

Елена Маслякова

# Твоя коптильня



# **Елена Маслякова**

## **Твоя копильня**

*Текст предоставлен правообладателем.  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=176357](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176357)  
Е.Маслякова Твоя копильня: ЛА «Научная книга»;*

### **Аннотация**

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.

# Содержание

Введение	4
Глава 1. История копчения продуктов питания	8
Глава 2. Промышленное оборудование для коптильни	22
Конец ознакомительного фрагмента.	33

# **Елена Владимировна Маслякова Твоя коптильня**

## **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 уси-

лий 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. Блюдо 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 консерви-

рования, 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 первый 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 уме-

ЛИ 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. к. 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». Брели 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 закровов 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 специаль-

ные 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, отмечаемый 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 постигнуть 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.

Аналогичным образом они определяли, какая пища для какой работы подходит: при косьбе требуется пища прочная, которая, как скажут мужики, тянула бы к земле, потому что необходимо крепко стоять на ногах, когда делаешь взмах. Для этого больше налегали на мясную еду, в которую обязательно входили и копчености. Молотить же лучше всего на-тощак, с утра.

### **Советы бывалого кулинара**

Копченая птица по своим вкусовым качествам прекрасно сочетается с гарниром из риса, запеченным в духовке с взбитыми яйцами. Блюдо посыпается черным молотым перцем и украшается веточками петрушки.

А вот, например, рабочие в артелях предпочитали находиться на своих харчах. Это были резчики дров. Они нарезали непомерное количество дров, но на еду денег не жалели: каждый день водка, каша такая крутая, что едва можно ложку воткнуть, щи жирные и, конечно же, кусок копченого мяса. Но надо сказать, что народ не больно увлекался мясом и птицей, тем более копчеными. Люди придерживались постов. А в Ильинский мясоед скот еще не вполне отъедался, в жаркое же летнее время почти невозможно было сохранить мясо долго, даже копченое. Поэтому в основном коптили в северных районах Руси.

Надо сказать, что в старину о мясном изобилии не могло

быть и речи. В посты не допускалось есть даже рыбу. Поэтому копчением люди занимались довольно редко. Но все же праздники никогда не обходились без мясных блюд. По особым рецептам готовили копченого зайца. Для этого тушку зимой оставляли на 4—5 дней на холоде; мясо после такой выдержки становилось намного вкуснее. После этого приступали к первичной обработке. Отрубали голову и ноги, снимали шкуру, удаляли внутренности. Все это тщательно промывали, затем разрубали тушку на две части – переднюю и заднюю.

Заднюю часть слегка солили и коптили намного дольше, чем переднюю. Предварительно тушку мариновали: заливали маринадом и оставляли в холодном месте на 4—5 ч (молодого зайца) или на 24 ч (старого зайца). Для маринада 1 л столового уксуса, по щепотке соли, сахара, перца, петрушки, овощей кипятили 10—15 мин на слабом огне.

С незапамятных времен рыба и птица являлись объектами поклонения человека. Это ли не чудо – птица, нечто, высоко парящее, находящееся ближе к Богу, чем человек, ступающий по земле, или рыба, которой доступен любой уголок таинственного подводного мира. И у человека начинала возникать догадка, что, может быть, они и являются носителями добра и зла, и, питаясь такой святой едой, люди и сами в какой-то степени очищаются от напастей.

Историки засвидетельствовали, что иудеи первыми стали коптить рыбу и птицу. Они считали, что мясо копченых кур

может избавить человека от страшных грехов, а копченой рыбы достойны только самые привилегированные слои населения. В Австрии коптили продукты чаще весной – считалось, что весна вместе с этими копчеными продуктами вселивает в человека новые силы и надежды на будущее.

### **Русские традиции**

Не многие сегодня знают, что первые коптильные установки строились с определенными условиями, и традиции этого строительства сохранились в сельской местности и по сей день. Делали 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.

В Великом Новгороде, в котором жив дух старых традиций до сих пор, очень часто присутствовало на столе копченое ассорти. Именно здесь можно отведать некогда заурядные блюда, вкус которых в иных местах начисто позабыт. А он как раз и удовлетворял потребности представителей как высшего сословия, так и низшего. Господин Великий Новгород начинал как воин, как бунтарь, а продолжил как торговец.

Именно в этот стольный град съезжалось с разных угол-



ков на большую ярмарку буквально все население Руси. Чем только ни торговали и что только ни покупали на этой ярмарке! Множество лавок торговали исключительно копченостями. Выбор был огромен: и рыба по-астрахански, и суздальские копчености, и потроха с медовухой, и пр.

А в Костроме своим неповторимым меню славилась одна изба-харчевня. Она носила теплое и приветливое название «Любава». Вся еда там подавалась в деревянных горшочках, а продукты доставлялись из деревни Зайцево. Обязательными были в меню копчености: сыр, рыба, индюки, утки, куры, зайцы, конина. Среди прочего находилось место и отборным кускам мяса, качество которых самолично проверял староста деревни.

Изюминкой меню считались «Капустные рулетки». Кочан, удалив кочерыжку, клали в горячую воду и варили до полуготовности. Затем разбирали на листья, а черешки слегка отбивали. В это время готовили яйца и молоко. На капустные листья клали омлет, на него – тонкий копченый кусочек мяса и свортывали рулетом. Выкладывали на смазанный жиром противень, заливали сметанным соусом и ставили на несколько минут в печь.

Не только хлебом и солью исстари встречали и привечали гостя. Везде существовали различные обычаи. Если гость важный или дорогой, его обязательно угощали стопочкой, яйцами и копченой рыбкой. Далеко не в каждой усадьбе держали скот. Так что рыба была доступнее. С одной стороны,

для бедного крестьянина иметь ту же корову или бычка было накладно, с другой – недостаток мяса можно восполнить охотой. Ведь к деревням и селам вплотную прилегали леса. Но все же охота не входила в основные занятия крестьян. Поэтому преимущественно люди питались полевыми культурами, а чтобы еда не была столь однообразна, прибегали ко всевозможным хитростям. Начинали коптить не только дары морей и рек, но и брюкву, репу, бобы, грибы.

### **Советы бывалого кулинара**

Копченую колбасу нарезают тонкими кусочками и красиво выкладывают на тарелку. Ее можно чередовать с тонко нарезанными и слегка подмороженными кусочками копченого сала. Специального гарнира не требуется.

Можно сделать бутерброды из хлеба, копченой колбасы, майонеза, сваренных вкрутую яиц и зелени. Они очень красивы и аппетитны и украсят любой праздничный стол.

К святочным гуляньям на Руси готовили копченые «заедки». Рецепт этого крестьянского лакомства прост: в равных пропорциях смешивали лук, перец и сыр. Коптили «заедки» на вишневых опилках. Без них копчение не давало должного результата. Это лакомство готовили на большие крестьянские праздники: свадьбы, Рождество, Крещение, рождение детей. Старые люди утверждают, что в деревнях очень любили острые блюда с большим количеством чеснока и перца.

В жаркие покосные дни мужики горшками пили ржаной, смешанный с черносмородиновой настойкой квас, заедая его картофелем, сваренным в крапиве, и копченым сыром. Основательно крестьяне питались лишь два раза в день: часов в 5—6 утра завтракали, а обедали вечером. На завтрак хозяйка выставляла на стол 3—4-литровый горшок каши, наливая в глиняные кринки квас. Глава семьи лично наделял каждого ломтем ароматного деревенского хлеба.

В промежутке между завтраком и обедом крестьяне пили квас, съедали лепешку, головку чеснока и, если имелся, копченый сыр. Основной вечерней пищей служили зимой щи из квашеной капусты да каши — пшеничная и овсяная. Большой популярностью пользовался и вегетарианский картофельный суп с обилием лука, который в основном ели в постные дни. Когда же пост заканчивался, из закровов начинали доставать куски «полежалого» (копченого) сала.

В культуре русской деревни пьянство всегда считалось злом. Поэтому на праздники не принято было пить спиртное. От пьяного в деревне шарахались, как от нечистой силы. А на свадьбах жениху и невесте запрещалось пить даже медовуху — слабо выдержанный квас на меду. Но зато на стол выставляли все разносолы. Копчение все же было слишком дорогим удовольствием, его в качестве повседневной пищи могла себе позволить не каждая деревенская семья. Такое лакомство берегли на праздники.

Для копчения обычно использовали сухие дрова, струж-

ки и опилки. Предпочитали деревья лиственных пород, которые при тлении и придавали продуктам золотисто-коричневый цвет и только копченостям свойственный неповторимый запах и вкус. На первое место по копченым продуктам выходили свиные окорока, т. н. «Тамбовские», «Воронежские», «Ярославские». Названия им давались по имени той губернии, где и придумывали свой оригинальный рецепт.

### **Подсчитаем калории**

Во всем мире считается, что копченые изделия гораздо полезнее, чем отварные. Объясняется это тем, что при любой тепловой обработке продуктов их вес уменьшается в результате потери воды, а с ней и растворимых веществ, выводящихся вместе с жидкостью. Но в связи с тем, что обработанные дымом мясопродукты испаряют гораздо меньше влаги, основная их масса практически не меняется, и все вещества остаются на месте. Для сравнения можно привести следующие цифры: при варке вес мясных изделий уменьшается на 40 %, а рыбы – на 20 %. А при копчении тех же самых продуктов уменьшение первых колеблется примерно до 37 %, а вторых – около 18 %.

Коптили в основном задние и передние свиные полутуши. Сами изделия разделялись на сырокопченые, копчено-вареные, вареные и копчено-запеченные. Наибольшей популярностью пользовался вареный окорок, затем шла буженина – свежий зажаренный свиной окорок, приправленный специями. Позднее стали появляться и другие копчености: грудин-

ка, корейка, бекон, шпик, венгерское сало, карбонад свиной (поджаренное мясо из филейной части свиной туши), шейка свиньи, ветчина в формах – все это считалось, да и сейчас остается деликатесами.

Грудинку и корейку закладывали в специальный посол, затем коптили и сушили. Эти изделия в процессе их обработки приобретали исключительный вкус. Для рулетов специально выбирали мясо молодых свиней. 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 отличный вкус продукту. Но самыми изысканными деликатесами считались (и не без основания) язык копченый, а особенно если он в шпике.

Если раньше мясо коптили в банях, то с течением времени этот процесс стал постепенно совершенствоваться. Например, в Австрии придумали большую копильню, где мясо подвергалось не только копчению, но и другим обработкам. А потом уж стали появляться копильни и для домашнего копчения, как холодного, так и горячего.

## **Глава 2. Промышленное оборудование для коптильни**

С давних времен люди использовали различные способы приготовления пищи: варку, жарку, соление и, конечно, копчение. Этот способ приготовления пищи изобрели в Древнем Риме еще за несколько веков до н. э., и с того времени он претерпел существенные изменения. Сейчас не нужно разжигать костры на своих дачных участках, даже можно не приобретать самую современную домашнюю коптильню – надо просто пойти в магазин и купить готовый продукт. Но этот продукт не появляется из ниоткуда – на его приготовление затрачивают свои время и силы те, кто сделал этот труд своей профессией.

Чтобы приготовить качественный продукт, необходимо обладать специальными знаниями и навыками, но одного этого недостаточно для того, чтобы люди захотели покупать мясо, приготовленное не на специальном оборудовании, вследствие чего продукт приобрел специфичный запах или вкус, не соответствующий нормам и требованиям. Для изготовления хорошего продукта, помимо основных «материалов», требуется еще и качественное (специализированное) оборудование, которое поможет избежать попадания в мясо различных вредных веществ и ухудшения товарного

вида.

## **Советы бывалого кулинара**

Традиционно копченый сыр едят с хлебом или добавляют его в пиццу, но это слишком обыденно и просто. Любой стол, даже самый роскошный, украсит блюдо из фасоли с копченым сыром. Способ его приготовления очень прост, а вкус просто незабываем. Фасоль отваривают, смешивают с расплавленным сыром, добавляют острые специи и запекают в духовке. Затем посыпают зеленью. Подавать блюдо нужно слегка остывшим или совсем холодным.

В домашних условиях приготовить действительно качественный продукт (т. е. такой, который соответствовал бы всем нормам ГОСТа и мог бы участвовать в различных конкурсах) довольно сложно, поэтому в пищевой промышленности применяется специальное оборудование, приспособленное для изготовления самого лучшего мяса.

Вообще, сам по себе процесс копчения не очень сложен – это не что иное, как обработка пищевых продуктов смесью дыма и воздуха для достижения антиокислительного и антибактериального эффекта (что и является изначальной задачей).

Но наличие качественного материала для приготовления хорошего копченого продукта и его правильная предварительная обработка – это не все необходимое. Очень важным является приобретение аппарата, который, собственно, и бу-

дет выполнять все основные функции.

Рассматривать вопрос приобретения коптильни нужно со всей ответственностью, ведь речь идет о здоровье, а нередко – и о жизни других людей. Поэтому тем, кто стоит перед выбором коптильного аппарата, нужно помнить, что копчение – это процесс постепенного впитывания компонентов коптильного дыма поверхностью продукта. Впоследствии происходит впитывание внутрь продукта – за счет разницы концентрации коптильного дыма на его поверхности и внутри. Эта концентрация не должна превышать определенной, установленной ГОСТом нормы. Соблюдение всех этих правил возможно только при использовании качественного аппарата для копчения.

В настоящее время вниманию тех, кто решил заняться копчением, представлен широкий спектр различного оборудования. Оно дает возможность выбора различных способов копчения, и, кроме того, материалы, из которых изготовлены аппараты, также различны.

Одним из лучших вариантов оптимального сочетания способа приготовления и качества аппарата являются коптильно-варочные камеры. Они довольно просты в обращении и поэтому весьма популярны у производителей. Благодаря наличию нескольких модификаций в одной модели одновременно можно загрузить на одну раму от 100 до 300 кг, а на две рамы – до 500 кг, что позволяет значительно экономить время.



## Русские традиции

Очень много копченых продуктов подавалось на Руси к столу в мясоеды. Первый такой праздник предшествовал Великому посту, второй – Филипповскому, а третий начинался сразу же за Рождеством Христовым и длился вплоть до самой масленицы. В эти дни, перед длительным постом, наступал настоящий праздник мяса, в который каждый стремился подать к столу как можно больше изделий из него. Здесь как нельзя кстати оказывались копчености – наиболее ароматные и вкусные блюда.

Такие камеры изготавливают из различных материалов: первый вариант – полностью из углеродистой стали, второй – из нержавеющей и третий, наиболее оптимальный, – комбинированный. Наружная часть такой коптильни сконструирована из углеродистой стали, а внутренняя – из нержавеющей. В настоящее время существует возможность приобретения сборно-разборных коптилен, они удобны при переноске.

Все модели обычно снабжены системой автоматического управления, которая выполняет множество функций и операций. Она позволяет легко регулировать температуру в термокамере, время и влажность обработки продукта. Коптильня должна обязательно содержать устройства, выводящие различные вредные вещества, содержащиеся в дыме, чтобы они не попали в продукт. Это трубопроводы, дымоохладитель и дымогенератор. Эти устройства регулируют еще и силу и объем подаваемого дыма.

Коптильня должна быть снабжена т. н. «ручными» клапанами подачи воды и дыма. Нужные параметры копчения программируются отдельно для каждого этапа изготовления продукта. Для этого предназначен пульт автоматического управления.

Коптильни имеют еще одно ценное качество, а именно: они универсальны, а значит, могут служить для приготовления не только копченого мяса, но и рыбы, птицы, а также колбасных сыров. Это, в свою очередь, тоже повышает эффективность работы аппарата и способствует удовлетворению требований гурмана даже с самым изысканным вкусом.

В настоящее время в промышленности применяются несколько видов коптильных аппаратов.

Очень популярен коптильный аппарат из нержавеющей стали. Такая коптильня изначально предназначена для горячего копчения, но она же может изготавливаться и с системой охлаждения дыма.

### **Советы бывалого кулинара**

Копченую дичь (перепелок, рябчиков, куропаток) лучше всего подавать с отварным некрупным картофелем, посыпанным мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Изготовителями придуман и оригинальный, весьма современный, multifunctional вариант коптильного аппарата. Он может использоваться для приготовления не только копченых, но и вареных и жареных изделий – не только из

мяса, но и из рыбы, – в нем же осуществляют сушку фруктов, овощей, грибов, ягод и лекарственного сырья. Этот копильный аппарат (и это неоспоримое достоинство) при необходимости используется для выпечки различных кондитерских изделий и хлеба. Все эти качества, безусловно, выделяют эту разновидность аппарата из общей массы других аналогичных технических изделий.

### **Подсчитаем калории**

Уже давно установлено, что белки животного происхождения усваиваются организмом человека намного лучше растительных. Так, если белки, содержащиеся в мясе, усваиваются на 96—98 %, то растительного происхождения – только наполовину этого количества. При этом их усвояемость зависит не только от состояния органов пищеварения, но также и от состава самой пищи и способов ее кулинарной обработки: усвояемость белков в отварных продуктах увеличивается только на 2,3 %, а обжаренных или копченых – на 3 %. Как видите, белок, находящийся в копченом мясе, перерабатывается организмом практически полностью.

Этот аппарат обладает следующими характеристиками: его максимальная загрузка сырыми продуктами составляет 170 кг, максимальная температура в камере достигает 120°C, а сама температура внутри аппарата регулируется в автоматическом режиме и имеет достаточно большую амплитуду: начиная с 10 и заканчивая 120°C. При этом та-

кие коптильно-варочные аппараты обычно более легкие, чем другие, – их масса достигает 14 кг. Это устройство, аналогично другим, включает в себя теплоизоляционную камеру, дымогенератор с фильтром, тележки со съемными рамами и лотками для размещения продукции, а также пульт управления, систему автоматического регулирования и поддержки заданного теплового режима.

Существует и иной вариант коптильного аппарата, но его отличительной чертой являются малые габариты. Эта коптильня электростатическая, и предназначена она специально для малых и средних количеств копченостей. Она идеально подходит не только для небольших фирм-производителей, но и для гриль-баров, кафе, ресторанов. Коптильня осуществляет холодное копчение различных видов пищевых продуктов. Заложенные в ее программе современные инженерные принципы помогают достичь высокой скорости обработки и требуемого качества продукции, а также помогают поддерживать экологическую чистоту и сокращают – по сравнению с другими аппаратами того же профиля – энергозатраты.

Помимо прочего, данный вид коптильного аппарата характеризуют надежность и простота в эксплуатации, возможность быстрого перехода с одного вида деятельности на другой и способность аппарата работать в автономном режиме. Другим неотъемлемым положительным качеством этого варианта коптильни является его универсальность и широкий

спектр продуктов, закладываемых для копчения: это и курица, и рыба, и все виды сыров и мяса, и т. д. Но все же здесь есть одно условие, а именно: процесс должен происходить при температуре от 20 до 25°C и при влажности не более 80 %.

Другим универсальным аппаратом для копчения является системный комплекс, изготовленный из нержавеющей стали и предназначенный для варки, а также копчения колбас и изготовления мясных и рыбных продуктов горячего и холодного копчения. Он также вполне может применяться для сушки лекарственного и дикорастущего сырья а также овощей и фруктов.

### **Советы бывалого кулинара**

Не слишком опытному кулинару, взявшемуся за приготовление копченых блюд, помимо технологии их приготовления, следует знать еще и то, как их следует подавать.

Копченое сало подается к столу слегка подмороженным, сыр и колбаса – охлажденными, а мясо, рыба, птица и дичь могут быть как горячими, так и холодными.

Этот коптильно-варочный аппарат состоит из шкафа с тремя блоками нагревателей, системы автоматического управления и пародымогенератора. Все технологические процессы (а это не только копчение, но и сушка и обжарка) происходят в автоматическом режиме при таких заранее за-

данных параметрах, как влажность, температура и длительность операций. Безусловно, это облегчает работу производителя копченостей, с умом расходующего время и стремящегося достигнуть наивысших результатов при минимальных затратах энергии и труда.

Но даже самое современное профессиональное оборудование может не принести желаемого результата, если не знать всего спектра его применения и точно и неукоснительно не следовать инструкции по использованию, т. е. не соблюдать определенные условия эксплуатации.

Во-первых, как уже упоминалось, непосредственно перед процессом копчения продукт должен быть засолен и вымочен в выделившемся соке, что, естественно, существенно снижает риск получения некачественного изделия, т. к. позволяет этому рассолу лучше пропитать его перед копчением.

Во-вторых, в самом начале процесса следует пускать небольшое количество дыма, тем самым давая продукту время и возможность пропитаться им постепенно, а следовательно, и лучше прокоптиться. Это также позволяет избежать «обугливания». Для этих же целей необходимо тщательно следить за тем, насколько сильно горит огонь, поскольку он не должен быть очень жарким, ведь, обладая слишком большой мощностью, он может негативно сказаться на качестве копчености.

В-третьих, квалифицированный специалист должен знать (и учитывать это во время подготовки и дальнейшей обра-

ботки продукта), какие породы деревьев более всего подходят для приготовления копченых изделий самого лучшего качества, а какие вообще непригодны для этих целей. Ведь при использовании неподходящего материала можно (как об этом уже упоминалось ранее) просто не получить желаемого результата.

### **Русские традиции**

Традиции добавления различных трав и пород дерева при копчении возникли уже давно и сохраняются и сейчас. Так, до сих пор во время процесса копчения к дровам подкладывают всевозможные травы и древесину таких пород, которые улучшают вкус и аромат готового изделия. Считается, например, что очень хороший эффект дает тление вместе с дровами жгучей крапивы, вереска, листьев шалфея, шелухи лука, мяты, а также можжевельника и некоторых плодовых пород.

Но категорически нельзя использовать сырье из смолистых пород дерева, т. к. они придают изделиям горький привкус. И наоборот: лиственные породы считаются наиболее пригодными, поскольку придают копченостям более мягкий вкус.

Для копчения также не подходят сухие дрова, которые создают слишком едкий дым в процессе горения, и они к тому же быстро прогорают, а не тлеют.

Другим условием достижения отличных результатов при соблюдении всех прочих является медленное горение, ино-

гда называемое еще «тлением», которое обеспечивает густой, но не горячий дым, что в свою очередь способствует улучшению конечного результата. Для придания аромата и вкуса можно добавить мяту или ветки можжевельника с ягодами или любые другие специи по вкусу.



# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.