

Елена Владимировна Маслякова

Твоя копильня

УДК 641/642
ББК 36.997
МЗ1

Маслякова, Е. В.

МЗ1 Твоя коптильня / Е. В. Маслякова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 258 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75734-3

Процесс копчения по праву можно считать первым способом консервации, который открыл для себя человек. И хотя история возникновения копчения до сих пор загадочна, нет никаких точных данных о времени появления этого способа приготовления пищи, он прочно вошел в быт народов и отразился во многих традициях и обычаях. Копчености подавали не только как одно из обязательных блюд на званых пирах, но и украшали ими столы во время многих народных праздников. О старых традициях, новейших рецептах и многом другом рассказывается в этой удивительной книге.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75734-3

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Введение

Итак, вашему вниманию предлагается ряд полезных и новых советов (в чем вы, безусловно, еще сможете убедиться сами) по приготовлению копченой продукции в домашних условиях.

При детальном ознакомлении с главами этой книги вы, дорогой читатель, сможете усвоить и далее самостоятельно осуществлять один из наиболее известных и «гурманских» способов приготовления пищи – копчение. Как известно, копчение придает продуктам приятный аромат, хороший вкус, значительно увеличивает их стойкость при хранении (даже без холода).

Кроме того, читатели узнают, что построить собственную коптильню в домашних условиях (на даче или в частном доме) совсем несложно. И один из немаловажных аргументов в пользу собственной коптильни – тот, что приготовление копченых деликатесов в домашних условиях обойдется значительно дешевле их покупки на рынке, причем особых усилий и навыков для этого не потребуется.

Советы бывалого кулинара

Для копченого мяса (телятины, свинины, баранины) самый лучший гарнир – из картофеля, как отварного, так и испеченного в духовом шкафу. Очень хорошо со вкусом копченого мяса сочетается картофель-фри. Блюда украшают зеленью лука, укропа и петрушки. Не стоит подавать тушеный картофель и пюре, т. к. они не слишком сочетаются по вкусу с копченым мясом.

А как приятно быть посвященным во все тонкости и хитрости кулинарного мастерства! Знаете ли вы, например, что для придания копченым изделиям особого, специфического аромата к тлеющей древесине, на которой, собственно, и осуществляется копчение, добавляют можжевельник с ягодами, сосновые иглы, шишки или пахучую траву?

Вы узнаете также, что художественные открытия можно совершать не только на холсте, но и на кухне: сколько здесь при желании и умении можно изобрести новых вкусовых сочетаний и их оттенков! Например, копчение рыбы включает в себя несколько стадий – посол, подсушку и только затем окончательное копчение. Когда подсушка заканчивается, поверхность рыбы становится сухой и приобретает соломенный цвет, иногда на ней выделяются аппетитные капельки жира. Однако законченным копчение считается при приобретении ею цвета от соломенного до светло-коричневого.

Существует несколько способов копчения – холодный и горячий. Это издание щедро познакомит вас с технологией, преимуществами и характерными особенностями каждого из них. Огромное количество новых рецептов для повседневных и оригинальных блюд поможет вам выгодно разнообразить домашнюю кухню. Но главное – вы получите возможность познакомиться с последними разработками оригинальных технологий копчения, например с натуральной пищевой добавкой «Жидкий дым», которая не только придает изделиям своеобразный вкус и аромат, но и существенно продлевает сроки хранения и, что важно, доступна в домашнем применении.

С технологической точки зрения, влияние коптильных веществ и непосредственно процесса копчения на качество мясных продуктов проявляется в

нескольких направлениях, которые можно выделить по пунктам:

1) изделия приобретают приятный специфический вкус и запах, темно-красный цвет (с широким спектром оттенков) и глянцевую, привлекательную поверхность;

2) в результате копчения подсушенная поверхность создает защитный слой, который препятствует чрезмерному испарению влаги и возможному развитию плесеней;

3) проникновение в продукт некоторых фракций дыма, обладающих высоким бактерицидным действием, подавляет развитие гнилостной микрофлоры копченых изделий и, соответственно, повышает их устойчивость при хранении. Иными словами, копчение – это один из способов консервирования, особенно в сочетании с посолом и сушкой.

Успехов вам и приятного аппетита!

Русские традиции

На Руси мясо и рыбу стали коптить очень давно, т. к. только обработанные подобным образом продукты можно было долгое время хранить в условиях русского климата, не допуская их гниения и порчи, и, к тому же, придавать им нежный аромат и необычный вкус. В связи с этим появилась традиция подвергать копчению все излишки питания: часть большого улова рыбы, половину туши забитого животного, грибы и фрукты в самые урожайные годы.

Глава 1. История копчения продуктов питания

История копчения продуктов питания уходит в далекое прошлое. Люди давно начали задаваться вопросом, откуда же оно пошло и кто считается его прародителем. Но точного ответа на этот вопрос так и не смогли дать. Существует много различных версий на этот счет. Но к единой так и не пришли. Одно известно, что копчением начали заниматься много столетий назад, и кто первым придумал это – сказать трудно.

В одних источниках говорится, что первоначально начали коптить мясо в Финляндии. И произошло это случайно. Группа охотников в очередной раз вышла на охоту. Но поохотиться им так и не удалось. По неизвестным причинам все звери покидали лес. Охотники поняли, в чем дело, – часть леса с северной стороны горела. Из-за этого страшного события погибли множество зверей.

Люди увидели, что после пожара осталось множество сгоревших и полусгоревших тушек. И тогда некий финн, по имени 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, до чего же вкусно получилось!

Так пожар в лесу привел к новому способу приготовления мяса. «Рецепт» быстро стал известен в округе, и люди с удовольствием приступили к копчению. Но тогда они еще не придумали названия этому процессу приготовления мяса. Впрочем, на авторство могут претендовать не только финны, но и бритты, галлы, древние греки и римляне, славянские и монгольские

племена... Скорее всего, этот способ приходил к разным народам по-своему, одно только его объединяет: копченое – значит вкусное, сытное, ароматное.

Сначала наши предки коптили только мясо, потом научились аналогичным способом готовить и рыбу. А уже намного позже на прилавках магазинов стали появляться сыр, копченая колбаса всевозможной разновидности, кстати, весьма любимая народом. Затем уже начались изощрения – коптили различные овощи и заморские фрукты.

Древние люди занимались копчением, правда, они этого не осознавали. Мужчины, приходившие с охоты, приносили свою добычу. А женщины знали только один способ ее приготовления. Все готовилось на костре. Куски мяса насаживали на вертел, крутили его, не давая мясу сгореть, и сбрызгивали специальными отваром или настоем из трав. Так мясо обжаривали и коптили. В пещерах археологи и историки не раз находили наскальную живопись времен палеолита, которая свидетельствовала о том, что уже в те времена люди умели коптить мясо.

Советы бывалого кулинара

К копченой рыбе в качестве гарнира лучше всего подойдут тушеные или запеченные овощи – кабачки, баклажаны, болгарский перец и томаты. Рыбу очищают от костей, нарезают крупными кусками и выкладывают на тарелку, чередуя с овощами. Блюдо можно украсить колечками маринованного лука.

Люди всегда старались сделать свою пищу как можно вкуснее и разнообразнее. Для этого они придумывали различные рецепты и все новые и новые

способы приготовления. За последнее время копчение стало прочно входить в нашу жизнь, все мы с удовольствием едим продукты как холодного, так и горячего копчения.

А в старину... В те времена многие помещики любили сами сочинять руководства по приготовлению копченых продуктов. Когда они съезжались на званые обеды, непременно заводили разговоры о еде, о том, что и как лучше приготовить, кто каким рецептом пользуется и какие «бабушкины секреты» применяет.

Копченые блюда подавались по особо важным датам, когда хотели удивить гостей какими-либо диковинными яствами. Их готовили по разным рецептам из старых, редких книг, придумывали сами, но всегда старались держать все в секрете. Не дай Бог, у соседа появится хоть чем-то похожее угощение – это воспринималось как оскорбление. Вот такие были нравы.

Словом, барская кухня была весьма разнообразна, она отличалась таким многообразием, что поражает воображение и по сей день. Что только ни входило в состав праздничного угощения! Особое место, конечно, занимало мясо. Каждая семья старалась коптить его по своему, особому рецепту, который никому не открывали, т. е. это считалось плохой приметой. Если тайна приготовления раскрывалась, то считалось, что мясо больше не будет получаться таким вкусным и необычным.

В деревнях крестьяне коптили в основном свинину, сало и конину. Вот, например, рецепт копченого мяса с серебряной закваской. На одну среднюю свиную ногу брали одну бутылку молока, куда опускали серебряную монету или чайную серебряную ложечку. Молоко ставили на четыре дня в теплое место, а мясо солили и заправляли специями. По истечении срока мясо клали в жарко натопленную печь на угли. Его коптили с помощью дыма

около трех часов. После этого подавали к столу с серебряной закваской.

Пора копчения приходилась в основном на осень. Когда люди заготавливали на зиму продукты, они и брались за копчение рыбы и птицы. Для этого подходила лишь жирная рыба, например сом, белуга, судак, стерлядь. Богатые люди специально ездили на ярмарку в приморские порты и закупали эту рыбу. Привозили ее сразу помногу. Одна часть шла на соление, другая – на копчение и на сушение.

Подсчитаем калории

Одними из самых сытных и калорийных продуктов считаются сыры. Они содержат в себе около 32% жира, 26% белка, и от 2,5–3,5% органических солей и витаминов А и Б. Помимо витаминов и необходимых для организма веществ, они очень хорошо усваиваются, в среднем на 98,5%. Сыры же, обработанные дымом, не только не меняют своего состава, но и улучшаются по качеству.

Очень славилось на Руси блюдо, которое в волостях и уездах готовилось по-разному, но тем не менее имело одно общее название – «Копченая матрешка». Брали большую рыбу, внутрь закладывали рыбу чуть поменьше, затем еще меньше, и так до тех пор, пока не поместится самая мелкая рыбешка. И в таком виде коптили. Но такую вкуснотищу делали только умельцы и искусные повара, т. к. требовалась особая сноровка, ведь процесс приготовления считался поистине ювелирным.

Бедные слои населения обходились речной рыбой. Но они больше и изощрялись, добавляя туда всевозможные травы. Особенно часто клали мяту, чабрец и душицу. По большим праздникам они устраивали себе

настоящий «пир горой». Из закромов доставали различные солености и копчености. Ну и, конечно же, почетное место занимала «огненная вода», так в старину называли водку, но в умеренных количествах.

Что касается птицы, то ее копчению отводились специальные дни. Это были вторник и суббота, после захода солнца. Считалось, что голуби, утки и петухи относятся к священным птицам, которых нельзя трогать. Их воспрещалось резать в праздник птицы, который отмечали 18 марта, и в день петуха, отмечавшийся 13 августа. В этот день, наоборот, люди старались накормить домашнюю птицу как можно сытнее. Если же она в этот день была голодная, это считалось большим грехом. Семью, не накормившую кур, гусей и прочую летающую живность в эти дни, по поверьям, могли постичь неудачи, болезни и голод.

В старину на Руси коптили как домашнюю птицу, так и дикую. Сначала же ее закутывали в тряпки, чтобы она коптилась в собственном соку, а затем стали смешивать с потрохами свинины и телятины. Копчением занимались только в банях. Тушки подвешивали на специально сделанные крючки возле печки и парилки. Так происходило т. н. «банное» копчение.

Не зря на Руси в ходу пословица: «Как полопаешь, так и потопашь». Если крестьяне хорошо ели, значит, и работали лучше, ведь обработка земли требовала очень больших сил и доброй, животворящей энергии. Люди точно знали, на какой еде как поработаешь, какая еда к какому делу подходит. Если, поев щей и копченого мяса с гречневой кашей, вспашешь, к примеру, десятину земли, то на картофеле или на ячменных лепешках – не в пример меньше. Все это крестьянину было заведомо известно, так что, зная цену харчей и работы, он совершенно точно рассчитывал, какой ему харч выгоднее.