

Дмитрий Дьяконов

КОПТИМ ДОМА!

**ПРОСТО, ВКУСНО,
ПО ДОМАШНИМ РЕЦЕПТАМ**

**ДОМАШНЕЕ
КОПЧЕНИЕ МЯСА,
РЫБЫ, ПТИЦЫ
ПО СЕМЕЙНЫМ РЕЦЕПТАМ**



КЛАДЕЗЬ

Издательство АСТ

Москва

УДК 641.55

ББК 36.997

Д93

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении книги были использованы материалы с Shutterstock.com

Дьяконов, Дмитрий Ильич.

Д93 Коптим дома! Просто, вкусно, по домашним рецептам — Домашнее копчение мяса, рыбы, птицы по семейным рецептам / Д. И. Дьяконов — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2026. — 176 с. — (Заготовки на зиму/Сохраняем урожай. Заготовки).

ISBN 978-5-17-184797-5 (Коптим дома! Просто, вкусно, по домашним рецептам)

ISBN 978-5-17-184851-4 (Домашнее копчение мяса, рыбы, птицы по семейным рецептам)

Дмитрий Дьяконов, профессиональный агроном и фермер, рассказывает о процессах копчения простыми словами.

Мечтаете о золотистой, ароматной рыбе или сочном копченом мясе, приготовленном своими руками дома? Эта книга — ваш гид в увлекательном мире домашнего копчения.

Здесь содержится полезная информация о видах копчения, разнообразии коптильного оборудования и даже советы о выборе правильной древесины.

Вас ждет щедрая коллекция проверенных рецептов начиная от аппетитной курочки и заканчивая копченными фруктами. Простые пошаговые инструкции и список необходимого позволят вам легко воплотить в жизнь самые вкусные идеи и наслаждаться натуральными, ароматными деликатесами, приготовленными своими руками.

УДК 641.55

ББК 36.977

ISBN 978-5-17-184797-5

(Коптим дома! Просто, вкусно, по домашним рецептам)

ISBN 978-5-17-184851-4

(Домашнее копчение мяса, рыбы, птицы по семейным рецептам)

© Дьяконов Д. И., текст, иллюстрации, 2026

© ООО «Издательство АСТ», оформление, 2026

Содержание

| | |
|--|----|
| ВВЕДЕНИЕ | 6 |
| ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА..... | 8 |
| ОСНОВНЫЕ ВИДЫ КОПЧЕНИЯ..... | 12 |
| Какой способ копчения выбрать | 13 |
| ВИДЫ КОПТИЛЕН | 14 |
| Какую коптильню выбрать | 18 |
| Самодельные коптильни..... | 23 |
| Коптильня из металла..... | 23 |
| Коптильня из ведра..... | 26 |
| Коптильня из бочки | 27 |
| Прокалка и прожиг..... | 30 |
| КАКУЮ ДРЕВЕСИНУ ЛУЧШЕ ВЫБРАТЬ..... | 33 |
| Классическая троица | 36 |
| О некоторых видах щепы подробнее | 41 |
| Комбинации щепы | 45 |
| Чем еще можно коптить..... | 46 |
| Здоровье и безопасность при выборе щепы | 48 |
| ЧТО КОПТЯТ?..... | 49 |
| ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ | 51 |

| | |
|---|----|
| Коптим мясо | 52 |
| Домашний бекон горячего копчения | 53 |
| Говядина холодного копчения | 55 |
| Варено-копченая рулька | 57 |
| Теплое копчение кролика | 58 |
| Коптим рыбу | 61 |
| Копчение рыбы горячим способом | 62 |
| Хранение копченой рыбы | 71 |
| Копчение птицы | 75 |
| Коптим курицу | 76 |
| Перепелка холодного копчения | 79 |
| Хранение копченой птицы: секреты и советы | 81 |
| Коптим овощи, фрукты, грибы и... орехи | 84 |
| Коптим помидоры | 86 |
| Коптим грибы | 87 |
| Коптим лимон и апельсин | 87 |
| Что такое орехи в коптильне? | 89 |

НЕОЖИДААННЫЕ И ОРИГИНАЛЬНЫЕ

| | |
|---|-----|
| РЕЦЕПТЫ | 93 |
| Копченый чай — это не сказки | 95 |
| Коптим соль | 97 |
| Коптим паприку | 98 |
| Коптим лед для напитков | 99 |
| Коптим яйца | 100 |
| Куриные яйца | 101 |
| Дьявольские копченые яйца | 102 |
| Старинные рецепты копчения | 103 |
| «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» | 103 |
| «Русская поварня» | 106 |
| «Настольная кулинарная книга для хозяек» | 108 |
| ГДЕ И КАК ЕЩЕ МОЖНО КОПТИТЬ | 109 |
| Смокер | 110 |
| Блюда, приготовленные в смокере | 113 |

| | |
|---|------------|
| «Мемфис» — лучший соус для копченых ребер..... | 121 |
| Соус «Алабама» | 122 |
| Тандыр..... | 123 |
| Коптим колбаски | 124 |
| Коптим сыр | 125 |
| Копчение в аэрогриле..... | 128 |
| Коптим окунь | 129 |
| Коптим скумбрию | 130 |
| Коптим сало..... | 131 |
| Коптим куриные крылышки | 132 |
| Жидкий дым | 135 |
| Скумбрия..... | 137 |
| Яйца..... | 138 |
| Варено-копченное сало | 139 |
| Курица | 140 |
| Крылышки барбекю | 141 |
| «Копчение» в луковой шелухе | 145 |
| Сало..... | 145 |
| Сельдь..... | 147 |
| КОПЧЕНИЯ КАК ОСНОВА ДЕЛИКАТЕСОВ | 148 |
| Гороховый суп с копченостями | 149 |
| Овощной салат с копченой грудинкой..... | 151 |
| Тушеный картофель с копченой курятиной..... | 152 |
| Фаршированные копченостями шампиньоны..... | 153 |
| КОПЧЕНИЕ КАК БИЗНЕС | 155 |
| ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ КОПЧЕНИИ..... | 158 |
| ВСЕ ХОРОШО В МЕРУ, ИЛИ ЛЮДИ, БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ! | 163 |
| СЕКРЕТЫ И ХИТРОСТИ КОПЧЕНИЯ..... | 166 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ | 169 |

Введение

Казалось бы, ну зачем в мире, где прилавки продовольственных магазинов и лотки продуктовых рынков ломятся от самых заманчивых предложений на любой вкус и кошелек, нужно заморачиваться с домашним копчением? К чему поиски и покупка готовой коптильни или, хуже того, самостоятельное изготовление весьма сложной конструкции? Для чего все это? Ответ прост: есть люди, которым не все равно, что они едят. Хватает тех, кто готов заморочиться, но приготовить что-нибудь особенное, эксклюзивное.

Для кого я написал эту книгу?

Во-первых, для себя: обобщить и систематизировать рецепты и способы копчения, а также найти что-то новое.

Во-вторых, для профессионалов копчения, которые потому и профи, что постоянно ищут новое и при случае сверяются с коллегами (сам такой — знаю).

В-третьих, для хозяев и дачников, которые ищут, что бы еще сделать на участке или как заморочиться с приготовлением чего-то нового.

В-четвертых, для гурманов, которые устали тратить деньги на приевшиеся продукты и готовы потрудиться, чтобы приготовить что-нибудь этакое.

В-пятых, для тех, кто задумывается о безопасности питания семьи, ведь только в том, что сделал сам, можно быть уверенным на 100 %.

В-шестых, для крестьян, которые хотят получать больше добавочной стоимости от продукции. Согласитесь: копченую курочку реализовать получится за куда бóльшую сумму.

В-седьмых, для предпринимателей, ищущих свободные и прибыльные ниши в бизнесе. Изготовление и реализация копченостей пока актуальное дело.

В-восьмых, для домохозяек, которые хотят удивить домочадцев и соседей чем-то вкусным и необычным. Для вас в книге есть простые рецепты — блюда можно приготовить, как говорится, «на коленке».

Как видите, нас, новичков, любителей и профессионалов копчения, много. Давайте знакомиться и делиться секретами!

Историческая справка

История копчения продуктов так же стара, как история кулинарии, но прежде, чем копнуть в глубину веков, определимся, что понимать под копчением.

«Большая советская энциклопедия» определяет¹ «копчение» коротко и ясно: *«обработка мясных и рыбных продуктов дымом для повышения их стойкости и придания специфического вкуса и аромата»*. Как видите, никакой романтики и кулинарной эстетики.

«Википедия» больше раскрывает суть копчения, определяя его как *«процесс тепловой обработки еды при помощи ароматизации, подрумянивания, приготовления или консервирования путем воздействия на нее дыма от горящего или тлеющего материала, чаще всего дерева»*.

Мы же дадим такое определение: копчение — способ приготовления продуктов/пищи с помощью воздействия на них тепла и дыма от тления/горения древесины для придания вкуса и частичной консервации, проведенного в специальных устройствах.

Еще в эпоху неолита (10 000 лет до н. э.) люди применяли копчение для консервации мяса. Своды некоторых пещер в коפותи, а на стенах — изображения, напоминающие

¹ Большая советская энциклопедия : [в 30 т.] / гл. ред. А. М. Прохоров. — 3-е изд. — Москва : Советская энциклопедия, 1969–1978.

процесс копчения. У разных народов имеются свои предания о появлении копчения (чаще всего к нему люди приходили случайно, через наблюдение).

«Изобретатели» копчения

Пещерные люди: жили в пещерах, где не было дымоходов, а огонь приходилось поддерживать годами. Там же хранили туши добытых на охоте животных и, как и очаг, прятали в глубину пещеры. Дым от огня поднимался к сводам и коптил мясо. Люди заметили, что при длительном копчении мясо не нуждается в готовке, лучше хранится и обретает приятный вкус и аромат.

Викинги: северные богатыри подолгу путешествовали на кораблях — драккарах. Для удобства и защиты от непогоды посреди палубы строили деревянные навесы, под которыми развешивали мясо. Там же разводили огонь, чтобы согреться и приготовить пищу. Когда огонь гас, помещение заполнялось дымом, который поднимался к припасам. Скандинавы обратили внимание, что мясо становится вкуснее и дольше хранится. Такие навесы стали строить на земле и коптить мясо уже на берегу.

Саамы: сотни лет эти охотники добывали зверя в тайге и, собравшись вечером у стойбища, разводили костер для жарки мяса. Добычу, чтобы на нее не позарились хищники, подвешивали над костром. Сперва огонь грел ее, а когда все засыпали, дым продолжал пропитывать мясо. При длительной стоянке (не всегда туши зверей снимались наутро) кто-то оставался в лагере и подбрасывал дрова в огонь. Мясо коптилось, и его вкус понравился саамам. Они стали повторять эту процедуру. Когда оказалось, что такое мясо мало того, что вкусное, так еще и дольше хранится, саамы специально подкапчивали его перед дальними переходами, чтобы не зависеть от охотничьей удачи.

Финские охотники: одна из распространенных легенд о возникновении копчения — о том, как тавастландцы (предки финнов) отправились на охоту, которая сорвалась из-за лесного пожара. От него они спаслись на берегу озера. Дождавшись, когда пламя утихнет, они отправились по-

смотреть, что стало с охотничьими угодьями. Взору предстала картина запеченных туш животных. Вокруг тлели стволы деревьев, кустарники, и тавастандцы, собрав не обугленные туши, развесили их по деревьям и отправились дальше. Когда они вернулись через несколько дней, лес еще догорал, а мясо подвешенной добычи приобрело приятный вкус. Забрав его как трофей, тавастандцы отправились домой. Каково же было их удивление, что мясо не испортилось за многодневную дорогу. Впоследствии они повторили то, что видели после пожара.

О наших предках и их способе копчения хорошо сказано у А. П. Ладинского: *«Некоторые жилища имеют дымоходы, в других дым выходит наружу сквозь щели в соломенной крыше, превращая жилище в своего рода огромную курильницу. Таким образом руссы коптят подвешенные под стрехами куски говядины или медвежатины, жирных гусей и пойманную в Днепре рыбу»*².

Интересно, что свойство копчения дезинфицировать и сохранять мясо от порчи также заметили наши предки. Только связывали они это с огненными духами, полагая, что дым — связующее звено между миром мертвых и миром живых, и поэтому мясо, побывшее в дыму, дольше «сохраняло жизнь». Дескать, его очистили духи и дали свою защиту.

Так что при копчении помните: вы не одиноки, и на вашей стороне — «энтузиазм и поддержка миллионов». Это значит, что к вашим услугам не только пласт разнообразной, выверенной и проверенной информации (особенности и теория копчения; чертежи-схемы коптилен — от самых простых до управляемых электронными мозгами; подробные описания специфики разных видов щепы; многочисленные рецепты — от классических до экстравагантных; условия хранения приготовленных продуктов), но и сайты, каналы, сообщества в интернете.

² Зубарь, В. М. Когда пал Херсонес / В. М. Зубарь ; научный редактор В. А. Анохин. — Минск : Наука и техника, 1989. — 80 с.

Решив заняться копчением, пусть даже любительским, пусть даже летом на даче, вы всегда найдете необходимую информацию, сумеете задать вопрос и получите ответ. Но как писал Иоганн Гёте:

*Суха, мой друг, теория везде,
А древо жизни зеленеет!*

Поэтому, памятуя, что «дорогу осилит идущий», переходим от слов к делу!

Основные виды копчения

Идут годы, бегут столетия, появляются новые технологии, развивается кулинария, но копчение зиждется на трех основных способах, которые рассмотрим ниже.

Горячее копчение (90–130 °С) — быстрый и универсальный метод (1–2 часа), подходящий для рыбы, птицы, свинины, колбас и овощей. Преимущества: насыщенный вкус, универсальность. Недостатки: небольшой срок хранения, требовательность к качеству продуктов.

Холодное копчение (18–30 °С) — длительный процесс (от 1 до нескольких дней), требующий выносной топки. Подходит для лосося, скумбрии, окороков, балыков, сыров и колбас. Преимущества: деликатный вкус, длительный срок хранения, упругая текстура. Недостатки: сложность для новичков.

Теплое копчение (40–60 °С) — промежуточный метод, сочетающий вкус и текстуру. Подходит для рыбы средней жирности, сала, колбас, сыров и мясных деликатесов. Преимущества: сбалансированный вкус, умеренная сочность. Недостатки: требовательность к контролю. Главное — не переборщить с температурой, чтобы теплое не стало горячим (см. Приложение. Таблица 1).

Какой способ копчения выбрать

Выбор способа копчения зависит от желаемого результата и планируемого срока хранения продукта. В домашних и профессиональных условиях применяют три основных метода: горячее, теплое и холодное копчение. Каждый метод имеет свои особенности и приводит к различным результатам.

Горячее копчение — быстрый метод приготовления продуктов. Не требует сложного оборудования и длительной подготовки. Процесс происходит при высоких температурах, благодаря чему мясо или рыба становятся сочными, ароматными и готовыми к употреблению сразу после завершения. Однако продукты горячего копчения имеют ограниченный срок хранения.

Холодное копчение чаще выбирают для длительного хранения и придания продуктам глубокого, благородного вкуса. Процесс требует низких температур и длительного времени. Продукты холодного копчения становятся плотными, насыщенными ароматом и могут храниться очень долго. Однако холодное копчение — более сложный и трудоемкий процесс, требующий тщательного контроля.

Теплое копчение подходит тем, кто хочет добиться более насыщенного вкуса и плотной текстуры. Метод предполагает использование умеренных температур и длительное время копчения. В результате продукты получаются сочными, ароматными и могут храниться дольше, чем после горячего копчения. Если вам нужно быстро приготовить продукт, горячее копчение — оптимальный вариант. Если же вы стремитесь получить насыщенный вкус и аромат, а также обеспечить длительное хранение продукта, выбирайте холодное копчение.

Таблица 1. Выбираем способ копчения

| Способ копчения | Температура | Время обработки | Срок хранения |
|-----------------|-------------|-----------------|----------------------------------|
| Горячее | Высокая | Короткое | Ограниченный |
| Холодное | Низкая | Значительное | Длительное |
| Теплое | Умеренная | Длительное | Дольше, чем при горячем копчении |

Виды коптилен

Копчение — занятие пусть и требующее мастерства, но все же широко распространенное. Мы имеем множество разнообразных коптилен. Проведите маленький эксперимент: зайдите на любой маркетплейс и вбейте в поисковую строку запрос «коптильня». Вам откроется целый мир: коптильня для горячего, коптильня для холодного копчения; с гидрозатвором; со встроенным термометром; со встроенным дымоотводом; с подключаемым дымогенератором; одно-, двух- и многоярусные; стационарные и переносные; с толстыми и тонкими стенками; горизонтальные и вертикальные и т. д. У неискушенного обывателя голова кругом пойдет.

Поэтому давайте классифицируем их согласно устоявшимся представлениям и подберем наиболее подходящий вариант. Ведь не каждому нужна стационарная коптильня на десятки килограммов только в одной закладке. Кому-то вполне хватит для одной курицы, а кто-то предпочитает мобильный вариант: забросил в багажник — и повез на рыбалку или дачу. Классификация коптилен представлена ниже.

По типу копчения:

- **Горячего копчения** (60–120 °С) наиболее распространены и понятны. Главное удобство в том, что за

относительно короткое время (чаще всего не более 3 часов, а иногда и за 30 минут) получается искомый вкусный и ароматный продукт.

- **Холодного копчения** (20–40 °С, но чаще — не более 30 °С) для терпеливых людей. Тут процессы длятся днями.
- Универсальные — можно применять для обоих видов копчения.

По типу конструкции:

- **Вертикальные коптильни** представляют собой вытянутые вверх камеры с многоуровневыми решетками. Хороши тем, что занимают мало места, но из-за большей высоты не всегда можно добиться равномерности копчения на верхних ярусах.
- **Горизонтальные коптильни** — более знакомые нам горизонтальные прямоугольные камеры. Чаще всего не имеют более двух ярусов копчения (а значит, обеспечивается равномерность приготовления). Их удобно располагать, например, на мангале или гриле.
- **Камерные коптильни** — большие камеры, часто из древесины, в основном для холодного копчения. Здесь все прогнозируемо и предсказуемо. Недостаток в том, что они стационарные (на дачу не прихватишь).

По мобильности:

- **Стационарные коптильни** устраиваются раз и навсегда. Чаще всего их обустраивают профессионалы копчения, которые часто прибегают к их использованию.
- **Мобильные коптильни** делятся на *условно мобильные* (можно без проблем переместить с места на место, но они требуют автомобильного прицепа и подключения к электросети) и *мобильные* (взяв за ручку — и отправил в багажник машины).