Самый разгар пикника: собрались все лучшие друзья, и стол ломится от изобилия закусок. И чего тут только нет: огурчики, помидорчики, копченое мясо. Только вот интересно, зачем мы все копчености купили в магазине, когда можно построить собственную коптильню на территории дачного участка? Надо разобраться, как ее соорудить и тогда можно будет наслаждаться своими шедеврами так часто, когда захочется, угощая всех друзей и гостей!

Сделать самому или купить?

Сначала разберемся, какие виды коптилен существуют. Если вы уверены в своих силах, знаниях, времени и финансах, то вполне можно построить и самому. Если же вы не хотите делать ее сами, то в настоящее время можно приобрести уже готовую коптильню. Здесь особых знаний и умений, естественно, не понадобится. Да и время свое драгоценное вы сможете сэкономить. В настоящее время вполне можно выбрать из богатого разнообразия этой продукции самую подходящую, удовлетворяющую вашим требованиям коптильню. Все они очень просты в эксплуатации и будут понятны любому.

Какой вид копчения выбрать?

Для начала нужно определиться, что именно вы собираетесь коптить в этом приспособлении, и какой вид копчения – горячий или холодный вы предпочитаете. Если вы не знаете разницы между ними, то сейчас попробуем разобраться с этими понятиями.

Горячее копчение

При горячем копчении продукты держат в коптильне при температуре от 90 до 150 градусов. Этот процесс займет у вас около часа. Во время него выпаривается лишняя влага, что позволяет в дальнейшем хранить продукты намного дольше. Горячему копчению подвергают мясо, курицу, рыбу и другие виды мясных продуктов.

Холодное копчение

При этом виде копчения процесс остается неизменным, но температура используется гораздо более низкая, примерно 25-30 градусов. Следовательно, времени потребуется гораздо дольше – несколько дней, чтобы продукты достаточно хорошо прокоптились. Здесь есть один важный момент: перед тем, как приступить к холодному копчению, продукты необходимо хорошо просолить, поскольку влага от продолжительного температурного воздействия выпарится, и мясо попросту будет сухим. Продукты, копченные горячим способом, гораздо вкуснее и аппетитнее, да и процесс занимает намного меньше времени.

Важно определиться, что для вас будет проще – сделать коптильню самому или, все-таки, приобрести. Решать вам. В принципе, в сооружении ее нет ничего сложного. Вам понадобятся несколько листов тонкой стали - можно применить как черную сталь, так и нержавеющую - особого значения этот факт иметь не будет.

Секреты построения коптильни своими руками

Перед тем, как приступить к работе, следует помнить, что обязательно понадобится небольшой поддон, на него будет капать жир от продуктов. Сверху устанавливается дымоход в целях обеспечения нужной тяги и поддержания горения. Обязательно дымоход должен быть с ручками, чтобы переносить коптильню. Ручки должны быть не полностью металлическими, а с деревянными рукоятками. В качестве коптильни можно использовать и металлическую бочку, в которой следует вырезать дно. Внутри обязательно укладываются несколько металлических прутьев, на которые подвешиваются мясо, курица или рыба, предварительно прошедшие маринование.

Материал для горения

Теперь мы подошли к важному вопросу: какое дерево выбрать для горения в вашей коптильне? Ведь от выбора дерева зависит вкус и аромат продуктов. Не совершайте такую довольно распространенную глупость – не используйте щепки от деревьев, совершенно непригодных для копчения продуктов – последние приобретут, следствие этого, неприятный запах и вкус. А вот щепки фруктовых деревьев подойдут здесь в самый раз. Если же таких щепок мало, то можно добавить опилок или щепок из лиственных деревьев. В наше время в магазинах имеются в продаже щепки, уже готовые и расфасованные по пакетам.

Аппетитных вам результатов!

Осталось только прикупить нужных мясных продуктов, несколько пакетов щепок и можно коптить в любое время в любом количестве! А что может быть лучше курочки, мяса или сосисок домашнего копчения, когда натоплена банька, припасены веники, а за столом собралась теплая компания друзей и товарищей. И напоследок шутливый совет: во избежание разорения скажите знакомым и приятелям, чтобы приносили свое мясо для копчения: отбоя от гостей ведь теперь не будет – это уж точно.