

Ю. Ф. Подольский

ПЕЧИ • МАНГАЛЫ • БАРБЕКЮ • КОПТИЛЬНИ • ТАНДЫРЫ



Ю. Ф. Подольский

ПЕЧИ • МАНГАЛЫ БАРБЕКЮ • КОПТИЛЬНИ ТАНДЫРЫ

Проектируем и делаем сами

ПРОЕКТЫ ДЛЯ
САДА, ДВОРА,
БЕСЕДКИ



- Выбор и подготовка материала
- Подробные чертежи
- Проекты из кирпича, камня, металла

ПЕЧИ • МАНГАЛЫ БАРБЕКЮ • КОПТИЛЬНИ • ТАНДЫРЫ

Сегодня невозможно представить дачный дом или загородный участок без удобного и практичного очага — камина, печи или мангала. Воспользовавшись рекомендациями этой книги, вы сможете реализовать проект по своему вкусу и потребностям, будь то мангал, барбекю, гриль-камин, тандыр, коптильня, садовая буржуйка или стационарная печь из кирпича. Понятные чертежи и инструкции, советы по выбору подходящего материала, технологии кирпичной кладки, подробное описание процесса работы позволят вам построить как простые, так и более сложные конструкции. Среди разнообразных проектов из кирпича, камня или металла вы наверняка найдете подходящий именно вам. А проверить мангал или барбекю в действии вы сможете сразу — для этого в конце издания в качестве бонуса приведены рецепты аппетитных блюд!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3242-1



9 785991 03242 1

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-9132-7



9 789661 49132 7

КНИЖЕ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Ю. Ф. Подольский

ПЕЧИ • МАНГАЛЫ БАРБЕКЮ • КОПТИЛЬНИ ТАНДЫРЫ

Проектируем и делаем сами

ПРОЕКТЫ ДЛЯ
САДА, ДВОРА,
БЕСЕДКИ



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2015

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 693
ББК 38.625
П44

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



Благодарим за участие в создании книги:

- магазин «Жар да Пар» (г. Харьков, ул. Артема 55/1);
- салон каминов и интерьера (г. Харьков, ул. Дерев'янка, 8);
- салон «Сауны Камини» (г. Харьков, пр. 50 лет СССР, 2К);
- тандырный дом «АРМЕНИЯ» (г. Харьков, ул. 23 Августа, 31);
- Стеллу Ильченко (Сакраменто, США), Юрия Белотицкого и Александра Зорченко (г. Харьков)

Дизайнер обложки *Андрей Цепотан*

Виробничо-практичне видання для аматорів

Производственно-практическое издание для любителей

ПОДОЛЬСЬКИЙ Юрій Федорович
Печі, мангали, барбекю, копильні, тандири.
Проектуємо і робимо власноруч
(російською мовою)

ПОДОЛЬСКИЙ Юрий Федорович
Печи, мангалы, барбекю, коптильни, тандыры.
Проектируем и делаем сами

Головний редактор С. С. Скляр
Завідувач редакції К. В. Новак
Відповідальний за випуск І. Г. Веремій
Редактор Л. М. Зінченко
Художній редактор С. В. Місяк
Технічний редактор В. Г. Євлахов
Коректор Н. В. Сікачина

Главный редактор С. С. Скляр
Заведующий редакцией Е. В. Новак
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей
Редактор Л. Н. Зинченко
Художественный редактор С. В. Мисьяк
Технический редактор В. Г. Евлахов
Корректор Н. В. Сикачина

Підписано до друку 10.04.2015.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 9,03.
Наклад 10 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 10.04.2015.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 9,03.
Тираж 10 000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гаргаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»:
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано з готових діапозитивів на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.tornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.tornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

За допомогою цієї книги ви зможете власноруч побудувати вуличне вогнище з каменю, цегли або металу — камін, піч, тандир, мангал і барбекю. Зрозумілі креслення, слухні поради, прості проекти, докладний опис будови мангалів, грилів, барбекю, коптилень допоможуть вам самостійно облаштувати місце для відпочинку, обладнати його пристосуваннями для приготування їжі на відкритому вогнищі.

Подольский Ю. Ф.

П44 Печи, мангалы, барбекю, коптильни, тандыры. Проектируем и делаем сами / Ю. Ф. Подольский. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2015. — 112 с. : ил.

ISBN 978-966-14-9136-5 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3246-9 (Россия)

С помощью этой книги вы сможете своими руками построить уличный очаг из камня, кирпича или металла — камин, печь, тандыр, мангал и барбекю. Понятные чертежи, дельные советы, простые проекты, подробное описание устройства мангалов, грилей, барбекю, коптилен помогут самостоятельно обустроить место для отдыха, оборудовав его приспособлениями для приготовления пищи на открытом огне.

УДК 693
ББК 38.625

ISBN 978-966-14-9132-7 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3242-1 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Observer, Joingate, alisonbow, обложка, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2015

Введение

В век микроволновок и прочих ультрасовременных высокотехнологичных печей процесс приготовления пищи на живом огне по-прежнему пользуется немалой популярностью. Для этого есть веские причины. Во-первых, готовка на свежем воздухе — прекрасный повод собрать друзей и весело провести время за городом. Во-вторых, мясо, слегка пропитанное дымком, имеет особый аромат и незабываемый вкус.

Чаще всего любители пикников поджаривают мясо на углях прогоревшего костра, обложенного кирпичами. Для тех же, кто предпочитает более цивилизованные приспособления, ассортимент всевозможных жаровен огромен: от простого мангала до стационарных газовых грилей. Конечно, подобное оборудование предназначено не только для поездок на природу. Прошли, к счастью, времена, когда поездка на дачу ассоциировалась лишь с тяжелым трудом. Современный дачный дом или усадьбу уже невозможно представить без уютного уголка для беззаботного отдыха в кругу друзей и, конечно, без удобной печи для приготовления мяса и прочих вкусностей. Это могут быть как переносные металлические жаровни, так и стационарные, достаточно громоздкие печи-барбекю, выполненные из камня или кирпича, на которых можно не только зажарить мясо, но и приготовить другие изысканные блюда.

Каких только типов и конструкций очагов и печей там не встретишь! Наша страна многонациональна, у каждого народа свои вековые традиции, отсюда и многообразие. Чаще всего можно увидеть самое простое и весьма функциональное оборудование — покупной или самодельный мангал. Кому-то же по вкусу придется простой очаг, насухо выложенный из собранного на обочине камня. На приусадебных участках встречаются как древние буржуйки, так и многофункциональные комплексы, в которых можно приготовить любое блюдо. Любители восточной кухни часто строят у себя на участке тандыр. А при слове «камин» можно представить себе не только изразцовый очаг в гостиной или портал, отделанным мрамором, но и важную архи-

тектурную составляющую оформления приусадебного участка. Те же печи барбекю, сложенные из кирпича и камня, тоже можно зачислить в разряд дворовых или уличных каминов. А для тех, кто не может себе позволить тратить время на тщательную кладку, но любит скоротать вечер у живого огня, выпускаются сборные садовые камины из бетона.

Так какое же практическое решение выбрать для посиделок у камелька? Очевидно, выбор конструкции и типа уличного очага зависит от вкуса хозяина, выделенной под постройку площади, от того, какого рода блюда будут чаще всего готовиться и, конечно, от материальных возможностей владельцев участка. Посмотрите предложенные в этой книге проекты — возможно, какой-то из них придется вам по душе. И тогда многие из вкусных и полезных блюд, рецепты которых приведены в конце этой книги, вы сможете собственноручно приготовить в самостоятельно изготовленной печи к радости и удовольствию домочадцев и друзей.



ГОТОВИМ на открытом огне

С борьбы за огонь некогда началось становление человеческой цивилизации. И с тех отдаленных от нас тысячелетиями времен до нынешних дней люди неустанно совершенствуют искусство безопасного поддержания живительного пламени и неутомимо изобретают все новые и новые способы его приручения. Поэтому и конструкций различных открытых и закрытых очагов, всевозможных печей и прочих устройств, призванных хранить огонь и использовать его энергию, существует очень много. Чтобы только перечислить хотя бы широко известные их виды, потребуется целая книга. Здесь же мы рассмотрим лишь некоторые — те, что предназначены преимущественно для приготовления пищи на открытом огне или углях, причем расположенные не в помещении, а на открытом воздухе. Это весьма простые в изготовлении и использовании очаги — мангал, барбекю, гриль, а также чуть более сложные устройства — уличные камины и печи, тандыры и коптильни. Что примечательно, разница между вышеназванными конструкциями (кроме разве что двух последних) весьма мала, и порой с первого взгляда даже сложно понять, к какому виду относится та или иная печь. Собственно мангал — это жаровня с горячими углями, на которую укладывают прутья-шампуры с нанизанными на них мясо-продуктами. Если шампуры заменить решеткой, на которой раскладывают продукты, получится барбекю. Ну а когда жаровня оборудована вытяжным зонтом и вращающимся вертелом или ее конструкция позволяет прикрыть готовящиеся деликатесы крышкой, получается гриль. При этом и мангал, и барбекю, и гриль можно встроить в уличную печь или садовый камин, которые, в свою очередь, могут быть дополнены дымоходом для коптильных работ.

Впрочем, ничего странного в таком близком родстве нет, ведь их общим пра-пра-прадедушкой является обычное кострище, на котором

первобытные люди жарили добычу. В один прекрасный день кто-то заметил, что оставленная над только что потухшим костром дичь приобрела необычно приятные вкус и запах. А в другой не менее замечательный день на костре вообще ничего не готовили. В нем горели душистые дрова, племя просто грелось у огня, а неподалеку сушилась добыча — рыба или мясо. И оказалось, что не только огонь или хотя бы горячие угли, но и дым от костра способен превратить сырые продукты в восхитительную еду. И поныне многие умельцы способны вкусно готовить, используя простейшие очаги. С таких элементарных конструкций мы и начнем наше путешествие по огненному миру уличных печей.

Очаг на подворье

Завораживающая магия открытого пламени роднит и объединяет собравшихся у огня людей. И в этом смысле никакая благоустроенная кухня не сможет сравниться с простым костром, возле которого с удовольствием посидят и молодежь, и родители, да и соседи придут на вечерний огонек. Горят костры и на участках, только осваиваемых будущими дачниками, где нет электричества и еще не возведены домики и первые хозяйственные постройки. Утомленные дневным трудом люди готовят нехитрый ужин, приспособив для этого две рогатинки с перекладиной и туристским котелком.

В то же время несколько валунов и десяток кирпичей позволяют построить простой очаг — сделать первый шаг к цивилизации на участке, облагородить территорию и свои отношения с окружающей природой. Да и приготовление пищи становится более быстрым по сравнению с обычным костром. Несколько скамеек со столиком сразу делают «целину» обжитой и уютной. С другой стороны, уже обустроенная дача с очагом во дворе может неожиданно приобрести «светский» вид. Человеку со вкусом иногда

очень простыми средствами удастся придать особый шарм самому заурядному садовому дворику.

Типичный размер простого уличного очага — 30 см в ширину и 60 см в длину, высота решетки или котелка над грунтом — тоже около 30 см. Но такая высота подходит лишь для приготовления еды над открытым огнем. Если же пищу готовят в расчете на жар углей, то оптимальная высота обычно составляет 15—18 сантиметров.

В верхней части очага укладывают решетку или сплошной лист металла (его предпочитают те, кому не нравятся закопченные доньшки кастрюль). Вместо решетки можно использовать набор прутьев. И решетку, и лист лучше делать съемными.

Рассмотрим несколько примеров выполнения такого благоустроенного костра.

Проще всего сделать открытый очаг в виде четырех опор из булыжников или кирпичей под решетку или металлический лист. Такое незамысловатое сооружение очень удобно на открытой местности, когда направление ветра непрерывно меняется. Здесь гарантирован постоянный сквозняк, и, хотя потери тепла очень велики, простота и легкость устройства очевидны. Следует лишь учесть, что кирпичи ни в коем случае не должны быть белыми. Белые кирпичи — силикатные, от жара они могут выделять вредные вещества, что, безусловно, плохо отразится на вашем здоровье и испортит вкус мяса.

В тех случаях, когда направление ветра более или менее постоянно, предпочтительнее будет другая простейшая конструкция — из двух сплошных рядов кирпича. Ее часто применяют таежные охотники, только вместо кирпичей они используют два толстых бревна, между которыми разводят костер. Бревна располагают таким образом, чтобы господствующий ветер продувал очаг вдоль. Складывая кирпичи всухую¹, можно каждую стенку выложить в 2 ряда. Это уменьшит размер щелей, повысит устойчивость конструкции и удобство ее использования. Низкие внутренние ряды в этом случае предполагают работу с решеткой над тлеющими углями, а высокие внешние — над горящими дровами.

¹ Т. е. без раствора, глины или других связующих материалов. Кладка ведется простым укладыванием камней или кирпичей один на другой. Для устойчивости рядов подтесывают камни или подкладывают между ними мелкие камешки.

Стандартная ошибка при устройстве таких очагов состоит в том, что многие разводят огонь на железной решетке, установленной слишком высоко. Не следует забывать о том, что угли от прогоревших дров будут проваливаться сквозь ячейки решетки, унося значительное количество тепла.

Если у такого очага заложить один из открытых торцов, получится полуоткрытый очаг. Внешне эта конструкция будет выглядеть более солидно и надежно, но преимущества перед предыдущей схемой у нее нет. Здесь можно устанавливать только решетки, поскольку при использовании сплошного листа тяги вообще не будет. Да и с решеткой тяга сильно будет зависеть от направления ветра. Если же все-таки используется лист, а ветер — непостоянный, то необходимо выложить хотя бы простейшую дымовую трубу. Для этого на 1—2 ряда поднимают заднюю стенку и перекрывают топочный канал сверху так, чтобы внешнее сечение трубы было приближено к квадрату. Затем наращивают боковые стенки трубы; чтобы уменьшить щели, внутрь можно поставить на торец еще пару кирпичей. При этом не следует допускать распространенную ошибку, когда вместе с решеткой завывают и трубу. Вообще труба на лужайке смотрится не очень хорошо. Поэтому если вы используете сплошной металлический лист и труба становится необходимой, то делать ее надо как можно более низкой. Таким образом, получится переходная модель между очагом и небольшой печкой, где проем перед задней стенкой создает тягу под уложенным сверху металлическим листом.

При достаточной длине конструкции можно одновременно использовать и лист, который укладывают ближе к трубе, и решетку. Такая конфигурация позволяет готовить сразу несколько блюд, кипятить воду, не прерывая процесс поджаривания мяса на решетке.

Для контроля тяги в стационарном очаге можно даже предусмотреть металлическую дверцу, что придаст ему полное сходство с небольшой печкой. В походных условиях вместо дверцы можно использовать и обычный кирпич, но пользоваться им, конечно, не так удобно.

ПЕЧИ, МАНГАЛЫ, БАРБЕКЮ, КОПТИЛЬНИ, ТАНДЫРЫ

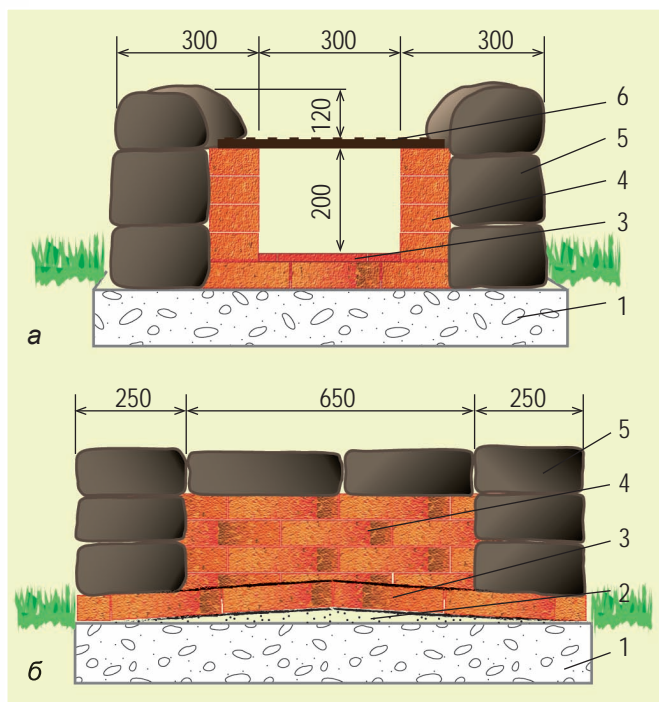
Подобные простейшие очаги можно соорудить не только из кирпича, но и из любых подходящих валунов или булыжников. Булыжниками же можно и облицевать сложенную из кирпича конструкцию, сделав ее более устойчивой и привлекательной внешне. А внутреннюю поверхность любого очага, использовать который планируется длительное время, лучше облицевать огнеупорными кирпичами, выкладывая их на глине.

Подобные простые очаги не только являются удобным местом для отдыха, но и позволяют решить некоторые хозяйственные проблемы: утилизировать различные отходы и прочий мусор, который после сжигания превращается в неплохое удобрение для посадок. В таких очагах можно сжигать и полиэтиленовые пакеты, и пластиковые бутылки, чтобы не засорять кострище жженой пластмассой, тару сжигают в жестяных банках или старом ведре. Только учтите: образующаяся при сжигании такого мусора зола считается вредной для растений, поэтому ее следует закапывать за пределами участка.

Если посиделки у живого огня стали для вас доброй традицией, то для постоянного очага желательно сделать бетонное основание толщиной примерно 15 см — плиту, армированную стальными прутьями, уложенными крест-накрест с интервалом 25—30 см. В узлах прутья нужно связать мягкой тонкой проволокой. Арматура предохранит основание от проседания. На таком фундаменте можно собрать довольно внушительную печь.

Делая бетонное основание очага, не забудьте о том, что вода, попавшая в очаг, стоящий на открытом воздухе, должна уходить самотеком. Поэтому один край основания должен быть выше другого примерно на 3 см. Можно поступить и по-другому, сделав дно двускатным. Конструкции очагов подобного типа и их приблизительные размеры показаны на рис. 1.

Следующая конструкция представляет собой не просто кострище, но и удобный стол вокруг него, за которым приятно посидеть, попить душистого чая. Для оборудования такого очага на выделенном пятке снимите дерновый слой, чтобы получилось углубление. Желательно сразу предусмотреть дренаж, чтобы после дождя

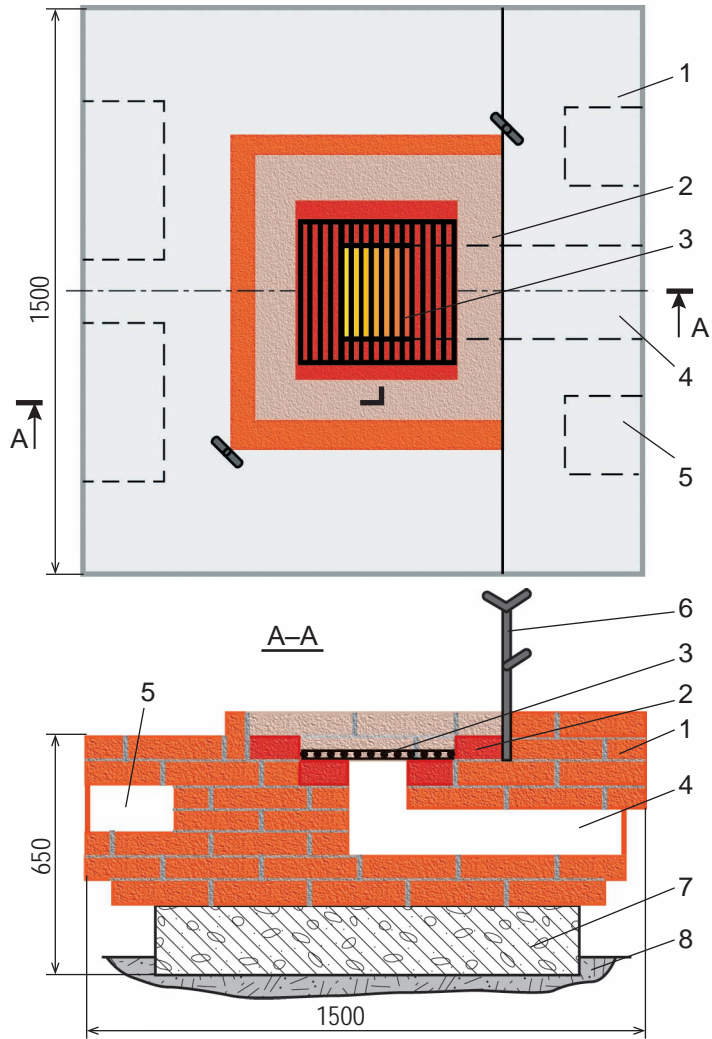


◀ Рис. 1. Открытый очаг (размеры указаны в мм):

а — вид спереди; б — вид сбоку (в разрезе):

1 — железобетонная плита (фундамент); 2 — подсыпка гравием или песком; 3 — наклонное дно для стока дождевой воды; 4 — стенки из огнеупорного кирпича; 5 — валуны облицовки или каркаса; 6 — решетка

ГОТОВИМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ



► **Рис. 2. Стол-коstriще:**

- 1 — корпус стола; 2 — под
коstriще; 3 — решетка
колосьниковая; 4 — поддувало;
5 — ниша; 6 — стойка; 7 — пли-
та-основание; 8 — грунт

вода быстро уходила, а не застаивалась в этом месте. В центре уложите небольшую бетонную плиту и на ней из кирпича на цементном растворе соорудите стол-коstriще (рис. 2). От одной из стенок стола к колосьниковой решетке коstriща предусмотрен канал-поддувало. Стенки и под¹ футеруются² огнеупорным кирпичом на

глиняном растворе. В углах по диагонали вмонтируйте две металлические стойки-елочки, на которые можно горизонтально уложить металлический прут для подвешивания чайника или котелка. По окончании кладки поверхность кирпичного стола следует оштукатурить и выровнять цементным раствором.

На таком столе легко помещается все, что необходимо для чаепития; размеры его вполне удовлетворительные — 1,5 × 1,5 м. В стенках стола предусмотрены ниши, где можно хранить необходимые для разжигания огня и ухода за столом и коstriщем мелочи — щепки с берестой, ветошь, совочки и прочее.

¹ Под печи — нижняя часть варочной камеры.

² Футеровка (от нем. *Futter* — подкладка, подбой) — специальная отделка для обеспечения защиты поверхностей от возможных механических, термических, физических и химических повреждений. Применительно к печному делу футеровкой называется усиление огнестойкости материалов, из которых изготовлен корпус печи. Обычно футеровка заключается в обкладывании топливника дополнительным слоем специального огнеупорного кирпича.

ПЕЧИ, МАНГАЛЫ, БАРБЕКЮ, КОПТИЛЬНИ, ТАНДЫРЫ

при температуре 50—60 °С в течение 12 ч. После копчения мясо варить до тех пор, пока оно не будет легко прокалываться тонким ножом, а затем обсушить на сквозняке.

Чтобы получить сырокопченое мясо, коптить в холодном дыму при температуре 22—25 °С примерно 4 суток, после чего просушивать в проветриваемом помещении около месяца. Окорока и лопатки холодного копчения хранятся в холодном месте до 7 месяцев.

Сало холодного копчения

Наиболее нежное и вкусное копченое сало получается из корейки. Сало нарезать кусками, натереть большим количеством соли со всех сторон и уложить в кадку или кастрюлю шкуркой вниз. Большие пустые пространства заполнить обрезками сала, меньшие засыпать солью. Через 20 дней сало готово для копчения. Его нужно вынуть, счистить соль и промыть холодной водой. Коптить 8—10 дней холодным способом до образования золотисто-бурого цвета. После копчения каждый кусок натереть красным перцем и, при желании, чесноком.

Хранить в сухом холодном помещении.

Другой способ: на 1 кг сала взять 100 г соли. Куски тщательно натереть солью и выдерживать от 1 до 3 суток. Затем соль соскрести, сало промыть в теплой воде и обсушить в подвешенном состоянии не менее 12 ч. Коптить холодным способом 24 ч, пока сало не приобретет желтовато-коричневый оттенок.

Говяжий окорок

Нарезать 5 кг мяса крупными кусками и уложить в подходящую посуду, переложив лавровым листом (2—3 шт.). Приготовить рассол: 2,5 л воды довести до кипения, растворить в ней 125 г соли, добавить 3 г молотого красного перца и корицу по вкусу. Дать рассолу остыть и залить им говядину.

Выдержать в прохладном месте в течение 5—6 дней, периодически перекладывая куски сверху вниз. Потом мясо достать, положить в кипящую воду и варить на среднем огне до готовности. После этого охладить, перевязать каждый кусок суровой нитью и коптить холодным способом 1,5—2 недели с небольшими перерывами.

Копченая говяжья грудинка

Нарезать 5 кг говядины крупными прямоугольными кусками, промыть и обсушить. Сделать посолочную смесь из 50 г соли, 25 г сахара, 2 измельченных лавровых листьев и 2 зубчиков чеснока, натереть мясо, уложить в подходящую посуду и выдержать при комнатной температуре в течение 12 ч. В 3,5 л кипящей воды растворить 100 г соли, 25 г сахара, добавить 5 г красного молотого перца, дать рассолу остыть, залить им грудинку и убрать в прохладное место на 7—10 дней. Затем рассол слить, мясо вымочить в течение 12 ч, промыть, просушить на сквозняке и коптить холодным способом 1—2 дня. Температура дыма не должна превышать 25 °С.

Подвесить грудинку в проветриваемом помещении для просушивания на 5—6 дней.

Свиная колбаса

Дважды пропустить через мясорубку 2 кг свинины, добавить 50 г соли, 10 г сахара, 3 г черного перца, 4 г красного перца, 2 ст. л. крахмала, несколько зубчиков чеснока. Все перемешать, добавить 200 мл бульона, вновь перемешать и полученным фаршем набить кишки. Затем связать их кольцами и коптить горячим способом в течение 12 ч. Такие колбасы можно хранить до 8 месяцев в прохладном месте.

Домашняя птица копченая

Тушку любой домашней птицы выпотрошить и, разрезав по грудной клетке, засолить сухим способом. На 5 кг веса понадобится от 350 до 500 г соли, 10 г сахара и молотый черный перец. Через 1,5—2 дня на тушку положить груз из расчета 1,5—2 кг на 5 кг мяса. Посол мелкой птицы продолжается 3—4 дня, крупной — 6 дней. После этого тушку следует промыть чистой холодной водой и подсушить.

Если птица предназначена для длительного хранения, то ее коптят 2—3 суток холодным способом (температура дыма около 20 °С). Если птицу будут употреблять сразу, то подойдет горячий способ (температура в первый час копчения — 80 °С, остальное время — 35—40 °С). Копчение продолжается 3—4 ч. После копчения

тушку протереть сухой тряпочкой, чтобы снять копоть и нагар.

Хранить в подвешенном состоянии в сухом прохладном помещении при температуре не выше 5 °С.

Курица, копченая с яблоками

Курицу весом примерно 3 кг промыть, надрезать спинку. Приготовить смесь из 100 г соли, 1 ст. л. сахара и корицы по вкусу. Хорошенько натереть курицу этой смесью. Два средних яблока нарезать дольками. Курицу уложить в посуду, пересыпая яблочными дольками. Довести до кипения 3 л воды, всыпать 100 г соли, добавить 1 бутон гвоздики, кипятить 2—3 мин, профильтровать и дать остыть. Залить курицу рассолом, установить гнет и выдержать при комнатной температуре 4 ч. Потом достать тушку из рассола, обсушить бумажными полотенцами, обернуть белой плотной бумагой, обвязать и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. После копчения курицу можно есть сразу, а если предполагается хранить, то вывесить ее проветриваться в сухом и теплом помещении 5—6 дней.

Копченый гусь

Некрупного гуся промыть, надрезать спинку и натереть тушку 100 г соли. Уложить в подходящую посуду и оставить на 5—6 ч. Приготовить рассол: 3 л воды довести до кипения, всыпать 150 г соли и 1 ч. л. молотого красного перца, кипятить 15 мин и охладить. Этим рассолом залить гуся. Через 4—5 ч достать, обсушить, вставить внутрь палочки-распорки, обернуть белой плотной бумагой или холстиной и коптить горячим способом, пока тушка не приобретет красновато-коричневую окраску. Чтобы тушка дошла до кондиции, повесить ее в сухом проветриваемом помещении на 1 неделю.

Копченый лосось по-шотландски

Рыбу выпотрошить, разрезать пополам вдоль, удалить хребет. Получившееся филе вымочить в солевом растворе средней насыщенности (160 г соли на 1 л воды) в течение суток, затем подвесить и обсушить в течение 6 ч. После этого смазать филе оливковым маслом и выдержать

еще 6 ч. Обтереть рыбу, смазать густым сахарным сиропом и положить в солевой раствор такой же насыщенности (160 г соли на 1 л воды) на сутки. Потом рыбу еще раз просушить, снова натереть оливковым маслом, обтереть и коптить горячим способом. Для копчения использовать не дрова или щепу, а тлеющий торф.

Копченая скумбрия

Очищенную и высушенную скумбрию посыпать внутри и снаружи солью крупного помола и насадить на жердь для копчения. Жерди нужно размещать над сильным огнем в наклонном положении. Время копчения — не менее 30—45 мин, в зависимости от размера. Когда рыба будет готова и приобретет золотистый цвет, ее можно еще раз посолить.

Копченая щука

Щуку, особенно пойманную осенью, рекомендуют коптить горячим способом при температуре 80—170 °С. Крупную рыбу выпотрошить, тщательно промыть. Затем посолить из расчета 1 ст. л. соли крупного помола на 1 кг рыбы. Солить можно как сухим, так и мокрым способом, но в любом случае рыба должна засаливаться от 1 до 3 ч в зависимости от размера. Можно в рассол или в сухую смесь добавлять любые пряности по вкусу — здесь открывается широкое поле для экспериментов. Перед тем как добавить специи в раствор соли, их нужно обдать кипятком, так они лучше отдадут свой аромат. Чаще всего применяют пряные травы: укроп, тимьян, фенхель, душистый перец и тмин. Засоленную рыбу ставят в прохладное место.

Затем щуку промывают пресной водой и коптят горячим способом. Время копчения зависит от величины рыбы и от степени ее солености. Поначалу готовность придется определять, снимая пробу. В щепу можно также добавлять различные пахучие веточки вроде можжевельника; также можно на дно коптильни установить металлическую плоскую тарелку с маслом, в которое добавлены измельченные специи.

Щуку горячего копчения можно хранить не более 3 суток, лучше в холодильнике.

Так же можно коптить и окуня, но при посоле специи в рассол добавлять не стоит.

Литература и другие источники

Václav Vlk. Házi és kerti füstölők és grillezők. — Budapest: CSER, 2009.

Звонарев Н. М. Домашняя коптильня. Секреты технологии копчения. Старинные и современные рецепты. — М.: Центрполиграф, 2011.

Кашин С. Уличные печи-мангалы, грили и камины. — М.: РИПОЛ Классик, 2013.

Маслякова Е. Твоя шашлычная. — М.: Вече, 2002.

Серикова Г. А. Уличные камины, печи-мангалы. — М.: РИПОЛ Классик, 2012.

Шматов В. П. Благоустройство приусадебных участков. — М.: Россельхозиздат, 1985.

Материалы газет и журналов «Murator», «Делаем сами» за 1997—2000 гг., «Камины и отоп-

ление» за 2013 г., «Камины и печи» за 2006 г., «Любимая дача» за 2009—2010 гг., «Мастерская «Строим дом»» 2008, 2010, «Моделист-конструктор» за 1998, 2007, 2008 гг., «САМ» за 2009 г., «Сам себе мастер» за 2010, 2014, «Сделай сам» (из-во «Огонек») за 2003 г., «Сделай сам» (из-во «Знание») за 2014 г., «Советы профессионалов» за 2000, 2001, 2003, 2004, 2008, 2014 гг., «Строим свой дом» за 2011 г.

<http://biggreenegg.kiev.ua/>

<http://www.domkomforta.budsvit.ua/>

<http://clubpechnikov.ru/>

<http://pechi-kaminy-barbeku.ru/>

<http://www.pechkiinfo.ru/>

Содержание

Введение	3	КОПИМ ПРОДУКТЫ ДОМА	82
ГОТОВИМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ	4	Коптильня для начинающих	82
Очаг на подворье	4	Металлическая коптильня	84
Мангал	10	Электрическая коптильня	87
Барбекю	22	Холодное копчение.....	90
АЗЫ ПЕЧНОГО МАСТЕРСТВА	35	Кирпичная печь	
Подготовка материала	35	для копчения	95
Выполнение печной кладки	37	Двухкамерная коптильня.....	95
Кладка арок и сводов	39	ПЕЧНАЯ КУЛИНАРИЯ	101
Завершение кладки и сушка печи	43	Шашлык.....	101
Наружная отделка печей.....	44	Гриль (вертел)	103
САДОВЫЕ ПЕЧИ И КАМИНЫ	45	Барбекю.....	104
Гостиная во дворе.....	45	Тандыр.....	106
Тандыр.....	66	Коптильня.....	107
«Большое зеленое яйцо».....	80	Литература	
		и другие источники	112