

РЫБНЫМ МИНИ-ЗАВОД

Деликатесы из рыбы

И. ШЕХОВАЛОВ

Для копчения рыбы в домашних условиях использую корпус от старого холодильника с плотно прилегающей дверью, предварительно вынув из него все «внутренности» и морозильник. Оставшиеся отверстия заклеиваю лейкопластырем. На боковых стенках внутри камеры устанавливаю металлические полочки, между которыми натягиваю леску для подвешивания рыбы. На дно холодильника ставлю электрическую плитку или небольшое приспособление со спиралью длиной не более 50 миллиметров, подсоединенной к понижающему трансформатору 36 В. Приспособление со спиралью помещаю в металлическую коробку размером 80×80×150 миллиметров, в которую засыпаю мелкие опилки.

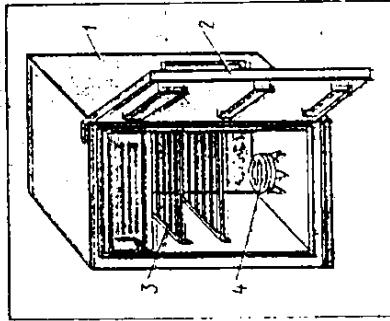


Рис. 1. Приспособление для сухого посола: 1 — ящик из неплотно сбитых досок; 2 — мешковина или холстина; 3 — крышка под гнет; 4 — рыба, уложенная кверху брюшками.

Солить и вялить лучше зимнюю и весеннюю рыбу: докрянувшую слой жира на брюшке. Разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника. Рыбу и куски филе не моют в воде, а лишь насухо вытирают чистой тряпкой.

Среднюю рыбу весом от 1 до 3 килограммов можно солить целиком, а чтобы ускорить процесс, в брюшную полость через анальное отверстие наносят насыщенный соляной раствор с помощью медцинского шприца без иглы или небольшой клизмы с наконечником из стержня от шариковой авторучки. Плотность раствора определяется предельной возможностью растворения соли в воде.

СОЛЕНИЕ

Наиболее вкусны в соленом виде лещ, плотва, чехонь, язь, тарань, рыбец, уклейка, судак, жерех, сом, таймень, ленок, семга и др.

Для посола используют крупную соль. Главное ее назначение состоит в том, чтобы удалить из рыбы влагу, а не в том, чтобы придать ей вкусовые качества или оказать консервирующее воздействие. Крупная соль при низкой температуре растворяется медленно и ей требуется влага, которую она как раз вытягивает из рыбы. С мелкой солью такого эффекта не получается, она как бы «обжигает» мясо рыбы, быстро просаливает, но не обезвреживает его.

Крупную рыбу перед посолом следует выпотрошить, можно даже разделить на куски, но при этом не надо трогать брюшную мешковину. Подготовленную рыбу

Сверху рыбу натирают солью, при этом удалится слизь и, кроме того, под чешую забивается соль. В рот и под жаберные крышки также насыпают соль. После этого рыбу укладывают в подготовленную емкость.

С мелкой рыбой хлопот меньше — ее просто пересыпают солью и укладывают слоями. Сухой посол. На дно корзины или деревянного ящика ставят чистую холщовую тряпку или мешковину. Подготовленную рыбу

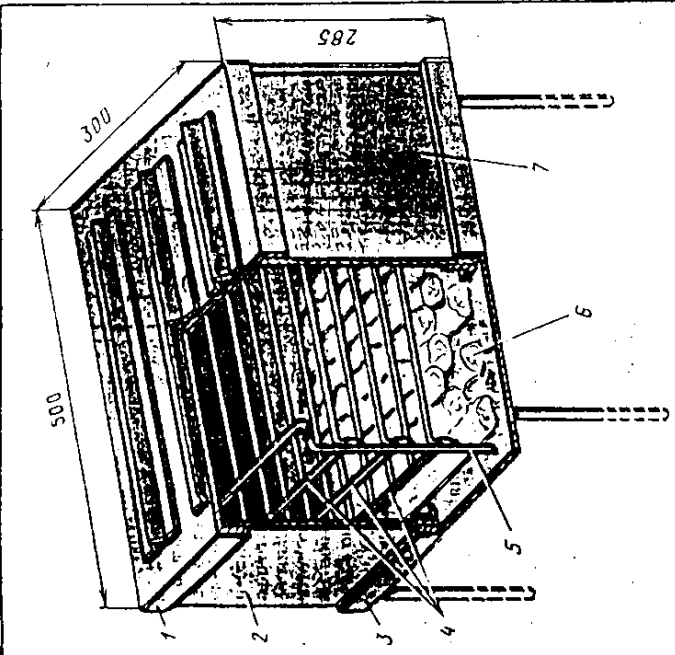


Рис. 2. Коптильня в сборе: 1 — крышка; 2 — стенка торцевого; 3 — дольщик; 4 — решетка; 5 — стойка решеток; 6 — гнлушки или сырой тальник (без коры); 7 — стенка боковая.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ОЦИНКОВАННЫМ ВЕДРОМ!

На опубликованную в № 4 за 1989 год заметку Ю. Семенова «Коптильня» пришел отклик О. В. Соловьева из Ленинграда. Он предупреждает, что коптить рыбу в оцинкованном ведре вредно, так как при выгорании цинка выделяется окись цинка, который является окисью цинка, который О. В. Соловьев замечания.

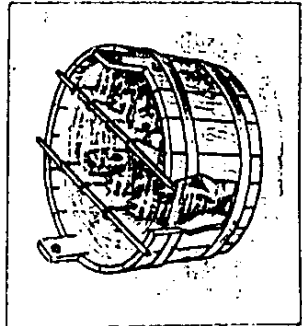
Для копчения рыбы рекомендуется использовать емкость из нержавеющей стали.

Коптильня в холодильнике: 1 — холодильная камера; 2 — прокладка резинового; 3 — полимерные полочки из металлического прутка Ø 5—6 мм; 4 — электрическая плитка.

На леску при помощи крючков подвешиваю рыбу. На электрическую плитку насыпаю мелкие опилки слоем 25—30 миллиметров и включаю ее в сеть. Как только появится чуть заметный дымок, дверь холодильника закрываю, через 2—2,5 минуты плитку отключаю. Процесс копчения заканчивается через 6 часов.

Е. ЕГОРОВ
г. Славянский-на-Кубани

Рис. 2. Размещение рыб для провального посола.



Выплавляемые многочисленные присыби читателям, предлагаем публиковать конструкции коптилен, которыми можно пользоваться как в домашних, так и в полевых условиях. В некоторых случаях авторы предложений рассуждают также о технологии холодного и горячего копчения рыбы.

КОПТИЛЬНИ

Р азборная портативная коптильня изготовлена из листовой жаропрочной стали толщиной 1—1,2 миллиметра и стальной проволоки. В походном положении ее размеры 6X30X50 сантиметров.

Доншико — самая сложная деталь. Оно сделано из стального листа размером 360X560 миллиметров; углы можно выгнуть, как показано на рисунке. — вид хлест с креплением заклепки.

Три ребра жесткости предохраняют доншико от деформации при нагревании. С помощью четырех угольников длиной 400 и 270 миллиметров устанавливаю торцевые и боковые стенки. Ребра жесткости и угольники скрепляю заклепками диаметром 4—5 миллиметров.

Крышка — это то же доншико, но без угольников. При желани на крышке можно сделать ручки.

Боковые кромки торцевой стенки следует отогнуть под прямым углом на 25 миллиметров, а верхнюю кромку закатать стержень диаметром 3 миллиметра (для жесткости).

На краях боковых стенок с помощью заклепок укрепляю два зажима для соединения с торцевыми стенками. В верхнюю кромку также закатываю для жесткости стержень диаметром 3 миллиметра.

Решетка представляет собой рамку из проволоки диаметром 5 миллиметров, с отогнутыми на 15 миллиметров четвертья концами для фиксации в стойках. Вдоль или поперек рамки привариваю прутья диаметром 3 миллиметра. Стойка решетки имеет П-образную форму, сделана из проволоки диаметром 5 миллиметров. К каждой стойке привариваю по шесть дужек для фиксации в них решеток. Верхний край стойки

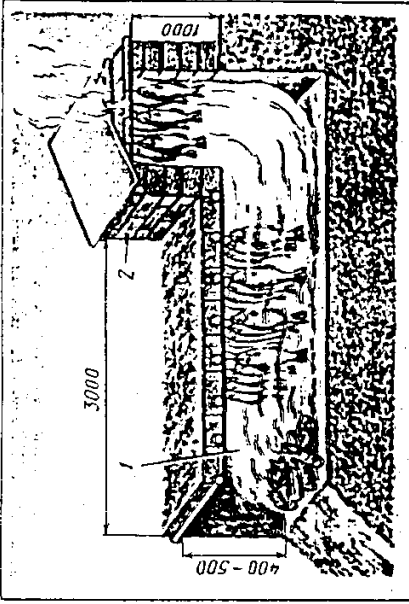
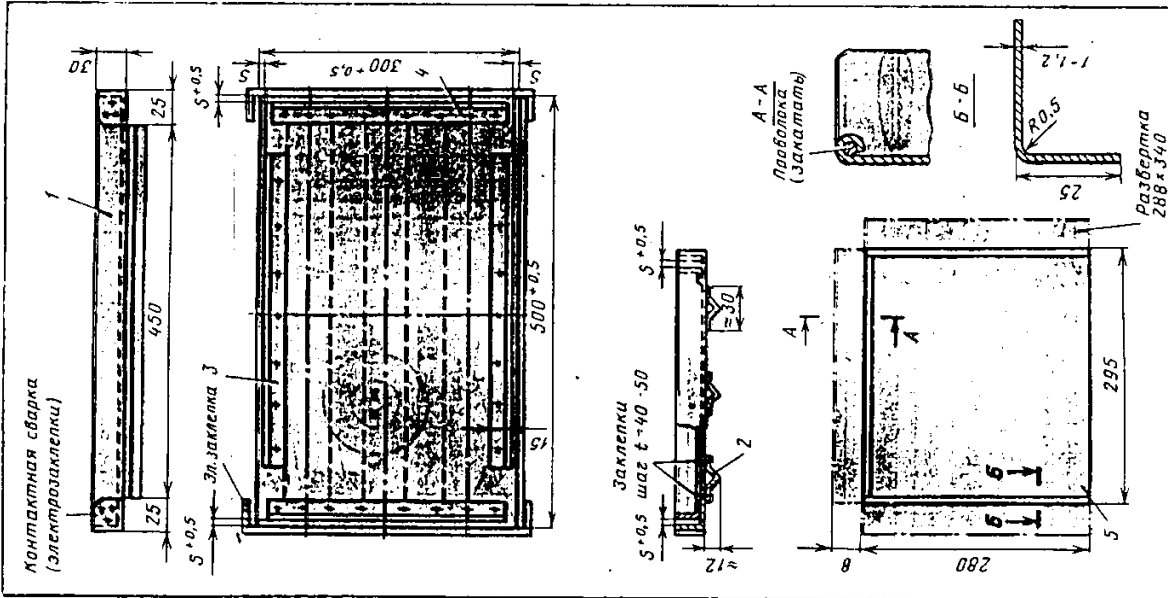


Рис. 5. Коптильня стационарная: 1 — дымоход; 2 — широкая труба.

вают в землю или в песок на глубину 0,5—1 метр. На горловинуворачивают в чистую тряпку или надевают небольшой мешочек для мешковину и плотно обматывают защиты от дождя и росы. Слой эластичным битумом или шпатель песка или земли над рыбой создает. Хороши для этого легкие сетки или прокладку и в то же время резиновые пружинки: они плотно являются гнетом (рис. 3).

Крупных рыб перед засолением временно роль гнета. Перед употреблением в пищу крупную солову, насужо протирают внутреннюю ленту рыбу вымачивают в холодной полости и места разреза. Мыть ною воде или молоке 3—4 часа. потрошеную рыбу ни в коем случае нельзя. Подготовленную тушку натирают снаружи солью, обильно присыпают ею места раз-

ВЯЛЕНИЕ

Для вяления используют среднюю и мелкую соленую рыбу.

Предварительно ее надо вымочить в холодной воде в течение одного-двух часов, а затем развесить в тени на ветру, лучше головой вниз. При таком положении влага вытекает через рот, и рыба быстрее и равномернее сохнет. На деревянной доске ножом прокалывают рыбкой около хвоста и с помощью расправленной большой скрепки или специальных крючков из нержавеющей проволоки развешивают их на бечевке. Если уже появились мухи, то для защиты от них необходим марле-шнур, вышитый из марли, который на которые раскладывается рыба; вый полот с горловиной, которую 3 — уголки-упоры; 4 — крышка, после развешивания надо завя-

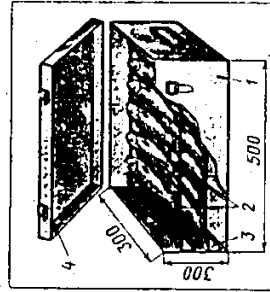


Рис. 6. Коптильня переносная: 1 — корпус из нержавеющей стали; 2 — рамки с крупной сеткой, на которые раскладывается рыба; 3 — уголки-упоры; 4 — крышка, после развешивания надо завя-

зять (рис. 4). Вяление длится от четырех до десяти дней. Готовую рыбу хранят в корзине или мешке, в прохладном месте, оберегая от солнечных лучей.

КОПЧЕНИЕ

Существуют два способа копчения рыбы — холодный и горячий. Кроме того, есть еще способ ускоренного копчения — в металлической переносной коптильне. Однако в этом случае рыба получается печено-копченая и менее вкусная, как считают гурманы.

Коптильню для холодного копчения сооружают в наклонном глинистом берегу. Роят дымоход (канаву) длиной три-четыре метра и глубиной 40—50 сантиметра, сверху закрывают его ветками и дерном. В конце дымохода делают вертикальное отверстие, обкладывают его камнями или деревом и возводят над землей что-то вроде широкой трубы высотой до 1 метра. В ней на поперечинах развешивают свежеполосненную либо просоленную, а затем вымоченную в проточной воде рыбу (рис. 5).

Рыбу с нежным мясом лучше обвязать шпагатом, чтобы она не развалилась. Крупную и жирную рыбу подвешивают горизонтально, чтобы из нее не вытек жир. Для этого очень удобны сетки, в которых продают овощи и фрукты.

Сверху трубу коптильни накрывают прутьями и полиэтиленовой пленкой, оставив небольшое отверстие для регулирования тяги. Температура дыма в трубе не должна превышать 30—40°.

Сначала в топке разжигают сухие ольхи или осины, а затем уменьшают огонь, добавляя сырые ветки с листьями. Пламя не должно быть сильным, а дым — горячим. Через двое суток копчения рыба готова к употреблению. Ее укладывают в тару с отверстиями для вентиляции. В таком виде ее можно долго хранить.

СУХОЙ ЗАСОЛ

У каждого рыболова есть свои секреты приготовления рыбы впрок. Расскажу, как я солю рыбу.

Рыба должна обязательно быть свежей, то есть плотной, с красным или светло-бордовым цветом жабр; мигалки и с белесыми жабрами для этих целей непригодны. Еще одно условие: ни в коем случае ее не промывать.

В жабры и рот рыбы засыпать соли крупного помола (протолкнуть ее внутре пальчиком), рассортировать ее по весу.

Солить можно в картонной коробке или ящике из-под пачковой посуды. В донышке сделать отверстие (в стандартном ящике — 20, по четыре в ряд), на дно насыпать соль слоем 8—10 миллиметров, уложить сначала самую крупную рыбу и полностью засыпать ее солью; поверх нее — средних размеров и т. д., последний слой — мелкая рыба, засыпанная солью. Все это накрыть крышкой из фанеры, но так, чтобы зазор между стенками ящика и крышкой был не менее 20—25 миллиметров (для вентиляции). Гнет должен быть достаточно тяжелым, но не настолько, чтобы раздавить рыбу.

Под емкость подложить два бруска по высоте деревянных бруска, чтобы стекал образовавшийся тузлук.

Густеру, подлещика, плотву, красноперку и подобных рыб весом 300—500 граммов надо солить 2—3 суток, килограммового леща — 4—5 суток.

Признаки того, что рыба готова для вяления, — твердая спина и бледно-красный цвет глаз. Такую рыбу следует промывать в проточной воде, уложить в таз или ведро, залить свежей водой и вымачивать — в течение часа мелкую, три-четыре часа крупную.

О сухом засоле чехони следует сказать особо. В ее брюшке имеется большая жировик, поэтому 400—600-граммовую рыбу следует выдерживать в соли 6—7 суток и вымачивать в воде 2 суток.

Подготовленную таким образом рыбу нужно повесить вниз головой для вяления. Она висит так, пока из рта не перестанет капать жидкость. После этого ее следует подвесить вниз хвостом. От мух рыбу защищает марлевый полог.

В. ЗАРЕЦКОВ
г. Харьков

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

П. КУЛЯНСКИЙ
г. Торжок
Калининской обл.

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

УКСУСНАЯ СМЕСЬ — ПРОТИВ МУХ

Самый распространённый и дешёвый способ консервации рыбы — вяление. Протухшую рыбу, ее высушивают на воздухе, и тогда главная задача — уберечь ее от зеленых мух.

Обычно обматывают тушки марсалом, но стоит ей прилипнуть к шарикам, пропитанные смесью. Зеленые мухи начинают пикноразоваться на вывешенную рыбу уже через несколько минут, но если она покрыта свежей смесью, на нее не садятся, хотя летают рядом. К ватным шарикам, смоченным смесью, мухи вообще не прилипают. Если же они сразу садятся и спокойно передвигаются по рыбе, значит, или смесь слабая, или плохо проведена обработка, и сначала навяжу уксус, а затем марсалом, которое соберется сверху. Сразу размешивать смесь не стоит, так как масло все равно всплывет.

Иногда рыбу облепляют осами, к запаху смеси они менее восприимчивы. Те места, где они лакомятся, еще раз. В течение одного-двух часов после вывешивания рыбу надо осматривать часто (особенно крупную), обращая внимание на жабры, а у потрошеной — и на полость брюха.

Если все же обнаружите яйца мух, удалите их сильной струей холодной воды, а затем обильно обработайте эти места смесью. На вкус рыбы смесь никакого влияния не оказывает.

Когда вяление закончится, обтирайте или мыть рыбу нет необходимости, так как при чистке тонкий, засохший слой смеси удаляется с чешуей. Оставшаяся смесь можно хранить, герметично закупорив. Даже при длительном хранении она своих качеств не теряет.

В. ЕРЕМИН
г. Минск

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

скороварки) надо положить слой лука, нарезанного колечками, на него посоленные тушки. Уложить таким образом три-четыре слоя. Во второй половине дня повторю копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяляется. Мешок, подсушенный и проветренный ей не страшен. Сохраняется она 4—5 месяцев (если ее держать повторно копчение. Крупную жать в плетке) и не «ржавеет».

В такой же копильне можно рубить коптить и горячим способом. Некрупных рыб натирают солью и развешивают ближе к огню, в дымоходе. Через три-четыре часа она обычно готова. Хранить ее долго нельзя.

В дальних походах, дома на садовом участке можно воспользоваться переносной походной копильней. Ее делают из белой жести или нержавеющей стали толщиной 0,3—0,5 миллиметра (рис. 6).

Внутри на высоте 150 и 250 миллиметров приклеивают упоры. На них устанавливают две рамы с крупной сеткой. На дно копильни насыпают ровным слоем мелкие сухие ветки ольхи или опилки деревьев лиственных пород.

На сетчатые рамы в один слой выкладывают рыбу. Сверху на нее насыпают слой соли. Через 8—10 часов рыба готова. Ее вынимают, промывают и высушивают.

Холодное копчение в мешке из полиэтилена

В походных условиях и пользуясь простым способом холодного копчения рыбы.

Для устройства копильни нужно купить в хозяйственном магазине 2 метра двухслойной полиэтиленовой пленки, применяемой садоводами и огородниками. Одну из торцевых сторон зашить вручную или на швейной машине — получится мешок.

На водосе, разбив лагерь, выгнать ровную площадку и вбить в землю по углам квадрата 1х1 метр колья высотой 200 сантиметров так, чтобы получились стойки высотой примерно 170 сантиметров (ориентироваться следует по собственному росту). Свернуть колья скрепить крест-накрест паками — каркас копильни готов.

Теперь о самой технологии копчения. Пойманную рыбу солю под гнетом: крупную — 10—12, мел-

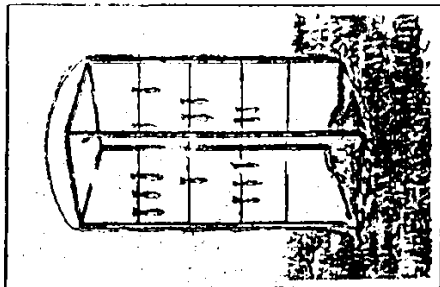


Рис. 6. Походная копильня.

