



Москва  
ЦЕНТРОЛИГРАФ

УДК 641.55  
ББК 36.99  
Р24



Охраняется законодательством РФ  
о защите интеллектуальных прав.  
Воспроизведение всей книги или любой ее части  
воспрещается без письменного разрешения издателя.  
Любые попытки нарушения закона  
будут преследоваться в судебном порядке.

*Оформление художника  
Я.А. Галеевой*

**Р24** **Расстегаев Иван** Домашняя коптильня. Секреты технологии. Лучшие рецепты: мясо, птица, рыба, овощи, сыры. — М.: Центрполиграф, 2018. — 222 с.

ISBN 978-5-521-85597-1

Копчение — это один из самых ранних способов консервирования. Ведь известно, что копчености обладают не только отменным вкусом, но и дольше сохраняются. Но, покупая копчености в магазине, вы никогда не знаете, покупаете ли вы действительно правильно приготовленный продукт или суррогат, обработанный вредным «жидким дымом»... Другое дело — копченые и вяленые деликатесы, приготовленные самостоятельно! А приготовить их совсем не трудно. Автор откроет вам секреты домашнего копчения. Он расскажет, как сделать элементарную, эффективную и недорогую коптильню. Самодельная коптильня, в отличие от покупной, дает возможность вносить в нее усовершенствования, что-то менять, экспериментировать. Коптить можно практически любой продукт: мясо, рыбу, сыры, овощи и даже солод для виски или пива! В книге содержится большое количество старинных и современных рецептов: тут и салями для гурманов, и охотничий суджук, и копченая «матрешка». Кроме этого, вы узнаете, как правильно подобрать дрова для копчения, как долго и при каких условиях хранить готовый продукт и многое другое.

**УДК 641.55**  
**ББК 36.99**

ISBN 978-5-521-85597-1

© «Центрполиграф», 2018



---

## ПРЕДИСЛОВИЕ

В наши дни все больше людей начинают интересоваться тем, как обустроить свой дачный участок или загородный дом. Если раньше дача или дом в деревне использовались в основном для выращивания продуктов, то теперь все больше людей приезжают туда отдохнуть. И даже те, кто занимается приусадебным хозяйством, бывают не против несколько часов провести в саду, наслаждаясь отдыхом и вкусными продуктами.

Излюбленными видами приготовления пищи являются шашлыки, барбекю, гриль, уха на костре.

В последнее время стало очень популярным коптить продукты. Как известно, копчености обладают не только отменным вкусом, но и дольше сохраняются. Копчение любых продуктов — будь то мясо, рыба, морепродукты, сыры, фрукты или овощи — это исторически один из самых ранних способов консервирования.

Копчение — это обработка поверхности мясopодуков веществами, содержащимися в коптильном дыме, образующемся в результате неполного сгорания древесины. Для копчения наиболее пригоден дым, полученный при ограниченном доступе воздуха при горении древесины. Такой дым состоит из газовой, паровой, жидкой и твердой фаз.



В состав дыма входят фенолы, альдегиды, кетоны, органические кислоты, спирты, смолы, зола, сажа и другие вещества, многие из которых обладают бактерицидными свойствами.

Для копчения лучшим является дым от сжигания опилок и стружек лиственных пород деревьев — бука, дуба, березы, ольхи, клена, ясеня. Не следует использовать хвойные породы, так как они придают мясопродуктам неприятный смолистый запах, темный цвет и горьковатый вкус.

А еще распространению собственных и самодельных приспособлений для приготовления еды способствует то, что мы все больше узнаем, как готовятся копчения промышленным способом. Особенно с тех пор, как на многих продуктах стали появляться две буквы: ТУ (технические условия). А иногда из репортажей корреспондентов выясняется, что какие-то коптильные цеха — и вовсе подпольные, где никаких требований не соблюдается. И начинаешь задумываться, что уж лучше сделать продукт самому, чем есть неизвестно что и неизвестно откуда.

Конечно, можно просто купить коптильню, поставить ее в своем саду и избежать трудов. Но, во-первых, они стоят денег, а денег всегда не хватает, а во-вторых, если у мужчины есть техническая жилка, то ему бывает интересно покопаться в разных конструкциях, приложить свой ум и смекалку и соорудить нечто оригинальное и работающее гораздо лучше, чем у соседа!

Надеемся, что наши советы помогут вам в этом увлекательном и полезном деле.



---

## НЕМНОГО ИСТОРИИ

Коптить продукты люди начали давным-давно, еще с тех времен, когда научились пользоваться огнем и поняли, что приготовленное мясо вкуснее сырого. Приготовленное таким образом мясо лучше усваивалось, а это, в свою очередь, способствовало увеличению физической силы человека и развитию его мозга. Ведь из мясной пищи он получал в гораздо большем количестве те вещества, которые необходимы для его питания и развития, что дало возможность мозгу быстрее и полней совершенствоваться из поколения в поколение.

Конечно, никаких документов от первобытных времен не осталось, но в пещерах ученые не раз находили наскальную живопись времен палеолита, которая показывала, что уже в те времена люди умели коптить мясо.

В более поздние времена появились легенды о том, как это произошло. Вот, например, финская легенда.

Группа охотников пошла на охоту, но в лесу возник пожар и звери разбежались от него. Многие из зверей погибли в огне, и их полубогоревшие туши лежали на пожарище. Один из охотников, Суоменен, решил попробовать такое мясо. Он подобрал полусырую тушку, от которой очень приятно пахло, и повесил ее около



костра. Под воздействием дыма она стала издавать еще более аппетитный аромат. Продержав кусок над дымом еще несколько часов, он попробовал его и удивился, какое оказалось вкусное мясо. Он рассказал об этом остальным охотникам, а когда они вернулись в селение — то и другим жителям. Так люди начали готовить мясо новым способом. «Рецепт» быстро стал известен в округе, и люди с удовольствием приступили к копчению.

Понятно, что не только финны догадались готовить мясо над костром, в дыму. Вполне вероятно, что такие рецепты возникли самостоятельно у разных народов. Сначала коптили только мясо, потом приноровились так же готовить и рыбу. Потом стали коптить колбасы, а в более позднее время — и сыры, и овощи.

В старые времена на Руси пора копчения приходилась в основном на осень, когда шла заготовка продуктов на зиму. Коптили мясо и рыбу, но только жирную, например, сома, белугу, судака, стерлядь. У кого какие были возможности, тот то и коптил. Помещики покупали белую рыбу, ездили за ней или заказывали привезти морскую рыбу. Бедняки обходились речной рыбой, добавляя в нее для вкуса разные травы, особенно мяту, чабрец и душицу.

Коптили как домашнюю птицу, так и дикую. Сначала ее закутывали в тряпки, чтобы она коптилась в собственном соку, а затем стали смешивать с потрохами свинины и телятины. Копчением занимались в банях. Тушки подвешивали на специально сделанные крючки возле печки и парилки. Так происходило «банное» копчение. С течением времени этот процесс стал постепенно совершенствоваться. Стали появляться коптильни и для домашнего копчения, как холодного, так и горячего.



В богатых домах и поместьях делали отдельные коптильни из камней, кирпича или металла в виде высокого столбца, верх которого герметично закрывали крышкой и промазывали все щели глиной. С одной стороны столбика проделывали два окна с небольшими дверцами. Первое предназначалось для подвешивания продуктов внутрь, на вделанные в стены камеры крючья, а второе — для закладки топлива и слежения за огнем.

Коптильную камеру делали из любого негорючего материала, а на юге даже использовали плетень, обмазанный глиной. Чтобы дым равномернее распределялся по всей камере, на небольшом расстоянии (5—10 см) от потолка укрепляли железный лист.

Для копчения обычно использовали сухие дрова, стружки и опилки. Предпочитали деревья лиственных пород, которые при тлении и придавали продуктам золотисто-коричневый цвет и только копченостям свойственный неповторимый запах и вкус.

Из мясных продуктов коптили в основном задние и передние свиные полутуши. Сами изделия разделялись на сырокопченые, копчено-вареные, вареные и копчено-запеченные.

Грудинку и корейку закладывали в специальный посол, затем коптили и сушили. Для рулетов специально выбирали мясо молодых свиной. Бекон из грудинки готовили прямоугольными пластинами, в которых слои плотного сала чередуются со слоями мяса. Шпик же подвергали специальному посолу и выдерживали в нем до 20 суток, что придавало исключительный вкус продукту.

Во Франции и Швейцарии издавна коптили национальный продукт — сыры. Берут только твердые сорта, их коптят полчаса горячим способом. Такой сыр



легко узнать: он приобретает темный цвет и характерный аромат. Иногда для пикантности предварительно посыпают круг сыра специями. От жара корочка оплавляется, и специи оказываются внутри сыра.

Еще коптят яйца и ячменный солод для виски и пива.

Копченая холодным способом вишня — вполне реальный деликатес. Особенно если закопчена на вишневых же дровах. У восточных владык когда-то считались лакомством, достойным не менее чем эмиров и визирей, ломтики дыни бас-олды (продолговатой, в зеленых полосках), подсушенные и подкопченные. На Руси были копченые яблоки белого налива.



---

## ВИДЫ САМОДЕЛЬНЫХ КОПТИЛЕН

Сейчас очень просто купить коптильню в соответствующем магазине или даже в интернет-магазине. Пользоваться покупными коптильнями несложно — в специальный отсек закладываются дрова, внутрь размещают продукты, плотно закрывают дверку и поджигают топливо. У некоторых промышленных моделей предусмотрена регулировка времени и температуры приготовления.

Но если копчение продуктов предполагается проводить нечасто, то нужна ли такая трата денег? Особенно если люди не живут за городом постоянно, а приезжают временами. А еще по дачам бродят всякие нехорошие личности и так и пытаются что-нибудь украсть... В таком случае выигрышнее сделать коптильню из подручных материалов, сэкономив деньги, проявив природную смекалку и обезопасив себя от возможной потери ценного оборудования. Кроме того, самодельная коптильня, в отличие от покупной, дает возможность вносить в нее усовершенствования, что-то менять, экспериментировать со способами копчения — а это гораздо увлекательней. Такой очаг можно построить и под навесом, и в подсобном помещении, и любом другом месте.



Кстати, продукты коптить можно и в русской печи, если она вдруг есть в доме.

Процесс копчения, строго говоря, представляет собой выдерживание коптимого продукта в дыму, источником которого служат тлеющие кусочки древесины различных пород. Различают горячее, полугорячее и холодное копчение.

При **горячем копчении** процесс происходит достаточно быстро. При этом способе продукт готовится в горячем дыму. Внизу тлеющие щепочки, над ними подвешены рыба или мясо (или сыр, или овощи) — и достаточно быстро продукт доводится до готовности. Для мяса дым должен быть температуры  $+35 - 50$  °С, для рыбы —  $+80 - 170$  °С.

Для горячего копчения лучше подходят нежирные продукты (жир все равно вытопится при такой температуре, так зачем его переводить зазря?). Например, рыбу берут семейства осетровых (лучше — севрюгу), лосося, леща, жереха, сига, морского окуня, сельдь, треску. Вкусна и мелкая рыбешка: салака, килька, ряпушка, которые готовят при температуре  $+50 - 60$  °С. Следует помнить, что и мясо, и рыба горячего копчения долго не хранятся, рыбу надо съесть за 1—2 дня.

**Холодное копчение** может длиться несколько суток и является гораздо более трудоемким процессом. Фактически, это ускоренный процесс завяливания продукта. Чтобы дым охладить, обычно от места тления дров до готовящегося продукта делают ров или протягивают трубу длиной метр или два. А чтобы узнать температуру дыма, в камеру для копчения приделывают термометр. Температура для холодного копчения мяса должна быть  $+18 - 22$  °С, для рыбы — от  $+20$  до  $40$  °С.

Для холодного копчения подойдут вобла, тарань, лещ, кефаль, омуль, а также разнообразные балыки,