборе **птицы** для заготовки обращайтесь внимание на клюв. У свежих тушек он глянцевый, сухой, упругий, слизистая оболочка не имеет запаха, бледно-розовая и немного влажная. Глазное яблоко свежей птицы заполняет всю орбиту. Жир должен быть белым или желтоватым, кожа — сухой, с желтовато-розовым оттенком у жирной птицы и с розовато-красным — у нежирной.

Мясо свежей птицы плотное и упругое, немного влажное, но не липкое, с легким характерным для птицы запахом; у кур и индеек — светло-розовое, у гусей и уток — красное. Если клюв и слизистая оболочка тусклая, глаза ввалившиеся, мясо липковатое, с серым оттенком и кислым запахом — птица несвежая.

При покупке непотрошенной тушки разделку нужно начинать с удаления ног до первого сустава и головы до второго шейного позвонка. Затем на спинке у основания шеи перерезают кожу и удаляют шейку до последнего шейного позвонка. Шейку вынимают из кожи, которую в процессе заготовки нужно будет заправить, прикрыв зобную часть и место отруба. У кур и цыплят кожу отрезают с половины шейки, у гусей, уток, индеек — с двух третей шейки. Крылья у взрослых птиц отрубают по локтевой сустав. Брюшко следует разрезать осторожно от конца грудной кости до анального отверстия, чтобы не задеть кишечник. Через разрез удаляют желудок, кишечник, сердце, легкие и печень, а также селезенку, почки, яйцевод, семенники и жир вокруг них. В процессе разделки содержимое кишечника или желчного пузыря не должно соприкоснуться с мясом, от этого мясо может испортиться. После потрошения тушку следует тщательно вымыть в холодной проточной воде.

Наиболее популярны два вида разделки птицы: на половинки и на пласт. На половинки чаще всего разделяют тушки весом более 2—2,5 кг. Для этого сначала разрубают кости спины вдоль хребта, затем грудину, разделяют половинки и очищают от осколков кости и оставшихся внутренностей. При разделке на пласт необходимо разрезать только грудную кость и распластать тушку, оставив хребет и ребра целыми.

Выбирать **мясо для колбас** следует так же, как и для копчения большими кусками. Кроме говядины, телятины, свинины, мяса птицы, колбасы можно делать с кониной, олениной, нутрией и разнообразной дичью. Мясо жела-

тельно брать от не слишком молодых животных, поскольку молодое мясо не обладает насыщенным вкусом и достаточной плотностью, колбасы получаются водянистыми.

Свежие очищенные кишки для копчения колбас продаются на рынке, также можно взять их сразу после убоя животного и обработать самостоятельно. В последнее время в продаже стали доступны искусственные оболочки для колбас и сосисок, не уступающие натуральным, а также натуральные сухие оболочки, требующие незначительной подготовки.

Говяжьи кишки используются для приготовления практически всех видов колбас, особенно для колбас сырокопченых, предназначенных для длительного хранения, поскольку эти кишки имеют более толстую и плотную оболочку.

Свинные кишки прекрасно подходят для колбас с начинками ассорти, а также ливером, кровью, кашами и т. д.

Бараньи кишки в основном применяются для изготовления тонких сосисок или колбасок типа «Охотничьи».

Чтобы кишки были светлыми, прозрачными, без специфичного запаха, опытные кулинары предварительно наполняют их тертым на терке картофелем, выдерживают 15—25 мин, затем картофель удаляют, кишки промывают, сушат и только после этого наполняют мясным фаршем. Если заполнить фаршем влажные кишки, приготовленные колбасы приобретут серый цвет по краям. Колбасы для копчения нужно набивать плотно, удаляя воздух и влагу, поскольку при копчении объем продукта уменьшается.

Перед копчением колбасы должны пройти так называемую осадку — повисеть 7—20 дней в прохладном помещении с хорошей вентиляцией. Время выдержки зависит от вида колбасы: полукопченые колбасы достаточно подвяливать 5—6 дней, а сырокопченые — до 20 дней. Чем толще батон или кольцо колбасы, тем больше времени потребуется на осадку.

Сало для копчения или приготовления колбас должно быть плотным, свежим и не замороженным. Лучше всего подходит созревшее сало шейной или спинной части.

Рыбу для копчения, засолки и вяления лучше брать живую или свежемороженную. Свежесть рыбы определяют по гибкости тушки: если взять ее за голову и установить вертикально, она свободно прогибается под собственной тяжестью, если спинка не гнется — рыба несвежая.

Живая рыба должна иметь красные яркие жабры, выпуклые глаза, блестящую гладкую чешую без повреждений и пятен. Живая рыба должна быть подвижной, упитанной, плотной, слизь у нее прозрачная, с запахом реки, водорослей.

Темные, серые или синеватые жабры, мутная слизь, специфический запах свидетельствуют о скорой порче рыбы. Плотность мяса можно проверить нажатием на бок тушки — если вмятина не исчезает, брать такую рыбу для заготовки не следует. Если живая рыба плавает боком или брюшком вверх, глаза помутневшие — ее нельзя использовать для копчения или других заготовок.

Замороженную рыбу можно использовать как заготовленную собственноручно, так и приобретенную в магазине. Если рыбу замораживают в домашних условиях, ее следует очистить, выпотрошить, тщательно удалить слизь под струей проточной воды, а затем быстро заморозить.

Купленную в магазине рыбу можно проверить на свежесть несколькими способами: проткнуть тушку горячим ножом (цвет тушки внутри не должен отличаться от наружного, запах должен быть свежим, характерным для данной рыбы); отварить кусочек рыбы в воде под крышкой и оценить качество и аромат бульона. Правильно замороженная рыба практически полностью сохраняет вкус и аромат свежей, после разморозки остается плотной, жабры — красными, а глаза — светлыми и выпуклыми. Размораживать рыбу перед копчением нужно быстро: уложить в емкость

с водой комнатной температуры и периодически менять воду. Размораживать рыбу в теплой воде нельзя.

Не обязательно удалять у рыбы чешую, чистить следует только сигов или другую рыбу, если чешуя повреждена и имеет непрезентабельный вид. Если решено все-таки очистить рыбу, чтобы чешуя легче снималась, перед чисткой тушку рекомендуется опустить на 1—2 с в горячую воду (80—90 °С). Мелкую рыбу можно не чистить и не потрошить, а засаливать и коптить целиком.

Разделять рыбу для засолки и копчения можно двумя способами: делая разрез на спине вдоль хребта или на брюшке. Внутренности удаляют полностью, в том числе молоки и икру (их можно солить отдельно). Удалять кишечник и желчный пузырь следует осторожно: если их содержимое попадет на мясо, продукт будет испорчен. Рыбу с мягким брюшком (хариус, сиг, форель) следует потрошить с помощью ножа, а если мясо у рыбы плотное (каarp, лещ, окунь), надрез желательно сделать секатором или ножницами — это позволит сохранить внутренности целыми в процессе потрошения.

При заготовке крупной рыбы можно после удаления внутренностей разрезать ее на поперечные куски или срезать филе. Если коптить рыбу планируется вместе с головой, обязательно удаляют жабры.

Опытные кулинары рекомендуют мелкую рыбу (до 200 г) очищать от жабр, мыть, засаливать и коптить целиком. Рыбу весом 200—900 г обязательно нужно очищать от внутренностей и жабр, разрезать можно с брюшка или со спины. Экземпляры весом более 1 кг лучше потрошить, делая разрез на спине и вместе с внутренностями удаляя кости позвоночника. Очень крупную рыбу следует потрошить через брюшко, а затем разделять на поперечные куски или срезать филе. Для заготовки можно использовать как филе с кожей и реберными костями, так и без кожи и костей.

При засолке или копчении рыбы без чешуи (сома, угря, налима) с кожи тщательно счищают слизь с помощью крупной соли. Если на коже есть повреждения или она выглядит непривлекательно, ее желательно полностью удалить.

Засаливать рыбу для копчения можно сухим, мокрым и смешанным способом (о них можно больше узнать в разделе «Соление»). В зависимости от того, каким способом будет коптиться рыба, как долго ее планируется хранить, выбирают метод и длительность засолки.

Копчение **сыра** имеет свои особенности. С одной стороны, процесс гораздо проще, чем копчение мяса или рыбы: солить, подвяливать или выдерживать в маринаде продукт не нужно. С другой стороны, сыр очень мягкий и нежный, при повышении температуры может начать таять, поэтому очень внимательно следите за температурой в коптильне.

При желании сыр перед копчением можно натереть смесью специй и дать постоять, чтобы он начал впитывать аромат. При обработке дымом корочка станет мягче и специи проникнут в толщу сыра. Перед копчением крупные головы сыра рекомендуется разрезать на небольшие куски. Это необходимо, потому что при копчении, особенно горячим способом, продукт выдерживают в коптильне непродолжительное время и большие головы сыра не успеют пропитаться дымом в достаточной мере. Мелкие куски сыра копятся быстро, хорошо впитывают ароматный дым и приобретают неповторимый тонкий вкус и аромат.

Куски сыра следует коптить следующим образом. После нарезки каждый ломтик заворачивают в бумажную салфетку или кусок чистой хлопковой ткани, укладывают в мешочек из прочной, но не слишком плотной ткани и подвешивают в коптильне. Прессованный сыр или сыр с плотной структурой можно не заворачивать в ткань или бумагу, а сразу укладывать в мешочек для копчения. Время копчения зависит от размера ломтиков и плотности

сыра. Нарезанный мягкий сыр следует обрабатывать горячим дымом около 3 мин, холодным — до 15 минут.

После того как сыр будет готов, его следует вынуть из мешочка и уложить в холодильник на 3—14 ч — в зависимости от размера куска или головки. За это время все коптильные вещества, сконцентрировавшиеся в оболочке, равномерно распределятся по сыру.

Мягкие рассольные сыры обычно не подлежат копчению, поскольку при обработке дымом они могут изменить цвет и вид, приобрести горечь и резкий запах. Для копчения плавленых сыров потребуется колбасная оболочка. Сыр перекладывают в нее, уплотняют, оболочку завязывают с двух сторон и коптят в таком виде.

Наилучшим способом копчения для сыра будет обработка в электрокоптильне, где можно установить необходимый температурный режим и контролировать степень прокопченности. Правильно закопченные сыры имеют золотистый цвет, приятный аромат с ореховыми нотками и оригинальный вкус.

Прежде чем выбрать горячий или холодный способ копчения, необходимо определиться с тем, какой результат нужно получить. Горячее копчение сыра длится буквально несколько минут, при этом дым пропитывает только оболочку. Влажность сыра остается высокой. Такой продукт не подлежит длительному хранению, его нужно использовать сразу после завершения копчения и охлаждения.

Процесс холодного копчения длится дольше, в это время влага удаляется из продукта в большем количестве и равномерно, поэтому после копчения сыр можно хранить некоторое время. Вкус получается более мягкий, нежный и насыщенный.

Кроме привычных копченых деликатесов из мяса, рыбы, птицы, можно готовить копченые **овощи, фрукты, орехи**. Они станут прекрасным дополнением к горячим и холодным блюдам, пикантной закуской или оригинальным

десертом. Кроме того, копченые овощи и фрукты при желании можно замораживать впрок.

Чаще всего для копчения используют сладкий перец, очищенный от семян, молодые кабачки и баклажаны, лук, помидоры, маленькие молочные початки кукурузы. Лук и помидоры для копчения рекомендуется нарезать кружками или дольками и мариновать с солью, сахаром, уксусом и специями по вкусу.

В качестве приправы к копченым овощам рекомендуется использовать оливковое масло, уксус, цельнозерновую горчицу, соль, перец, чеснок. Некоторые корнеплоды и тыкву можно коптить в качестве десертов, предварительно замариновав в сахарном или медовом сиропе, в итоге получатся сладости, напоминающие мармелад или цукаты.

Среди фруктов и ягод наиболее популярными и часто используемыми для копчения являются вишни, черешня, сливы, абрикосы, груши, виноград, яблоки. Также коптить можно разнообразные орехи: арахис, кешью, миндаль. Копченые орехи можно добавлять в соусы, использовать как пикантную добавку к салату, как закуску к пиву или дополнение к сладким блюдам.

Коптить овощи и фрукты необходимо на решетке, покрытой пергаментом, чтобы заготовки не прилипли к решетке. Кабачки, баклажаны, фрукты с плотной мякотью во время копчения следует периодически переворачивать. При копчении вишни и черешни можно использовать вместо решетки натянутую на рамку марлю. Время копчения овощей и фруктов зависит от размера заготовок, плотности и может составлять от 20 мин до 2 часов.

Изысканным деликатесом считаются копченые **грибы**. Перед обработкой их нужно очистить и выдержать в маринаде с растительным маслом, соевым соусом, перцем и другими специями. Коптить грибы следует на решетке, застеленной пергаментом, до готовности, а затем обсушить. Копченые грибы не подлежат длитель-

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление. Копчение и соление различных продуктов у разных народов мира	3
ВИДЫ КОПЧЕНИЯ.	8
Способы и особенности домашнего копчения.	8
<i>Виды коптилен, советы по обустройству в доме и на участке</i>	10
<i>Коптильни для горячего копчения.</i>	11
<i>Коптильни для холодного копчения</i>	19
<i>Выбор сырья и подготовка мясных продуктов к копчению.</i>	24
<i>Традиционные рецепты копчения в разных странах</i>	33
<i>Горячее копчение</i>	33
<i>Холодное копчение.</i>	50
<i>Современные рецепты копчения</i>	65
<i>Горячее копчение</i>	65
<i>Холодное копчение.</i>	117
ВЯЛЕНИЕ	148
<i>Рецепты вяления</i>	152
СОЛЕНИЕ	188
Способы и правила соления, необходимое оборудование	188
<i>Консерванты</i>	189
<i>Специи и пряности.</i>	192
<i>Посуда.</i>	193
<i>Способы соления</i>	194
<i>Рецепты соления</i>	217
Соленые сыры — особенности продукта	242
<i>Рецепты соленого сыра</i>	244
Соленые овощи и фрукты	246
ПРЯНОСТИ И СМЕСИ СПЕЦИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПОДГОТОВКЕ СЫРЬЯ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ, ВЯЛЕНИЯ И ЗАСОЛКИ	253
ХРАНЕНИЕ КОПЧЕНОСТЕЙ.	282