

ОРИГИНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ИЗ КОПТИЛЬНИ

Составитель С. П. Кашин

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.99
К31

Составитель С. П. Кашин

К31 Оригинальные блюда из коптильни / [сост. С. П. Кашин]. – М. : T8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 256 с. : ил.

ISBN 978-5-519-61126-8

В кулинарии существует великое множество вкусных и оригинальных блюд. В их число входят и домашние копчёные блюда, которые разнообразят как повседневный стол, так и любое праздничное застолье. Конечно, можно купить эти продукты в магазине, но, если приготовить их самостоятельно, вы сможете удивить и порадовать своих близких и гостей.

В этой книге вы найдёте множество оригинальных рецептов вкуснейших блюд, которые можно приготовить при помощи коптильни.

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.99
BIC WBS
BISAC CKB054000

ISBN 978-5-519-61126-8

© Т8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД



Копчение

Копчение не только предохраняет продукты от порчи, но и придает им приятный вкус и аромат. Коптить можно окорока, грудинку, колбасы, сосиски, сало, птицу тушками и пр. Процедура копчения состоит в том, что продукты подвергаются действию дыма, пропитываясь им.

В домашних условиях можно коптить продукты в дымоходной трубе на чердаке или с помощью специального приспособления — коптильной камеры.

В первом случае для подвешивания колбас, окороков и прочих продуктов устанавливается специальная вешалка, заслонки для регулирования интенсивности дыма. Коптилью можно сделать из кирпича или другого негорючего материала, иногда используют обычные доски, которые обивают изнутри железом. Для дымообразования можно использовать железный поддон, в который следует поместить тлеющие опилки. Можно также присоединить к коптильне небольшую печку. Труба с заслонками, которая устанавливается сверху коптильни, необходима для выхода дыма. Для равномерного распределения дыма по всей камере на небольшом расстоянии от потолка (5–10 см) укрепляется железный лист.

Создавая коптильню самостоятельно, следует помнить о двух наиболее важных моментах: коптильня должна быть герметична и достаточно вместительна. Если в нее будет проникать воздух (при нарушении герметичности), то стружки и прочее сырье для розжига мгновенно сгорит, в результате получится не копченый, а вареный в дыму продукт. Небольшой объем коптильни приведет к тому, что продукт, подвешенный близко ко дну, сильно поджарится и иссушится снизу. Кроме того, во время копчения продукт выделяет влагу, и в небольшом пространстве при высокой температуре он будет вариться на пару.

Самая простая коптильня — это неоцинкованное ведро с крышкой или ящик из нержавеющего металла также с крышкой и ручками для регулирования огня. Внутри этого ящика размещается решетка, приподнятая над дном на 3–4 см. Можно укрепить несколько таких решеток, размещая их ярусами.

Сырье для розжига укладывается на дно (достаточно двух-трех горстей стружек или опилок). На решетки выкладывается подготовленный для копчения продукт. Данный вид коптильни подходит для обработки небольших по размеру продуктов (рыбы, сала и т. п.). Далее ящик (ведро) достаточно плотно накрывается крышкой

(нужно только оставить небольшие щели для выхода дыма) и ставится на угли.

Коптить птицу и рыбу можно в обычной гусятнице, приобретенной в магазине. Крышку гусятницы нужно уплотнить ленточным асбестом с помощью прижимов. Через штуцерное отверстие провести резиновую трубку к любой стеклянной емкости (подойдет трехлитровая банка), наполненной водой. Через трубку копоть будет выходить из гусятницы, поступать в емкость, а затем либо в форточку, либо в воздуховод.

В походных условиях также можно соорудить небольшую коптильню. Для этого надо сделать в овраге или на обрывистом берегу углубление (25–30 см). Костер устраивается на дне выкопанной ямки, наожигается слой углей, а сверху насыпаются ветки, щепки, опилки и стружки. Над опилками, на высоте 10–15 см, втыкаются прутки (толщиной 2 см) параллельно поверхности. Можно установить вместо прутков готовую решетку. На нее и будет затем выкладываться продукт, подготовленный для копчения. Укладывать куски мяса или рыбу нужно на небольшом расстоянии друг от друга. Затем коптильня сверху накрывается куском брезента или другой плотной ткани. Брезент должен находиться выше продуктов копчения на 10 см. Нужно оста-

вить небольшую щель, через которую будет выходить копоть и поступать достаточное количество кислорода для поддержания процесса тления углей.

Достаточно большую коптильню в виде печи можно соорудить как в походных условиях, так и на дачном или приусадебном участке. Для этого нужно вырыть штольню (наклонное углубление) в плотном грунте (желательно глинистом) с двумя выходами: на поверхность земли и сбоку, там, где будет располагаться костер. Длина штольни около 2 м, на самом верху, на поверхности земли над штольней, устраивается колосник — это средство для задержания пламени. Колосник сооружается из металлических или можжевеловых прутьев, на которые сверху укладываются небольшие камни (в 1–2 ряда). Над колосником ставится объемная труба, в которой и будет размещаться продукт, предназначенный для копчения. Трубу можно сделать из дерна, камней или использовать бочку без дна. Помещенные в такую трубу продукты не должны касаться стенок. Их следует располагать на достаточном расстоянии друг от друга, чтобы они равномерно закоптились. Сверху труба закрывается крышкой, с помощью которой можно регулировать концентрацию дыма и температуру внутри трубы.

В походных условиях для копчения, например, рыбы нередко используются коптильни с полиэтиленовой будкой. Вначале следует выкопать на обрывистом берегу шурф (глубиной 25–30 см), на дне которого устроить костер. От него далее прокладывается в земле канавка (длиной 2–3 м), которая будет служить дымоходом. Сверху канавка прикрывается ветками, засыпается землей. На выходе устанавливается полиэтиленовая будка — натянутый на прутки полиэтилен. Необходимо сделать небольшое отверстие в верхней части будки для выхода дыма. В эту будку помещают продукт, подготовленный к копчению. Желательно подвешивать продукт (особенно крупную рыбу или жирные куски мяса) вертикально, чтобы выделяемый во время копчения жир вытекал не так обильно. Температура дыма в будке не должна превышать 40 °С. Шурф закрывается заслонкой или куском брезента, с помощью которого можно регулировать процесс дымообразования.

Для одноразового копчения можно соорудить полиэтиленовую коптильню, установленную прямо на поверхности земли. Для этого сначала создается деревянный каркас (1×1×1,7 м), на него сверху кладется крестообразное перекрытие. Внутри размещаются продукты (рыба, куски мяса,

птица и пр.), на землю под ними насыпаются ровным слоем угли, на них — можжевеловые ветки, опилки, щепки, трава и т. п. Каркас вместе с продуктами накрывается полиэтиленовой пленкой. Пленку на время перерыва копчения можно быстро снять, а потом так же быстро вновь накинуть на каркас, закрепляя края камнями и оставляя вытяжные щели. Перерыв во время копчения делается для того, чтобы продукты подсушись и немного выветрились, иначе излишнее количество влаги приведет к варению продуктов на пару.

Для устройства коптильни на дачном или приусадебном участке можно использовать различные подручные средства. Так, для дымокура (камеры, в которой тлеют угли и образуется дым) можно взять лист кровельного железа достаточного размера. Этот лист нужно согнуть П-образно, чтобы образовались потолок и стенки дымокура. Из другого листа сооружается задняя стенка камеры с отверстием для дымохода и передняя стенка для регулирования тяги.

В дымокуре не разводится открытый огонь, сюда помещаются уже перегоревшие угли, а сверху засыпаются опилки, щепки и пр. Щели конструкции замазываются глиной. Дымокур можно закопать на половину или $\frac{2}{3}$ высоты в землю.