

# Рецепты и советы при работе с коптильней Drevos



# Рецепты для горячего копчения

## Птица

### Куриные бедра

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Куриные бедра - 1 кг;
- Соль;
- Молотый черный перец;
- Вода;

#### ✦ *Способ приготовления:*

- бедра тщательно промыть, протереть сухими полотенцами, натереть перцем и солью, прикрыть крышкой и оставить в прохладном месте на 4 часа;
- после промыть бедра водой от излишков соли и перца, промокнуть сухими полотенцами, развесить на крюки в камеру коптильни Древос, включить вентилятор и оставить их на 90-120 минут для просушивания (при прохладной погоде можно искусственно поднять температуру в камере до 35-40 градусов);
- далее заправляем дымогенератор щепой, хорошенько разжигаем ее и выставляем поток дыма на минимальную отметку;
- задаем на терморегуляторе 75-80°C и коптим бедрышки на протяжении 2,5-3 часов;
- по прошествии времени выключить дымогенератор, тэн, достать бедра из коптильни и оставить их в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы они дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.



### Куриная грудка

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Грудка куриная со шкуркой (500-600 г) — 1 шт.
- Соль (без горки) — 1 ч. л.
- Смесь перцев (без горки) — 0,5 ч. л.

#### ✦ *Способ приготовления:*

- куриную грудку хорошенько промыть, проткнуть зубочисткой по всей площади;
- обмазать солью и перцем, накрыть и оставить на 3-5 часов в прохладном месте;
- после маринования промачиваем грудку сухими полотенцами и подвешиваем ее в коптильню Drevos, включаем тэн (30-40°C) и вентилятор, для окончательного просушивания и подвяливания продукта (90-120 минут);
- когда продукт высох, насыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько ее разжигаем и выставляем минимальный поток воздуха в коптильню;



- задаем на терморегуляторе 70-75 градусов, закрываем коптильню и оставляем грудку коптиться на 2,5-3 часа;
- по прошествии времени выключаем термоконтроллер, дымогенератор, включаем вентилятор и оставляем грудку на 30 минут для того чтобы она остыла и дошла до своего вкуса!

## Куриные крылья

### ✦ Ингредиенты:

- Куриные крылышки - 1кг;
- Вода - 1л;
- Соль - 1 ст.л;
- Перец - 1\3 ч.л;
- Другие специи по желанию.

### Способ приготовления:

- соль и специи добавить в подогретую воду, хорошо размешать и оставить до полного остывания;
- крылья промыть и добавить в рассол, плотно закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 12 часов;
- крылышки достать, обтереть сухими полотенцами и повесить в коптильню Drevos, включить тэн (30-40°C) и вентилятор, для окончательного просушивания и подвяливания продукта (90-120 минут);
- далее засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 70-75 градусов, выключить вентилятор и оставить коптиться на 2 часа;
- по прошествии времени, выключить термоконтроллер, включить вентилятор и оставить крылья на 90 минут для того чтобы они дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.



## Куриные голени

### ✦ Ингредиенты:

- Куриные голени – 2-2.5 кг;
- Соль;
- Приправы – карри, куркума, перец и другие на ваш выбор.



### ✦ *Способ приготовления:*

- голени тщательно промыть, обработать всеми специями, завернуть в фольгу и выдержать в холодильнике 5-6 часов. Для особого вкуса прямо в фольгу можно положить лавровый лист и перец горошком (но это на любителя);
- после промокнуть их сухими полотенцами и повесить на крючки в камеру коптильни Drevos, включить тэн (30-40°C) и вентилятор, для окончательного просушивания и подвяливания продукта (90-120 минут);
- далее засыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько разжигаем ее и выставляем поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задаем температуру 70-75 градусов и оставляем коптиться на 1.5-2 часа;
- по прошествии времени, достаем голени из коптильни и оставляем их на 90 минут, для того чтобы они остыли, дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченые перепела

### ✦ *Ингредиенты:*

- Перепелки — 2 шт;
- Соль — по вкусу;
- Смесь перцев — по вкусу.



### ✦ *Способ приготовления:*

- птиц хорошо промыть и обсушить (при желании уже на этом этапе можете их разделить и поделить на части);
- обильно натереть солью и перцем, после чего поставить их на ночь в холодильник;
- по прошествии времени повесить перепелов на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить их на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- после засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько зажечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 65-70 градусов и оставить птиц коптиться на 2-2,5 часа;
- по прошествии времени, достать перепелок из коптильни, дать им остыть и оставить в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы они дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченая утка

### ✦ Ингредиенты:

- Утка - 1.5 кг;
- Вода - 2 л;
- Соль - 4 с.л;
- Лавровый лист - 1 шт;
- Душистый перец - 1 ч.л.

### ✦ Способ приготовления:

- хорошо вымойте, просушите утку. В воду добавьте соль и специи, доведите рассол до кипения и остудите его до комнатной температуры;
- в остывший рассол поместите утку и оставьте ее на 12-14 часов в прохладном месте;
- достаньте утку, хорошо оботрите со всех сторон сухими полотенцами, повесьте ее на крючки в камеру коптильни Drevos, включите вентилятор (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов) и оставьте тушку на 90-120 минут для просушивания;
- далее засыпьте в дымогенератор щепу, хорошенько разожгите ее и выставьте поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере выставьте температуру 75-80 градусов и оставьте утку коптиться на 3-3,5 часа;
- по прошествии времени, достаем утку из коптильни, даем остыть и оставляем в холодильнике на 5-6 часов, для того чтобы она дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.



## Свинина

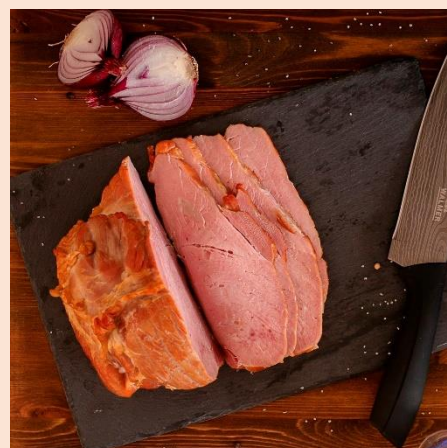
### Копченая свинина

### ✦ Ингредиенты:

- Свинина — 2 кг;
- Приправы — по вкусу (тимьян, лавровый лист, имбирь, мускатный орех, гвоздика и черный молотый перец);
- Соль — по вкусу.

### ✦ Способ приготовления:

- нарезаем свинину на толстые кусочки;
- в данной рецептуре очень важно правильно замариновать мясо. Мы используем обычно набор специй: гвоздика, перец, мускатный орех, кардамон или куркума, но можно взять уже готовую смесь (для копчения свинины);



- натираем свинину приправами, даем мясу немного пропитаться (около 5-6 часов) в прохладном месте;
- по прошествии времени, подвешиваем свинину на крючки в камеру коптильни Drevos, включаем вентилятор и оставляем ее на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- после засыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько разжигаем ее и выставляем поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задаем температуру 75-80 градусов и оставляем мясо коптиться на 2.5-3 часа;
- по прошествии времени, достаем мясо из коптильни, даем ему остыть и оставляем в холодильнике на 3-4 часа, для того чтобы оно дошло до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Свиная грудинка

### ✦ Ингредиенты:

- Свиная грудинка — 4 кг.;
- Вода — 3 л.;
- Соль — 200 г.;
- Сахар — 30 г.;
- Перец душистый — 1 ст.л.;
- Лавровый лист — 4-5 шт.;
- Чеснок — 1 головка средняя.



### ✦ Способ приготовления:

- грудинку нужно промыть, обсушить, удалить межреберную пленку;
- воду для маринада вскипятить, в горячую воду добавить измельченный чеснок, специи, соль и сахар;
- помещаем грудинку в остуженный рассол, плотно закрываем и оставляем мариноваться на несколько дней в холодильнике;
- после маринования грудинку хорошо промываем в чистой холодной воде раза 2-3 и подвешиваем в коптильню Древос для просушивания продукта (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- когда грудинка подсохла, насыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько ее разжигаем и выставляем минимальный поток воздуха в коптильню;
- задаем на термоконтроллере 85 градусов, закрываем коптильню и оставляем продукт коптиться на 3-4 часа;
- по прошествии времени выключаем термоконтроллер, дымогенератор, включаем вентилятор и оставляем на 20 минут для того чтобы продукт остыл и дошел до своего вкуса!

## Классическое варено-копченое сало

### ✦ Ингредиенты:

- Сало - 1,5 кг;
- Соль - 330 г;
- Лук репчатый - 1 шт;
- Чеснок - 4-6 зубков;
- Вода.



### ✦ Способ приготовления:

- нарезаем продукт небольшими пластами, хорошо промываем и если необходимо поскабливаем шкуру;
- в глубокой посуде смешиваем соль с водой и ставим на огонь, после закипания выкладываем в нее сало и оставляем варить в течении 3х минут;
- нарезаем лук и чеснок, выкладываем их в судок, где будет просаливаться сало;
- поверх лука и чеснока выкладываем сало кожей вниз, заливаем все солевым раствором, накрываем крышкой и оставляем в прохладном месте просаливаться на несколько дней;
- достаем засоленное сало, промываем и насухо вытираем сухими полотенцами;
- подвешиваем на крюки и подсушиваем его в коптильне Drevos (в прохладное время года рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов) на протяжении 90-120 минут;
- после засыпаем в дымогенератор щепу и хорошенько ее разжигаем;
- на терморегуляторе задаем температуру 60-70°C и коптим продукт в течении 1,5-2 часов;
- далее оставляем сало минут на 60 в коптильне с включенным вентилятором для того чтобы оно дошло до готовности;
- нарезаем и подаем к столу!

## Острое копченое сало

### ✦ Ингредиенты:

- Сало — 1,5 кг;
- Чеснок — 6 долек;
- Соль — 150 грамм;
- Молотый острый красный перец — 30 грамм.

### ✦ Способ приготовления:

- сало нарезать на небольшие куски, пересыпать солью, уложить в герметичную посуду, закрыть и оставить просаливаться на 10-15 суток;
- по прошествии времени, достать куски, удалить с них лишнюю соль, при необходимости ополоснуть холодной водой и протереть насухо сухими полотенцами;



- чеснок измельчить, добавить к нему молотый перец, хорошенько перемешать и натереть получившейся смесью просоленное сало;
- подвесить кусочки на перекладины в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить их на 90-120 минут для просушивания (в холодную погоду рекомендовано выставить на термоконтроллере 30-40 градусов для ускорения процесса);
- после засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- задать на термоконтроллере температуру 70-75 градусов и оставить продукты коптиться на 2-2.5 часа;
- по прошествии времени, достать сало из коптильни, дать ему остыть и оставить в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы оно дошло до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Щековина

### ✦ *Ингредиенты:*

- Свиные щеки — 1 кг;
- Чеснок — 4 дольки;
- Соль — 120 грамм;
- Классический соевый соус — 40 грамм;
- Смесь перцев — 2-3 чайные ложки.



### ✦ *Способ приготовления:*

- свежую щековину тщательно промыть и обтереть бумажными полотенцами;
- разделить кусок на 3-4 части по 200-300 грамм (так сало лучше прокоптится);
- чеснок измельчить, добавить к нему соль, молотый перец и соевый соус, хорошенько перемешать;
- натереть кусочки сала полученной смесью со всех сторон, герметично закрыть и оставить на 12-15 часов в холодильнике для маринада;
- по прошествии времени достать щековину, удалить с ее поверхности лишнюю соль и специи, промокнуть сухими полотенцами, подвесить на перекладины в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить ее на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- после чего засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 65-70 градусов и оставить продукты коптиться на 2-2.5 часа;
- по прошествии времени, достать сало из коптильни, дать ему остыть и оставить в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы оно дошло до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.



## Копченые ребра (1 способ)

### Ингредиенты:

- Свиные ребра - 1 кг;
- 60-70 г. соли;
- Сухой чеснок;
- Смесь перцев горошинами.



### ✦ Способ приготовления:

- промываем ребра, удаляем пленку и нарезаем на небольшие кусочки (или оставляем полосьями, как вам будет удобнее);
- смешиваем соль, порошок сухого чеснока и перцовую смесь (горошины истолочь);
- тщательно натираем ребра смесью, выкладываем их в герметичную посуду и оставляем на сутки мариноваться в холодильнике;
- после промываем и обсушиваем бумажными полотенцами;
- подвешиваем продукт в коптильню, включаем вентилятор (в прохладное время можно включить тэн (30-40°C) для окончательного просушивания и подвяливания (90-120 минут);
- после засыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько разжигаем, поднимаем температуру на термоконтроллере до 75-80°C и оставляем продукт коптиться на 2-3 часа;
- по прошествии времени выключаем дымогенератор, тэн, достаем ребра из коптильни и оставляем их в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы они дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченые ребра (2 способ)

### ✦ Ингредиенты:

- Свиные рёбра — 700 гр;
- Перец острый — 3 штуки;
- Винный уксус — 2 ст. ложки;
- Соль, чеснок, специи - по вкусу.



### ✦ Способ приготовления:

- сперва делаем маринад, чеснок продавить через давилку, перец промыть, сделать в нём дырочки ножом;
- в ступке измельчить все приправы, смешать с солью, чесноком и перцем и залить их кипятком, оставить смесь на пару минут;
- в это время рёбра промыть и залить их уксусом, далее влить к мясу специи, залить их водой и перемешать;
- оставить ребра в маринаде на 1 день в прохладном месте;
- по прошествии времени, достать ребра, обтереть сухими полотенцами, подвесить на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить их на 90-120

минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);

- после засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 65-75 градусов и оставить ребра коптиться на 2,5-3 часа;
- по прошествии времени, достать продукты из коптильни, дать им остыть и оставить в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы ребра дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Свиной окорок

### ✦ *Ингредиенты:*

- Свиной окорок;
- Вода;
- Соль;
- Сахар.

### *Способ приготовления:*

- окорок промыть и приготовить рассол (из расчета на 10л. воды добавить 750 г соли, 180 г сахара. Закипятить, перемешать и дать остыть);
- поместить окорок в рассол и оставить мариноваться на 7 суток;
- по прошествии времени, достать его и еще сутки вымачивать в холодной воде, для того чтобы вышла вся лишняя соль;
- когда окорок вымочен, подвешиваете его в камеру коптильни Drevos, включаете тэн (30-40°C) и вентилятор, для окончательного просушивания и подвяливания (120-180 минут);
- после засыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько разжигаем, поднимаем температуру на термоконтроллере до 70-75°C и оставляем продукт коптиться на 12-13 часов.
- по прошествии времени выключаем дымогенератор, тэн, достаем окорок из коптильни и оставляем его в холодильнике на 8-10 часов, для того чтобы он дошел до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.



## Копченая рулька

### ✦ *Ингредиенты:*

- Рулька — 4 штуки;
- Соль – по вкусу;
- Чеснок жгучий – 4 головки.



### ✦ *Способ приготовления:*

- рульки тщательно промыть в холодной проточной воде, выложить на стол обсушиться;
- приготовить рассол для засолки рульки: 3 литра воды + 1 стакан соли мелкой;
- в глубокую кастрюлю поставить рульки, залить рассол, закрыть крышкой и поставить в холодное место на 12 часов;
- по прошествии времени рульки достать, просушить, обвязать льняным шпагатом, нашпиговать рульки чесноком, помещая их в узкие разрезы как можно глубже в мякоть;
- после засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 75-80 градусов и оставить коптиться на 3 часа;
- по прошествии времени, выключить термоконтроллер, включить вентилятор и оставить рульки на 90 минут для того чтобы они дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Говядина

### Копченая говядина

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Говядина (костец) - 1кг.
- Лук репчатый - 3шт.
- Соль, перец, лавровый лист - по вкусу.



#### ✦ *Способ приготовления:*

- мясо хорошо промыть и нарезать на порционные кусочки;
- лук нарезать полукольцами и смешать с мясом, добавить специи и соль, хорошо все перемять и оставить на ночь в прохладном месте;
- по прошествии времени, достать мясо и хорошо обтереть его сухими полотенцами;
- подвесить говядину на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов) и оставить ее на 90-120 минут для просушивания;
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько зажечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 70-75 градусов и оставить мясо коптиться на 2,5 часа;
- по прошествии времени, достать мясо из коптильни, дать остыть и оставить в холодильнике на 3-4 часа, для того чтобы оно дошло до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Колбасы

### Свиные колбаски (1 способ)

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Свинина - 1.5 кг;
- Свиная грудинка - 400 г;
- Говядина - 200 г;
- Посолочная смесь - 20 г;
- Красный перец - 2 ст.л.



#### ✦ *Способ приготовления:*

- мясо пропустить через мясорубку, добавить к нему соль, перец и все специи с посолочной смеси и тщательно перемешать.
- нанизать фаршем оболочки и перекрутить ее в нескольких местах, для образования маленьких колбасок (длина примерно 20-25 см.)
- образовавшиеся колбаски повесить на перекладины в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить их на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 70-75 градусов и оставить колбаски коптиться на 2.5-3 часа;
- по прошествии времени, достать колбаски из коптильни, дать им остыть и оставить в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы они дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

### Свиные колбаски (2 способ)

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Мясо свинины (подойдет любая часть: задняя часть, крестец, шея и т.д.);
- Сало;
- Специи: соль, перец, сахар;
- Чеснок;
- Вода;
- Свиные кишки.



### ✦ Процесс приготовления:

- заранее промойте мясо и сало, порежьте их ножом на небольшие квадратные кубики, добавьте соль, перец и тщательно перемешайте;
- мелко нарежьте чеснок и добавьте его к содержимому, добавьте немного сахара и воды, все тщательно перемешайте;
- оставить мясо на 1 сутки в прохладном месте;
- для начинки тщательно промойте свиные кишки под холодной проточной водой и наденьте их на мясорубку с заранее подготовленной насадкой;
- начинять колбасу следует плотно, так как во время копчения она даст усадку. Края колбасы свяжите друг с другом плотной толстой ниткой, образуя кольцо;
- подвесьте получившиеся колечки в камеру коптильни Drevos, засыпьте в дымогенератор щепу, хорошенько разожгите ее и выставьте поток дыма на минимальную отметку;
- на термометре выставить температуру 80-90 градусов и оставить коптиться на 3.5-4 часа;
- по прошествии времени, выключить термометр, включить вентилятор и оставить колбасу на 60 минут для того чтобы она дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

### Домашние свино-говяжьи колбаски

#### ✦ Ингредиенты:

- Говядина — 1 кг;
- Свинина — 1 кг;
- Сало — 400 гр;
- Соль, специи — по вкусу;
- Оболочки.



#### ✦ Способ приготовления:

- мясо пропустить через мясорубку с салом (или нарезать на мелкие кусочки), добавить соль и специи по вкусу (для колбас можно использовать паприку, черный молотый перец, горчицу горошком и т.д.);
- хорошо вымешать все ингредиенты, набить фарш в оболочки через специальную насадку;
- перевязать колбаски ниткой, сделать колечки и оставить колбасу в темном прохладном месте на сутки для вызревания (за это время она должна просохнуть и слегка потемнеть);
- по прошествии времени, достать колбаски и подвесить их на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов) и оставить их на 90-120 минут для просушивания и подвяливания;
- после засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько зажечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термометре задать температуру 60-65 градусов и оставить колбасу коптиться на 4,5-5 часов;

- по прошествии времени, достать продукты из коптильни, дать им остыть и оставить в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы колбаса дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Рыба

### Скумбрия

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Скумбрия - 3-4 средних рыбины;
- Соль и перец - по вкусу.

#### ✦ *Способ приготовления:*

- хорошо промываем рыбу, удаляем внутренности и жабры;
- натираем снаружи и внутри солью, перцем и другими специями по желанию, накрываем и оставляем на ночь в прохладном месте;
- после маринования промакиваем рыбу сухими полотенцами и подвешиваем ее в коптильню Drevos, с помощью зубочистки ставим распорки, включаем тэн (30-40°C) и вентилятор, для окончательного просушивания и подвяливания продукта (90-120 минут);
- когда продукт подсох, насыпаем щепу в дымогенератор, хорошенько ее разжигаем и выставляем минимальный поток воздуха в коптильню;
- задать на терморегуляторе 65-70 градусов, закрываем коптильню и оставляем скумбрию коптиться на 2.5-3 часа;
- по прошествии времени выключаем термоконтроллер, дымогенератор, включаем вентилятор и оставляем рыбу на 60 минут для того чтобы она остыла и дошла до своего вкуса!



### Лещ

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Лещ — 2-3 шт.;
- Приправа для рыбы;
- Паприка — щепотка;
- Соль и перец.

#### ✦ *Способ приготовления:*

- леща хорошо промыть под проточной водой, чтобы очистить от загрязнений;
- брюхо рыбы разрезать и вынуть внутренности. Голову можно оставить, удалять её необязательно. Резать на кусочки или нет — это решайте сами;



- специи смешать вместе с солью и перцем, натереть рыбу со всех сторон и изнутри и оставить мариноваться на 2-3 часа в темное прохладное место;
- после промыть его, протереть сухими полотенцами, в брюшко рыбы повставить зубочистки и развесить в коптильне Drevos для просушивания вентилятором (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 60-70 градусов, и оставить леща коптиться на 3 часа;
- по прошествии времени, выключить термоконтроллер, включить вентилятор и оставить рыбу еще на 60 минут для того чтобы она дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Окунь

### ✦ Ингредиенты:

- Окунь;
- Соль.



### ✦ Способ приготовления:

- перед засолкой рыбу необходимо промыть и почистить (чистить нужно только от внутренностей, голову и чешую оставить);
- очищенную рыбу следует обильно натереть солью со всех сторон (не бойтесь, что пересолите, соль не успеет полностью впитаться) и оставить в таком виде на 4 часа в прохладном месте;
- по прошествии времени достать окуней, ополоснуть водой от лишней соли, промокнуть бумажными полотенцами и поставить распорки в брюхо (для этого отлично подойдут зубочистки);
- подвесить рыбу в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить на 90-120 минут для просушивания (в холодный период можно искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- по прошествии этого времени засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 60-70 градусов и оставить окуней коптиться на 2,5 часа;
- после, выключить термоконтроллер, включить вентилятор и оставить рыбу на 30 минут для того чтобы она дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Тунец

### ✦ Ингредиенты:

- Тунец - 4 филе или 2 тушки небольшого размера;
- Соль – приблизительно 1 ст. л. на 1 рыбу;
- Специи - по вкусу;
- Лимон – 1 шт.



### ✦ Способ приготовления:

- тушки рыбы выпотрошить, убрать жабры, хорошо промыть, натереть солью и специями, оставить на 5-6 часов в прохладном месте;
- по прошествии времени, достать рыбу, удалить с нее лишнюю соль, сбрызнуть соком лимона и подвесить на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить ее на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- далее засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько зажечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 55-60 градусов и оставить рыбку на 2,5-3 часа;
- по прошествии времени, достать тунца из коптильни, дать ему остыть и оставить в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы он дошел до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Камбала

### ✦ Ингредиенты:

- Камбала — 3 шт;
- Чеснок — 4 зубчика;
- Соль, специи, зелень — по вкусу.



### ✦ Способ приготовления:

- камбалу вымыть, выпотрошить и обильно натереть солью;
- порезать чеснок и зелень, смешать их со специями по вкусу, после чего получившимся маринадом натереть рыбу и оставить ее на сутки в прохладном месте;
- по прошествии времени, достать рыбу, удалить с нее лишнюю соль и специи, обтереть сухими полотенцами и подвесить ее на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;



- на термоконтроллере задать температуру 55-60 градусов и оставить камбалу коптиться на 3-3,5 часа;
- по прошествии времени, достать рыбу из коптильни, дать ей остыть и оставить в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы она дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченые кальмары

### ✦ Ингредиенты:

- Свежие кальмары;
- Соль, специи - по вкусу.



### ✦ Способ приготовления:

- кальмары подготовить, разморозить если нужно, очистить от внутренностей, снять пленку, промыть и выложить на бумажные полотенца, для того чтобы убрать лишнюю жидкость;
- далее складываем кальмары в емкость, пересыпаем солью и специями, хорошо натираем и оставляем на пару часов в прохладном месте;
- по прошествии времени подвесить тушки кальмаров на перекладины в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить их на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 60-65 градусов и оставить продукты коптиться на 2-2.5 часов;
- по прошествии времени, достать кальмаров из коптильни, дать им остыть и оставить в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы они дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченые мидии

### ✦ Ингредиенты:

- Свежие мидии - 500 гр;
- Чеснок - 4-5 зубчиков;
- Зелень;
- Растительное масло (для запаха) - 100 гр;
- Соль - 1 ст.л;
- Цедра лимона;
- Лавровый лист - 2 шт;
- Молотый черный перец - 1 ч.л.



### ✦ *Способ приготовления:*

- мидии опустить в кипящую воду, добавив туда предварительно соль, лимонную цедру, лавровый лист и перец;
- варить под крышкой на сильном огне в течении 20 минут, пока не раскроются раковины;
- отварные мидии достать из воды, выложить на сухие полотенца и дать стечь лишней жидкости. После полить каждую из них несколькими каплями масла, выложить на решетку коптильни Drevos плотно друг к другу.
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- задать на термоконтроллере температуру 60-65 градусов и оставить продукты коптиться на 1,5 часа;
- в это время приготовить заправку, для этого соединить оставшееся масло с измельченным чесноком, укропом петрушкой и вообще любой зеленью по вкусу (можно также добавлять соевый соус и перец);
- достать мидии из коптильни, полить заправкой, дать настояться пару часов и можно подавать к столу!

## Прочие рецепты

### Копченые грибы

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Шампиньоны - 1-1.5 кг;
- Соль, перец, прованские травы - по вкусу;
- Подсолнечное масло.



#### ✦ *Способ приготовления:*

- грибы очистить и промыть под проточной водой, добавить масло, соль и перец, хорошенько перемешать и оставить мариноваться на 3 часа;
- маринованные грибочки разместить на решетке или повесить на крюки в камеру коптильни Drevos, включить тэн (30-40°C) и вентилятор и оставить на 90-120 минут для просушивания;
- по прошествии этого времени засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере выставить температуру 80-85 градусов и оставить коптиться на 1.5 часа;
- выключить термоконтроллер, сложить грибы в посуду, посыпать прованскими травами и оставить на 60 минут, для того чтобы они дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченый сыр

### ✦ Ингредиенты:

- Сыр твердый (тугоплавкий);
- Столовые белые салфетки;
- Кулинарная нить.



### ✦ Способ приготовления:

- режем сыр на толстые кусочки по 200-250 грамм, для лучшего проникновения дымного аромата, или же оставляем головку целой, если вы хотите закоптить его целиком;
- каждый кусок нужно обернуть в 3 слоя салфетки и обмотать ниткой;
- дымогенератор заправить щепой, хорошенько ее разжечь, задать на термоконтроллере коптильни Drevos температуру 50-60°C и подождать пока она наполнится густым дымом, и наберет необходимую температуру;
- подвесить сыр на крючки и оставить в коптильне на 40-60 минут (если вы коптите головку сыра целиком, время копчения увеличивается в 1.5 раза);
- после чего выключить коптильню, дать сыру остыть, поместить его в герметичный контейнер и оставить в холодильнике на 24 часа, для того чтобы копченый аромат равномерно распределился по кусочкам сыра.

## Копченые куриные яйца

### ✦ Ингредиенты:

- Яйца (куриные или перепелиные);
- Вода, соль, сахар;
- Чеснок, перец душистый.



### ✦ Способ приготовления:

- тщательно вымыть отобранные яйца;
- сварить их вкрутую и остудить в холодной воде;
- заварить маринад: 1 литр воды, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 большой зубчик раздавленного чеснока, 3 шт. душистого перца;
- яйца очистить от скорлупы, погрузить полностью в горячий маринад на 1,5 – 2 часа;
- спустя указанное время вынуть их и положить на бумажные полотенца, просушить, поместить в коптильню;
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 65-75 градусов и оставить коптиться на 1-1,5 часа;

- выключить термоконтроллер, достать яйца и оставить их на 5-6 часов в холодильнике, обернув их предварительно в пергамент для того чтобы копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченые помидоры

### ✦ *Ингредиенты:*

- Сливовидные помидоры - 800-900 гр.;
- Веточки розмарина или тимьяна - 3-4 штуки;
- Соль и свежемолотый перец - по вкусу.



### ✦ *Способ приготовления:*

- помидоры разрезать на 2 части, очистить от семян, приправить солью и перцем;
- травы выложить на решетку, затем выложить помидоры срезом вниз;
- засыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько разжигаем ее и выставляем поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задаем температуру 75-80 градусов и оставляем помидоры коптиться на 1.5 часа (а вообще смотреть на состояние помидоров, доставать их нужно когда они станут мягкими);
- достать помидоры с коптильни и подавать к столу горячими или комнатной температуры.

# Рецепты для холодного копчения

## Птица

### Куриное филе

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Куриное филе - 1 кг;
- Вода - 3 л;
- Лавровый лист - 4-5 шт;
- Черный перец душистый - 6-7 шт;
- Соль - 70-80 гр.;
- Специи по вкусу.

#### ✦ *Способ приготовления:*

- кипятим воду, добавляем в нее соль, специи, лавровый лист, перец и кипятим 30 минут, после чего даем ему остыть;
- филе промыть, очистить и опустить в остывший рассол, накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на 3 суток.
- мясо достать, промокнуть сухими полотенцами, повесить на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру в 30 градусов (в прохладную погоду) или вообще не включать тэн, но следить за тем, чтобы температура в камере не повышалась выше 30 и ниже 15 градусов и оставить филе коптиться на 2е суток;
- по прошествии времени, достать мясо из коптильни и оставить его в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы оно дошло до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.



### Копченая индейка

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Тушка индейки - 5-6кг;
- Вода - 500 мл;
- Уксус - 1 ст.л;
- Чеснок - 10 зубчиков;
- Соль, перец по вкусу.



### ✦ *Способ приготовления:*

- в воду добавить уксус, измельченный чеснок, соль и перец, хорошенько размешать;
- птицу разрезать пополам вдоль грудки, промыть уложить в емкость, залить получившимся маринадом, накрыть и оставить под гнетом на 3-4 суток;
- подвесить на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить ее на 90-120 минут для просушивания (при прохладной погоде можно искусственно поднять температуру в камере до 25-30 градусов);
- далее засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько зажечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 25-30 градусов и оставить тушку коптиться на 48-50 часов;
- по прошествии времени, достать индейку из коптильни и оставить ее в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы она дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## **Свинина**

### **Копченый мясной балык**

#### ✦ *Ингредиенты:*

- Свиная вырезка - 1 кг;
- Соль каменная - 500 гр.



#### ✦ *Способ приготовления:*

- промыть мясо, срезать с него жилки и нарезать на небольшие кусочки;
- мясо будем солить сухим способом. Для этого в судок насыпаем 250 гр. соли, укладываем свиное филе, после засыпаем еще 250 гр. соли;
- судок герметично закрываем и отправляем на три дня в холодильник;
- по прошествии времени достать мясо, смыть с него лишнюю соль, замочить в холодной воде на 2-3 часа, для того, чтобы из свинины вышла лишняя соль, промокнуть сухими полотенцами и подвесить ее на крючки в камеру коптильни Drevos;
- включить вентилятор и оставить будущий балык на 12-13 часов для просушивания и подвяливания (в холодное время рекомендуется искусственно повысить температуру до 25-35 градусов);
- после засыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько разжигаем ее и выставляем поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задаем температуру 20-25 градусов и оставляем балык коптиться на 36 часов;
- после достаем мясо из коптильни и оставляем на 30 минут, для того чтобы оно дошло до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченые ребра

### ✦ Ингредиенты:

- Свиные ребра - 1 кг;
- Вода - 1.5 л;
- Соль - 120 гр;
- Сахар - 1 ч.л;
- Уксус яблочный - 3 ст.л;
- Чеснок - 2 зубчика;
- Смесь перцев - 1 ч.л.



### ✦ Способ приготовления:

- вскипятить воду с солью и сахаром, дать остыть, добавить уксус. После залить рассолом промытые ребра, накрыть крышкой и оставить мариноваться на 4 суток в прохладном месте;
- вынуть ребрышки, обсушить салфеткой, после натереть ребра со всех сторон специями и измельченным чесноком, и дать постоять еще 2-3 часа;
- повесить в коптильню Drevos, включить вентилятор и дать просохнуть 2-3 часа (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 35-40 градусов);
- по прошествии этого времени засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 25-30 градусов и оставить ребра коптиться на 2-е суток;
- по прошествии времени, выключить термоконтроллер, достать ребра и оставить их на 10-12 часов в прохладном месте для того чтобы они набрались вкуса, а копчение равномерно распределилось по продукту.

## Рыба

### Копченая скумбрия

### ✦ Ингредиенты:

- Скумбрия - 2.5 кг;
- Вода - 1.5 л;
- Соль - 150 гр;
- Лавровый лист - 3 шт;
- Перец черный молотый - 1.5 ч.л;
- Душистый перец - 5 шт;
- Молотый кориандр - 1.5 ч.л;
- Мускатный орех - 1.5 ч.л.



### ✦ *Способ приготовления:*

- готовим рассол для скумбрии. Смешиваем соль и воду до полного растворения кристаллов. Доводим до кипения, затем добавляем все специи и перемешиваем. Отставляем рассол настояться и остыть;
- тем временем очистим рыбу от внутренностей и пленок. Хорошо промываем, чтобы не горчила;
- в остывший рассол закладываем подготовленную рыбу и ставим на 2-е суток в холодильник;
- промокнуть рыбу салфетками, ставим в брюшко распорки и развешиваем засоленную рыбу в камеру коптильни, включаем вентилятор и оставляем на час до полного просушивания продукта;
- засыпаем щепу и запускаем дымогенератор;
- когда в камеру начинает поступать обильный дым, можно начинать процесс копчения;
- коптить рыбу нужно при температуре не выше 35 градусов и не меньше 15 часов;
- после копчения, снова включаем вентилятор и оставляем рыбу еще на час в камере для равномерного распределения вкуса.

## Форель

### ✦ *Ингредиенты:*

- Форель 1-2 кг;
- Вода 1л;
- Йодированная морская соль 200гр;
- Коричневый сахар 100гр;
- Укроп свежий;
- Черный молотый перец;
- Лук 1шт;
- Лавровый лист и несколько зубчиков чеснока.



### ✦ *Способ приготовления:*

- готовим маринад, воду наливаем в кастрюлю, ставим на огонь и нагреваем, добавляем туда соль и коричневый сахар;
- после того как соль и сахар полностью растворятся, добавляем туда остальные ингредиенты для маринада;
- после полного остывания маринада, ставим его в холодильник на 4 часа;
- в это время форель тщательно промываем, очищаем от внутренностей и помещаем в маринад, таким образом чтобы рыба была полностью погружена в воду. Оставляем в прохладном месте на сутки;
- достаем рыбу из маринада и замачиваем в свежей холодной воде на 15-20 минут, чтобы удалить излишнюю соль;
- по прошествии времени достать форель из воды, промокнуть сухими полотенцами, подвесить на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить ее на 90-120 минут для просушивания (при прохладной погоде можно искусственно поднять температуру в камере до 25-30 градусов);
- далее засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;



- на термоконтроллере задать температуру 25-30 градусов и оставить тушку коптиться на 38 часов;
- по прошествии времени, достать рыбу из коптильни и оставить ее в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы она дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченая семга

### ✦ Ингредиенты:

- Семга - 1 кг;
- Соль - 45 г;
- Сахар - 20 г.

### ✦ Способ приготовления:

- рыбу хорошо промыть, натереть солью и сахаром, и сложить в пластиковый контейнер. Оставить мариноваться на 8 часов в прохладном месте;
- по прошествии времени рыбу хорошо промыть, промокнуть сухими полотенцами и дать отлежаться 60 минут, за это время из нее выйдет лишняя влага и она немного подсохнет;
- после семгу подвешиваем на крючки в камеру коптильни Drevos, включаем тэн (30-40°C) и вентилятор, для окончательного просушивания и подвяливания продукта (90-120 минут);
- засыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько разжигаем ее и выставляем поток дыма на минимальную отметку;
- холодное копчения происходит без подключения электроники (если на улице минусовая температура, можно искусственно, с помощью тэна, поднять температуру в камере до 25-30 градусов), рыбу оставить в камере на 30-35 часов (зависит от размера куска);
- по прошествии времени достать рыбу из коптильни и оставить на 4 часа, для того чтобы семга дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.



## Ставрида

### ✦ Ингредиенты:

- Ставрида - 3 шт;
- Соль.



### ✦ *Способ приготовления:*

- рыбу выпотрошить, хорошо промыть, обсушить сухими полотенцами, просыпать солью и оставить ее в прохладном месте на 48 часов;
- по прошествии времени смыть лишнюю соль, залить чистой холодной водой и вымачивать рыбу в течении 2х часов (лучше периодически менять воду);
- достать ставриду из воды, промокнуть сухими полотенцами, подвесить на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить на 90-120 минут для просушивания (в прохладную погоду, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько зажечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 25 градусов (в прохладную погоду) или вообще не включать тэн, а следить за тем, чтобы температура в камере не повышалась больше 30 градусов, и оставить ставриду коптиться на 2е суток;
- по прошествии времени, достать рыбу из коптильни и оставить ее в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы она дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченый осетр

### ✦ *Ингредиенты:*

- Осетр - 2-3 кг;
- Соль - 300 гр.



### ✦ *Способ приготовления:*

- рыбу почистить, извлечь внутренности и хорошо промыть, после чего хорошо перетереть солью со всех сторон, уложить тушки в герметичный контейнер и оставить в прохладном месте на 3-4 дня;
- по прошествии времени достать рыбу, убрать с ее поверхности лишнюю соль и вымачивать в холодной воде на протяжении суток, периодически меняя воду;
- когда из продукта вышла вся лишняя соль, достать его из воды, обтереть сухими полотенцами, поставить распорки и подвесить на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить на 4-5 часов для просушивания и подвяливания перед копчением (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-35 градусов);
- после этого засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 25 градусов (в прохладную погоду) или вообще не включать тэн, и следить за тем, чтобы температура в камере не повышалась больше 25-30 градусов, и оставить рыбу коптиться на 2е суток;
- по прошествии времени, достать осетров из коптильни и оставить их в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы они дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Карп

### ✦ Ингредиенты:

- Карпы (среднего размера) - 3-4 шт;
- Соль каменная.

### ✦ Способ приготовления:

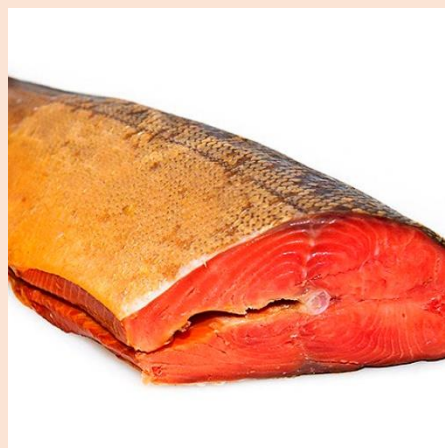
- каждую тушку карпа следует аккуратно выпотрошить, чтобы не повредить брюшину. Если есть темная пленка изнутри - выскоблите ее ложкой, а также не забудьте вырезать жаберные пластины, чтобы они не давали запаха тины;
- после, в пластиковую пищевую емкость насыпьте слой крупной соли, уложите рыбу брюшками вверх, после чего засыпьте ее сверху солью таким образом, чтобы рыбы не было видно;
- контейнер плотно закрыть и отправить в прохладное место (подвал, холодильник) на 3 суток;
- по прошествии времени, карпов достать из соли, ополоснуть водой и положить в емкость с холодной водой на 12-15 часов, для того чтобы из них вышла лишняя соль;
- промакиваем рыбу сухими полотенцами, ставим в брюшко распорки (для этого отлично подойдут зубочистки) и подвешиваем ее на крюки в коптильную камеру Древос для окончательного просушивания и подвяливания.
- на контроллере задать температуру 35-40 градусов, включаем вентилятор и оставляем карпов на 5-6 часов;
- по прошествии времени засыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько разжигаем ее и выставляем поток дыма на минимальную отметку;
- в прохладное время задаем температуру в камере 20-25 градусов (если же температура воздуха позволяет, тогда термоконтроллер можно даже не включать) и оставляем карпов коптиться на 48 часов;
- достаем рыбку из коптильни и оставляем еще на 90 минут, для того чтобы они дошли до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.



## Кета

### ✦ Ингредиенты:

- Кета;
- Соль;
- Сахар.



### ✦ *Способ приготовления:*

- рыбу аккуратно разделить вдоль хребта, хорошо промыть водой и промокнуть сухими полотенцами, для того чтобы убрать лишнюю влагу;
- подготавливаем соль и сахар для сухого посола из расчета соль 30% от веса рыбы, сахар - 10%, хорошенько натираем ими рыбу, помещаем ее в герметичный контейнер и отправляем солиться в прохладное место минимум на 2е суток;
- по прошествии времени достаем рыбу, промакиваем ее сухими полотенцами, ставим в брюшко распорки, подвешиваем в камеру коптильни Древос, включаем вентилятор и оставляем ее вялиться на 12 часов;
- после засыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько разжигаем ее и выставляем поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задаем температуру 20-25 градусов (если погода позволяет, термоконтроллер можно не использовать) и оставляем кету коптиться на 30 часов;
- после выключаем дымогенератор, включаем вентилятор и оставляем ее на 12 часов проветриться, для того чтобы рыба дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченая мойва

### ✦ *Ингредиенты:*

- Мойва — 500 гр.;
- Соль, перец, сахар, приправы — по вкусу.



### ✦ *Способ приготовления:*

- разморозить мойву, промыть, засолить в обильном количестве соли, внутренности вынимать не нужно (солится рыба 1 сутки);
- затем вымочить рыбу в холодной воде 30 минут, для того чтобы убрать лишнюю соль;
- при помощи большой иглы и прочной нити нанизать тушки, оставляя между ними промежутки в 3-5 см, или разложить рыбу на решетки в камере коптильни Drevos;
- включить вентилятор и оставить ее на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 25-30°C градусов и оставить мойву коптиться на 24 часа;
- по прошествии времени, достать рыбу из коптильни, дать ей остыть и оставить в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы она дошла до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченый тунец

### ✦ Ингредиенты:

- Тунец - 4 филе или 2 тушки небольшого размера;
- Соль;
- Специи по вкусу.



### ✦ Способ приготовления:

- тушки рыбы выпотрошить, убрать жабры, хорошо промыть, пересыпать солью и специями, оставить на двое суток в прохладном месте;
- по прошествии времени, достать рыбу, оставить ее в чистой холодной воде на 3-4 часа, для того чтобы из нее вышла лишняя соль;
- промокнуть тунца сухими полотенцами и повесить на крючки в камеру коптильни Drevos (предварительно поставив в брюшко распорки), включить вентилятор и оставить на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- после засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько зажечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 25-30 градусов и оставить рыбу коптиться на 35-36 часов;
- по прошествии времени, достать тунца из коптильни и оставить его в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы он дошел до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Прочие рецепты

### Копченый кролик

### ✦ Ингредиенты:

- Кролик - 1,5 кг;
- Соль - 1 ст.л;
- Сахар - 1 ч.л;
- Уксус - 3 ст.л;
- Чеснок - 2 зубчика;
- Лавровый лист - 2-3 шт;
- Черный перец горошком - 2 шт.



### ✦ *Способ приготовления:*

- кролика хорошенько промыть;
- отдельно сделать рассол, в теплую кипяченую воду добавить соль, сахар, уксус, и пряности;
- залить кролика остывшим рассолом, так чтобы вода полностью покрывала мясо и выдерживать его в прохладном месте на протяжении 3х суток;
- вынуть мясо из рассола, промокнуть сухими полотенцами, повесить на крючки в камеру коптильни Drevos, включить вентилятор и оставить на 90-120 минут для просушивания (в прохладное время года, рекомендуется искусственно поднять температуру в камере до 30-40 градусов);
- засыпать в дымогенератор щепу, хорошенько разжечь ее и выставить поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере задать температуру 25 градусов (в прохладную погоду) или вообще не включать тэн, а следить за тем, чтобы температура в камере не повышалась выше 30 градусов и оставить кролика коптиться на 2е суток;
- по прошествии времени, достать мясо из коптильни и оставить его в холодильнике на 4-5 часов, для того чтобы оно дошло до готовности, а копчение равномерно распределилось по всему продукту.

## Копченый сулугуни

### ✦ *Ингредиенты:*

- Сыр “СУЛУГУНИ” - 1 кг;
- Сыр “НИТИ”(косички) - 300 гр.



### ✦ *Способ приготовления:*

- “Сулугуни” режем напополам (получается 2 куска по 0,5 кг), после перевязываем льняным шпагатом и подвешиваем в коптильню Drevos вялить сыр в течении 1-2 часа;
- сыр “Косички” делим по 100-150 грамм, перевязываем нитью или заплетаем в косы;
- засыпаем в дымогенератор щепу, хорошенько разжигаем ее и выставляем поток дыма на минимальную отметку;
- на термоконтроллере выставляем температуру 25-30 градусов и оставляем сыр коптиться на 6-8 часов;
- по прошествии времени, выключить термоконтроллер, достать сыр и оставить его на 10-12 часов в прохладном месте.

## Вяленая рыбка

### ✦ *Ингредиенты:*

- Мелкая рыбка (корюшка, окунь, тарань) - 1 кг;
- Соль - 200 гр.



### ✦ *Способ приготовления:*

- рыбку помыть, обвалять в соли и сложить в емкость в который предварительно налить солевой раствор, плотно закрыть крышкой и оставить в темном прохладном помещении на 3-4 дня;
- рыбу промыть от рассола, протереть сухими полотенцами и нанизать на нить или проволоку (если рыба очень мелкая выложить на мелкую сетку);
- загрузить рыбу в коптильню Drevos и включить вентилятор для окончательного просушивания вяления рубки;
- оставить коптильню на 2-3 дня, выдерживая температурный режим от 17 до 25 градусов.

## Вяленое куриное филе

### ✦ *Ингредиенты:*

- Куриное филе - 1,5 кг;
- Соевый соус - 50 гр;
- Соль - 2 ч.л;
- Сахар - 1 ч.л;
- Горчица - 2 ч.л;
- Молотый перец и прочие специи - по вкусу.



### ✦ *Способ приготовления:*

- куриное филе хорошенько промыть, разрезать на небольшие порционные кусочки и добавить к нему соевый соус, соль, сахар, горчицу и специи;
- полученную массу хорошенько перемешать, сложить в герметичную посуду и оставить на ночь в холодильнике для маринада;
- утром достать мясо, хорошенько промокнуть его сухими полотенцами и повесить в камеру коптильни Drevos;
- на термоконтроллере задать температуру (60-70 градусов), включить функцию сушки и вяления продуктов и оставить наше филе в камере на 5-6 часов.
- по прошествии времени выключить коптильню, достать мясо, дать ему “отдохнуть” в течении пары часов и можно подавать к столу!

# Советы для копчения в коптильнях Drevos

## Разница между холодным и горячим копчением

Очень часто начинающие коптильщики задаются вопросом различия и преимуществ данных видов копчения продуктов. Именно поэтому мы решили вынести эту тему первым пунктом в наших советах.

Итак, горячее копчение происходит при температуре от 60 градусов и занимает в среднем от 1 до 12 часов (в зависимости от размера продукта).

**+**Его преимущества:

- скорость приготовления продуктов;
- быстрый маринад (1-5 часов).

**-**Минусы:

- минимальные сроки хранения готовой продукции.

Холодное копчение происходит при температуре дыма от 19 до 25 градусов и длится от 12 часов до нескольких суток.

**+**Преимущества:

- более выраженные вкусовые качества, за что эти продукты высоко ценятся потребителями;
- длительные сроки хранения.

**-**Минусы:

- длительность процесса и подготовки продуктов.



## Выбор щепы для копчения

Также один из самых популярных вопросов, как новых, так и прожженных коптильщиков: на какой же щепе коптить?

Щепа для копчения делится на 2 вида лиственную (ольха, дуб, бук) и фруктовую (яблоня, вишня, черешня, абрикос).

Тут нужно понимать, что каждая из них дает свой вкус и аромат. Дуб и бук дают легкую горчинку копченостям, а фрукты в свою очередь дают приятную кислинку.

Ольха же считается максимально классическим выбором, который не сильно влияет на вкус и аромат будущих копченостей.



Любители поэкспериментировать также добавляют к щепе немного сахара или сухой виноградной лозы для того чтобы придать копченостям равномерный золотистый оттенок.



## Подготовка копченостей

### Посол

Посол копченостей бывает сухим и мокрым.

Отличаются они исключительно наличием воды и концентрацией соли и специй.

Кроме того, влажный посол зачастую занимает больше времени и используется в большинстве случаев для холодного копчения.

Для горячего копчения предпочитают сухой посол.

Но в целом все это очень индивидуально. Мы в свою очередь рекомендуем вам попробовать оба способа и выбрать оптимальный для себя.



### Специи

Тут как и в посоле есть два лагеря коптильщиков. Одни предпочитают старую добрую классику (соль, перец), другие же используют целый арсенал специй (базилик, розмарин, лимон, тмин, бадьян и т.д) и постоянно экспериментируют над рецептурой.

Главное, что стоит помнить, не существует НЕ подходящих для копчения специй для копчения. Все зависит от вашего вкуса. Не бойтесь экспериментировать!

### Просушка продуктов

Одна из главных причин неудачного копчения продуктов, которой страдает 80% начинающих коптильщиков - недостаточное просушивание продуктов перед копчением. Влага, которая остается как после мокрого, так и после сухого посола, препятствует проникновению дыма в продукт, что приводит к оседанию смолы на копченостях. Поэтому крайне важно обязательно обтирать ваши продукты сухими полотенцами и давать им просохнуть в камере копильни Drevos, где до них не доберутся насекомые.

Помните, чем лучше просушен продукт, тем лучше и быстрее он прокоптится!

## Температурные режимы для копчения продуктов

Один из главных критериев качественного и вкусного копчения - соблюдение температурного режима для каждого продукта.

Вот небольшая таблица, на которую стоит опираться при выборе температурного режима для горячего копчения :

- Курица - 75-80°C;
- Рыба - 60-65°C;
- Свинина\говядина - 80-85°C;
- Колбасы - 80-90°C;
- Сыры - 65-70°C;
- Яйца - 55-60°C;
- Овощи\фрукты - 55-65°C.



Следуя этим простым указаниям вы с легкостью сможете закоптить любой продукт и добиться максимального насыщенного вкуса и аромата ваших копченостей!

## **Совмещение продуктов во время копчения**

Можно ли одновременно коптить рыбу и мясо? И как быть с запахом в камере?

Ответ на первый вопрос - категорически НЕТ. Коптить продукты следует отдельно друг от друга просто для того, чтобы каждый из них не потерял свой уникальный аромат.

А вот что касается запаха после копчения того или иного продукта, с этим тоже все очень просто, перед копчением нового продукта вы запускаете дымогенератор в работу, камера окуривается дымом, что позволяет избавиться от ароматов предыдущего копчения, оставляя лишь густой и насыщенный дым.

## **“Отдых” копченостей после коптильни**

Один из частых вопросов от наших клиентов - зачем оставлять продукты после копчения? И почему сразу нельзя подавать их к столу?

Дело в том, что любой продукт, приготовленный холодным или горячим копчением, готов к употреблению сразу после того как его достали из коптильни.

НО если вы хотите распробовать все тонкости вкуса и получить максимально прокопченный продукт, ему нужно полежать в прохладном месте от 1 до 6 часов, для того чтобы копчение равномерно распределилось по всему продукту, а все вкусовые качества раскрылись на максимум!



## **Хранение готовых копченостей**

Купили, засолили, закоптили, и что теперь делать с этим счастьем?

Для того чтобы приготовить вкусный копченый продукт необходимо соблюдать много правил, но для того чтобы эти самые копчености еще и долго радовали вас своим вкусом, нужно соблюдать пару простых правил:

### **Никаких пакетов**

Хранить копчености в пакете - преступление, они задохнутся раньше, чем вы успеете проголодаться. Лучше использовать пергамент или бумагу, которая защитит продукты от обветривания и позволит им “дышать”.

Четкое соблюдение сроков хранения и температурного режима (для горячего копчения оптимальный срок хранения готовой продукции - 2-4 дня, для холодного 7-10 дней (при температуре не выше 8 градусов).



## Самые распространенные ошибки начинающих коптильщиков

Довольно часто начинающие коптильщики ввиду своей неопытности допускают массу ошибок во время подготовки и копчения продуктов, из-за чего получают недокопченные, горькие/кислые и просто невкусные копчености.



Мы постарались собрать самые распространенные из них:

- **Посол.** Недостаток соли во время просаливания продукта, может привести к его порче. Оптимальной концентрацией соли считается от 2х% от веса продукта.
- **Сушка.** Как мы уже говорили выше, недостаточная просушка продуктов перед копчением приводит к тому, что дым не проникает внутрь продукта, образуя горьковатую корку, а копчености внутри остаются сырыми.
- **Нитритная соль.** Как бы не ругали этот продукт при копчении и вялении продуктов он просто необходим, так как он устраняет риск ботулизма и придает продуктам красноватый оттенок.
- **Пересушенный продукт.** Пересушить, как и не досушить одинаково вредно для готового изделия. Это возможно в 2х случаях, либо продукт долго был на сушке, либо он недостаточно жирный.
- **Горечь в продуктах.** Данная проблема очень часто наступает и опытных коптильщиков, и проблема тут таится во влажной и некачественной щепе. Поэтому крайне важно выбирать исключительно первоклассную щепу, а также тщательно просушивать ее перед каждым копчением.
- **Выбор щепы.** Здесь главное помнить, что нельзя использовать щепу смолосодержащих пород деревьев (сосна, ель), во время копчения такая щепка будет выделять смолы, которые вместе с дымом будут оседать на вашем продукте, что не только невкусно, но и опасно для вашего здоровья.
- **Резкий запах копчения.** Эта проблема появляется в том случае, если продукт после копчения не отдохнул какое-то время. Как уже было подмечено выше, в идеале оставлять продукты на 1-6 часов, а уже после приступать к их употреблению.
- **Продукт не сочный.** Помните, что те копчености, которые вы берете в магазинах, содержат огромное количество концентратов, которые в свою очередь задерживают соленую воду в продукте, из-за чего кажется, что они сочнее домашних. Но химия есть химия, всегда помните об этом!