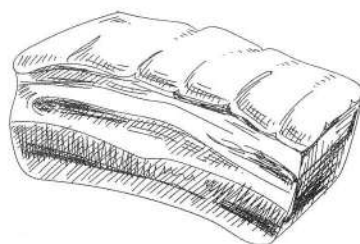
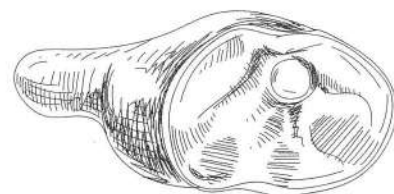
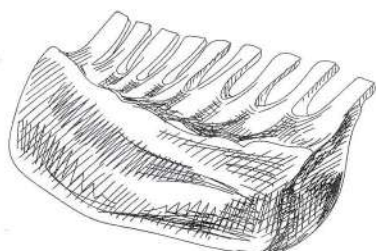


ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРА

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ



ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

Холодное копчение — занятие для терпеливых кулинаров. Если все делать правильно, то результат оправдывает все труды и все потраченное время. Обработанные холодным дымом продукты имеют великолепный вкус и могут храниться до трех месяцев.

Однако стоит понимать, что при холодном копчении продукты обрабатываются дымом, температура которого редко превышает 30 градусов. А это значит, что ни о какой термической обработке не может быть и речи. Поэтому, чтобы мясо, рыба или сало долго оставались пригодными в пищу, перед копчением продукты придется долго солить или мариновать.

В этой книге собраны пошаговые рецепты, включающие и засолку, и рецепты маринада и рекомендации по копчению самых распространенных продуктов. Для копчения вам понадобится дымогенератор и коптильная камера. В качестве дымогенератора вы также можете использовать компактную домашнюю коптильню.

Коптить нужно при температуре в 20–35 градусов. Естественно, дымогенератор выдает дым с гораздо большей температурой. Поэтому для охлаждения дыма понадобится шланг или дымовод длиной минимум 1,5 метра (в идеале — 3 метра).

РЫБА

Перед копчением рыбу нужно правильно разделить и засолить. Разделка обычно сводится к удалению головы и внутренностей. Если голову удалять неохота, то можно обойтись удалением жабр. После разделки рыбу нужно промыть. Особо крупные экземпляры можно разрезать вдоль брюха почти до самого спинного плавника и развернуть «книжкой». Так она лучше просолится и коптить ее будет проще.

Ингредиенты:

- Рыба;
- Соль — 250 грамм на литр рассола;
- Сахар — 2 чайные ложки на литр рассола;
- Лавровый лист — 2 листа;
- Черный перец горошком — 2–3 горошины.

Ингредиенты придется рассчитывать на глазок, так как рыба бывает разная. Рассола можно приготовить с запасом, он недорог.

Засолка:

- ▶ натереть рыбу крупнозернистой солью со всех сторон и сложить пластами в глубокую емкость;
- ▶ оставить на сутки в холодильнике;
- ▶ вскипятить воду, засыпать соль и сахар, прокипятить 5 минут до полного растворения соли и сахара;
- ▶ выключить огонь и засыпать в горячую воду лавровый лист и перец, остудить;
- ▶ залить рассолом рыбу в той же емкости, в которой проводилась первоначальная засолка;
- ▶ солить 3–5 суток в зависимости от размера рыбы (толстым пластам рыбы нужно больше времени на засолку).

Промывка и сушка:

- ▶ засоленную рыбу тщательно промываем и оставляем в чистой воде на 1 час за каждые сутки засолки;
- ▶ раз в час меняем воду;
- ▶ вымоченную рыбу промокнуть от влаги, накрыть марлей и вывесить на просушку;
- ▶ сушить до тех пор, пока с рыбы не перестанет капать.

Для копчения рыбы отлично подходит ольховая или буковая щепа. Для улучшения вкуса и аромата можно к ольхе или буку добавить щепу плодовых деревьев в соотношении 1 к 3. подойдет щепа яблони, груши, сливы или вишни. Щепу смешать и замочить в воде на 20–30 минут, а затем просушить от лишней влаги.

Копчение:

- ▶ засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- ▶ подвешиваем рыбу в коптильне (желательно — за хвост);
- ▶ герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- ▶ коптим 48 часов при температуре в 20–30 градусов (желательно непрерывно, но можно и с небольшими перерывами).

Готовую рыбу нужно протереть от лишнего жира и немного подсушить на сквозняке. Хранить такую рыбу можно в течение 1–1,5 месяцев (в холодильнике).

МЕЛКАЯ РЫБА

Этот рецепт идеально подходит для копчения мелкой рыбы. В процессе подготовки ее не нужно потрошить, так что экономится немало времени. А после копчения внутренности будут легко отделяться сами.

Перед засолкой рыбу нужно лишь как следует промыть, уделив особое внимание жабрам, которые нужно тщательно протереть.

Засолка:

- ▶ на дно глубокой миски или ведра насыпать крупнозернистой соли так, чтобы она небольшим ровным слоем покрывала все дно тары;
- ▶ натереть рыбу крупнозернистой солью так, чтобы соль к ней больше не прилипала;
- ▶ сложить в тару, пересыпая солью каждый слой рыбы;
- ▶ накрыть тарелкой и положить гнет;
- ▶ солить в прохладном месте двое суток.

Промывка и сушка:

- ▶ засоленную рыбу тщательно промываем и оставляем в чистой воде на 1 час за каждые сутки засолки;
- ▶ раз в час меняем воду;
- ▶ вымоченную рыбу промокнуть от влаги и вывесить на просушку;
- ▶ сушить 24 часа.

Для копчения рыбы отлично подходит ольховая или буковая щепа. Для улучшения вкуса и аромата можно к ольхе или буку добавить щепу плодовых деревьев в соотношении 1 к 3. подойдет щепа яблони, груши, сливы или вишни. Щепу смешать и замочить в воде на 20–30 минут, а затем просушить от лишней влаги.

Копчение:

- ▶ засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- ▶ подвешиваем рыбу в коптильне (желательно — за хвост);
- ▶ герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- ▶ коптим 48 часов при температуре в 20–30 градусов (желательно непрерывно, но можно и с небольшими перерывами).

Готовую рыбу нужно протереть от лишнего жира и немного подсушить на сквозняке. Хранить такую рыбу можно в течение 1–1,5 месяцев (в холодильнике).

САЛО

Сало — очень жирный продукт, поэтому просаливается оно медленно. Так что подготовка сала к копчению займет минимум 2 недели. Если столько ждать вы не готовы, воспользуйтесь рецептом горячего копчения сала.

Ингредиенты:

- сало — 2 кг;
- соль — 500 г;
- сахар — столовая ложка;
- перец черный — половина чайной ложки;
- измельченный лавровый лист — половина чайной ложки;
- специи по вкусу (гвоздика, сушеный чеснок и т.д.) — половина чайной ложки.

Засолка:

- ▶ сало разрезать на удобные для копчения куски (толщина — не менее 2,5 см);
- ▶ смешать в отдельной посуде соль, сахар и специи до однородного состояния;
- ▶ выложить засолочную смесь небольшим ровным слоем на дно миски или кастрюли;
- ▶ каждый кусок сала натереть смесью для засолки;
- ▶ выложить сало слоями (шкуркой вниз), пересыпая каждый соль смесью для засолки;
- ▶ накрыть плотной бумагой, положить гнет и солить минимум 2 недели.

После засолки нужно один из кусков разрезать пополам и проверить, насколько просолилась середина. Если все устраивает — можно приступить к копчению. Если нет — посолить еще неделю.

После солки с сала нужно отскрести лишнюю соль ножом, обтереть каждый кусок чистой сухой тканью и немного просушить на сквозняке (3–4 часа). Для холодного копчения сала отлично подходит буковая или ольховая щеп.

Копчение:

- ▶ засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- ▶ подвешиваем сало в коптильне (если выкладываете на решетку — то шкуркой вниз);
- ▶ герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- ▶ коптим 48 часов при температуре в 20–30 градусов (желательно непрерывно, но можно и с небольшими перерывами).

Готовое сало должно иметь бурую окраску.

СВИНАЯ ГРУДИНКА

Для начала выбираем идеальную грудинку для посола. Нам нужна такая, где толщина сала — около 2–3 сантиметров и хорошие прослойки мяса.

Ингредиенты:

- грудинка — 10 кг;
- соль — 400 грамм;
- сахар — 100 грамм;
- лавровый лист — 3 листочка;
- чеснок — 3–4 зубчика;
- красный молотый перец — 10 грамм;
- вода — 7 литров.

Засолка:

- ▶ грудинку режем на кусочки шириной 6–7 см;
- ▶ готовим засолочную смесь из 200 грамм соли, 50 грамм сахара, лаврового листа и чеснока (лавровый лист измельчить в кофемолке или сразу купить измельченный, чеснок мелко порезать и раздавить);
- ▶ натираем кусочки смесью со всех сторон и укладываем в эмалированную или стеклянную тару для засолки, пересыпая каждый слой остатками смеси;
- ▶ ставим гнет и оставляем солиться на неделю в холодильнике.;
- ▶ вечером последнего дня засолки готовим маринад (в кипящую воду кладем оставшиеся соль и сахар плюс красный перец, кипятим 5 минут, а затем остужаем до комнатной температуры);
- ▶ заливаем остывшим маринадом грудинку и снова ставим в холодильник на неделю.

Промывка и сушка:

- ▶ соленую грудинку промываем в холодной воде и ставим вымачиваться на 12 часов;
- ▶ каждый час меняем воду;
- ▶ затем протираем насухо, накрываем марлей сушим на сквозняке еще 12 часов.

Смешиваем щепу. В качестве основы берем ольху, дуб или бук. Для придания грудинке интересного вкуса можно добавить к смеси еще треть щепы плодовых деревьев: яблоня, груша или слива. Щепу вымочить в течение 1–2 часов и обсушить от лишней влаги. Удобно это делать на стадии просушки грудинки.

Копчение:

- ▶ засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- ▶ подвешиваем грудинку в коптильне (если выкладываете на решетку — то шкуркой вниз);
- ▶ герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- ▶ коптим 48 часов при температуре в 20–30 градусов (желательно непрерывно, но можно и с небольшими перерывами).

КУРИЦА

Для этого рецепта нужна молодая курица — в идеале не старше 6–7 месяцев. То есть нам понадобятся тушки крупных бройлеров, которые нужно будет выпотрошить, разрубить на 2 части, промыть и подсушить на сквозняке 10–12 часов.

Ингредиенты:

- курица 5 кг;
- вода — 500 мл.;
- уксус — столовая ложка;
- черный молотый перец — 20 грамм;
- чеснок — 8 зубчиков;
- соль — половина столовой ложки (для маринада);
- соль — 100–150 грамм (для обтирки тушек).

Маринование:

- ▶ половинки тушек натираем солью и оставляем в таком виде сушиться 30–40 минут;
- ▶ доводим воду до кипения, добавляем в нее соль, перец, мелко порезанный чеснок, кипятим 5 минут;
- ▶ выключаем огонь, добавляем уксус, перемешиваем, оставляем остывать до комнатной температуры;
- ▶ просоленные тушки кладем в глубокую емкость, заливаем маринадом;
- ▶ оставляем в холодильнике на неделю.

Для копчения курицы подойдет буковая щепка, которую можно на четверть разбавить щепой сливы, вишни или груши. Щепу нужно замочить на 1–2 часа, а затем просушить от излишков влаги.

Копчение:

- ▶ протираем курицу от излишков влаги, обматываем марлей в два слоя;
- ▶ засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- ▶ подвешиваем курицу в коптильне (желательно — крюком за шею);
- ▶ герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- ▶ коптим при температуре 20–25 градусов по 3–4 часа с перерывами в 1–2 часа примерно 2 дня;
- ▶ курица готова, когда при протыкании толстых кусочков (грудь, бедро) не выделяется кровь.

Снимаем марлю, обтираем ей же тушки и оставляем в холодильнике в герметичной посуде еще на сутки.

СВИНОЙ ОКОРОК

Приготовление свиного окорока холодного копчения требует очень много времени. Вам понадобится минимум 4 недели на засолку и еще 3–4 дня на копчение. Так что будьте готовы к трудностям.

Для копчения выбирают молодое мясо — от свиньи возрастом до года. Перед копчением окороку нужно будет придать округлую форму, то есть срезать все лишнее.

Ингредиенты:

- свиной окорок;
- соль — 1 кг;
- сахар — 35 грамм;
- черный перец — чайная ложка;
- приправы по вкусу — по чайной ложке в сушеном виде.

Для рассола (на 1 литр воды):

- соль — 130 грамм;
- сахар — треть чайной ложки без горки;
- приправы — по вкусу.

Засолка:

- ▶ готовим посолочную смесь из соли, сахара;
- ▶ обтираем ей окорок со всех сторон;
- ▶ на дно глубокой эмалированной посуды насыпаем смесь ровным слоем толщиной в 1 см;
- ▶ укладываем сверху окорок;
- ▶ засыпаем посолочной смесью;
- ▶ солим 10 дней минимум;
- ▶ вечером последнего дня засолки готовим маринад;
- ▶ в кипящую воду кладем соль, сахар и специи;
- ▶ кипятим 3–4 минуты, чтобы растворились сахар и соль;
- ▶ остужаем до комнатной температуры;
- ▶ вытаскиваем окорок из посолочной смеси, обтираем от излишков соли;
- ▶ заливаем рассолом в глубокой эмалированной емкости;
- ▶ кладем гнет и оставляем в холодильнике на 15–20 дней;
- ▶ раз в 2–3 дня перемешиваем рассол и переворачиваем окорок.

По окончании засолки, окорок промывают, насухо вытирают и сушат на сквозняке еще 3–4 дня. Затем приступают к копчению. Коптят почти на любой щепе. Для первого раза лучше выбрать бук или ольху.

Копчение:

- ▶ обматываем окорок марлей в три слоя;
- ▶ засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- ▶ подвешиваем окорок в коптильне;
- ▶ герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- ▶ коптим 2–4 дня при температуре 20–25 градусов (можно с небольшими перерывами).

Готовый окорок холодного копчения нужно еще дополнительно выдержать не менее двух недель в хорошо проветриваемом прохладном месте.

Для приготовления окорока холодного копчения нужно много сил и времени. А еще понадобится немало свободного места — вроде сухой кладовой для продуктов или просторного погреба. В домашних условиях приготовить копченый окорок вряд ли получится, а вот на даче или в загородном доме в летнее время — задача вполне осуществимая.

Кстати, этот рецепт можно использовать для копчения бараньего или говяжьего окорока. Но так как баранина и говядина обычно жестче свинины, то время засолки и копчения придется увеличить примерно на четверть.

КРОЛИК

Тушки кроликов разрезаем на две части вдоль хребта. Если крольчатины немного (1–2 тушки), то можно и половинки разрезать дополнительно на 3–4 части. Это нужно для того, чтобы при засолке куски прилегали друг к другу плотнее. Если тушек много, то половинки кроликов желательнее немного расплющить, зажав между двух досок и ударив по верхней молотком.

Ингредиенты:

- мясо кролика — 10 кг;
- соль — 1 кг;
- сахар — 150 грамм;
- чеснок — 1 головка;
- паприка — 1 чайная ложка;
- хмели-сунели — 1 чайная ложка.

Засолка:

- ▶ промываем тушки кроликов и вытираем насухо куском ткани;
- ▶ готовим посолочную смесь из соли, сахара и специй (чеснок нужно мелко порезать и раздавить ручкой ножа или специальным прессом);
- ▶ со всех сторон натираем мясо посолочной смесью;
- ▶ на дно глубокой эмалированной или стеклянной посуды насыпаем тонким ровным слоем посолочную смесь;
- ▶ сверху выкладываем мясо слоями так, чтобы куски плотно прилегали друг к другу;
- ▶ слои мяса пересыпаем остатками посолочной смеси;
- ▶ кладем гнет и оставляем в темном холодном месте на неделю;
- ▶ после посолки мясо промываем и просушиваем в течение дня на сквозняке.

Для копчения крольчатины идеально подойдет ольха. Щепу нужно будет замочить в воде на 1–2 часа, а затем просушить от остатков влаги.

Копчение:

- ▶ обматываем крольчатину марлей в два слоя;
- ▶ засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- ▶ подвешиваем крольчатину на крючках так, чтобы куски не касались друг друга;
- ▶ герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- ▶ коптим двое суток при температуре 25–30 градусов (можно с перерывами).

Готовое мясо будет храниться дольше, если пересыпать его сушеной паприкой.

КАЛЬМАР

Кальмар легко поддается засолке, поэтому, в отличие от других продуктов, лучше подходит для холодного копчения. Чтобы засолить и закоптить кальмара нужно всего 2 дня.

Ингредиенты:

- кальмар — три тушки;
- соль — 100 грамм;
- травы по вкусу (подойдут прованские) — 1 чайная ложка;
- перец черный молотый — 1 чайная ложка.

Засолка:

- ▶ смешиваем соль с перцем и травами;
- ▶ натираем кусочки смесью со всех сторон и кладем немного смеси внутрь;
- ▶ складываем тушки в эмалированную посуду как можно плотнее друг к другу;
- ▶ ставим гнет и оставляем в холодильнике на сутки.

Промывка и сушка:

- ▶ соленые тушки промываем в холодной воде;
- ▶ вывешиваем сушиться на сквозняке на час;
- ▶ при желании можно увеличить срок сушки до суток — так кальмары еще немного провялятся.

Смешиваем щепу. В качестве основы берем ольху, дуб или бук. Для придания кальмарам интересного вкуса можно добавить к смеси еще треть щепы плодовых деревьев: яблоня, груша или слива. Замачивать щепу необязательно — кальмар легко впитывает дым и много его не нужно.

Копчение:

- ▶ засыпаем щепу в дымогенератор или в специальное отделение коптильни;
- ▶ подвешиваем тушки кальмаров в коптильне (за узкую часть);
- ▶ герметично закрываем коптильню или коптильный шкаф (оставляя путь выхода для дыма);
- ▶ коптим 3 часа, затем делаем перерыв на час и снова коптим 3 часа (температура 25–30 градусов).

Копченого кальмара лучше всего еще раз просушить в течение 1–2 часов, а затем положить в холодильник на сутки (в герметично закрывающейся емкости). К столу подавать, нарезав тонкими кольцами.