

Сергей Павлович Кашин
Копчение рыбы

Еще вкуснее и проще –



Аннотация

В книге представлена вся необходимая информация о том, как закоптить рыбу в домашних условиях и приготовить изысканные блюда. Множество рецептов помогут удовлетворить любой вкус. С помощью не слишком сложной технологии вы сможете порадовать себя и своих близких оригинальными вкуснейшими блюдами.

С. П. Кашин Копчение рыбы

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.

Коптильню 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 нержавеющей стали 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, нажигается 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 оставить 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 можжевельных 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 – можжевельные 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 подсушились 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 1/3 высоты в землю.

Дымоход легко сделать из гофрированных труб для вытяжек, которые можно приобрести в магазине или на базаре. Выполненные из легкого белого сплава, эти трубы в сжатом состоянии не превышают 1 м, но при растяжении достигают 3 м в длину. Для устройства коптильни понадобятся две такие трубы диаметром 20 см.

Чтобы продлить срок их службы, после процедуры копчения трубы можно снять и сжать. Приспособления для подсоединения трубки к дымокуру и коптильной камере можно также сделать из кровельного железа.

Коптильную камеру легко сделать на основе деревянного каркаса с плотным покрытием, например из нетканого материала спанбонд.

Дымоход подводится к камере снизу, он оснащается листом железа с многочисленными отверстиями, чтобы дым равномерно распространялся внутри камеры. С противоположной стороны на ткани делается щель для тяги. Внутри устанавливаются жерди, прикрепляются к каркасу, на них развешиваются продукты для копчения.

Если прибегать к копчению предстоит довольно часто, то можно использовать для изготовления коптильной камеры более прочный материал: камни, кирпич, горбыль и пр. Стенки такой коптильни следует обмазать глиной или оштукатурить, чтобы увеличить герметичность и прочность сооружения. Если коптить придется и в зимнее время, то стенки коптильни нужно дополнительно утеплить, чтобы можно было поддерживать внутри постоянный температурный режим, иначе не удастся сохранить качество готового продукта.

Размеры коптильни будут зависеть от наличия строительного материала и его количества, от предполагаемого количества продуктов, которые нужно будет коптить. Так, для копчения 50 кг колбасной продукции достаточно 1 м³, причем продукты будут размещаться в один ярус. Можно вывешивать продукты в несколько ярусов, при этом расстояние между ярусами должно быть 50–70 см. Крыша коптильной камеры устанавливается на 25–30 см выше последнего яруса. Кроме того, в коптильной камере необходимо (особенно для зимнего копчения) установить ложную крышу, сделанную из сплошного листа железа с желобками, установленными по краям и с выходом наружу. Желобки необходимы для стока конденсирующейся влаги, которая может возникнуть при резком перепаде температур внутри камеры и снаружи.

Если имеется печка, то дымоход, ведущий к коптильне, можно с другой стороны подсоединить непосредственно к ней. Температуру дыма следует поддерживать на нужном уровне, регулируя длину дымохода.

Вначале продукты подвергаются слабому воздействию дыма, чтобы не иссушить мясо и чтобы дым равномерно пропитал его. Затем действие дыма постепенно усиливают.

Лучший результат достигается во время копчения над тлеющими дровами, когда получается густой, но негорячий дым. Желательно поддерживать ровную температуру дыма.

Для разведения костра и получения ароматного дыма используют листовенные породы деревьев: бук, дуб, березу (без коры), ясень, ольху, клен. Можно использовать самые

разнообразные сочетания, смешивая, например, опилки ореха, клена и щепки или веточки фруктовых деревьев, которые насыщают продукты копчения своеобразным пряным, сладковатым ароматом. Ветки можжевельника (с ягодами), шалфей и мята значительно улучшают вкус и запах готовых продуктов. Исключаются смолистые деревья – ель, сосна и тому подобное, которые придают копченостям горьковатый вкус. Хотя иногда для копчения используются сосновые шишки, иголки, а также полынь, которые способствуют созданию своеобразного вкуса. Нежелательно использовать для копчения и сырые дрова, которые значительно ухудшают качество продуктов копчения. Слишком сухие ветви и опилки также не приветствуются. Во избежание образования сильного пламени такое сырье увлажняют, что особенно важно при горячем способе копчения, ведь дым непременно должен быть холодным. Воздух внутри коптильной камеры можно увлажнить также с помощью широких сосудов, наполненных водой.

При ограниченном доступе воздуха сырье сгорает медленно и в результате образуется наиболее пригодный для копчения дым.

Выделяют два способа копчения: холодный и горячий. Во время холодного копчения температура дыма составляет 20–40 °С. Продукт словно вялится в дыму, обрабатываемая тушка становится более плотной, чем при горячем копчении. Процесс холодного копчения растягивается на более длительное время, готовые продукты могут храниться значительно дольше, чем при горячей обработке. Во время горячего копчения температура дыма выше и сам процесс занимает всего несколько часов, хотя время копчения и способ будут зависеть от вида продукта, его размеров и от личных возможностей и желаний. Коптят обычно уже подготовленное, посоленное мясо, иначе оно испортится и утратит свои вкусовые качества.

Горячее копчение протекает быстрее. Температура дыма колеблется от 90 до 120 °С. Обрабатываемые таким способом продукты получаются полувареными, поскольку они теряют меньше влаги и меньше пропитываются дымом. Однако продукты горячего копчения сохраняют аромат, сочность, содержание соли в них практически не снижается.

Для горячего копчения используются дрова, уложенные в плоский костер, сверху насыпаются небольшим слоем опилки. Очаг должен давать не только дым, но и тепло. При этом во избежание появления большого пламени количество дров и опилок должно быть рационально сбалансированным.

Мясные тушки, предназначенные для копчения, обрабатываются следующим образом: шкурка очищается, внутренности извлекаются, тушка разрубается на три основных отруба – передний, лопаточную часть (между пятым и шестым спинными позвонками) и задний отруб (тазобедренная часть между последним и предпоследним поясничными позвонками). Дальнейшая разделка производится после того, как мясо остынет. Первоначально вырезается шпик, толщина которого должна быть не менее 2,5 см. Отделяется шейная часть – щековина – по прямой линии перед первым шейным позвонком. Отрубаются ножки, начиная от верхнего ряда пястных костей. Шейно-спинные позвонки, ребра, грудная кость и межреберное мясо вырубается из передней части. Из средней удаляется позвоночник у основания ребер. Корейка шириной 14–15 см вырезается по всей длине вместе с ребрами (длиной не более 8 см). Отделяется грудинка шириной 22–30 см, нижняя граница которой проходит на уровне сосков. У задней части удаляются ножки по верхней части скакательного сустава, хвост с хвостовыми позвонками и крестцовая кость.

Перед копчением с грудинки и корейки удаляется внутренний жир. Чем меньше копченые куски, тем дольше будет храниться продукт. У свинины коптят задние четверти, из которых делают окорока (ветчину). Сало коптится так же, как и свинина, только предварительно, чтобы во время копчения жир не вытек, сало кладут на 2 недели в холодную подсоленную воду,

которую меняют каждый день.

Говядину предварительно опускают несколько раз в кипяток, затем просушивают бумажным полотенцем, натирают смесью соли с селитрой, посыпают отрубями и коптят холодным способом (слабым дымом в течение 6–8 недель). Желательно коптить части мяса с ребрами, лучше использовать грудинку.

У баранины можно коптить заднюю часть (четверть). Мясо также натирают смесью соли с селитрой, оставляют на 2 дня под гнетом, регулярно переворачивая куски мяса. Если баранина старая и жесткая, ее предварительно нужно отбить, а уже после просолить. Время копчения немного короче, чем у говядины.

Из птицы для копчения более всего подходит гусь. Его коптят разрезанным на две половинки или на несколько кусков (в зависимости от величины гуся и способа копчения). Гусь предварительно обрабатывается, промывается, натирается солью, помещается в рассол на неделю. Затем вынимается, слегка просушивается на воздухе, внутри устанавливаются палочки-распорки (чтобы птица не сохла в во время копчения), и подготовленный таким способом гусь помещается в коптильню. Для лучшего результата можно обсыпать тушку отрубями, завернуть в бумагу или холстину.

После копчения гуся вынимают и подвешивают еще на 8 дней в сухое и теплое помещение. Коптят также куриные тушки, языки, колбасы и некоторые другие продукты.

Перед копчением мясо нужно обязательно засолить. Существует несколько способов подготовительного посола. Наиболее распространенные из них – сухой, мокрый и смешанный.

При сухом посоле мясо нужно предварительно подвергнуть глубокому охлаждению, за это время оно периодически натирается со всех сторон смесью из соли, сахара, перца, гвоздики и т. п. Наибольшее количество смеси нужно помещать на шкуру разделанной тушки, а также на разрезы и зарубки для предотвращения скопления бактерий в этих местах. В посолочную емкость продукты помещаются шкурками вниз. За время процесса соления мясо впитывает соль и утрачивает влагу, образуется рассол, который покрывает только нижние слои мяса. Поэтому куски необходимо перекалывать сверху вниз. Мясо весом 1 кг обрабатывается методом сухого посола в течение 1 недели. По истечении этого срока рассол сливается, а мясо остается в емкости для досаливания еще на 3–4 дня. За это время рассол равномерно распределяется по всему объему мяса, оно становится нежным и мягким.

Затем мясо помещается в емкость с холодной водой на 12–14 часов. После 12 часов вымачивания ветчина, например, приобретает остроту, а после 14 часов становится более мягкой. После этого куски мяса тщательно промываются и подвешиваются для подсушки на воздухе на 2–3 дня. Сухой посол позволит приготовить ветчину для длительного хранения. Кроме того, используя этот способ, коптить можно и в теплые месяцы, между тем мокрый посол позволяет делать это только в холодное время. Однако сухой посол способствует уменьшению массы продукта. Мокрый посол используется для приготовления сырокопченых и вареных продуктов. Он подразумевает приготовление рассола на водной основе с добавлением соли и специй. В этот рассол помещается охлажденное мясо так, чтобы уровень рассола находился на несколько сантиметров выше верхних кусков мяса.

Емкость с посолом закрывается и оставляется в прохладном месте. Для куска мяса весом до 3 кг достаточно 2 недель хранения в рассоле. По истечении положенного времени куски мяса вынимаются из рассола, промываются в проточной, чуть теплой воде, чтобы во время копчения не выделялась на поверхности мяса соль. Далее куски мяса вывешиваются для просушивания в сухом и хорошо проветриваемом помещении на 1–2 дня. Здесь происходит досаливание продукта, в процессе которого соль равномерно распределяется по всему объему.

При нарушении санитарно-гигиенических норм за время процедуры посола рассол может

преобразоваться, что будет сопровождаться появлением на его поверхности пены, рассол помутнеет, появится неприятный запах. Это происходит в результате расщепления в рассоле белка, который выделяется из мяса. Такой рассол необходимо слить, куски мяса тщательно промыть в проточной холодной воде и залить новым рассолом.

При смешанном посоле мясо натирается и пересыпается солевой смесью, помещается в посолочную емкость и оставляется в прохладном месте (при температуре воздуха 2–7 °С) на несколько дней. Затем мясо заливается рассолом, устанавливается гнет, каждые 2–3 дня куски перекадываются сверху вниз, проверяется рассол, при необходимости его заменяют новым. Окорока выдерживаются в рассоле 3–4 недели, более мелкие куски мяса – 5–6 дней. Далее мясо вынимается, промывается, просушивается и коптится.

Хранить копченые продукты можно в специально оборудованном ящике, который должен быть крепким, без трещин. На дно следует насыпать чистую, просеянную золу (слоем в 2–3 пальца), сверху уложить копченое мясо (птицу и пр.), пересыпая каждый слой золой. Вместо золы можно использовать стружку, опилки (особенно можжевельные). Специи и приправы также позволят продлить срок годности копченого продукта. Посыпать ими мясо нужно перед копчением. Прежде чем укладывать мясо в ящик, его следует насухо вытереть, удаляя последнюю влагу. В таком положении копченые продукты сохранятся достаточно долго, поскольку не только насекомые не смогут проникнуть в ящик, но и доступ воздуха будет значительно ограничен. Хранить ящик нужно не в погребе, а в сухом, прохладном помещении.

Копчение рыбы



Правило первое: чешую с рыбы удалять нельзя! Чешуя как хорошая рубашка, она защищает мясо от копоти и грязи.

Правило второе: коптить надо только просоленную рыбу. Благодаря предварительному посолу ускоряется процесс копчения.

Ну а теперь о технологии процесса. Перед посолом мелкую рыбу типа плотвы нанизать через глазницы по 4–10 штук на шпагат длиной от полуметра до метра, концы шпагата связать, образуя кольцо. Сазана и всякую такую крупную рыбу связываете попарно шпагатом (около 50 см) или протыкаете насквозь хвосты и закрепляете простым узлом.

Рыбу весом от 1 1/2 до 3 кг после посола можно коптить через 8–14 часов, мелочь до 600 г – через 2–6 часов. Перед укладкой в коптильню рыбу не забудьте промыть в тазу или бачке без смены воды не торопясь, минут 30–40 минут. Причем подсушивать ее нужно только в случае перевозки или хранения в ближайшие 3–5 дней. Если собираетесь есть рыбу сразу после копчения, то проветривать и подсушивать ее перед процессом копчения не стоит, так как вкус намного снизится. Кроме того, рыба станет жесткой. В идеале после смывания с рыбы остатков соляного раствора ее сразу надо отправлять в коптильню.

Если нет времени на длительный посол, то втирайте соль в рыбу вручную и не забудьте заложить соль под жабры, в брюшко и в надрез по хребту (у крупных экземпляров). Рыбу, посоленную таким способом, перед копчением не надо промывать. Излишки соли удаляйте чистой сухой тряпкой. Скажу откровенно: приготовленная таким образом рыба, конечно, съедобна, но она далека от совершенства: ну невозможно таким способом равномерно просолить продукт!

Из опыта: копчушка совершенно умопомрачительно пахнет, если вспоротое брюхо рыбины набить зеленью, ее же подпихнуть под жабры. Судачок и щука «любят» зелень

сельдерея, прекрасно получается с побегами лука и чеснока. Добавлял петрушку – жене не понравилось. Так что я постоянно в эксперименте.

И еще совет: рыбки в коптильню на одну закладку подбирайте ровненькие, примерно одного веса. Тогда результат вашего копчения придется по вкусу всем. Гарантирую сто пудов.

Еще раз уточняя: для ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ рыбу потрошат, но оставляют голову и чешую. После потрошения и промывания тушки ее посыпают солью из расчета 1 столовая ложка соли на 1 кг рыбы и оставляют на 2–3 часа для просола. Можно посолить рыбу и в концентрированном рассоле. Для приготовления такого рассола в воду добавляют столько соли, чтобы клубень картофеля в нем не тонул, а свободно плавал.

Посоленную рыбу в зависимости от ее весовой категории выдерживают до копчения на холоде 1–4 часа. Перед закладкой в коптильню рыбу слегка ополаскивают холодной водой и насухо протирают чистой тканью.

При горячем способе копчения лучшее – это опилки из ольхи. К опилкам добавьте можжевельную ветку (без иголок), и рыба порадует вас красивым золотистым цветом, а для аромата бросьте тлеть еще и лавровый листок.

Как коптить, мы говорили раньше. Вот только еще совет: при горячем копчении лучше уложить тушки рыбы в коптильне горизонтально, разрезав по хребту и развернув, то есть сделав как бы плоскими. В разрез брюшины, как я уже говорил, можно положить специи. Все. Теперь можно начинать копчение.

Обязательна высокая температура в коптильной печи хотя бы на начальной стадии копчения. Почему? – прикажут долго жить все паразиты. А их в последнее время в рыбе встречаешь все чаще. Итак, сначала интенсивный нагрев 2–5 минут (и густой дым), затем нагрев надо уменьшить и продолжать процесс копчения в этом режиме. Если, сняв крышку, вы видите, что рыба закоптилась слабо, закройте крышку и снова ставьте коптильню на огонь. Продолжительность копчения определяется исключительно опытным путем (думаю иногда: не от предков ли такое сверхзнание к нам пришло?), причем навыки приобретаются уже после двух раз. Шпаргалка для самых ленивых: в зависимости от величины рыбин, их количества и эффективности коптильни длительность процесса может составлять от 15 минут до 1 часа.

Когда вы закончили процесс копчения, откройте крышку, чтобы оставшаяся влага испарилась, и рыбу слегка подсушите. Полезно дать рыбе повисеть 2–3 дня без дыма, чтобы она провялилась, но только не пересушите ее.

Открою секрет: приготовить рыбу горячего копчения можно и без коптильни. Выкопайте в береговом обрыве нишу с полметра глубиной и шириной и сантиметров 70 высотой. Положите рыбу на укрепленные сверху палки, под ними разведите костер, подкидывая ольховые и осиновые гнилушки, шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекали густой горячий дым. Через 1–3 часа рыба будет готова. Да, чуть не забыл: в процессе копчения тушки несколько раз переворачивайте.

Можно коптить так: подготовленную рыбу наденьте на несмолистые палочки и воткните их в землю у костра с подветренной стороны, чтобы рыба нежилась в горячем дыму.

Несложно организовать копчение и в ведре. Кроме ведра с крышкой вам понадобятся проволока толщиной 3 мм и металлические прутья толщиной 8–10 мм. Из прутьев нужно сделать два кольца, которые потом установить в ведре. Кольца необходимо оплести проволокой, чтобы получилась сетка.

Из дров рекомендую сырую ольху и сучья от осенней обрезки плодовых деревьев. На дно ведра кладете наколотые дрова, затем вставляете нижнее кольцо и выкладываете на него рыбу, потом ставите верхнее кольцо – на него тоже кладете рыбу. После этого ведро закрываете крышкой и вешаете над костром. Через 40 минут рыбка готова! Ведро сняли с огня и открыли

крышку. Что видим? Шикарный деликатес.

Таким способом, кстати, моя жена на даче пристрастилась коптить нетолстые куски мяса и колбаски, но, чтобы получилось нечто стоящее, держать ведро над костром нужно не менее часа.

Копчение ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ: солим рыбу, как для горячего копчения, но соли берем не жадничая, то есть 1–1 1/2 кг на 10 кг рыбы; коптим мелкую рыбу 2–3 дня, а крупную 10–15 дней. Посоленную крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу промывают 1–2 часа. Далее рыбу подсушивают (как и для вяления) на открытом воздухе: мелкую рыбу 2–3 дня, а крупную – 3–5 дней. В брюшную полость крупной рыбе не забудьте вставить деревянные распорки! Подсохшая и провяленная рыба готова для коптильни. Сельдь через сутки будет готова, форель, щуку, карпа, угря достаточно обрабатывать дымом 4 дня, а для лососины потребуется 3 недели. Кстати, если коптить давно посоленную сельдь, то прежде надо вынуть из нее икру и молоки, которые придадут рыбе горький вкус, а затем вымочить в воде.

Для копчения рыбы холодным способом лучше выехать на природу. Выкапываете яму и от нее отводите канаву длиной 2–3 метра, которая будет служить дымоходом. Сверху канаву закрываете ветками, а поверх них укладываете дерн и землю. Над выходным отверстием канавы возводите каркас и обтягиваете его полиэтиленовой пленкой. Под пленкой развешиваете рыбу. Подсказка: рыбу следует перевязать шпагатом, а так она может развалиться. Если коптите рыбу на нескольких уровнях (сетках), то расстояние между ними не должно быть меньше 15–20 см. Самые крупные рыбыны кладите на нижнюю сетку. Понизу пленку прижмите к земле камнями или присыпьте землей так, чтобы не оставалось щелей. В верхней части как бы будки сделайте вытяжную щель.

Перед копчением в яме надо перекрыть дымоход куском жести, разжечь костер и нажечь много углей, затем поверх углей, не сбивая пламени, набросать обрубков веток. Жесть убрать и все плотно укрыть куском брезента, оставляя небольшую щель понизу, чтобы образовалась тяга. Тяга должна быть такой, чтобы угли не угасали, но и не настолько сильной, чтобы не угасало пламя. Дым в ваше сооружение – будку – должен поступать постоянно. Если угли прогорели, то вновь перекройте дымоход и разожгите их заново. Если высохли и загорелись ветки, то можно поверх них набросать новых, чтобы сбить пламя. В будке должен стоять густой, чуть теплый дым.

Готовую рыбу вынимайте вместе с сеткой, а на ее место устанавливайте другую. В коптильне такой конструкции можно коптить и мясо.

Рецепты с копченной рыбой

Салат

Рецепт № 1

Ингредиенты

500 г рыбы (любой),

500 г белокочанной капусты,

4 столовые ложки зеленого горошка (консервированного),

2 сладких перца (консервированных),

1 морковь,

60 г репчатого лука (маринованного),
1/2 стакана майонеза,
уксус,
соль.

Способ приготовления

Капусту нарезать соломкой, заправить уксусом, подогреть до оседания и охладить. Морковь и перец нашинковать. Филе рыбы нарезать ломтиками, соединить с овощами, зеленым горошком и луком, посыпать солью и заправить майонезом.

Рецепт № 2

Ингредиенты

400 г рыбы (любой),
2 огурца,
1 помидор,
200 г яблок,
100 г зеленого лука,
1 яйцо (сваренное вкрутую),
3 столовые ложки растительного масла,
уксус,
зелень петрушки,
черный молотый перец,
соль.

Способ приготовления

Помидор, яблоки и огурцы нарезать кубиками, зеленый лук мелко нашинковать, рыбу нарезать кусочками, яйцо мелко порубить. Смешать все подготовленные компоненты, посолить, поперчить, заправить уксусом, растительным маслом, посыпать измельченной зеленью и поставить в холодное место на 30 минут.

Паштет

Рецепт № 1

Ингредиенты

300 г копченого лосося,
50 г сливочного масла,
1 столовая ложка оливкового масла,
1 столовая ложка лимонного сока,
100 мл сливок (густых),
1 щепотка мускатного ореха,
по черный молотый перце.

Способ приготовления

Филе лосося пропустить через мясорубку. Взбить сливочное и оливковое масло в

однородную массу, смешать ее с рыбным фаршем, добавить лимонный сок, сливки, мускатный орех, перец и все тщательно вымесать. Паштет переложить на блюдо и охладить.

Рецепт № 2

Ингредиенты

500 г копченой рыбы (любой),
3 яйца (сваренных вкрутую),
200 г сливочного масла,
2 луковицы,
2 столовые ложки растительного масла,
1 столовая ложка майонеза,
зелень укропа.

Способ приготовления

Копченую рыбу разделить на филе.

Лук нарезать и обжарить на масле. Рыбу, лук и вареные яйца пропустить через мясорубку, взбить с размягченным маслом и майонезом в пышную массу и выложить ее в селечницу, придав форму рыбы.

Ложкой сделать углубления наподобие чешуи и поставить изделие в холодильник на полчаса. Вторую луковицу нарезать тонкими кольцами и украсить паштет.

Рецепт № 3

Ингредиенты

300 г рыбы горячего копчения (любой),
2 желтка (сваренных вкрутую яиц),
100 г сливочного масла,
лимонный сок,
готовая горчица.

Способ приготовления

Филе рыбы дважды пропустить через мясорубку вместе с вареными яичными желтками, заправить лимонным соком и горчицей и тщательно растереть со сливочным маслом.

Эту массу можно использовать для бутербродов и холодных закусок.

Рецепт № 4

Ингредиенты

200 г филе копченой рыбы (луфарь, нототения),
200 г голландского сыра,
200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Рыбное филе пропустить через мясорубку или размять вилкой. Сыр натереть на терке. Смешать рыбу, сыр и взбитое масло в однородную массу.

Салат с осетриной горячего копчения

Ингредиенты

300 г осетрины (горячего копчения),
200 г яблок,
200 г ананаса,
50 г майонеза,
50 г кетчупа,
1 чайная ложка тертого хрена,
1 чайная ложка лимонного сока,
зелень петрушки.

Способ приготовления

Осетрину нарезать пластинками. Яблоки и ананасы нашинковать.

Рыбу смешать с фруктами и полить соусом.

Приготовить соус : майонез смешать с кетчупом и хреном и добавить по вкусу лимонный сок.

Бутерброды

Рецепт № 1

Ингредиенты

300 г рыбы горячего копчения (любой), 100 г сливочного масла,
3 столовые ложки томатного соуса (или томатной пасты),
1 чайная ложка горчицы,
сушеная зелень петрушки,
хмели-сунели,
ломтики хлеба,
сахар,
соль.

Способ приготовления

Масло растереть с горчицей и намазать этой смесью ломти хлеба.

Рыбное филе размять вилкой, выложить поверх масла и разровнять ножом.

Томатный соус или пасту смешать с сушеной петрушкой и хмели-сунели, добавить сахар и соль, перемешать и покрыть этой смесью рыбу.

Рецепт № 2

Ингредиенты

2 копченые тушки рыбы (любой),
250 г творога,
1 луковица,
1 столовая ложка сметаны (или майонеза),
аджика,

зелень укропа,
ломтики хлеба,
растительное масло,
малосольный огурец,
соль.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Рыбу разделить на филе, затем порубить его, растереть с творогом и натертым на мелкой терке луком, добавить соль, аджику и сметану. Пасту нанести на прожаренный хлеб слоем 1 см и украсить кружками малосольного огурца и зеленью.

Рецепт № 3

Ингредиенты

100 г рыбы холодного копчения (любой),
50 г сливочного масла,
1 столовая ложка готовой горчицы,
красный молотый перец,
зелень петрушки, хлеб.

Способ приготовления

Рыбное филе мелко нарезать. Размягченное масло взбить с горчицей и красным перцем, затем вмешать в эту смесь рыбу.

Ломтики хлеба намазать полученной массой и украсить петрушкой.

Салаты с копченой рыбой

Рецепт № 1

Ингредиенты

2 копченые тушки рыбы (любой),
5 картофелин (вареных),
по 1 банке (500 мл) зеленого горошка (консервированного) и грибов (любых, маринованных),
2 луковицы,
100 г майонеза,
100 г сметаны,
1 чайная ложка горчицы,
1 яйцо (сваренное вкрутую),
растительное масло,
зелень петрушки,
сахар,
соль.

Способ приготовления

Филе рыбы мелко нарезать, картофель нарезать кубиками, соединить и сбрызнуть растительным маслом. лук и грибы нашинковать, добавить горошек без жидкости, картофель и рыбу, всыпать сахар, соль, перемешать, уложить в салатник, полить майонезом, смешанным со сметаной и горчицей, украсить салат кружочками яйца, маленькими грибочками и листьями петрушки.

Рецепт № 2

Ингредиенты

300 г филе копченой рыбы (любой),
1 стакан риса (отварного),
зелень укропа или петрушки.

Соус :

2 столовые ложки свекольного сока,
1 стакан сметаны,
100 г натертого хрена,
2 столовые ложки 3 %-ного уксуса,
по вкусу – сахар, соль.

Способ приготовления

К сметане добавить соль, сахар, уксус, хрен, свекольный сок и все тщательно перемешать. В салатник выложить слоями кусочки филе рыбы и рис, залить каждый слой соусом и украсить рубленой зеленью.

Рецепт № 3

Ингредиенты

200 г рыбы (любой, горячего копчения),
100 г макаронных изделий,
4 корня сельдерея,
2 яблока,
1 луковица,
200 г майонеза,
красный молотый перец,
соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия отварить в подсоленной воде. Яблоки нарезать кубиками, филе рыбы – кусочками, сельдерей отварить и мелко нашинковать. Все компоненты соединить, поперчить и посолить. Майонез смешать с тертым луком и заправить этой смесью салат.

Рецепт № 4

Ингредиенты

1 тушка копченой рыбы (любой),
5 сладких перцев,
2 луковицы,

2 яйца (сваренных вкрутую),
200 г сметаны,
1 чайная ложка готовой горчицы,
зелень укропа,
сахар, соль.

Способ приготовления

Перец нарезать соломкой. луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем перемешать с перцем, добавить соль, сахар и выложить в салатник.

Рыбу разделать на филе, удалив кости и сняв кожу, нарезать кусочками и разложить их поверх салата.

Желтки растереть с горчицей, залить сметаной, добавить соль, сахар, перемешать и полить этой заправкой салат.

Сверху салат посыпать смесью из измельченных яичных белков с рубленой зеленью.

Рецепт № 5

Ингредиенты

400 г копченой рыбы (любой),
2 яйца (сваренных вкрутую),
3 картофелины (вареные),
3 столовые ложки измельченного хрена,
150 г майонеза,
зелень петрушки.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать кусочками. Яйца и картофель нарезать кубиками, смешать с рыбой, добавить хрен и все тщательно перемешать.

Заправить салат майонезом и посыпать зеленью петрушки.

Рецепт № 6

Ингредиенты

500 г копченой рыбы (любой),
1 банка (500 мл) зеленого горошка (консервированного),
1 красный перец (консервированный),
майонез,
зелень петрушки,
соль.

Способ приготовления

Рыбное филе нарезать, перемешать с отцеженным горошком, заправить майонезом, выложить в салатник и украсить измельченной зеленью петрушки и соломкой из красного сладкого перца.

Огурцы фаршированные

Рецепт № 1

Ингредиенты

Филе 1 сельди (копченой),
1 картофелина (вареная),
1 морковь (вареная),
1 яйцо (сваренное вкрутую),
50 г говядины (отварной),
3 соленых огурца,
3 столовые ложки сметаны,
зелень укропа,
соль.

Способ приготовления

Картофелину, морковь, яйцо, отварное мясо и филе сельди нарезать мелкими кубиками, слегка посолить, залить сметаной и перемешать. Огурцы разрезать вдоль на половины, вынуть мякоть с семенами, немного срезать нижнюю часть, чтобы фаршированные огурцы не падали, и наполнить начинкой. Сверху посыпать измельченной зеленью укропа.

Рецепт № 2

Ингредиенты

200 г салаки (копченые),
1 луковица,
3 малосольных огурца,
1 столовая ложка измельченного укропа,
3 столовые ложки сметаны,
соль.

Способ приготовления

У огурцов отрезать концы, каждый огурец разрезать пополам и вынуть семена с мякотью. Салаку очистить от костей и измельчить, репчатый лук и мякоть огурцов мелко нарубить, добавить укроп, сметану и соль, все перемешать. Заполнить половинки огурца салатом с верхом и посыпать зеленью укропа.

Яйца фаршированные

Ингредиенты

1 скумбрия (холодного копчения),
2 яйца (сваренных вкрутую),
4 столовые ложки икры минтая,
1/2 стакана майонеза,
1 чайная ложка готовой горчицы.

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки, размять их вилкой и смешать с майонезом и горчицей. Полученным фаршем наполнить белки яиц. Филе рыбы нарезать тонкими квадратными ломтиками, свернуть их в виде конуса, вставить острым концом в фаршированные половинки яиц и наполнить каждый конус икрой.

Помидоры фаршированные*Ингредиенты*

150 г филе копченой рыбы (любой),
3 яйца (сваренных вкрутую),
6 помидоров,
1 морковь (вареная),
2 столовые ложки сметаны,
зелень укропа.

Способ приготовления

У помидоров срезать верхушки, вычерпать ложкой мякоть и перевернуть их отверстием вниз, чтобы стек сок.

Филе рыбы и яйца измельчить, добавить натертую на крупной терке морковь, заправить компоненты сметаной и перемешать. Этой массой нафаршировать помидоры и украсить измельченной зеленью.

Рыба под соусом*Ингредиенты*

1 тушка рыбы (любой, горячего копчения),
1 стакан сметаны,
2 столовые ложки тертого хрена в уксусе,
сахар,
соль.

Способ приготовления

Сметану соединить с хреном, солью, сахаром и перемешать.

Вычищенную рыбу разрезать вдоль хребта на половины и разложить их на блюде, залить соусом и украсить веточками петрушки.

Голубцы с рыбой*Ингредиенты*

1 кг капусты,
500 г копченой рыбы (любой),
200 г риса,
3 луковицы,
1 яйцо (сваренное вкрутую),
150 г сливочного масла,
1 столовая ложка молотых сухарей,

1 стакан томатного соуса,
зелень укропа,
черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Из кочана капусты вырезать кочерыжку, положить кочан в глубокую кастрюлю с кипящей подсоленной водой так, чтобы она покрывала кочан целиком, и варить до мягкости листьев (но не до готовности!). Затем вынуть кочан из кастрюли, дать стечь воде и разобрать на листья. Утолщенные части листьев аккуратно срезать ножом или разбить молоточком.

Приготовить начинку: рис отварить до полуготовности, смешать его с обжаренным луком, нарезанной лапшой копченой рыбой, с кусочками масла, порубленным яйцом и измельченной зеленью, затем посолить и поперчить.

На каждый лист капусты положить по горке фарша и свернуть голубцы. Подготовленные изделия обжарить на масле до зарумянивания, переложить в глубокую кастрюлю с выстланным мелкими капустными листьями дном, влить подсоленный кипяток на треть высоты и тушить под крышкой на слабом огне 2 часа. В конце тушения добавить томатный соус.

Рыба запеченная

Ингредиенты

2 тушки копченой рыбы (любой),
500 г картофеля (вареного),
50 г сыра (любого),
1 столовая ложка сливочного масла,
1 столовая ложка муки,
2 столовые ложки томатной пасты,
1 стакан молока,
1 желток сырого яйца, сахар, соль.

Способ приготовления

С рыбы снять кожу, отделить филе от костей, выложить на сковороду, смазанную маслом, сверху положить нарезанный кружочками картофель.

Приготовить соус: муку обжарить на масле, влить холодное молоко, размешать, чтобы не было комочков, заправить томатной пастой и вскипятить. Затем добавить соль, сахар по вкусу и размешать с желтком.

Залить соусом картофель и посыпать натертым сыром. Сковороду поставить в горячую духовку на 20 минут.

Картофель запеченный

Ингредиенты

200 г филе копченой рыбы (любой),
300 г картофеля (вареного),
50 г свиного сала,
1 луковица,
2 яйца,
3 столовые ложки молока,

соль.

Способ приготовления

Сало нарезать мелкими кубиками и поджарить на сковороде до образования шкварок.

На вытопленном жире поджарить нарезанный соломкой картофель, добавить нарезанное ломтиками филе копченой рыбы и мелко нашинкованный лук.

Яйца взбить с молоком и солью, залить этой смесью картофель с луком и филе, поставить сковороду в духовку и запекать.

«Командировочный»

Ингредиенты

250 г копченой рыбы (любой),

200 г макарон,

150 г зеленого горошка,

2 яйца (сваренных вкрутую),

170–200 г майонеза.

Способ приготовления

Отварите макароны в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте воде стечь. Затем нарежьте макароны небольшими кусочками. Добавьте очищенную и измельченную рыбу, зеленый горошек, рубленое яйцо и заправьте майонезом.

«Простой»

Ингредиенты

1 батон,

200 г сардин (копченых),

100 г сливочного масла,

1–2 соленых огурца,

2–3 яйца (сваренных вкрутую).

Способ приготовления

Батон нарежьте ломтиками и смажьте маслом. Яйца и огурцы нарежьте кружочками. Сардины положите на хлеб и окантуйте по всей длине блюда кружочками соленых огурцов и яиц.

Маслины фаршированные

Ингредиенты

200 г салаки (копченой),

400 г маслин,

60 г сливочного масла,

лимонный сок,

оливковое масло,

петрушка.

Способ приготовления

Рыбу очистить от кожи и костей, протереть через сито вместе с размягченным сливочным маслом и заправить лимонным соком.

Из маслин удалить косточки, заполнить их фаршем, сбрызнуть оливковым маслом, выложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

Салат с сардинами горячего копчения*Ингредиенты*

2 сардины (горячего копчения),
200 г зеленого салата,
3 огурца,
50 г зеленого лука,
4 столовые ложки майонеза,
петрушка, соль.

Способ приготовления

Овощи нашинковать и смешать с майонезом. Сардины вычистить, нарезать ломтиками и добавить в салат перед подачей к столу. Сверху салат посыпать зеленью.

«Дары моря»*Ингредиенты*

200 г филе копченой трески или морского окуня,
2 свеклы (средних размеров),
4 картофелины,
2–3 яблока,
2 яйца,
100 г сметаны,
100 г майонеза.

Способ приготовления

Сварите свеклу, яйца и картофель, остудите и нарежьте кубиками. Яблоки натрите на крупной терке, смешайте с нарезанным рыбным филе, овощами и яйцами.

Смешайте сметану и майонез и залейте этой массой салат, тщательно перемешайте.

Можете угостить всех своих знакомых рыбаков, они будут просто счастливы попробовать дары моря в вашем исполнении!

Салат с копченой салакой*Ингредиенты*

300 г салаки (копченой),
200 г огурцов,
зелень укропа,
сметана.

Способ приготовления

Разрезанный вдоль на четыре части огурец нарезать ломтиками. Очищенную от костей салаку нарезать небольшими кусочками. Огурцы и салаку выложить слоями, каждый из которых залить сметаной с рубленым укропом.

Торт «В гостях у Нептуна»

Ингредиенты

400–500 г муки,
200 г сливочного масла,
1 стакан сметаны,
250 г майонеза,
150 г сардин (горячего копчения),
150 г осетрины (отварной),
100 г балыка,
30 г черной икры,
30 г красной икры,
5–6 яиц (сваренных вкрутую),
100 г сливочного масла,
70 г сметаны,
100 г филе сельди,
соль (для теста).

Способ приготовления

Замесите крутое тесто, поставьте его на несколько минут в холодильник.

Разделите полученное тесто на 4 части и испеките 4 коржа.

Первый корж хорошо пропитайте сметаной, разложите на нем кусочки селедочного филе и посыпьте сверху растертыми желтками.

Второй корж смажьте сливочным маслом и уложите на него измельченные сардины.

Третий корж смажьте майонезом и положите на него куски отварной осетрины.

Соедините коржи, последний (верхний) корж обильно смажьте сливочным маслом, разложите на нем порезанный кубиками балык, нарезанные кружочками яичные белки, в которые уложите, чередуя, черную и красную икру.

«Завтрак на траве»

Ингредиенты

200–250 г копченой рыбы (любой),
2 соленых огурца,
1 луковица (небольшая),
80–100 г растительного масла,
зелень (любая),
перец, соль.

Способ приготовления

Порежьте рыбное филе, огурцы и мелко порубите лук, посолите, поперчите и заправьте растительным маслом. Не забудьте добавить зелень.

«Русалочка»

Ингредиенты

10–12 яиц (сваренных вкрутую),
2 банки сардин (копченых),
1–2 луковицы,
250–300 г майонеза,
веточки укропа и петрушки (для украшения).

Способ приготовления

Вареные яйца разрежьте пополам, выньте желток, измельчите его. Сардины и лук мелко нарежьте, добавьте к ним яичный желток, майонез и хорошо перемешайте.

Полученным фаршем начините половинки яичного белка, сверху полейте майонезом и украсьте веточкой зелени.

Салаты с копченой сельдью

Рецепт № 1

Ингредиенты

1 сельдь (копченая),
5 картофелин,
2 огурца,
2 помидора,
100 г зеленого лука,
1 стакан салатной заправки,
зеленый салат, зелень петрушки.

Для соуса:

1/2 стакана 3 %-ного уксуса,
1/2 стакана растительного масла,
1 чайная ложка соли,
1 чайная ложка сахара,
1 щепотка черного молотого перца.

Способ приготовления

Картофель отварить. Сельдь очистить и вынуть кости. Сельдь и овощи, кроме зеленого салата, нарезать, перемешать, посолить и заправить соусом.

В уксусе растворить соль, сахар, добавить растительное масло и молотый перец.

Украсить некрупными целыми листьями зеленого салата и посыпать измельченной зеленью.

Рецепт № 2

Ингредиенты

150 г сельдь (копченая),
1 свекла (небольшая – 100 г),

100 г корня сельдерея,
150 г майонеза,
кетчуп.

Способ приготовления

Рыбу очистить и нарезать небольшими кусочками. Свеклу и корень сельдерея отварить по отдельности, охладить и нарезать кубиками. Овощи соединить, залить смесью майонеза с кетчупом и осторожно ввести сельдь.

Рецепт № 3

Ингредиенты

1 сельдь,
1 яблоко,
1 морковь,
1 яйцо (сваренное вкрутую),
2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Рыбу очистить и нарезать кусочками. Яблоко и морковь натереть на крупной терке. Яйцо очистить и мелко порубить. Соединить все компоненты, посолить, перемешать, выложить в салатник и полить сметаной.

Рецепт № 4

Ингредиенты

1 сельдь (копченая),
6 картофелин (вареных),
2 огурца, 2 помидора,
4 редиски,
50 г зеленого лука,
2 яйца (сваренных вкрутую),
30 г зеленого салата,
100 г сметаны,
петрушка,
соль.

Способ приготовления

Овощи и яйца мелко нарезать, соединить, добавить кусочки сельди, заправить сметаной и солью. Сверху салат посыпать зеленью.

Яйца фаршированные

Ингредиенты

2 сельди горячего или холодного копчения,
8 яиц (сваренных вкрутую),
1 луковица,

8 маслин,
1 столовая ложка измельченной зелени петрушки или сельдерея,
6 столовых ложек майонеза.

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки и измельчить их.

Филе сельди мелко порубить. луковицу нашинковать. Желтки, сельдь и лук соединить, заправить майонезом и наполнить этой массой белки яиц. Изделия разложить на блюде, полить майонезом и посыпать измельченными маслинами и зеленью.

Закуски

Рецепт № 1

Ингредиенты

1 сельдь (копченая),
400 г творога,
1 луковица,
3 столовые ложки сметаны,
1 столовая ложка томатной пасты,
1/2 столовой ложки готовой горчицы.

Способ приготовления

Рыбу очистить от кожи и костей и мелко нарезать. Творог протереть через сито, смешать с сельдью, добавить сметану, томатную пасту, горчицу и мелко нашинкованную луковицу, обжаренную на масле. Все ингредиенты тщательно перемешать.

Рецепт № 2

Ингредиенты

Филе 2 сельдей (копченых),
50 г сливочного масла,
2 яйца,
1 столовая ложка кетчупа,
100 г сыра (любого, мягких сортов),
зелень укропа,
черный молотый перец.

Способ приготовления

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с сыром, добавить желтки сырых яиц, размягченное сливочное масло, кетчуп и все тщательно перемешать. Затем растереть смесь до однородной массы, добавляя небольшими порциями взбитые в густую пену белки яиц. Массу поперчить, добавить измельченную зелень и все еще раз осторожно перемешать.

Рецепт № 3

Ингредиенты

300 г скумбрии (горячего копчения),
6 морковок,
1 чайная ложка измельченного чеснока,
1 стакан майонеза,
зелень укропа.

Способ приготовления

Рыбу разделить на филе и нарезать небольшими ломтиками. Морковь натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Соединить рыбу, чеснок и морковь, заправить майонезом и перемешать. Сверху закуску посыпать измельченной зеленью.

Винегрет

Ингредиенты

1 сельдь (копченая),
1 картофеля (вареная),
2 морковки (вареные), 2 свеклы (отварные),
1 соленый огурец,
2 столовые ложки квашеной капусты, 1 стакан лука (маринованного),
3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки,
сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, свеклу и соленый огурец нарезать кубиками. Сельдь освободить от кожи и костей, нарезать брусочками. Все ингредиенты соединить, заправить растительным маслом, сахаром и солью, перемешать и посыпать измельченной петрушкой.

Салаты с копченой скумбрией

Рецепт № 1

Ингредиенты

1 скумбрия (холодного копчения),
5 яиц (сваренных вкрутую),
100 г сыра (любого, твердых сортов),
100 г сливочного масла,
1 луковица,
200 г кукурузы (консервированной),
150 г майонеза,
зелень петрушки,
соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить и мелко нарезать. Яйца очистить, отделить белки от желтков и по отдельности натереть на мелкой терке.

Сыр и сливочное масло по отдельности натереть на крупной терке. Репчатый лук мелко нашинковать.

Салат выложить на блюдо слоями в следующем порядке: белки яиц, консервированная кукуруза, рыба, лук, масло, сыр. Сверху салат залить майонезом, посыпать измельченными желтками и украсить рубленой зеленью. Готовый салат поставить на 2 часа в холодильник.

Рецепт № 2

Ингредиенты

400 г скумбрии (копченой),
3 яблока,
1 соленый огурец,
150 г зеленого горошка,
2 яйца (сваренных вкрутую),
3 столовые ложки измельченного зеленого лука,
250 г майонеза.

Способ приготовления

Рыбу вычистить и разобрать на кусочки.

Яблоки, огурец и яйца нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, зеленый лук, все тщательно перемешать, выложить в салатник и залить майонезом.

Салаты с копченой ставридой

Рецепт № 1

Ингредиенты

500 г ставриды (копченой),
4 картофелины (вареные),
1 свекла (вареная),
2 яблока,
2 яйца (сваренных вкрутую),
50 г растительного масла,
1 чайная ложка горчицы,
уксус,
зелень (любая),
сахар, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить и нарезать ломтиками. Картофель нарезать брусочками. Свеклу нарезать соломкой и сбрызнуть уксусом.

Яблоки натереть на крупной терке. Все компоненты перемешать и добавить соль и сахар по вкусу. Салат уложить в салатник горкой, полить растительным маслом, предварительно смешанным с горчицей, вершину салата посыпать тертыми желтками, а вокруг – рублеными белками. Сверху украсить веточкой петрушки.

Рецепт № 2

Ингредиенты

400 г ставриды (копченой),
400 г картофеля (вареного),
2 маринованных огурца,
1/2 стакана сметаны,
200 г яблок,
2 яйца (сваренных вкрутую),
1 луковица,
3 редиски,
зелень петрушки,
соль.

Способ приготовления

Картофель, редис, огурцы и яблоки нарезать кубиками, лук – тонкими кольцами. Филе рыбы нарезать кусочками. Все компоненты смешать, посолить, заправить сметаной и перемешать. Сверху салат украсить дольками вареных яиц и зеленью петрушки.

Яйца фаршированные

Ингредиенты

1 ставрида (горячего копчения),
8 яиц (сваренных вкрутую),
2 столовые ложки сливочного масла,
1/2 стакана майонеза,
1 чайная ложка измельченной зелени,
черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать вдоль пополам и вынуть желтки. Филе ставриды пропустить через мясорубку или мелко порубить.

Желтки яиц размять ложкой, смешать с измельченной рыбой и размягченным сливочным маслом, добавить перец и соль и все тщательно перемешать.

Половинки белков наполнить фаршем, полить майонезом и украсить зеленью.

Салаты с копченой треской

Рецепт № 1

Ингредиенты

400 г трески (копченой),
1 луковица,
1/2 стакана майонеза,
зелень укропа.

Способ приготовления

Рыбу очистить, разделить на кусочки, уложить в салатник и залить майонезом, заправленным мелко нарезанным репчатым луком.

Сверху салат украсить измельченной зеленью укропа.

Рецепт № 2*Ингредиенты*

300 г филе трески (копченой),
3 картофелины (отварные),
200 г соленых огурцов,
1 стакан зеленого горошка (консервированного),
2 яйца (сваренных вкрутую),
1 луковица,
1 1/2 стакана майонеза,
черный молотый перец,
сахар,
соль.

Способ приготовления

Филе трески разделить на кусочки. Картофель и огурцы нарезать кубиками, яйца – кружками, лук измельчить.

К майонезу добавить соль, сахар, перец и лук и все тщательно перемешать. Нарезанные картофель и огурцы смешать с горошком. В салатницу выложить слоями филе трески и подготовленные овощи, заливая каждый слой соусом. Верх салата украсить кружочками яйца.

Рецепт № 3*Ингредиенты*

400 г трески (горячего копчения),
2 яблока,
2 соленых или свежих огурца,
2 помидора,
1 луковица,
4 столовые ложки растительного масла,
уксус,
зелень петрушки,
листья зеленого салата,
перец,
соль.

Способ приготовления

Треску очистить и вместе с яблоками, огурцами и помидорами нарезать кубиками, лук нашинковать. Соединить все компоненты, добавить растительное масло, соль, уксус, перец и тщательно перемешать. Посыпать зеленью и украсить некрупными целыми листьями зеленого салата.

Рецепт № 4

Ингредиенты

400 г трески (горячего копчения),
4 картофелины (вареные),
3 морковки (вареные),
4 соленых огурца,
100 г зеленого горошка (консервированного),
30 г зелени укропа и петрушки,
1/2 стакана майонеза,
соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить и нарезать ломтиками.

Соленые огурцы нарезать кубиками. Рыбу вычистить и нарезать на кусочки. Соединить картофель, морковь, огурцы, рыбу, зеленый горошек, все посолить, заправить половиной нормы майонеза и перемешать.

Салат выложить на блюдо горкой, полить оставшимся майонезом и украсить зеленью укропа и петрушки.

Любимый рецепт

Ингредиенты

1 тушка угря (копченого),
черный молотый перец,
лавровый лист,
бутончики гвоздики,
можжевельные ягоды.

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, натереть смесью из соли и пряностей и, прижав грузом, оставить на 3 дня для просола.

Затем тушку обсушить, боковины раздвинуть с помощью деревянных палочек и подвесить для копчения.

Коптить примерно 5 дней: все зависит от размеров угря и выбранного способа копчения.

Копчение завершить, используя ветки можжевельника.

«Кровавая Мэри»

Ингредиенты

1 1/2–2 л томатного сока,
500–700 г рыбы (любой, копченой),
2 яйца (сваренных вкрутую),
100 г фасоли (отварной),
100–150 г сметаны,
зелень (любая),
соль.

Способ приготовления

Порежьте мелкими кусочками рыбу, очищенную от костей, добавьте яйца, порезанные кубиками, фасоль и посолите.

Залейте все это томатным соком, хорошо перемешайте и заправьте сметаной.

При желании посыпьте рубленой зеленью петрушки и укропа.

«Ах, Одесса...»*Ингредиенты*

500–600 г рыбы (любой, копченой),

60 г сливочного масла,

250–300 г риса (вареного),

40–50 г томатной пасты,

160 г сметаны,

1 луковица,

специи, зелень (любые),

соль.

Способ приготовления

Вареный рис обжарьте вместе с мелко нашинкованным репчатым луком на сливочном масле, добавьте соль и специи.

Положите в кипящую воду, куда положите также филе копченой рыбы.

Доведите суп до кипения и снимите с огня. Перед подачей к столу заправьте суп сметаной и посыпьте зеленью.

«Провансаль»*Ингредиенты*

1 кг рыбы (любой, горячего копчения),

500 г грибов (шампиньонов или вешенок),

2 луковицы,

50 г растительного масла,

соль,

перец.

Способ приготовления

Очищенные шампиньоны проварите 10 минут, остудите, нарежьте кубиками. Лук мелко порубите и обжарьте вместе с грибами.

Очищенную от костей рыбу измельчите, смешайте с грибами и луком.

В качестве гарнира подайте картофельное пюре. А если кто-нибудь придерется к названию вашего кушанья, то дайте этому человеку майонез «Провансаль», пусть польет им свое блюдо и наслаждается!