

Для копчения 2,5 кг. свиной грудинки требуется приготовление рассола в следующих пропорциях: на 1 литр воды нужно 100 гр. соли, Значит на 1 стакан соли нужно взять 3 литра 200 мл. воды. Ещё на такое количество воды требуется 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки приправы для шашлыка (только специи без глюкомата), 3 - 4 лавровых листа, 10 горошин черного перца.



Вылить 3,2 литра воды в кастрюлю, добавить соль, специи, чеснок (зубчик очистить и разрезать на две части), лаврушку и перец. Довести рассол до кипения, кипятить 3 минуты и выключить. Нужно дождаться когда рассол для домашнего копчения охладится до комнатной температуры.



В это время свиную грудинку нужно нарезать как показано на первом фото. Промыть прослойки и опустить в кастрюлю с охлажденным рассолом. Куски должны быть полностью погружены в рассол. Кастрюлю убрать в холодильник на 4 - 5 суток. За это время грудинка полностью просолится.



Вынуть куски из рассола, обвязать шпагатом или толстой нитью. И повесить для стекания на 3 часа. Можно обтереть куски сухим полотенцем, ускорив процесс подготовки продукта для домашнего копчения.

Далее понадобятся ольховые опилки, их засыпать на дно коптильни примерно две горсти.



Подвесить обвязанные куски грудинки на лучи держателя. Затем закладывают асбестовый шнур и закрывают крышку коптильни. Необходимо затянуть ручку до упора, чтобы избежать выхода дыма в помещение. Поставить коптильню на кухонную плиту, (электрическую, газовую или индукционную) и включить на максимальный нагрев. Через 10 минут убавить нагрев (огонь) до умеренного.



Как бы герметично не закрывалась домашняя коптильня, а запах копчения все равно будет распространяться по кухне. Так, что форточки нужно открыть. Через 2,5 часа копчения, коптильню снять с плиты. Открутить крышку. Блюдо готово.



Снять аккуратно куски копченого продукта. Уложить их в пищевые пакеты и поставить в морозилку или холодильник. Получается очень вкусная и нежная свиная грудинка домашнего копчения. Без всяких усилителей вкуса, только все натуральное. Вот собственно и весь рецепт.

Приготовление скумбрии горячего копчения:

Требуется: скумбрия, можно взять 3-4 средних рыбины. Рыба свежемороженая, соль и перец. Специальная приправа для рыбы (в пакетике), или приправа для гриля.



Разморозить рыбу. Удалить внутренности и жабры. Хорошенько промыть. Натереть снаружи и внутри солью и перцем, приправой. Уложить рыбу в емкость, поставить в холодильник на 5 часов.



Перед копчением, рыбу выложить на бумажное полотенце, дать ей обсохнуть 30 минут.

Для горячего копчения скумбрии понадобится 2 горсти ольховых опилок или (опилок фруктовых пород деревьев: груша, яблоня, слива и т.д.). Если опилки сухие их нужно предварительно замочить в воде.



Высыпать на дно коптильни опилки. Рыбу повесить на лучи коптильни. Накрыть коптильню крышкой и поставить на огонь. Огонь должен быть средний. Примерно через 30 минут скумбрия горячего копчения готова. Можно снимать коптильню с огня и доставать рыбу горячего копчения.



Приятного аппетита!

Курица горячего копчения.

Все этапы от засолки курицы до момента копчения в домашних условиях



Итак что нужно чтобы закоптить курочку: конечно сама курица лучше взять цыпленка бройлера, 1 стакан соли, 3 литра 200 мл. воды, лавровый лист, черный перец горошком, 3 зубчика чеснока, специи для курицы или шашлыка 2 столовых ложки.



Специи, чеснок, лаврушку, перец, соль опустить в воду и довести рассол до кипения. Кипятить 2 — 3 минуты и выключить. Охладить рассол до комнатной температуры и опустить в него курицу. С нее нужно срезать лишний жир в районе гузки. И конечно перед засолом курицу нужно промыть внутри и снаружи.



Крепость рассола такая же, как и для [засола свиной](#) грудинки, 100 гр. соли на 1 литр воды. Но курица в рассоле должна находиться 15 — 20 часов в холодильнике. Это время достаточно для полного среднего просаливания курицы.

Затем курицу достать из рассола и промыть проточной водой. Подвесить ее на пару часов, для того чтобы стекла лишняя влага. В идеале (если время позволяет) курочку можно подержать на сквозняке, для подвяливания. Обтереть курицу салфеткой.



Курица перед копчением, была разрезана на две части. Это было сделано только для того, чтобы сэкономить место в коптильне. После этого обвязали обе части шпагатом. Засыпали ольховые опилки в коптильню примерно 2 — 3 горсти. Далее надо поставить поддон, для стекания жира, повесить курицу, закрыть крышку коптильни.



Ставят коптильню на максимальный огонь, через 10 минут огонь убавляют до умеренного. Горячее копчение курицы в домашних условиях продолжается 1,5 часа.



Затем коптильню снимают с плиты и открывают. Курочка приобретает характерный коричневато-золотистый цвет. В некоторых местах мясо оможет отходить от кости, это говорит о готовности продукта. На вкус курица домашнего копчения получается просто чудесной.

