

Владимир Онищенко

Соление, вяление, сушка и копчение рыбы



Аннотация

Есть люди, которые рыбу не любят и никогда ее не едят. Они равнодушно пройдут мимо этой книги – она им просто не нужна. А вот тем, кто с уважением относится к блюдам из рыбы, мы настоятельно рекомендуем эту книгу приобрести. Ведь в ней содержится море полезной информации о том, как из свежепойманной (ну или из свежекупленной) рыбки сделать невероятно вкусные вещи, которые называются рыбными деликатесами. Ведь рыбу можно не только варить или жарить – ее можно коптить, вялить, солить, и все это в домашних условиях. Коптильню можно сделать и в подсобном помещении, и на чердаке, и даже на кухонной плите. Попробуйте – у вас непременно выйдет. Порадуйте себя и близких вкусной рыбкой!

От автора

Рыба как продукт питания известна с незапамятных времен. Она в изобилии водилась в реках и озерах, морях и океанах, на берегах которых и предпочитали селиться люди. Страх перед возможным голодом заставлял их искать способы заготовить и сохранить еду впрок. Древние люди сушили рыбу, обдуваемую ветром, просто на солнце. Позже, когда человечество научилось добывать огонь, рыбу стали коптить на углях.

Искусство приготовления рыбы высоко ценилось еще в античные времена. Оно основывалось на опыте и кулинарном мастерстве народов, живших на побережье Средиземного моря. Как это ни парадоксально, в истории Древней Греции, окруженной со всех сторон морями, был период (XI–VIII века до нашей эры), когда рыба считалась пищей только для бедных людей. Подтверждение этому можно найти на страницах гомеровской «Илиады». Развитие рыбной кухни началось гораздо позднее, в период расцвета Древней Греции. Уже мифы об аргонавтах рассказывают о путешествиях греков за рыбой к неведомым берегам Понта Эвксинского (так называлось Черное море), так как на греческих рынках ощущалась ее

нехватка. Больше всего ценились тунцовые рыбы, второе место занимали осетровые, о чем есть упоминание у Геродота: «Ловятся для соления большие рыбы без позвоночника, называемые осетрами». Персонажи комедии Эпихарма «Званный обед у Гебы» – беззаботные кутилы, боги и богини, большие любители вкусной пищи – особенное удовольствие получают от морской рыбы. Они на дружеской ноге с морским богом Посейдоном, который доставляет им на судах большое количество рыбы и моллюсков – божественный деликатес. Секреты приготовления иных древнегреческих блюд не разгаданы и по сей день. Как, скажем, можно к столу подать целую рыбу, одна треть которой была жареной, одна треть – вареной, одна треть – просоленной?

Морская рыба была в почете и в Древнем Риме (здесь ее солили, мариновали, коптили), и в Азии. Греческий комедиограф Аристофан, бывший одно время послом при персидском дворе, писал, что царь персов выдавал щедрое вознаграждение тому, кто изобретал новое рыбное блюдо.

Лишь в XIX веке соленая и копченая рыба перестала быть ежедневным продуктом питания. С появлением железных дорог открылась возможность быстрой доставки свежих продуктов, которые и завоевали рынок. А копченая и соленая рыба перешла в разряд деликатесов. И прочно там обосновалась, ведь и сегодня эти продукты имеют огромную армию поклонников.

Еще не так давно считалось, что копчение способствует образованию в рыбе или мясе канцерогенных веществ, которые могут вызвать злокачественные опухоли. Последние исследования показали, что это не так. Копченая рыба не только не провоцирует образование опухолей, а наоборот – снижает количество холестерина в организме. В рыбе холодного копчения сохраняется большинство витаминов (в том числе А и D), которые содержатся в рыбьем жире и печени. В продукции горячего копчения витаминов меньше.

Рыба легко переваривается, в ней содержатся практически те же витамины и полноценные белки, что и в мясе. Рыбная пища не способствует ожирению, так как в рыбе сравнительно мало углеводов и нет излишка жира. Калорийность рыбы в 4–5 раз ниже, чем мяса животных. А

о достоинствах рыбьего жира и говорить нечего, ведь он полностью усваивается организмом, снабжая его витаминами, которых нет в других продуктах.

Для полноценного питания лучше всего разнообразить свой рацион как рыбными, так и мясными блюдами. Нормальным считается потребление в год 30–40 кг рыбы, то есть около 100 г в сутки.

Вполне реально самостоятельно в домашних условиях или прямо на рыбалке обработать и сохранить улов, превратить с помощью подручных средств или специального оборудования свежую рыбу в соленую, копченую или вяленую. Если же романтика рыбалки вас не прельщает, вам пригодятся советы для приготовления купленных рыбных деликатесов. Но простота приготовления не оставит равнодушным никого, и, кто знает, может, вместо запаянной в пленку вы соблазнитесь в следующий раз свежей рыбкой и, немного поколдовав над ней, будете угощать этим лакомством близких и друзей, испытывая гордость творца, ведь кулинария – это искусство, и у вас есть шанс стать автором шедевра.

Первичная обработка рыбы

Разделка рыбы

При разделке рыбы не только отделяют съедобную часть от несъедобной, но и создают оптимальные условия для последующей обработки.

С целью копчения и вяления специальную разделку чаще всего применяют для крупных рыб массой более 2 кг. Рыбу мелкую и средних размеров обрабатывают целиком. При горячем копчении из неразделанной рыбы меньше вытекает бульона, мясо сохраняет нежность и сочность.

При разделке сначала с рыбы снимают чешую или кожу (угорь), затем потрошат, режут на куски или разделяют на филе. Лучше всего пользоваться разделочной доской. Можно также это делать на дереве, пне или деревянном настиле, предварительно вымыв его с мылом. Для разделки рыбы используют терку для удаления чешуи, рыбный нож и ножницы для срезания плавников у мелкой рыбы.

Очищать от чешуи рыбу рекомендуется в тот день, когда вы ее потрошите. Чешую необходимо снимать со стороны хвоста. Отделять ее легче, если перед этим теркой провести поперек рыбы. Если чешуя подсохла, для облегчения работы рыбу можно ошпарить или поместить на 1 минуту в горячую воду.

Снимать чешую желательно на улице. Если это происходит на кухне, то, чтобы чешуя не летела во все стороны, накройте рыбу тканью, полотенцем или поместите в целлофановый кулек. При чистке теркой рыбе глубоко в рот вставляют деревянную или пластмассовую палочку – так удобнее удерживать тушку. Двигать терку нужно против чешуи, не вдоль тела, а немного наискосок.

В продаже имеются специальные ножи для быстрой чистки рыбы, но их можно изготовить и самому. Для этого берут палочку или кусок плоской дощечки шириной 1,5–2 см и длиной 15–20 см, на один конец ее прибивают рядышком одна за другой пробки от бутылок из-под лимонада, минеральной воды. Такая терка будет долго служить рыбаку.

С угря, а иногда и с окуня, снимают кожу. Для этого ножом или гвоздем закрепляют на доске голову рыбы и вокруг надрезают кожу. Дальше ее снимают «чулком».

Колючие жабры щуки, судака удаляют, чтобы не пораниться, для чего сначала разрезают сухожилия, соединяющие жабры с челюстью, а затем отрезают жабры с другого конца.

Далее при разделке рыбы ножом или ножницами делают поперечный надрез за анальным отверстием, потом продольный от головы до анального плавника или наоборот, разрезав брюшко, удаляют жабры вместе с внутренностями. При разрезании брюшка нужно соблюдать осторожность, чтобы не раздавить желчный пузырь.

Ниже приведены основные способы разделки рыбы перед сушкой, холодным и горячим копчением.

Потрошение – наиболее распространено и применяется для большинства видов рыб. Брюшко разрезают между грудными плавниками от головы до анального отверстия, внутренности и половые продукты (икру, молоки) полностью удаляют, брюшную полость у позвоночника зачищают от сгустков крови, голову не отрезают. При разделке крупных рыб вдоль позвоночника могут быть сделаны 1–2 неглубоких надреза или прокола без повреждений кожи. У отдельных видов рыб разрез брюшка может быть сделан на 1,5–2 см дальше анального отверстия. У особо крупных рыб голову отрезают.

Жабрование. При этом виде разделки жабры, иногда с частью внутренностей, удаляют. Половые продукты (икру, молоки) и ожирки (отложение жира в брюшной полости) оставляют в рыбе.

Зябрение. Разделка заключается в удалении части внутренностей и грудных плавников с прилегающей частью брюшка; жабры и половые продукты могут быть оставлены в рыбе.

Разделка на бобовник. Применяется для осетровых, лососевых рыб и заключается в удалении головы на уровне грудных плавников, отделении хвостовой части на уровне начала или конца основания анального плавника и разрезании рыбы по спине вдоль позвоночника на две продольные половинки. Позвоночник и внутренности удаляют.

Разделка на пласт с головой. Рыбу разделяют по спине вдоль позвоночника с удалением внутренностей. При этом голову разрубает по теменной части между глазами и разрезают по спинке таким образом, чтобы разрез был продолжением надруба на голове и проходил до хвостового плавника. Внутренности удаляют, иногда делают по одному продольному надрезу вдоль мясистой части с внутренней стороны спины.

Разделка на пласт обезглавленный. Рыбу разделяют так же, как на пласт с головой, но голову вместе с грудными плавниками удаляют.

Разделка на полупласт. Этот способ применяют при обработке крупного леща, сазана и других видов рыбы. Рыбу разделяют по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, другой разрез делают по левой стороне мясистой части спинки вдоль позвоночника. Внутренности удаляют, сгустки крови зачищают.

Разделка на спинку (балык). Разделку на спинку применяют при обработке сома, окуня, усача и других рыб. При этом способе разделки у рыбы удаляют брюшко, голову на уровне грудных плавников и внутренности. Тешу (брюшную часть) срезают на 1–2 см ниже боковой линии. Срез заканчивают у анального плавника. При разделке усача, жереха допускается приготовление спинки с оставлением головы, но с удалением жабр.

Разделка на куски. Заключается в разрезании потрошеной обезглавленной рыбы на поперечные куски длиной не менее 15 см. Этот вид разделки применяют при копчении крупных рыб.

Разделка на филе (пластованная рыба). Чтобы получить филе с кожей и реберными костями, нужно обработанную тушку уложить на разделочную доску и, начиная с головы, разрезать вдоль на две половинки, перерезая хребтовую кость вместе с реберными. Если же необходимо разделать на филе с кожей без реберных костей, то рыбу сначала пластуют с кожей и реберными костями, а затем с филе срезают кости, начиная со спинки, для чего кладут часть тушки поперек разделочной доски кожей вниз. Кости срезают, придерживая рыбу левой рукой. Филе без кожи и реберных костей (чистое) можно приготовить из рыбы массой более 1,5–2 кг. Для получения такого филе рыбу не очищают

от чешуи, чтобы кожа не порвалась. Разделяют ее так же, как и для получения филе с кожей без реберных костей, затем укладывают на разделочную доску хвостовой частью к себе и осторожно подрезают мякоть от хвостовой части к головной, придерживая левой рукой.

Для приготовления рыбы холодного копчения обычно применяют следующие способы разделки: неразделанная рыба, потрошенная с головой, пласт с головой, пласт обезглавленный, полупласт, спинка-балычок, филе, теша, кусок.

При горячем копчении используют рыбу в целом виде, потрошенную с головой, потрошенную обезглавленную, зябреную, куски.

Для вяления и сушки используют рыбу в целом виде, потрошенную с головой, потрошенную обезглавленную, зябреную, куски. Такие виды рыб, как вобла, тарань, рыбец, плотва, белоглазка, нужно вялить только в целом виде. Разделяют рыбу по-разному, в зависимости от породы, а также от того, какие блюда нужно из нее приготовить. Живую рыбу, прежде чем начать чистить, надо заколоть; острым концом маленького ножа делают глубокий разрез горла между головными плавниками и дают стечь крови.

Разделка судака, щуки, карпа, леща. У судака и окуня прежде всего вырезать спинной плавник. Для этого с обеих сторон плавника, во всю длину, острым ножом делают неглубокие надрезы. Прихватив плавник полотенцем (чтобы не уколоться), выдергивают плавник по направлению от хвоста к голове. После этого ножом или теркой очищают рыбу от чешуи. Затем приступают к потрошению. Сделав продольный разрез на брюшке от головы до подхвостового плавника, осторожно вынимают печень с желчным пузырем. Если желчный пузырь будет поврежден, то части рыбы, на которые попала разлившаяся желчь, следует вырезать или немедленно натереть солью. Остальные внутренности и жабры также вынимают, а пленку, покрывающую позвоночную кость, разрезают вдоль. После потрошения рыбу тщательно промывают в холодной, несколько раз сменяемой воде и счищают кровь с позвоночной кости.

Промытую рыбу разрезают на куски, начиная с головы. Сначала надо разрезать мясо сверху, до кости, потом легким ударом ножа разрубить

позвоночную кость и разрезать мясо нижней части рыбы.

Рыбу (весом 1,5 кг и больше) сначала надо разрезать на две половины. Делают это следующим способом. Вдоль спинки, от головы до хвоста, по позвоночной кости подрезают мясо до самых ребер, затем отделяют филе. Каждую половину рыбы следует разрезать на куски поперек; при этом одни куски получатся с костью, другие без кости.

Если рыбное филе надо приготовить под соусом или рыбная мякоть нужна для котлет, то с филе срезают реберные косточки. Для приготовления рубленых рыбных изделий (котлет, рулетов и др.) рыбу разделяют несколько иначе. Ее потрошат, не очищая от чешуи, затем срезают оба филе, с которых снимают кожу вместе с чешуей; кожа, покрытая чешуей, легче снимается с филе.

Голову, хвост, плавники и кости при разделке рыбы используют для варки бульона. Их необходимо хорошо промыть, а из голов удалить жабры.

Разделка сома. Мелкие экземпляры потрошат, кожу зачищают и удаляют слизь. Крупные экземпляры используют без кожи. Кожу снимают, рыбу потрошат и промывают.

Разделка наваги. Вдоль спинки надрезать кожу, отрезать нижнюю челюсть и, взяв щепотку соли (чтобы не скользила рука), снять с обеих сторон кожу, начиная с верхней челюсти и до хвоста, затем удалить плавники, вынуть внутренности, не разрезая брюшка. Икру оставить внутри. После потрошения обмыть навагу в холодной воде.

Разделка камбалы. Отрезать голову и удалить внутренности, после чего снять темную кожу (с глазной стороны рыбы), рыбу промыть и разрезать вдоль на две равные половинки по нижней белой стороне от хвоста до головы. Затем отрубить спинные плавники. Каждую половинку рыбы промыть и разрезать вдоль на две части и каждую часть поперек на порционные куски.

Разделка налима, угря, бельдюги. Кожу надрезать вокруг головы и снять со всей рыбы целиком (как перчатку с руки), затем разрезать брюшко, вынуть внутренности, отрезать голову. Промыть рыбу в холодной воде.

Разделка линя. Рыбу положить на 15–30 секунд в горячую воду, чтобы

сошла слизь и легче снималась чешуя. Из горячей воды рыбу переложить в холодную, тщательно соскоблить тупой стороной ножа чешую, выпотрошить и промыть.

Чистка белуги, севрюги, осетра. Кусок рыбы, оттаявшей в холодной воде, положить на стол, выдернуть иглой или вилкой вязигу и счистить с позвоночника кровь. Обмыть холодной водой и ошпарить, погрузив на 2 минуты в горячую воду. Затем тщательно счистить ножом костные чешуйки с кожи. Если они плохо отстают от кожи, рыбу нужно еще раз ошпарить. Очищенную рыбу снова обмыть в холодной воде.

Разделка стерляди. Со спинки стерляди срезать ножом крупную чешую (жучки). После этого счистить ножом костные чешуйки с боков и брюшка (чистить по направлению от хвоста к голове). Затем разрезать брюшко, удалить внутренности и жабры и вынуть вязигу так же, как у других осетровых рыб. Стерлядь тщательно промыть и протереть полотенцем.

Разделка трески, хека, морского окуня, рыбы-сабли. У этих рыб при потрошении нужно обязательно удалить черную ядовитую пленку.

Разделка миноги. Как правило, ее не потрошат, но тщательно удаляют и обрабатывают слизь на коже, которая в некоторых случаях может быть ядовитой. Для этого можно натереть ее солью, а затем обильно промыть водой.

Разделка ставриды. Перед удалением чешуи данную рыбу лучше ошпарить, особенно уделяя внимание хвостовой части, так как чешуя у нее очень жесткая.

Разделка соленой сельди. При разделке сельди в первую очередь выпотрошить тушку, удалить все внутренности. Далее – снять кожицу. Чтобы это было удобнее сделать, сначала острым ножом сделать два разреза: поперечный у головы и продольный вдоль спинки. Затем снять кожу с головы. С позвоночных и реберных костей аккуратно снять филе. Если сняли верно, в руках останется рыбный остов – с головой и хвостом. Бывает, для украшения блюда нужна селедочная голова, тогда ее отрезают от позвоночника и удаляют жабры.

Если вы «рыбачите» исключительно в магазинах, но испытываете любовь к рыбным копченостям, то вам будет полезна следующая

информация.

- Рыба холодного копчения может пролежать в холодильнике в нераспечатанной вакуумной упаковке месяца два-три, горячего копчения – месяц. Неупакованная рыба вряд ли выдержит такие сроки.

- Запечатанную рыбу нельзя перегревать и лучше не замораживать. Оптимальная температура хранения копченостей: от 0 до +3 °С. Это режим обычного холодильника. Правильно хранившаяся упаковка с копченой рыбой на вид очень плотная, кусочки не плавают в соке, а окружены плотно прижатой пленкой. Если рыбу замораживали, в нераспечатанной упаковке появится сок, цвет рыбы поблекнет. У лососевых он перестанет быть насыщенно коралловым и словно подернется молоком. У осетровых – яркие прожилки расплывутся, как акварель на влажной бумаге. То же самое произойдет, если рыба полежит на солнце или просто в тепле.

- Некоторые фирмы, стремясь увеличить сроки хранения своей продукции, применяют глубокую заморозку. Естественно, такое возможно только для рыбы холодного копчения. При этом вкусовые качества деликатесов, по мнению специалистов, ухудшаются, изменяется специфический аромат копчения.

- Правда, дегустация мороженой или перегретой копченой рыбы не грозит отравлением. Просто она не доставит удовольствия. Поэтому при покупке запечатанной вакуумным способом рыбы нужно очень внимательно рассмотреть упаковку и сам продукт.

- Как только вы вскрыли упаковку, рыба теряет способность долго сохраняться, поэтому не стоит держать ее распечатанной даже в холодильнике дольше двух суток. А без холодильника ее вообще нельзя хранить.

Обратите внимание:

- на герметичность вакуумной упаковки: если рыба подтекает – это заведомо плохой продукт;

- на конечную дату реализации – она обычно проштампована прямо на полиэтилене упаковки. Если дата напечатана типографским способом на этикетке – возможно, это подделка, которую лучше не покупать;

- на внешний вид самой рыбы.

Что с какой рыбой делать? Названия многих рыб принято употреблять в установившейся связке с конкретными кулинарными эпитетами. Например, соленая селедка, вяленая вобла, фаршированная щука, заливной судак. Поэтому можно рекомендовать для вяления, соления и копчения следующую рыбу (хотя это не означает, что другие варианты невозможны).

Вяление	Соление	Копчение	
		горячее	холодное
Вобла	Жерех	Барабулька	Белорыбица
Лещ	Ленок	Белуга	Белуга
Рыбец	Лещ	Морской окунь	Кета
Шемая	Плотва	Осетр	Кефаль
	Рыбец	Салака	Морской окунь
	Семга	Севрюга	Натотения
	Сом	Сельдь	Нерка
	Судак	Скумбрия	Омуль
	Таймень	Стерлядь	Осетр
	Тарань	Треска	Рыбец
	Уклейка		Сельдь
	Чехонь		Треска
	Язь		Шемая

Виды, описание, распространение и кулинарная обработка рыбы

Анчоусы справедливо считаются деликатесной острой рыбной закуской. Само слово «анчоус» означает только другое название азово-черноморской хамсы – небольшой рыбки размером до 10–11 см, которую огромными массами ловят преимущественно в Керченском проливе. Наименование «анчоус», однако, фактически стало обозначать лишь способ приготовления. Так, анчоусы в жестяных банках часто готовят из мелкой беломорской селёдки, из салаки или из другой мелкой рыбки, но только по определенному способу анчоусного посола.

Аргентина. Признаки: вытянутое узкое туловище с большими глазами; острое рыло, длиннее или равное по длине диаметру глаз;

короткие, не достигающие уровня глаз челюсти, верхняя челюсть немного выдается. Зубы на языке и на нёбе (на челюстях, наоборот, отсутствуют). Окраска: спина желтая или зеленовато-серая; брюшная сторона с серебряным блеском; серебряная лента с голубым блеском вдоль боков. Живые особи имеют просвечивающее туловище и сильный, похожий на свежие огурцы запах. Длина до 27 см. Распространение: Северо-Восточная Атлантика от Исландии и Лофотенских островов до Гибралтара; в южной части Северного моря и в Ла-Манше нет; Средиземное море. Над песчаным и илистым дном, на глубине 20–1000 м (чаще 30–100 м). Мясо аргентины отличается приятным вкусом и нежной консистенцией. Используется для выработки всевозможных кулинарных изделий, продукции горячего копчения и консервов. Лучший способ тепловой обработки аргентины – жаренье.

Атлантическая сельдь, или многопозвонковая, внешне мало отличается от восточной. Для нее характерно большее число позвонков, 54–59 (60), чаще всего 55–58, большее число продольных рядов чешуи, наличие сравнительно сильных зубов на сошнике, иной характер кариотипа (набора хромосом). Как показано ниже, она существенно отличается от восточной сельди по биологии, особенно по биологии размножения. Различают две формы (подвида) атлантической сельди – собственно атлантическую сельдь (основная, или номинальная, форма), распространенную в водах северной части Атлантического океана и сопредельных морей Северного Ледовитого океана, и балтийскую сельдь или салаку. Атлантическая сельдь достигает длины до 36 см, у берегов Исландии – до 42 см. Она распространена от мыса Гаттераса на западе и Бискайского залива на востоке до Гренландии, северо-западных берегов Шпицбергена и Новой Земли. Область распространения ограничивается водами атлантического происхождения, и очень редко восточные или северные границы нахождения этого вида заходят за границу плавучих льдов. Размножение атлантической сельди происходит только в южной половине ареала, самые северные нерестилища расположены у Лофотенских островов и островов округа Тромсе (до 70–71° с. ш. на север). Дальше к северу и востоку встречается либо молодь, занесенная в

Баренцево море Нордкапским течением, либо взрослые особи, проникающие в окраины Гренландского моря по Шпицбергенскому течению. Размножение всех рас атлантической сельди происходит при температуре не ниже 4–5 °С. Различают несколько рас атлантической сельди. Первое упоминание о лове атлантической сельди встречается уже в 702 г. в монастырских хрониках Англии. Уже тогда сельдь служила источником благосостояния. С XI и вплоть до XV столетия соленая (сухим, стоповым посолом) сельдь была важным объектом торговли ганзейских купцов, и на базе этой торговли возросло и базировалось в течение не менее 350 лет морское могущество Ганзейского союза городов. Ганзейские рыбаки промышляли сельдь главным образом у немецких и датских берегов Балтийского моря. Однако в XV веке подходы сельди к этим берегам стали гораздо меньше; были годы, когда она вовсе не подходила, и уловы здесь стали катастрофически падать. В то же время были обнаружены громадные подходы сельди к берегам Голландии и Шотландии. Промысел сельди сыграл огромную роль в развитии экономики Голландии в XV–XVI веках. Голландцами был открыт способ мокрого посола сельди в бочках на кораблях, появились и специальные суда – логгеры – для лова сельди в море. Уже тогда сельдь промышляли вдали от берегов с помощью дрейфтерных сетей со специальных парусных логгеров, на которых сельдь засаливалась в бочках и уже в готовом виде доставлялась на берег. С XVII столетия морской промысел сельди начинает развиваться в Англии, которая очень скоро заняла первое место в сельдяном рыболовстве европейских стран, сохранявшееся за ней до начала Первой мировой войны. Затем больше всего сельди стали добывать в Норвегии. Обработка – посол, холодное копчение.

Барабулька. Жители Черноморского побережья Крыма и Кавказа охотно едят маленькую красивую красную рыбку, которую называют барабулькой, или султанкой. Если даже отбросить некоторое гастрономическое увлечение любителей этой рыбки, то надо все же признать, что жареная барабулька на самом деле одно из вкуснейших рыбных блюд, так как рыбка эта пропитана своеобразным, нежным, замечательно вкусным жиром. Барабулька хороша жареной,

консервированной в масле и копченой (горячего копчения).

Белорыбица – рыба уникальная. Из всех существующих на земле водоемов она сохранилась только в Каспийском море, куда она много тысячелетий назад перекочевала из Северного Ледовитого океана. Эта крупная рыба из семейства лососевых бывает весом до 32 кг и длиной до 155 см. Мясо белорыбицы очень нежное, жирное (в нем до 26 % жира), из него делают отличные балыки (провесные и копченые).

Белуга. По размерам белуга больше всякой другой красной рыбы. 50 кг считается обычным ее весом, а отдельные экземпляры достигают 240 кг и больше. Жира в белуге всего 7–9 %, тем не менее белужий копченый бок, белужья икра и другие изделия и блюда из белуги с полным правом причислены к первоклассным рыбным деликатесам.

Вобла и тарань – разновидности плотвы (из семейства карповых). Воблу ловят в большом количестве в Каспийском море и в низовьях впадающих в него рек, больше всего в Волге у Астрахани, а тарань – в Азовском море и в опресненных местах Черного моря, а также в низовьях Дона, Днепра, Днестра и Дуная. Вяленая и копченая вобла и тарань – истари известный, дешевый и популярный рыбный товар.

Голавль – рыба семейства карповых, обитает в реках, прудах и озерах Евразии и Северной Америки. Достигает длины 80 см, а массы 5 кг и более. Отличается большой, широкой, немного утолщенной головой (за что и получил свое название), почти цилиндрическим туловищем и крутой чешуей. Рот большой, конечный. Глоточные зубы двухрядные, на вершине загнуты в крючок. В спинном плавнике 3 неветвистых и 8–9 ветвистых лучей, в анальном, соответственно, 3 и 8–10. Спина голавля темно-зеленая, почти черная, бока серебристые с желтоватым оттенком, края отдельных чешуек оттенены блестящей темной каймой, состоящей из черных точек. Грудные плавники оранжевые, брюшные и анальные – красные, хвостовой по краю черный. Сейчас голавль – объект спортивной ловли и не особенно ценится в кулинарии, хотя его можно жарить и коптить.

Горбуша – самый многочисленный представитель рода тихоокеанских лососей. Обитает в северной части Тихого океана, встречается в Северном

Ледовитом океане на запад до Лены и по азиатскому побережью на юг до Корейского полуострова и берегов Хоккайдо и Хондо. По американскому побережью горбуша распространена также широко – от реки Колвилль в Северном Ледовитом океане и до реки Сан-Лоренцо в Калифорнии. Наиболее многочисленна в северной части Японского моря, Охотском море, на Южных Курильских островах, у восточной Камчатки, в юго-восточной части залива Аляска и в Британской Колумбии. Достигает максимальной длины 76 см, массы 5,5 кг. Обычно в реки на нерест идет горбуша длиной от 32 до 64 см, с преобладанием особей длиной 38–59 см, массой 1,4–2,3 кг. Как правило, в годы высокой численности размеры рыб меньше, чем у малочисленных поколений на 2,5–5,7 см. Исключение представляет горбуша северного Приморья и Британской Колумбии, у которых наблюдается обратная тенденция. Самцы, как у других дальневосточных лососей, крупнее самок. Живет горбуша 1,5 года, на втором году почти вся становится половозрелой. Поэтому поколения четных и нечетных лет генетически изолированы почти полностью. Ход в реки на нерест происходит летом и осенью. В начале хода преобладают по численности самцы, в конце хода – самки. В целом соотношение полов близко 1:1. Горбуша имеет замечательную способность возрождения из «пепла» отдельных популяций. Например, устья некоторых рек могут надолго замываться штормами, и доступ рыбы полностью прекращается, иногда на год или два. Однако, как только сообщение реки с морем возобновляется, горбуши вновь заходят в нее на нерест. Массовый нерест происходит на 1–1,5 месяца позже начала хода в реки. Нерестится на перекатах с галечнопесчаным грунтом и быстрым течением порядка 0,2–1,0 м/с на глубине от 0,2 до 1,0 м. Температура воды во время нереста от 4 до 16 °С, оптимальная 6–14 °С. Насыщенность кислородом не ниже 40 % от полной. Каждая самка откладывает икру в 2–3 гнезда, которые образуют один нерестовый бугор площадью 1,2–2,0 м². Плодовитость в целом колеблется от 800 до 2400 икринок. В годы мощных подходов она ниже, чем у малочисленных поколений, что связано с соответствующей разницей размеров рыб. К нерестилищам горбуша подходит уже со зрелыми половыми продуктами и в брачном наряде. У самцов увеличиваются

челюсти, вырастает горб (за что горбуша и получила свое название) и появляются темные полосы на теле.

После нереста все производители погибают. Развитие оплодотворенной икры (40–60 % от количества выметанной) продолжается до 130 дней, выживает около 60 % икринок. Выход личинок из икры начинается в конце октября и заканчивается в январе, в зависимости от района и сроков нереста. Через 80–120 дней личинки покидают нерестовые бугры, и начинается скат покатников. Скат мальков происходит с апреля и продолжается, в зависимости от района обитания, до начала июля. После ската в море сеголетки некоторое время держатся в предустьевых участках, затем расселяются в прибрежных водах – в бухтах, заливах. В октябре-ноябре полностью покидают прибрежные воды, и начинается морской период жизни горбуши. Обладает розовым, нежирным, очень деликатесным мясом. Филе и куски жарят, бланшируют, готовят в гриле. Прекрасно коптится и консервируется.

Горбыль. Общее название около 150 видов морских промысловых рыб семейства Sciaenidae, отряда окунеобразных, которые водятся в тропических и субтропических водах всех океанов (два вида – темный и светлый – обитают в Черном море, Керченском проливе и Азовском море). Длина их колеблется от 20 см до 2 м, некоторые особи могут весить до 80 кг. Тело горбыля сильно вытянутое и массивное, а спинной плавник словно разделен надвое глубокой выемкой. Эта рыба – желанная добыча подводных охотников. Мясо у нее нежирное и очень вкусное. Крупную рыбу обычно разделяют на филе, а мелкую, после удаления внутренностей, варят или жарят целиком. Реализуют в замороженном и копченом виде.

Зубатка. Полосатая зубатка обитает на поросшем водорослями каменистом дне и во время нереста подплывает совсем близко к берегу. Нерест происходит с ноября по февраль на глубине от 40 до 200 м, в начале периода – в северных районах, а в конце – в южных. Пятнистая (пестрая) зубатка обитает в арктических водах. Места промысла зубатки – Баренцево море и банки Северной Норвегии. В настоящее время ведутся обширные научные исследования по искусственному разведению зубатки.

Пятнистая зубатка более распространена в северных водах. Зубатка считается очень вкусной рыбой. В торговую сеть она поступает без кожи и головы, свежая, свежемороженая или мороженая. Содержание жиров в зубатке варьируется. Она очень хороший источник витаминов А, D и В₁₂. Является высококачественным сырьем для производства продуктов холодного и горячего копчения, кулинарных изделий и консервов.

Камбала. Морская камбала является очень вкусной пищевой рыбой. Существует множество способов приготовления этой рыбы. У морской камбалы оба глаза расположены на правой стороне головы. Ее можно легко узнать по коричневой гладкой глазной стороне со множеством красных пятен. Популяция морской камбалы в Северном море достаточно обширна. Места обитания морской камбалы – от литоральной зоны до глубины 250 м. Большинство камбал имеет очень нежное белое и вкусное мясо. Некоторых из них отличает специфический морской йодистый привкус. Ослабить или вовсе устранить этот привкус, а также специфический запах, издаваемый иными камбалами при жарении, можно путем предварительной разделки рыбы: нужно одним движением ножа, начиная от затылочной части, наискось удалить голову и брюшную часть рыбы, затем удалить внутренности, после чего снять кожу с окрашенной (глазной) стороны. После этого рыбу промыть, панировать и жарить. На Черном море встречается *калкан* – крупная камбала, достигающая 1 м в длину и до 10 кг веса; мясо калкана невысокой жирности (до 3 %), белое и вкусное. Возможна сушка или вяление.

Карась и пескарь. У этих рыб больше литературной славы, чем кулинарных достоинств («Карась-идеалист», «Премудрый пискарь» в сказках Салтыкова-Щедрина). Карась – небольшая рыба (ее вес 300–400 г), обитает во всех наших реках; ее разводят в прудах, часто продают живой в рыбных магазинах. Пескарь значительно меньше карася. Если пескарь в длину достигает 14–15 см, то считается, что это уже пескарь-гигант, так как средний его размер 4–5 см, а вес – несколько граммов. Пескарь – объект не промысловой, а любительской рыбной ловли. Рыболовы-любители обычно ловят эту рыбку для наживки. Если поймать достаточное количество пескарей, то из них можно сварить неплохую уху,

а пескарей покрупнее поджарить, возможна сушка или вяление.

Карп является членом семейства Cyprinidae, появившегося в Азии, прежде всего в Китае, и был использован в пищу уже в 1000 году до н. э. Из Китая он попал в Японию, а позже и в Европу – и как декоративная рыба, и как продовольствие. Упоминание о карпе есть в приказах губернаторам провинций германского министра Кассиодора, который требовал, чтобы к столу короля остготов Теодориха (493–512) регулярно поставляли карпов. В XIV веке в одной из чешских книг по рыболовству были описаны методы оборудования специальных прудов для выращивания карпа, которые начали искусственно создавать в Чехии еще в XIII веке. В усадьбах зажиточных англичан считалось роскошью завести такие пруды. Во Франции карпа стали разводить при Франциске I (1494–1547). До сих пор употребляется в пищу в некоторых и восточно-европейских странах. Карп был завезен в США Президентской комиссией по карпу около 1877 года с целью использования его в пищу. Другие отрасли сельского хозяйства и пищевой промышленности были в состоянии упадка, и карп, как считалось, мог стать хорошим и дешевым решением. В Китае карп был первой рыбой, которая использовалась как продовольствие наряду с несколькими другими одомашненными видами рыб. Китайские одомашненные виды включают зеркального, кожистого карпа и карася, который имеет меньшие усы и является родственником золотой рыбы. Золотой карп – большая всеядная рыба желто-зеленого и коричневого цвета, имеет по два уса с каждой стороны верхней челюсти. Живет в реках, водохранилищах, прудах, озерах, где заселяет тихие, стоячие или медленно текущие воды с твердым глинистым, слегка заиленным дном. В низовьях рек, впадающих в Черное море, карп встречается в солоноватых водах. Держится карп стайками, взрослые особи живут по отдельности. На нерест рыба собирается в мелких, поросших водорослями местах. Карп относится к теплолюбивым рыбам и кормится при температуре воды не ниже 14 °С. Нерестится карп при температуре воды 18–20 °С в основном утром, после тихих и теплых ночей. Ведет себя очень возбужденно, вплоть до потери осторожности. Карп достигает половой зрелости в возрасте около трех лет и может жить до 50

лет и больше. Вес среднего карпа – около 9 кг, но он может достигать и 35 кг. Обработка – жарка, копчение.

Катран, или колючая акула – единственная акула в Черном море, обычно меньше метра в длину, хотя максимальный размер этой рыбы в Северном море – до 2 м. Катран почти никогда не поднимается к поверхности и не подходит к берегу, одна из причин этого в том, что он холодолюбив. Питаются катраны и донными беспозвоночными, и придонными рыбами – мерлангом, камбалами, нападают на косяки хамсы. Катран – яйцеживородящая рыба. Весной катраны спариваются на глубине более 30 м, у них внутреннее оплодотворение. После этого в теле самки начинают развитие до 30 яиц! Но самый поразительный, абсолютный среди акул, рекорд катранов – это срок их беременности – она длится у них 1,5–2 года! Через такой срок из тела матери начинают, один за другим, выпрыгивать катранята, готовые к самостоятельной хищной жизни. Только поздней осенью стаи катранов приближаются к берегам, и тогда азартные черноморские рыбаки готовят большие крючки и наживку – кусочки сала; почему-то катран лучше клюет именно на сало. Для человека он не опасен – катран, если и встречает ныряльщиков, первый пускается в бегство. Увидеть катрана под водой – мечта многих черноморских подводных охотников. Катран может доставить неприятности рыбакам, которые достают его из трала: колючки перед его спинными плавниками острые и отравленные, в их основании находятся ядовитые железы, поэтому, хоть яд далеко не смертельный, укусов катрана лучше избегать. Катран – очень вкусная рыба, но нужно уметь ее готовить – в ее крови, как и у всех акул, содержится много аммиака, и если от него не избавиться, сразу слив всю кровь из пойманной рыбы, останется резкий запах. Зато у блюд из акул, и катрана в частности, есть одно очень положительное качество – в них нет костей! Вообще! Помните, ведь акулы – хрящевые рыбы, и в их скелете нет ни одной косточки. Катран занимает немаловажное место среди съедобных акул, используемых промыслом. В некоторых европейских странах (в Англии, например) вкусное и жирное мясо колючей акулы, не имеющее специфического для многих других акул аммиачного запаха, ценится даже выше, чем сельдь. Эта акула в большом количестве

добывается в Японии, Китае, Англии, Норвегии и других странах. В довоенные годы маринованные или копченые продукты из колючей акулы поступали на немецкий рынок под названием «морской угорь» и пользовались большим спросом. На Черном море из катрана изготавливают балыки, по вкусу напоминающие балыки из осетровых рыб.

Керченская сельдь. У этой рыбы вполне заслуженная мировая слава. По вкусу своего нежного мяса и по содержанию жира (до 22 %) она превосходит большую часть других сельдевых. Лучшую керченскую сельдь ловят осенью вблизи Керчи в Керченском проливе. Кстати отметим, что рыболовство в этих краях имеет свою очень древнюю историю. В частности, при раскопках вблизи Керчи находили древние засолочные чаны, а также монеты с изображением рыбе́й головы. Обработка – посол.

Кефаль – рыба теплых южных морей. Она отличается замечательными вкусовыми качествами. Особенно хороша кефаль Азовского и Черного морей, выловленная поздней осенью или ранней весной. Кефаль Каспийского моря крупнее, но менее жирна. Белое вкусное мясо, отсутствие мелких костей создали кефали хорошую кулинарную славу: из нее готовят отличные рыбные блюда (кефаль жареная, кефаль отварная), но вкуснее всего вяленая или копченая кефаль, особенно непотрошенная. Самая крупная из кефалей, лобан, имеет вкусную икру. Кулинары обращают особенное внимание на белое «сало» в брюшной полости кефали. Стоит потрудиться, осторожно разобрать внутренности кефали, чтобы отделить и использовать это «сало», отличающееся очень приятным и своеобразным вкусом.

Корюшка – проходная рыба, но у нее имеются и изолированные озерные популяции. Широко распространена и обладает высокой численностью. Тело удлинненное, покрыто крупной, легко спадающей чешуей. Рот большой. Бока тела серебристые, спина буро-зеленая. Питается зоопланктоном, молодью и икрой рыб. Во время нереста тело, голова и плавники покрываются бугорками. В этом виде различают два подвида. Азиатская, или зубастая, корюшка распространена в Белом море, Сибири и на Дальнем Востоке. Европейская корюшка отличается более короткой боковой линией и слабыми зубами; она распространена в

бассейнах Балтийского и Северного морей, Ладожского и Онежского озер. Объект массового любительского лова. Эта мясистая рыбка с присущим ей легким огуречным запахом считается у любителей деликатесом.

Красноперка. Если бы среди рыб проводились конкурсы красоты, то первое место по праву стоило присудить красноперке. Даже признанный красавец-окунь блекнет перед ее ярким нарядом. Блестящая чешуя отсвечивает золотом, большие оранжевые глаза с красным пятнышком, ярко-красные плавники. Спинной плавник сдвинут ближе к хвосту. Рыболов, вытаскивающий красноперку, сначала полюбуется ею и только потом опустит в садок. Красноперка населяет многие европейские водоемы. Обработка – вяление.

Лещ очень распространен благодаря искусственному разведению. Живет в глубоких и тихих низовьях рек с медленным течением и прогреваемой водой, в протоках, заводях, глубоких ямах, затопленных песчано-гравийных карьерах с мягким дном. Обитает во всех нефорелевых долинных водохранилищах. Предпочитает глубинные участки, излучины, места выше плотин, донные углубления и ямы, всегда подальше от берега. В заросших водоемах встречается в зоне водной растительности. Обработка – вяление.

Линь. Короткое, высокое и толстое тело линя покрыто мелкой плотно прилегающей чешуей и густым слоем слизи. В средней линии около сотни чешуек. Окраска тела зависит от условий обитания: от зеленовато-серебристой (в прозрачной воде с песчаным грунтом) до темно-бурой с бронзовым отливом (в водоемах с илистым грунтом). Спинной и анальный плавники относительно короткие. В спинном плавнике 4 неветвистых и 8–9 ветвистых лучей, в анальном – 3 неветвистых и 8–9 ветвистых. Хвостовой плавник без выемки. У половозрелых самцов второй луч брюшных плавников утолщен. В углах рта расположено по одному короткому (около 2 мм) усика. Глоточные зубы однорядные, их формула: 4–5, 5–4. Жаберных тычинок 14–20. Глаза небольшие, красно-оранжевого цвета. Название свое линь получил за способность менять окраску тела на воздухе. Пол линя можно определить по брюшным плавникам. У самцов они намного больше, чем у самок, и

выступают назад дальше анального отверстия. По сравнению с карасем имеет более толстое тело, усеченный хвостовой плавник, в 2 раза меньше лучей в спинном плавнике и в 3 раза больше чешуек в средней линии. Путем искусственного подбора выведена декоративная форма – золотистый линь. Отличается интенсивно золотистым цветом и темными глазами. Описание из книги С. Н. Аксакова «Записки об уженье рыбы»: *«...Хотя можно имя его произвесть от глагола льнуть, потому что линь, покрытый липкою слизью, льнет к рукам, но я решительно полагаю, что названье линя происходит от глагола линять: ибо пойманный линь даже в ведре с водою или кружке, особенно если ему тесно, сейчас полиняет и по всему его телу пойдут большие темные пятна, да и вынутый прямо из воды имеет цвет двуличневый линючий. Без сомнения, народ заметил такую особенность линя и дал ему характерное имя. Линь складом своего стана несколько схож с язем, только немного шире, толще его и как-то четверугольнее; он покрыт мельчайшею чешуей темно-зеленого, золотистого цвета, которую трудно разглядеть простыми глазами; он весь как будто обмазан густою слизью; глаза имеет маленькие, ярко-красные; хвост и перья толстые, мягкие и темные; рот небольшой.*

Линь достигает значительной величины; уверяют, что лини бывают в четырнадцать фунтов весом, но я не видывал линя более восьми фунтов. Надобно сказать, что я не совсем верю большой величине и весу многих рыб, о которых рассказывают рыбаки и охотники; часто они судят по глазомеру и по руке и очень ошибаются. Вот, например, лини: сколько я их переудил в жизнь мою, сколько видел выуженных другими или пойманных разными рыболовными снастями; как бы мне не встретить, хотя одного, если не в четырнадцать, то хоть в десять или двенадцать фунтов? Виденный и взвешенный мною на безмене восьмифунтовый линь был длиною в две четверти с вершком, но зато чрезвычайно толст». Линь предпочитает держаться в тихих, заросших мягкой подводной растительностью заливах рек, старицах, протоках со слабым течением. Половозрелым линь становится в возрасте трех-четырёх лет. Линь – теплолюбивая рыба, поэтому начинает нереститься в июне – июле (в Восточной Сибири в конце июля – начале августа) при температуре воды

18–20 °С. Плодовитость высокая – 230–400 тыс. икринок. Нерестится в зарослях макрофитов. Икра мелкая (диаметр менее 1 мм), откладывается на стебли растений. Инкубационный период очень короткий – несколько дней. В естественных водоемах промысловое значение невелико. В значительных количествах выращивается в тепловодных прудовых хозяйствах, так как очень неприхотлив к качеству воды и может жить в прудах, которые не пригодны для разведения карпа. Обработка – посол, жарка в свежем или мороженом виде.

Лобан обитает в Черном и Азовском морях, в теплых водах бассейнов Атлантического, Индийского и Тихого океанов. Жирует в прибрежных водах, заливах, лиманах. Пропитание добывает своеобразно: рыба двигается над дном примерно под углом 45°, срезает слой ила и отфильтровывает его, оставляя себе съедобные части, не отказывается от ракообразных, моллюсков, морских червей. Наиболее крупный вид кефалей (достигает 90 см и массы 6,7 кг) отличается большой головой и широким лбом. На глазах имеются жировые веки, чешуя на верхней стороне головы уменьшается к концу рыла и доходит почти до его вершины. Спина серая, бока серовато-серебристые с 10–12 буроватыми продольными полосами. Выпускают рыбу мороженой, горячего и холодного копчения, вяленой и в виде закулочных консервов.

Лосось. Тело вытянуто, слегка сжато с боков, морда удлинена. В длину достигает 1,5 м, а по весу – 45 кг. Образ жизни лосося в море не исследован; известно только, что питается он ракообразными, колюшками, сельдями и всякой живностью, которую может поймать; плавает очень быстро и ловко, при случае умеет сделать огромный прыжок.

Во время своих странствований лососи сохраняют определенный порядок: впереди идет старая сильная рыба, а за нею, двумя расходящимися рядами, следуют остальные; если порядок нарушается, вожак останавливается и снова выстраивает свою стаю. На своем пути вверх по течению реки лососи обнаруживают удивительную силу, ловкость и настойчивость. Они могут преодолевать самую сильную струю течения, перепрыгивают через сети и всевозможные запруды, перебираются даже через плотины. Ни стремнины, ни пороги, ни даже водопады значительной

величины не могут остановить их ход. Проникнув через сильную струю у основания порога или водопада, лосось избирает точкой опоры какой-нибудь камень, упирается в него хвостом, могучим изгибом тела производит страшный удар по воде и выпрыгивает на высоту 2–3 м, описывая в то же время дугу в 4–6 м длиной. Если один прыжок не удался, лосось повторяет его несколько раз, пока наконец не добьется своего. Попав в сеть или в вершу, лосось ведет себя очень неугомонно, с поразительным упорством пытается вырваться, без устали бьется о стенки, так что иногда разбивается даже до смерти. Осенью и зимой самка, как правило, в сопровождении одного взрослого и нескольких молодых самцов, отыскивает небольшое углубление на песчаном дне и устраивает что-то вроде гнезда, расширяя это углубление, для чего становится почти вертикально и сверлит дно хвостом. Метание икры сильно ослабляет лососей, так что они сносятся вниз по реке почти против воли, увлекаемые течением, и на обратном пути массами гибнут. Ловить и бить острогой в это время их очень легко. Но те лососи, которым удается благополучно добраться до моря, очень быстро поправляются и жиреют. Здесь они очищаются от многочисленных паразитов, которые в пресной воде массами пристают к их жаберным крышкам, а в морской воде умирают. Из яиц приблизительно месяца через четыре вылупляются молодые лососи, длиной около 1 см, с несоразмерно большой головой и глазами, с большим желточным мешком. В первое лето они успевают вырасти всего до 10 см, но потом растут быстрее и через полтора года жизни имеют уже 40–50 см длины. Перекочевка из реки в море не составляет для лососей необходимости, но они идут туда для откармливания. Для рыбного хозяйства это является очень важным, так как стоит только произвести в каком-нибудь бассейне один вывод и лососи сами будут возвращаться и водиться. Весьма интересен пример такого рода. Река Мой в Северной Ирландии, имеющая в длину около 60 км, совершенно лишена была лососей, для которых водопад этой реки представлял непреодолимое препятствие. Несколько любителей-рыбоводов составили компанию и арендовали эту реку на очень продолжительный срок. Рядом с водопадом установлены были искусственные рыбоподъемные лестницы, которые в

настоящее время устраиваются на многих реках; в самой реке заведомо истреблены были хищные рыбы, а затем в реку пущено было около 200 000 лососевых зародышей. Зародыши эти развились, молодые рыбки подросли, спустились по лестнице в море и, подкормившись там, снова возвратились. Через 5 лет в реке Мой образовался очень выгодный лов лососей. Подобно этому, но в более грандиозных размерах, развели лосося в австралийских и новозеландских реках. Едят его вареным, приготовленным на гриле, жареным, запеченным, копченым, маринованным и засоленным.

Макрурус. Распространение – Атлантика, Тихий океан. Наличие ранящей чешуи обязывает промышленность поставлять макруруса в виде обесшкуреного мороженого филе или в виде тушек со снятой чешуей. Имеет нежное, белое с розоватым оттенком, средней плотности мясо, пригодное для большинства видов тепловой обработки (характерной для белых рыб). Такие же длинные тонкие филе обладают отличными вкусовыми характеристиками. Тушки хорошо порционируются. Икра по цвету, химическому составу и всем гастрономическим данным очень напоминает лососевую.

Масляная рыба (баттерфиш). Рыба с жирным белым мясом и темно-коричневой шкурой, которая со временем жизни рыбы темнеет, становясь черной. Водится в тропических и умеренно теплых водах по всему Мировому океану. Наиболее распространенные размеры: 27,2–36,3 кг. Чаще всего попадает в сети коммерческих промысловиков в водах около Австралии и Новой Зеландии. Рыба поступает на рынки некоторых европейских стран, в Канаду. Мясо белое, плотной консистенции и приятного вкуса, сходного с хорошим жирным палтусом. Баттерфиш отличается хорошим мясом и сравнительно малым количеством отходов. При разделке рыба филетируется и режется на толстые стейки. При промышленной переработке мясо используется для изготовления балычных изделий (из этой рыбы можно получить отличный вяленый продукт), копчения горячим и холодным способами.

Морской окунь – морская глубоководная, большеголовая и большеглазая, довольно крупная рыба (весом 1–2 кг, бывает и 8–9 кг),

которую добывают в Баренцевом море. Резкое изменение давления при вылове выпячивает из орбит глаза этой рыбы. Морской окунь – одна из вкуснейших рыб. Особенно он хорош копченым – холодного (балычок) и горячего копчения, а также жареным.

Налим, несомненно, хорошая, вкусная рыба, но исключительное внимание потребителей она заслужила из-за своей печени. Хорошо приготовленная печень налима (особенно одноименные консервы) – действительно одна из самых лучших закусок. Надо, однако, сказать, что консервированная печень трески не уступит, а, пожалуй, и превзойдет налимью. Можно, впрочем, дать и той и другой печени одинаково высокую оценку, тем более что и налим, и треска принадлежат к одному семейству тресковых. Налим – единственный пресноводный представитель этого семейства, обитающий в реках.

Нельма похожа на белорыбицу, но по размеру меньше ее и менее жирна. Она из того же семейства лососевых и сохранилась в бассейне Северного Ледовитого океана. Нельму ловят в сибирских реках и в Печоре. Из нее, как и из белорыбицы, готовят вкуснейшие балыки.

Нерка – некрупная рыба, жира в ней до 11 %, вес до 3,5 кг (иногда до 5 кг), ловят ее в камчатских прибрежных водах. Мясо у нерки ярко-красное, отсюда и название красная. Хороши балыки и особенно консервы из нерки.

Окунь. Длина тела до 40 см, масса до 2 кг и более. Широко распространен в озерах, реках, водохранилищах. Окунь наравне с плотвой является наиболее распространенной рыбой наших пресных вод. По складу и цвету тела окуня невозможно спутать с какой-либо другой рыбой. Он широк и горбат. У него яркая окраска: темно-зеленая спина, зеленовато-желтые бока, ярко-красные брюшной, анальный и хвостовой плавники. Поперечные темные полосы перепоясывают его туловище. На жаберных крышках – по острому шипу, на первом спинном плавнике – колючие лучи. Обработка – вяление.

Омуль – один из сибирских представителей рыбного семейства лососевых; у этой рыбы вкусное и жирное мясо. В Байкале омуль особенно хорош и достигает более 2 кг веса. На рыбных прилавках чаще всего

можно найти омуля холодного копчения.

Осетр – рыба семейства осетровых. Пресноводные и проходные формы. Длина тела – до 3 м; вес – до 200 кг. Сюда относятся около 16 видов крупных рыб северного умеренного пояса, некоторые из них достигают весьма значительных размеров. Большая часть осетров – рыбы проходные, входящие весной из морей в реки для метания икры, другие рыбы проделывают тот же путь, но осенью, чтобы провести здесь зиму в спячке. Пресноводные формы осетра обитают в реках или входят в реки для метания икры из озер, в которых обычно живут. Область распространения включает Евразию и Северную Америку. Главными центрами промысла являются моря – Каспийское и Азовское с Черным. В промысловом отношении кроме вкусного и очень ценного мяса от осетра получают большое количество икры, представляющей один из наиболее ценных рыбных продуктов, плавательные пузыри, дающие высокого качества рыбий клей, и спинную струну, употребляемую в пищу под названием вязиги. Мясо идет в продажу в свежем, мороженом, соленом, вяленом и копченом виде. Заготавливают осетра в соленом виде, при этом крупные экземпляры разделяют на балык. Из соленого полуфабриката вырабатывают провесные и копченые балыки; часть улова используют для приготовления консервов натуральных и в томатном соусе.

Пелагида. Близка к скумбриевым. Особенно ценна чилийская пелагида, мясо у нее нежное и вкусное, но есть свой специфический привкус, который легко уходит при правильной обработке (отмачивание + иногда посол).

Пикша – донная рыба, обитающая на глубине от 40 до 300 м. Ареал пикши – северная бореальная область Атлантического океана вблизи берегов Северной Европы и Северной Америки, вокруг берегов Исландии и смежная область Северного Ледовитого океана (Норвежское и Баренцево моря). К донному образу жизни молодая пикша переходит в однолетнем возрасте, до этого она живет в толще воды и, соответственно, кормится на глубине менее 100 м. Пикша редко выходит за пределы материковой отмели. Питается она бентосом – донными беспозвоночными, такими как черви, ракообразные, моллюски и иглокожие, в том числе офиурами.

Важной составной частью рациона питания пикши также является икра и мальки рыб. Пикша реализуется свежей, мороженой, сушеной и копченой. Эта рыба прежде всего является великолепным источником протеинов, витамина В₁₂ и селена, а также отличается сбалансированным содержанием натрия и калия. Пикша подходит для приготовления целого ряда блюд, ее мягкий вкус прекрасно сочетается с остро-пикантными соусами, специями и различными овощами. Упругое мясо этой рыбы выглядит аппетитно при любом способе приготовления. Отварив пикшу, вы насладитесь ее необыкновенной белизной и слоистостью. Приготовьте ее на пару, и мясо по-прежнему останется мягким и нежным. А если пикшу пожарить, кожица (которую не нужно счищать) станет приятно хрустящей; достаточно обвалить рыбу в панировке, чтобы придать ей золотистый оттенок. Белое изысканное мясо пикши обладает свойствами, великолепно подходящими для приготовления таких блюд, как клецки, рыбные котлеты, пирожки, муссы и суфле. Пикшу также можно коптить или солить для придания ей ярко выраженного, сильного аромата.

Сазан – пресноводная рыба семейства карповых отряда карпообразных. Обитает в бассейнах Азовского, Черного, Каспийского, Аральского морей, озера Иссык-Куль, реки Амур. Акклиматизирован во многих водоемах Средней Азии, Западной и Центральной Сибири. Формы сазана – жилая и полупроходная. Первая постоянно обитает в одном водоеме, вторая – в опресненных участках моря или озерах, миграция на нерест в реки. Встречаются, хотя редко, экземпляры весом свыше 20 кг и более метра длиной. Живет сазан долго – до 30–35 лет, но его рост прекращается в 7–8 лет, то есть основной прирост веса происходит в первую четверть жизни. Весной и в начале лета сазан в основном питается молодыми побегами камыша, рогоза, кубышки, рдеста и других водных растений, охотно поедает икру рано нерестящихся рыб и лягушек. Летом рацион сазана несколько меняется: листья водных растений хотя и входят в меню, но отступают на второй план. Теперь основу питания составляют водные насекомые, черви, мелкие улитки, кубышки, линяющие раки, мелкие пиявки и т. д. Охотно также поедает беспозвоночных моллюсков дрейссену, мелких перловиц, катушек, прудовиков. Осенью полностью

отказывается от растений и переходит на мелких водных насекомых и беспозвоночных. Нерестится при температуре 18–20 °С. Половая зрелость наступает на втором-пятом году жизни. Плодовитость около 1,5 млн икринок. Икрометание порциями, с апреля по июль. Нерест в пресной и в солоноватой воде, в прибрежной зоне среди растительности. Методом селекции получена культурная форма сазана – карп.

Салака – типичная пелагическая рыба, живущая в толще воды и питающаяся зоопланктоном, в основном мелкими ракообразными, но не отказывается и от личинок или мальков рыб. Как и у большинства пелагических рыб, окраска у салаки серебристая, спинка зеленовато-синяя, бока с сероватым оттенком; чешуя легко опадает, поэтому с промысла мелкие рыбы доставляются на берег уже без чешуи, потерявшие свою красоту. Нерестится салака у берегов на твердом грунте на глубине 7–10 м. Самка выметывает в среднем 10,5 тыс. мелких икринок. Половозрелости достигает на втором-третьем году жизни. Существуют весенне-летняя и осенненерестящаяся виды салаки. После нереста салака уходит от берегов в открытые районы моря.

Сардина. Издавна широко известны консервы «сардины в масле». Они готовятся не только из одноименной рыбки из семейства сельдевых. Как название «шпроты», «кильки», так и название «сардины» стало обозначением не столько рыбки, сколько рецептуры, способа приготовления. Эти очень вкусные закусочные консервы готовят из отборных рыбок – иваси, салаки и других мелких сельдевых. Рыбки эти предварительно присаливают (для вкуса), затем подвяливают, что уплотняет их мясо и придает коже серебристый тон, потом заливают рафинированным растительным маслом или деликатесной смесью растительных масел.

Сардина европейская распространена в умеренно теплых и субтропических водах восточной части Атлантического океана, у берегов Южной Европы и Северной Африки, в Средиземном и Черном морях. Область распространения океанских и морских рыб простирается от Ирландии, Доггер-Банки (в Северном море) и Южной Норвегии до Канарских островов и мыса Бланке. Северная и южная границы ареала

определяются положением линий среднегодовых температур воды 10 и 20 °С. Европейская сардина имеет брусковатое, не сжатое с боков тело, с синеватой спиной и серебристыми боками и брюхом. Позади верхней части жаберной крышки с каждой стороны на боку сардины имеется темное пятно и обычно ряд темных пятен позади него. Жаберная крышка океанской и морской рыбы исчерчена радиально расходящимися бороздками. Количество позвонков у сардины от 49 до 54. Европейская сардина достигает длины 30 см, в Средиземном море – до 27 см (обычно до 20–22 см), а в Черном море – от 9 до 17 см. Она живет до 14 лет, наиболее жирна на втором и третьем году. Питается морская рыба планктоном, потребляет сардина и плавучую икру рыб. Стаи крупной и мелкой сардины держатся порознь и обитают в разных районах. Например, в атлантических водах мелкая, до двух лет, сардина держится на юге Бискайского залива, в возрасте от двух до четырех лет – у восточных его берегов, а в возрасте от четырех до восьми – у северных берегов Франции и в Северном море. Численность подходящей сардины очень колеблется, огромные уловы иногда сменяются уже на следующий год небольшими. Особенно много ее ловят в Марокко, Испании и Португалии, меньше во Франции, Италии, Алжире и Югославии. Ловят плавными сетями, большими обметными неводами, кольцевой сетью (лампарой). Для привлечения сардины в Бискайском заливе нередко разбрасывают перед сетями заготовленную тресковую икру в качестве приманки. А в Италии и Югославии привлекают стаи морских рыб светом ацетиленовых ламп, зажигаемых на корме баркасов, подманивают их ближе к берегу и затем обметывают их кольцевой сетью. В Черное море сардина заходит в небольшом количестве, подходя к румынским берегам с мая по октябрь, а к берегам Грузии (от Пицунды до Батуми) – с февраля по июнь и с сентября по декабрь.

Сардина жирная. Распространена вдоль берегов Индийского океана и у западных берегов Тихого океана от Филиппинских островов до Индо-Малайского архипелага. Длительность ее жизни всего 3–4 года; она становится половозрелой уже в годовалом возрасте и достигает длины немногим более 20 см. Питается преимущественно фитопланктоном, главным образом диатомеями; ночью поднимается к поверхности, днем

опускается на глубину. Стаи сардин у поверхности имеют вид больших (2–25 на 1–20 м) синеватых или красноватых пятен, и производимый рыбами шум напоминает шум падающих капель дождя. Множество чаек, крачек, дельфинов преследуют стаи морских рыб. Жирная сардина – одна из важнейших промысловых рыб Индии. Она дает до 20 % всего морского улова Индии и Пакистана, но уловы ее очень сильно колеблются.

Сардина-сардинопс. Откармливаются морские рыбы у берегов, для нереста обычно отходят в море. Множество хищных рыб и птиц кормятся сардиной. Сардины-сардинопсы наряду с сельдью и треской – важнейшие промысловые рыбы мира. Нерест сардины происходит у берегов Южной Японии с декабря по март, главным образом при температуре воды 13–18 °С у Северной Японии.

Сахалинская и охотская сельдь. Интереснейшую картину представляют добыча и обработка весенней сахалинской и охотской сельди. Вылов ее измеряется сотнями тысяч центнеров и переваливает за миллион, причем основная масса вылавливается в течение двух-пяти дней так называемого рунного хода. Море у западного берега Сахалина в эти дни буквально кипит от массы сельди, вода становится белой от выпускаемых сельдью молок. Огромные сетные ловушки (так называемые ставные невода) непрерывно наполняются сельдью, рыбаки перепускают ее в плавучие садки, сетные мешки, вмещающие до сотни тонн рыбы одновременно. Эти мешки с живой сельдью буксируют к рыбным заводам, подводят к небольшим судам – кунгасам, на которых установлены рыбонасосы. Живую сельдь по брезентовому рукаву за сотни метров перекачивают рыбонасосами и она с водой по желобам плывет к посольным чанам. Около чана рыбу, извлеченную из воды, пересыпают солью.

Севрюга. Составляет основу промысла осетровых, объект заводского разведения. Достигает длины более 2 м и веса до 80 кг. Отличается очень длинным, часто изогнутым кверху рылом, длина которого составляет больше половины длины головы. В спинном ряду 11–14 жучек (выростов чешуи), в боковых 30–36. Окраска тела темно-серая, до черной, с резко выделяющимися на этом фоне белыми костными жучками. Брюхо и низ

головы белые, но у молодежи и некоторых взрослых рыб передняя половина рыла снизу черная. Проходной вид. Ареал охватывает бассейны Каспийского, Азовского и Черного морей. В Черном море немногочисленна. Нерест с апреля по август на участках рек с галечным грунтом при температуре 13–30 °С. Плодовитость 35–630 тысяч икринок диаметром до 3 мм. Развитие икры длится 2–5 суток. Молодь скатывается в море в возрасте от нескольких недель до нескольких месяцев. Половой зрелости самцы достигают в возрасте 9–13 лет, самки – 11–17 лет. Легко образует помеси со стерлядью и шипом.

Семга – крупная серебристая рыба из семейства лососевых. Это одна из самых деликатесных и вкусных рыб. Ловят ее в северных водоемах – в Кольском заливе, в Печоре, Северной Двине и других северных реках. Семга водится в Баренцевом и Белом морях, а для нереста входит в реки и поднимается до верховьев. По месту вылова различают семгу печорскую, онежскую, двинскую и др. По длине семга достигает 150 см, по весу – 40 кг и больше. Природные качества семги делают ее самой ценной из северных рыб: в ней много жира (свыше 11 %, а иногда и до 24 %). Семга созревает в процессе умеренного посола и не требует после посола никакой дополнительной кулинарной обработки. Семга дает потребителю широчайшие возможности в использовании для приготовления сотен блюд. Ее едят вареной, приготовленной на гриле, жареной, запеченной, копченой, маринованной, засоленной и даже сырой. Особо почитаема любителями суши.

Сиг – род промысловых рыб семейства лососевых. Более сорока трудно различимых видов сегов водятся в реках и озерах Европы, северной Азии и Америки. Главный вид: проходной сиг со многими разновидностями: сиг лудога, зобатый, или валаамка и другие. К этому же роду относится ряпушка. Сиг – речная (озерная) рыба с исключительно вкусным мясом. Особенно ценится копченый сиг. Но и для других видов кулинарной обработки все представители сеговых также подходят.

Скумбрия. Стайная рыба. Тело стройное, слегка сжатое с боков, голубовато-зеленое, испещренное поперечными темными полосками на спине, голубовато-радужное с остатками полосок и пятнами на боках,

светло-кремовое или золотистое в брюшной части. Нерестится в Мраморном море в марте-апреле. После выметывания икры возвращается для нагула в Черном море. Рыболовы различают три возрастные группы скумбрий. Молодую называют чирусом, заматеревшую, но тощую, весеннюю – баламутом, а жирную, осеннюю, как правило, более крупную – качалкой. Место, где жирует косяк скумбрии, можно заметить издали: там беспрестанно с характерным шумом выпрыгивает из воды рыба. Скумбрия очень вкусна, ведь в ее мясе содержится до 16 % жира. Эту красивую и нежную по вкусу рыбу обычно продают в консервированном или копченом виде. В Черном море водится мелкая скумбрия, до 300 г, а в Тихом океане – крупная, до 1 кг. Как из черноморской, так и из тихоокеанской скумбрии готовят отличные консервы в масле.

Сом. Сом обыкновенный – крупная пресноводная бесчешуйчатая рыба семейства сомовых отряда сомообразных. Длина тела до 5 м, вес до 300 кг. Анальный плавник длинный, жировой плавник отсутствует, непарные плавники не имеют шипов. Обитает в реках и озерах Европейской части России, кроме бассейна Северного Ледовитого океана. Обычен в Западной Европе и в бассейне Аральского моря. Икрометание весной в прибрежной зоне среди водной растительности. Самка откладывает икру в гнездо, которое самец охраняет. Половозрелость обычно на пятом году жизни. Хищник, питается крупной рыбой, крупные особи – даже водоплавающей птицей. Кожа у сома без чешуи, поэтому чистить его не надо – достаточно протереть крупной солью, затем смыть вместе со слизью и можно готовить. Американские сомы (канальные сомики) не такие большие и жирные, как у нас (не больше метра), очень распространены в современной кухне США – их варят, тушат, запекают, жарят и кладут в сэндвичи. Кулинарная обработка сома – посол, консервирование, замораживание.

Сосьвинская сельдь. Мелкая серебристая рыбка с широкой спинкой с приятным пряным ароматом.

На самом деле это рыбка тугун из семейства лососевых, вылавливаемая в реке Сосьве (приток Оби) и приготовляемая пряным (килечным) посолом. Тугуна ловят также в Енисее и Лене, но там он меньше и по вкусу хуже сосьвинского. Вес этой рыбки в среднем 40 г, но

не больше 90 г. В хорошем килечном посоле, вполне созревшая, мясистая, нежная, со своеобразным тонким вкусом, она справедливо считается одним из лучших рыбных деликатесов.

Стерлядь – наименьшая по размерам и единственная пресноводная представительница семейства осетровых рыб; ловится в реках, впадающих в Каспийское, Аральское, Черное и Белое моря, и в реках Западной Сибири. Издавна известны прославленная на весь мир икра, стерляжья уха, стерлядь паровая, стерлядь копченая и другие превосходнейшие рыбные продукты и блюда из стерляди. И надо сказать, что стерлядь по тонкому и нежному вкусу, по всем другим пищевым и вкусовым достоинствам вполне заслужила эту славу.

Судак – рыба из семейства окуневых. Тело сильно удлинненное с длинной заостренной головой; спинных плавников два, щеки не покрыты чешуей, зубы на челюстях неравномерной величины и особенно отличаются величиною по два клыковидных зуба в верхней и нижней челюсти. Цвет зеленовато-серый, на брюхе и нижней части боков беловато-серебристый, на боках с буровато-серыми пятнами, которые образуют часто 8–10 поперечных полос. Водится в реках и озерах бассейна Балтийского, Черного, Азовского и Каспийского морей, а также и в этих морях. Поступает в торговую сеть в свежем, свежемороженом, копченом, соленом виде.

Треска – один из наиболее распространенных и экономически важных видов рыбы в Норвегии. Треска обитает в северной части Атлантического океана. Различают два основных вида трески: мигрирующую океаническую и стационарную прибрежную. Прибрежная – ярко выраженная донная рыба, а океаническая мигрирующая треска – пелагическая рыба, живущая в толще воды и совершающая длительные миграции. Из всех видов трески, обитающей в норвежских водах, самой важной является арктическая норвежская треска. Большую часть своей взрослой жизни она проводит в Баренцевом море, но как неполовозрелая (мойвенная треска) и преднерестовая рыба (скрей) совершает миграции. Нерестовые районы скрея простираются от Финнмарка до Стада, но наиболее важным из них является район Лофотенских островов. Нерестовая миграция скрея до сих

пор остается основой главного сезонного промысла в Норвегии, но в настоящее время скрей также ловят при помощи трала в Баренцевом море. Весной мойвенная треска совершает миграции к району Финнмарк, где происходит нерест мойвы, составляющий основу традиционного промысла мойвенной трески. Треска считается одной из лучших пищевых рыб. Она реализуется свежей, мороженой, в виде филе, копченой и соленой. Она также перерабатывается для производства сушеной и вяленой рыбы. Из трески добывают рыбий жир и икру. Свежую треску можно жарить, варить и использовать для приготовления множества блюд. Соленая или копченая треска прекрасно подходит для варки, тушения и приготовления супов.

Угорь. Эта рыба отличается от других видов рыб внешним видом, вытянутой, змеевидной формой и тем, что она может подолгу, до полусуток, жить без воды. Когда наступают сумерки и прибрежная трава покрывается росой, угорь может свободно перекочевывать из одного водоема в другой, переползая по траве значительное расстояние. Нет среди рыб более интересной «биографии», чем у угря, хотя наукой она еще полностью не изучена. Длина угря достигает 1,5 м, вес – 5–6 кг. Считают, что угорь живет до 30 лет, но точных сведений о продолжительности жизни этой рыбы нет. Родина европейского угря – Саргассово море. Здесь он нерестится на больших глубинах и в стадии личинки проходит путь до берегов Европы в течение 400–500 дней. Здесь личинок угря отлавливают и продают для заселения в пресноводные водоемы во многие страны мира. Угорь всю жизнь проводит в пресной воде, а в океан мигрирует только для откладывания икры, преодолевая при этом неслыханные расстояния. После миграции на нерест дальнейшая судьба угря неизвестна, однако есть предположения, что после того как угорь отнерестится, он погибает. В наших условиях угорь считается товарной промысловой рыбой при достижении массы 500 г. Такой массы угорь достигает примерно за 6–8 лет. Мясо угря содержит около 30 % высококачественных жиров, около 15 % белков, комплекс витаминов и минеральных элементов. Выпущенная в озера молодь угря держится возле водорослей береговой зоны и питается низшими ракообразными и мелкими личинками хиромид. Угорь – рыба донная, питается в основном ночью,

причем отличается завидным аппетитом. Обладает отличным зрением, что помогает ему охотиться ночью. Поедает ерша, уклейку, окуня и других мелких рыб. Ловят угря обычно в сумерках и ранней ночью. Забрасывают несколько удочек и дают насадке опуститься на дно. В качестве насадки используют червей, выползков, раков, мясо ракушек и небольших рыбешек. Крупные угри горячего копчения особенно ценятся потребителями. Они исключительно жирны, нежны по вкусу и представляют собой одну из лучших рыбных закусок.

Форель. Это звучное название красивой и вкусной рыбы ассоциируется с представлением о горном быстром, чистом и холодном ручье, где резвятся пестрые ручьевые форели, любимые рыбки рыболовов-спортсменов. Форель-пеструшка – небольшая рыбка весом 200–500 г. В благоприятных условиях отдельные экземпляры вырастают до 10 кг и более. В прудовых хозяйствах в большом количестве разводят другую разновидность – радужную форель, которая продается в магазинах, по преимуществу живой. В горном озере Севан (в Армении) добывают особую разновидность форели – севанскую форель с жирным розовым мясом. Эта исключительно вкусная рыба поступает на рынок в мороженом виде. Для ее обработки на берегу Севана построен специальный холодильник. Озерная форель испещрена черными пятнышками в виде буквы «х». Ручьевая покрыта, главным образом по спинке, черными и красными пятнышками, обведенными светлым ободком. У радужной форели вдоль боковой линии – широкая радужная полоса. Севанская форель также покрыта пятнами, но их окраска и расположение сильно варьируют. Форель поступает в торговую сеть в свежем, свежемороженом, копченом, соленом виде, а также в виде полуфабрикатов. Форель идеальна для приготовления множества блюд: ее можно жарить, варить и готовить на гриле.

Чавыча. Крупная рыба (до 25 кг), наиболее жирная из дальневосточных лососей (до 13,5 % жира), водится у берегов Камчатки. Мясо чавычи по вкусу напоминает мясо семги, но менее жирно. Из чавычи готовят очень неплохие балыки и копченый пласт (филе).

Шемая и рыбец. Всем известны распространенные карповые рыбы

морей, озер, рек и прудов: сазан, вобла, тарань, лещ, карп; но не все знают, что такие вкусные, пропитанные жиром рыбки, как шемая и рыбец, являются ближайшими родичами воблы. Наилучшим вкусом отличаются вяленые шемая и рыбец. Копченые (холодного копчения) рыбец и шемая также очень нравятся знатокам. Особенно вкусны шемая куринская (юго-запад Каспийского моря), шемая и рыбец Азовского моря.

Щука. Как это ни покажется странным, но все щуки (рыбы семейства Esocidae) принадлежат к отряду лососеобразных. Надо сказать, их не так уж и много – наша обыкновенная щука водится в пресных водах Евразии и Америки, амурская – соответственно, в Амуре и на Сахалине, и еще несколько видов – в водоемах Северной Америки и Канады, где они всегда были обычной пищей индейцев. Обыкновенная щука – одна из самых распространенных, обычных и хорошо всем известных рыб. Ее можно встретить практически в любой реке или почти в каждом не изолированном от рек озере. Обычный вес этой рыбы 5–6 кг, однако встречаются особи длиной свыше полутора метров и весом до 35 кг. На Руси щуку относили к «черной», то есть третьесортной рыбе, поскольку она требует или сложной кулинарной обработки, или приемов, направленных на смягчение мяса и заглушение специфического запаха. Один из серьезных «глушителей» – кислота, из-за чего часто щуку либо подают с кислым соусом, либо подкисляют перед приготовлением, либо готовят в кислой среде (например, с кислой капустой). Обработка – свежая, охлажденная, мороженая, посол, копчение.

Требования к условиям хранения свежих, соленых, копченых и вяленых морепродуктов. признаки их доброкачественности

Причины и предотвращение порчи рыбы. После того как рыбу умертвили, она теряет эластичность, как бы отвердевает, но без признаков порчи. Этот период следовало бы продлить своевременными и

правильными действиями. Только тогда мясо рыбы не потеряет своих натуральных свойств.

Начальная стадия порчи рыбы – автолиз мышц, выражающийся в размягчении тканей под влиянием ферментов, а далее – распад белков до аминокислот. Под воздействием микрофлоры может произойти и дальнейший их распад, вплоть до окончательной порчи мяса рыбы и появления аммиака и сероводорода. Ферментов, вызывающих автолиз, в рыбе в среднем значительно больше, чем в тканях теплокровных животных. Так, в теплое время года в непотрошенной салаке быстрота, с которой наступает автолиз, может показаться ошеломляющей. Поскольку деятельность бактерий, находящихся в рыбе, оживляется одновременно с изменениями, наступившими под влиянием ферментов, то эти изменения надо по возможности отдалить. Правда, в процессе автолиза в рыбе еще не появляются плохо пахнущие и неприятные на вкус вещества, как это наблюдается при гниении, вызванном бактериями. Но с точки зрения хранения рыбы и автолиз, бесспорно, – негативное явление.

Разделка рыбы сразу же после ловли, достаточное охлаждение и осторожное обращение с рыбой замедляют автолиз, в то время как при перекалывании рыбы с места на место, щупании или тряске ее он ускоряется. К автолизным явлениям можно отнести и окисление рыбьего жира, он становится прогорклым. Появление неприятного привкуса в результате начавшегося процесса разложения – сигнал опасности для здоровья. Однако рыба становится негодной к употреблению раньше, чем совершается полное окисление жиров. Этот процесс ускоряется при свободном соприкосновении рыбопродуктов с воздухом. На него в известной мере также влияют свет и соль. Медленное окисление рыбьего жира происходит и при замораживании.

Как уже упоминалось, основная причина порчи рыбы – наличие в ней бактерий. В естественных условиях жизни рыбы в слизистом слое ее кишечника, на поверхности жабр и кожи находится большое количество бактерий, в то время как мясо рыбы их не содержит.

По каким же признакам можно отличить свежую и доброкачественную рыбу от испорченной?

Издавна известны признаки свежести рыбы:

1. Ярко-красные жабры. Если кровь у рыбы выпущена, то цвет жабр довольно светлый. Жабры замороженной рыбы серые, с красноватым оттенком.

2. Чистый и не особенно сильный запах, притом что у каждого вида рыбы в какой-то степени свой специфический запах, к тому же разный у морской и озерной рыбы.

3. Светлые и несколько выпуклые глаза.

4. Упругое на ощупь мясо. При надавливании на нем не остается вмятин. Мясо хорошо держится на позвоночнике.

5. Яркая окраска и блестящая чешуя. Степень яркости окраски во многом зависит от сроков хранения рыбы, а также от того, хранилась она, будучи сырой или сухой, помятой или нет. При замораживании окраска рыбы блекнет.

6. Равномерный слой слизи, покрывающий всю кожу. Следует проверить стенки брюшной полости и внутренности непотрошенной рыбы, а также чешую и цвет мяса в области позвоночника – нет ли признаков порчи.

Постепенно появляющиеся признаки порчи рыбы:

1. Красивый, ярко-красный цвет жабр (о возможных отклонениях см. выше) пропадает, приобретая коричневый, серый и зеленый оттенки. Жабры покрываются слизью, и от них идет неприятный запах. Цвет жабр у рыб, уснувших в воде, с самого начала довольно светлый.

2. Запах рыбы становится все сильнее и неприятнее.

3. Глаза рыбы делаются мутными и запавшими, серого цвета. Степень мутности глаз показывает стадию порчи рыбы.

4. Упругость мяса рыбы постепенно пропадает. При надавливании на него остается медленно исчезающий след. Мясо отделяется от позвоночника.

5. Яркая окраска блекнет, особенно у озерной рыбы.

6. Слизистый слой разбухает, собирается в комки и становится липким.

7. Пропадает естественный цвет стенок брюшной полости,

внутренности дурно пахнут, чешуя легко отделяется. Мясо в области позвоночника может стать красноватым.

Признаки свежести и порчи могут проявляться у рыб различных видов по-разному. Безусловно, необходимо иметь некоторые навыки для определения качества рыбы.

Соленую рыбу можно хранить при температуре 10–12 °С тепла. Бочки или другую тару с соленой рыбой в рассоле при хранении в подвале рекомендуется ставить на кирпичи или на деревянные решетки и посыпать пол в этих местах опилками, периодически заменяя их свежими.

Хранение вяленой рыбы. Готовую рыбу хранят в корзине или мешке, в прохладном месте, можно в холодильнике, оберегая от солнечных лучей. Вяленую рыбу держат в подвешенном состоянии, лучше в мешочках из какой-либо неплотной ткани. Мелкую плотву очень удобно хранить по рецепту подводников. В трехлитровую банку складывается вяленая рыба, затем вливается столовая ложка спирта (можно 2 ложки водки), и банка закрывается полиэтиленовой крышкой. У такой рыбы своеобразный запах и нормальный вкус.

Хранение копченой рыбы. По окончании копчения рыбу следует немедленно охладить. Охлаждение на открытом воздухе должно осуществляться аккуратно и гигиенически безукоризненно. С понижением температуры внутри и на поверхности рыбы до уровня комнатной температуры возникает опасность проникновения микробов из воздуха в тушку рыбы. Для ускорения охлаждения рекомендуют применять вентиляторы.

Но с другой стороны, рыба при быстром понижении температуры теряет аромат копчения. Иногда рыбу оставляют на короткое время подвешенной на крючках в коптильной печи при открытых дверцах, открытой вытяжной задвижке и при полностью прекратившемся дымообразованием, а затем ее окончательно охлаждают на открытом воздухе.

Как правило, рыбу вынимают вместе с рамой сразу после окончания копчения и охлаждают у коптильной печи. Можно открыть окно, если в

потоке сквозного воздуха не будет пыли. При необходимости немедленно снять рыбу для последующего использования той же рамы следует избегать укладывания рыбы одна на другую, так как в этом случае охлаждение происходит медленно и неравномерно. В местах соприкосновения образуются пятна, ухудшается товарный вид рыбы.

При многодневном хранении в специальном чистом помещении температура по возможности должна составлять 3 °С и оставаться постоянной. В крайнем случае копченую рыбу можно хранить в течение недели в прохладном чистом погребе в неупакованном виде, но чем-либо прикрытой. Допустимо хранение в холодильнике при температуре 3 °С самое большее в течение 2 или 4–6 недель и более в вакуумной упаковке. В первые три дня после копчения рыба наиболее приятна на вкус. По истечении 16 дней рыба в вакуумной упаковке начинает терять свои вкусовые качества.

Ввиду того, что содержание воды в рыбе уменьшается вследствие посола, сушки и копчения, ее можно хранить в низкотемпературном морозильном шкафу.

Для глубокого замораживания свежей рыбы общей массой 50 кг при температуре -35 °С требуется около 72 часов. Это довольно продолжительное время, поэтому лучше замораживать рыбу по отдельности. То же касается и копченой рыбы.

Продолжительность хранения в морозильном шкафу следует ограничивать 2–3 месяцами.

Перед непосредственным употреблением в пищу копченую рыбу необходимо подогреть для усиления запаха коптильного дыма. После подгрева мясо рыбы намного легче отделяется от кожи, а подкожный жир становится вкуснее. То же самое относится и к разделке рыбы. Если для хранения в замороженном состоянии используется лед, то он должен быть приготовлен из водопроводной воды, не уступающей по качеству питьевой.

При пересылке и транспортировке нельзя допускать размораживания. Для этого рекомендуется применять полимерную упаковку.

В зависимости от вида свежескопченая рыба имеет жирно-глянцевый вид с полутонами от золотистого до темно-коричневого. Чем больше

возраст рыбы, тем темнее будет ее окраска вследствие усушки жира.

Разложение начинается в первую очередь с мяса, примыкающего к позвоночнику. Оно теряет свою беловатую или красноватую окраску, становится рыхлым и наконец начинает издавать дурной запах.

Вонзая деревянную палочку в область позвоночника, можно с ее помощью контролировать запах мяса. Если палочка имеет затхлый запах, то рыба для употребления в пищу непригодна.

Копченая рыба легко впитывает посторонние запахи, поэтому рядом с ней не должны находиться продукты, обладающие резким запахом, например сыр.

Соление рыбы

Соление, или посол, – весьма распространенный способ сохранения рыбы впрок, в особенности в теплое и жаркое время года и в тех случаях, когда не удастся долго сохранять рыбу в свежем или мороженом виде или когда предполагается в дальнейшем вялить ее, сушить или коптить. Соленая рыба, если она хорошо обработана, может храниться сравнительно долго.

Общие правила соления рыбы

Широко практикуются три основных способа посола: сухой, мокрый (тузлучный) и смешанный. При сухом посоле рыбу пересыпают сухой солью или обваливают в ней; при мокром посоле рыбу выдерживают в рассоле; смешанным называют такой посол, когда рыбу солят одновременно и сухой солью и рассолом.

Сущность посола как способа консервирования заключается в том, что сухая поваренная соль при соприкосновении с рыбой впитывает в себя часть влаги с поверхности рыбы и растворяется в ней, образуя рассол. Последний проникает в мясо рыбы и насыщает соки мяса солью. В то же время из рыбы выделяется часть влаги в окружающий рыбу рассол, постепенно увеличивая его количество. Вместе с водой в рассол из рыбы

переходят и некоторые органические вещества, в частности растворимые белки. Рассол, обогащенный растворимыми белками, минеральными веществами, а иногда и жиром, называют уже тузлуком. Насыщаясь солью, соки мяса рыбы приобретают такую концентрацию, при которой сильно затрудняется жизнедеятельность гнилостной микрофлоры.

Мелкую рыбу солят сухой солью целиком, без разделки или потрошения. Сначала рыбу хорошо промывают для удаления слизи и загрязнений и дают стечь влаге. После этого такую мелкую рыбу, как килька, тюлька, хамса, уклейка, снеток и др., высыпают на чистый стол или гладкую доску, посыпают сверху солью и хорошо перемешивают руками или деревянной лопаточкой. Затем ее ссыпают в прочную чистую деревянную бочку или бочонок и в них разравнивают и уплотняют. Каждую порцию смеси (рыба и соль) в бочке дополнительно засыпают солью, а сверху насыпают соль толщиной до 1–2 см. Поверх всего кладут деревянный круг, а на него груз. Бочку с рыбой ставят в прохладное место.

На посол рыбы расходуется 15–18 % соли (к весу рыбы) среднего помола. Особенно мелкой солью солить мелкую рыбу не следует, так как такая соль, как говорят, может «обжечь» рыбу, то есть образовать на ней корочку, через которую рассолу трудно будет проникнуть в мясо рыбы. Через 2–3 суток рыба в бочке просолится, но использовать ее в пищу можно примерно лишь через 10–14 суток. К этому времени мясо рыбы приобретет некоторую «зрелость» – оно станет более нежным.

Рыбу среднего размера – воблу, плотву, линя, тарань, салаку – солят либо целиком, либо после потрошения или разделки. Потрошат рыбу тогда, когда брюшко у нее наполнено непереваренной пищей. Более крупную рыбу – мелкую треску, речного окуня, мелкого леща и др. – в домашних условиях лучше всего потрошить. Для этого рыбу разрезают острым ножом со стороны брюшка или со стороны спинки. При потрошении рыбы со стороны брюшка разрез делают от калтычка (кость плечевого пояса) до анального отверстия. Через разрез удаляют из рыбы все внутренности, а вместе с ними икру или молоки. Затем рыбу тщательно моют холодной водой и оставляют на некоторое время, чтобы стекла вода.

При удалении из рыбы внутренностей со стороны спинки разрез делают от головы к хвосту до брюшной полости, прорезая спинку с правой стороны рыбы, оставляя позвоночную кость на левой стороне. Затем с внутренней стороны мяса в левой части рыбы (у более крупной мясистой рыбы) делают неглубокий (только до кожи) прорез спинки и головы или же голову разрезают по затылку на две части. Из разделанной рыбы вынимают все внутренности и рыбу тщательно промывают холодной водой.

После такой подготовки рыбу солят сухой солью. Сначала насыпают немного соли внутрь тела рыбы (в брюшную полость), в прорези мяса и в жабры. Рыбу как бы начиняют солью. В таком виде ее кладут в бочку или в специально изготовленную деревянную ванну овальной или четырехугольной формы. Рыбу укладывают по возможности рядами, и каждый ряд посыпают солью. Для посола берут не более 20–22 % соли к весу рыбы. Сверху уложенной рыбы кладут груз, чтобы рыба была полностью в образовавшемся во время посола тузлуке, а не всплывала. Благодаря этому не будут портиться верхние ряды рыбы. Через 10–12 суток рыба вполне просолится. Солить рыбу нужно в прохладном помещении. Если же рыбу приходится солить в сравнительно теплом месте, то соли нужно брать больше – до 25 %. Срок посола в этом случае несколько сокращается. Готовую соленую рыбу выбирают из посольной посуды и удаляют оставшуюся в брюшной полости рыбы мокрую соль, для чего рыбу промывают в чистом рассоле, а затем укладывают в бочку, в которой она будет храниться. Бочка должна быть чистой и прочной. Рыбу укладывают в нее рядами, каждый ряд накрест предыдущему, а в ряду несколько на бок – одна рыба немного закрывает другую. Во время укладки соленую рыбу прессуют руками или каким-нибудь тяжелым предметом, например гирей, под-кладывая под нее деревянный кружок. Плотную уложенную в бочку соленую рыбу закупоривают крышкой (верхним дном) и ставят в прохладное или холодное место для хранения. В таком виде соленая рыба может храниться в течение нескольких месяцев.

Ранней весной и поздней осенью можно приготовить и малосольную рыбу. Воблу, леща, щуку, плотву и др. разрезают со спинки, делая разрез вдоль позвоночника, и вынимают все внутренности. После разделки рыбу

не моют, чтобы сохранить кровянистость. Берут мелкую соль и обсыпают ею стенки брюшной полости, прорези мяса с внутренней стороны и жабры рыбы. Соль прилипает к влажной поверхности мяса тонким слоем. Затем рыбу укладывают рядами в бочку или в деревянную ванну. Сначала в посуду наливают рассол. Верхний ряд рыбы слегка посыпают солью. При таком посоле, например, воблы, леща расходуется от 8 до 17 % соли к весу рыбы. Рыба просаливается в течение 1–3 суток.

Необходимые замечания. Засолка рыбы заключается в ее обезвоживании и замене части воды в тканях солью. Поэтому критерием готовности можно считать «дубление» рыбы – она становится твердой и плохо сгибается. Процесс сухого посола длится дольше. Посол мороженой рыбы достаточно сложен, при оттаивании структура тканей нарушается, поэтому мороженая рыба «забирает» очень много соли. Из-за этого тяжело уловить момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена. Если рыба жирная, не бойтесь ее пересолить – в жировых тканях воды очень мало, поэтому много соли рыба не «возьмет». Жирную рыбу можно и хранить в тузлуке. Если рыба солится для завяливания или копчения, то после засола ее следует отмочить в течение двух-трех часов, часто меняя воду.

Необходимо всегда помнить, что рыба – продукт скоропортящийся и для посола должна быть только свежего улова и неповрежденная. Следует также учитывать, что соленая рыба высокого качества получается только из тех видов рыб, которые способны «созревать». К таким видам относятся сельдевые, лососевые, макрелевые.

В принципе в домашних условиях можно солить рыбу любых пород, кроме осетровых, засолка которых требует специального холодильного оборудования и профессиональных навыков. Наиболее вкусны в соленом виде лещ, плотва, чехонь, язь, тарань, рыбец, уклейка, судак, жерех, сом, таймень, ленок, семга и др.

Соленые рыбы подразделяются на три группы:

- слабосоленые – содержащие от 6 до 10 % соли;
- среднесоленые – от 10 до 14 %;
- крепосоленые (коренные) – свыше 14 %.

Слабосоленую рыбу употребляют в пищу без вымачивания. К ней относятся жирная сельдь, скумбрия, ставрида.

Среднесоленую и крепосоленую рыбу перед употреблением следует вымачивать в воде с температурой 12–15 °С.

Чем больше соли содержит рыба, тем длительнее должен быть срок ее вымачивания.

При длительном вымачивании через каждые три-четыре часа нужно делать перерыв на два часа для более благоприятного перераспределения соли.

Среднесоленые сельдь, скумбрию и ставриду можно вымачивать не только в воде, но и в разбавленном водой холодном молоке, крепкой холодной чайной заварке. При таком вымачивании рыба теряет меньше экстрактивных веществ.

Слабосоленая рыба может быть использована для приготовления пряной или маринованной рыбы. Для этого нужно приготовить отвар из набора пряностей. Можно добавить в него 1 %-ный раствор уксусной кислоты.

Рыбу пересыпают набором пряностей, заливают холодным отваром и выдерживают для созревания при температуре 2 °С в течение двух-трех недель.

При солении из рыбы выделяется тузлук, то есть рассол, который получается при растворении соли в соке, выступившем из рыбы. Чтобы в тузлуке при солении не успевали размножиться портящие продукт микробы, его периодически сливают. Соль для засолки должна быть чистой, без каких-либо примесей.

Перед посолом рыбу моют в чистой холодной воде. Хамсу, кильку, плотву солят без потрошения, у скумбрии, чируса, крупной ставриды удаляют жабры и внутренности, не разрезая брюшка. У прочих рыб массой более 1–1,5 кг удаляют жабры, внутренности и делают разрез вдоль спинки.

Далее рыбу обваливают в соли, укладывают брюшком кверху в чистую кадушку или бочку и засыпают солью. Общий расход соли при сухом посоле составляет 175–200 г на 1 кг рыбы.

Засоленную рыбу выносят в холодный погреб, поверх рыбы укладывают гнет с грузом. При солке скумбрии, ставриды, чируса образовавшийся рассол смывают и заменяют свежим из расчета 200 г соли на 1 л прокипяченной и охлажденной воды. Смену рассола производят дважды: на 3-й и 6-й день солки.

Количество вливаемого рассола равно количеству вылитого. Процесс созревания рыбы в холодном помещении (в погребе со льдом) длится от 10 до 15 суток, в неохлаждаемом – 6 суток.

Крупную рыбу перед посолом следует выпотрошить, можно даже разделить на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую 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 тканью.

Вариантов соления рыбы множество, и каждый профессионал этого дела придерживается своего. Выберите наиболее подходящий для себя и той рыбы, которую вы решили засолить.

♦ *Старинные меры веса, которые могут встречаться в рецептах, переводятся в современные следующим образом: 1 пуд – 16,38 кг, 1 фунт – 410 г, 1 лот – 12,8 г, 1 золотник – 4,25 г, 1 доля – 44,5 мг, 1 гарнец – 3,3 л.*

Сухой способ соления рыбы

1 кг рыбы, 150–200 г соли.

Этот способ считается наиболее простым средством заготовки рыбы. Для засолки можно использовать воблу, сазана, жереха, леща, линя, красноперку, тарань, язя, чехонь, окуня и т. п. Рыбу, которая весит менее 500 г, можно солить непотрошенной. Для этого рыбу нужно вымыть, немного просушить и натереть солью, набивая соль и в жабры. У более крупной рыбы внутренности нужно удалить. Для этого рыбу надо разрезать от головы до хвоста, внутренности вынуть, молоки и икру можно оставить. Затем рыбу промыть, слегка просушить и натереть солью внутри и

снаружи, заполнить жабры. Рыбу весом 1,5–2 кг и более дополнительно разрезать на спинке, в этот разрез также насыпать соли. Подготовленную таким образом рыбу уложить плотными рядами брюшком вверх в посолочную емкость (бочонок или ящик). Сверху рыбу еще раз пересыпать солью, поскольку часть соли образует вместе с соком рассол, который стечет на дно емкости.

Время соления будет зависеть от количества и размера рыбы, а также от температуры воздуха в помещении, где находится рыба. В прохладном помещении (с температурой 0 °С) рыба будет готова к употреблению через 10–12 дней, при более высокой температуре рыба просолится уже через 5 дней. Рыба, которая лежит в слабом засоле непродолжительное время, называется свежепросольной. Та, что находится в засоле долго, – соленой. Для продления срока годности соленую рыбу лучше хранить в холодном месте со льдом.

Большой сухой посол

10 кг рыбы, 1,5 кг соли.

На дно корзины или деревянного ящика постелить чистую холщовую ткань или мешковину. Подготовленную рыбу уложить на нее плотными рядами, голова к хвосту, брюшком вверх, и пересыпать солью. Сверху на рыбу – сбитую из дерева крышку и на нее – тяжелый гнет (камень). Он совершенно необходим, так как препятствует образованию воздушных полостей, в которых могут развиваться гнилостные бактерии, и, кроме того, делает мясо рыбы более плотным. Через некоторое время из рыбы выделяется сок, он вытекает через щели между прутьями корзины или досками ящика. На 5–10-й день рыба просаливается. Все это время она должна находиться в прохладном месте (холодильнике, погребе).

Большой мокрый посол

10 кг рыбы, 1 кг соли.

Рыбу уложить слоями в неокисляющуюся посуду (ведро, кастрюлю,

бак, бочку) брюшком вверх и пересыпать солью. Чтобы придать рыбе особый, нежный вкус, в соль нужно добавить 1 ст. ложку сахарного песка. На рыбу кладут кружок, лучше из липы или осины. Через день-два образовавшийся рассол (тузлук) покрывает всю рыбу, в прохладном месте она хорошо сохраняется. Обычно на 3–8-й день (в зависимости от размера) рыба полностью просаливается. Затем ее надо вынуть из тузлука, промыть в проточной воде, обсушить на воздухе и уложить в деревянный ящик или корзину для хранения.

Мелкий мокрый посол

Мелкая рыба, 3 литра воды, 1 кг соли, специи.

Нужно приготовить свежий тузлук, растворив в 3 л воды 1 кг соли. Полученным раствором заливают уложенную в емкость рыбу.

Малосоляная рыба

1 кг рыбы, 200 г укропа, 10–20 г сахара, 50–100 г соли.

Для такого способа соления подходят форель, сельдь, салака, камбала, скумбрия и некоторые другие виды рыбы. Прежде чем приступить к засолке, необходимо убедиться, что рыба не поражена паразитами, их личинками и пр. Ее надо обработать с соблюдением всех норм гигиены: свежую рыбу помыть, вскрыть по всей длине со стороны спинки, голову, хвост и все внутренности удалить (можно также отрезать плавники). Внутри рыбу промывать водой не нужно, а лишь протереть чистой тканью. У крупной рыбы можно также удалить позвоночник и ребра. Для этого сделать надрезы и аккуратно извлечь кости. Подготовленную таким способом рыбу с кожей и чешуей затем нужно посыпать солью и сахаром. Уложить на пергаментную бумагу кожей вниз, перекладывая укропом. Верхний слой филе положить мясом вниз. Плотно завернуть в пергамент, поместить под гнет и убрать в холодное место. Если для засолки используется мелкая рыба, то она будет готова через 4–5 часов, крупная – через 24 часа.

Провисной посол

Для жирных сортов рыб используют провисной посол. Рыбу подвешивают на поперечных прутьях в соляном растворе так, чтобы тушки не давили друг на друга. Плотность раствора определяют с помощью сырой картофелины: она не должна тонуть. Через 5–7 дней рыбу можно употреблять в пищу.

В походных условиях жарким летом рыбу солят в больших синтетических мешках. Их зарывают в землю или в песок на глубину 0,5–1,0 м. На горловину надевают небольшой мешочек для защиты от дождя и росы. Слой песка или земли над рыбой создает прохладу и в то же время является гнетом. Перед употреблением в пищу крупную соленую рыбу вымачивают в холодной воде или молоке 3–4 часа. После этого ее можно сразу есть, жарить, варить.

Балыковый посол

Для этого способа подходит крупная рыба весом от 1 кг. К солению рыбу надо подготовить следующим образом. Смыть в холодной воде всю слизь, аккуратно вспороть брюхо, выпотрошить. Отрезать голову сразу за жабрами, затем хвост до самого основания, но так, чтобы не затронуть рыбы. Ножницами отрезать тешу (нижняя часть брюшка до ребер) – ее надо солить отдельно, иначе она может пересолиться. Насухо вытереть тушку чистым полотенцем. Если рыба весит больше 2 кг, то обязательно надрезать ее вдоль позвоночника, не перерезая кожу на спине.

Засолочная смесь: 10 ст. ложек соли, 4 ст. ложки сахара, молотая корица на кончике ножа и столько же кориандра и перца. Хорошо перемешать специи и тщательно втереть смесь под чешую, обильно посыпать брюшко изнутри, а если рыба пластованная, то и между пластинами.

Каждую тушку завернуть отдельно в марлю, холст, ткань, туго перевязать ее по всей длине шпагатом или толстой леской и, положив

рыбу на поддон в самом низу холодильника, оставить на 7– 10 дней. Тузлук сливать по мере его появления.

По окончании посола освободить рыбу от ткани, промыть ее холодной водой и сразу же вытереть насухо. Такая рыба может храниться в холодильнике очень долго, если ее периодически протирать растительным маслом. Рыбу к столу лучше подавать, порезав тонкими широкими пластинами, как нарезают осетровый балык.

Пряный посол

Этим способом можно засолить любую речную рыбу весом от 200 г до 1 кг.

Рыбу уложить в посуду (эмалированную, из нержавеющей стали, пищевой пластмассы) слоями, начиная с крупной, голова к хвосту. Каждый слой рыбы пересыпать небольшим количеством соли, но так, чтобы вся рыба была ею обработана. Добавить 3–4 лавровых листа, перец горошком, щепотку кориандра, и так до заполнения посуды. Сверху придавить деревянным кружком. На него – гнет (5-литровая банка с водой). Этого гнета достаточно на 10-литровое ведро с рыбой.

Посуду с рыбой поместить в прохладное место. Через 10–12 часов рыба даст сок (тузлук). Не сливать его до окончания засолки. На 3–4-й день снять гнет, слить тузлук и промыть всю рыбу холодной водой, залить ее тоже холодной водой и отмачивать 1 час для того, чтобы на чешуе не выступила соль. Затем дать воде стечь. Подсушить рыбу по 2 часа на каждом боку.

После пряного посола рыба приобретает красновато-розовый цвет и приятный свежий аромат. Употребляют ее как холодную закуску. Особенно хороша такая рыба с горячей картошкой и пивом. Хранится очень долго в холодном помещении, холодильнике, морозильнике.

Горбуша вкусная

1 кг сырого филе горбуши, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли,

укроп, по 1 ст. ложке сладкой и острой горчицы, 2 ст. ложки уксуса, 125 мл растительного масла.

Целое филе положить в подходящую форму (чтобы осталось минимум места), обильно смазать подсолнечным или оливковым маслом. Сахар, соль и укроп перемешать и засыпать филе этой смесью. Покрыть пленкой и выдержать в холодильнике 2 дня. Нарезать тонкими пластинками и подавать с соусом: смешать горчицу, уксус, масло и укроп. Можно при засолке добавить большое количество различной мелко нарубленной зелени.

Горбуша пряная

1,5 кг горбуши, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, специи, 1,5 ст. ложки растительного масла.

Взять свежемороженую горбушу на 1–1,5 кг. Снять с нее шкуру (что совсем не тяжело). Нарезать поперек от хребта на тоненькие пластинки. Смешать в емкости 2 ст. ложки соли с 2 ст. ложками сахара. Можно добавить несколько зерен кориандра. В банку уложить слоями так, чтобы первым был слой соли с сахаром, а рыбные пластинки не перекрывали одна другую. Сверху налить 1–1,5 ст. ложки растительного масла. Есть можно на следующий день.

Горбуша слабосоленая

1 свежая горбуша, 0,5 стакана соли, 2 ч. ложки перца, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 0,5 стакана растительного масла.

Рыбу нарезать на кусочки, кусочки разрезать еще пополам. Затем приготовить смесь из соли и перца: примерно 0,5 стакана соли и 2 ч. ложки перца. Все перемешать, обвалить в смеси рыбу. Уложить рыбу в миску и накрыть на 45–50 минут. Промыть рыбу в теплой воде, отжать. Порезать лук полукольцами и чеснок, залить все растительным маслом и дать постоять 10–15 минут.

Красная рыба I

Рыбу выпотрошить, промыть. Голову не отрезать. Обвалить в крупной соли (в том числе и внутри). Встряхнуть несколько раз, чтобы убрать излишки соли. Уложить в эмалированную посуду (деревянную бочку при больших количествах) под гнет. Для улучшения вкуса добавить перец-горошек. Рыба готова по истечении 2–3 недель (в зависимости от температуры в помещении). Употреблять ее лучше с добавлением подсолнечного масла. Соленая рыба в собственном тузлуке (рассоле) хранится неограниченное время при температуре ниже 0 °С. После длительного хранения в рассоле рекомендуется перед употреблением вымочить рыбу несколько часов в холодной воде с добавлением уксуса.

Процесс вымачивания может быть таким: на 1 л воды 0,5 ч. ложки уксуса, 1 средняя луковица, нарезанная кружочками толщиной 0,5 см, перец черный молотый и семена кориандра (кинзы) на кончике ножа. Рыба очищается от костей и кожи, нарезается ломтиками толщиной 1 см и вымачивается в течение 2–5 часов (по вкусу). Выкладывается на блюдо вместе с луком, с которым вымачивалась, сверху поливается подсолнечным маслом. При солении горбуши время засолки сократить на 20–30 %.

Красная рыба II

Рыбу оттаять, обсушить, надрезать вдоль хребта и обильно натереть крупной солью. Поставить под гнет на неделю в темное и прохладное место. Вынуть из рассола, еще раз обсушить и хранить в холодильнике. Перед употреблением вымочить в крепком чае. Процесс вымачивания может быть таким: на 0,5 л воды – 1,5 ст. ложки соли, перец по вкусу (горошком), лавровый лист, добавить немного вина. Все это довести до кипения и вылить в банку с предварительно очищенной и порезанной на куски селедкой (или скумбрией). Банку поставить в холодильник на сутки. Затем рыбу проложить луком и добавить растительное масло. Для любителей острого вкуса можно добавить перец, лавровый лист и другие пряности. Рассола нужно приготовить такое количество, чтобы им была

покрыта вся рыба.

Красная рыба соленая I

Рыбу очистить от внутренностей, разрезать вдоль хребта и потом половинки нарезать поперек тонкими пластами, положить в посудину слоями с солью. Рыба бывает готова к следующему вечеру, в холодильнике не теряет вкуса в течение 3–5 дней, поэтому сразу всю рыбу, если она крупная, не солить. При сухом засоле рыба должна как можно меньше контактировать с воздухом, поэтому лучше применять слабый гнет.

Красная рыба соленая II

На 1,5 л кипяченой воды (в горячей разводить лучше) 6 ст. ложек соли.

Килограммовую тушку освободить от шкурки (если рыба слабооттаявшая, кожу снимать легче), срезать плавники, отрезать голову, хвост. Отделить (аккуратно) мясо от хребта, нарезать кусками длиной по 5–7 см. Поместить в рассол на 3–4 часа. Потом откинуть на дуршлаг. Причем лучше куски ставить «на попа», тогда вода стекает, а не впитывается. Через 5–6 часов рыба готова. Обмакивая в растительное масло, уложить в стеклянную банку слоями. В холодном месте может храниться долго.

Нерка семужного посола

1 кг нерки, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка водки, 1 ст. ложка порубленного укропа.

Разделать тушку на филе, удалить крупные реберные кости, снять шкуру. Все специи перемешать, получится жидкая кашка. Подготовленную рыбу положить на поднос с бортиками или в большую миску, так как она даст сок, равномерно распределить кашку по двум половинкам и поставить в прохладное место на 24 часа.

Соление рыбы лососевых пород

На 1 кг рыбы – 300 г крупной соли.

Для тузлука: на 1 л воды 0,5 ч. ложки уксуса, 1 средняя луковица, нарезанная кружками толщиной 0,5 см, перец черный молотый и семена кориандра (кинзы) на кончике ножа.

Пойманную рыбу острым ножом вскрывают по всей длине со стороны спинки. Голову и узкую часть хвоста отрезают и откладывают для ухи, куда идут также икра или молоки, пузырь и печенка; можно отрезать и все плавники. Внутри рыбу ни в коем случае нельзя промывать водой, а следует начисто протереть чистой тряпкой. Желательно вырезать позвоночник и, сделав легкие надрезы, выдернуть ребра (можно использовать плоскогубцы). Тем временем готовится консервант: 2 ст. ложки соли среднего помола, 1 ст. ложка сахарного песка, несколько горошин растолченного душистого перца. Вся смесь хорошо перемешивается. Рыбу внутри умеренно, по вкусу, посыпают смесью, после чего ее складывают боковинками, помещают в емкость (например, в кастрюлю) и прижимают крышкой с умеренным грузом. Посуду ставят в холодное место (в погреб или холодильник). Через два дня рыба готова к употреблению. При этом мелкие косточки растворяются. В таком виде рыбу можно также закоптить.

Посол мороженой рыбы

2 кг неподготовленной рыбы, 100 г соли, 0,5 кг лука, 3–4 крупных зубца чеснока, специи, подсолнечное масло по вкусу.

Рыбу, желательно с плотной мякотью (хек, ледяная, судак, ставрида), в замороженном виде очистить от кожи (так легче), снять филе. У рыбы с нежной мякотью (скумбрия) филе лучше снять с кожей, предварительно очистив от чешуи. Филе нарезать небольшими кусочками, примерно по 40–50 г. Репчатый лук нарезать крупными полукольцами, чеснок мелко. Добавить черный молотый перец, соль и уксус по вкусу, немного мелко

поломанного лаврового листа, подсолнечное нерафинированное масло. Перемешать и поставить на ночь в холодильник.

Посол мороженой рыбы (легкий)

2 кг очищенной рыбы или филе, 100 г соли, 0,5 ч. ложки сахара.

Мороженую морскую рыбу с толстым филе и нежным мясом можно слегка посолить. Посоленную рыбу, нарезанную тонкими ломтиками, можно употреблять уже на следующий день для приготовления бутербродов или в виде холодной закуски. Для посола следует взять и более жирную рыбу. Особенно вкусны посоленные аргентина с нежной белой мякотью и тунец с розовой мякотью, крупные караси (особенно бесуго), палтус, луфарь, масляная рыба, сардина и другие.

Перед посолом рыбу или филе рекомендуется слегка протереть высококачественным растительным маслом (например, оливковым), тогда рыба будет сочнее и вкуснее.

Посол мороженой сельди

На 1 кг рыбы для маринада: 1 л воды, 5 луковиц, 3–4 ст. ложки соли, перец (по вкусу), лавровый лист.

Все это прокипятить 5 минут и остудить. Затем в холодный маринад добавить 2 ст. ложки уксуса, 1 стакан молока, 2–3 ст. ложки подсолнечного масла. Рыбу почистить, сложить в кастрюлю и залить маринадом. Выставить на холод. Через 6 часов сельдь готова.

Посол сельди

1 кг рыбы; для рассола: 1 л воды, 100 г соли, 2 ст. ложки сахара, перец горошком, лавровый лист, гвоздика, тмин, укроп по вкусу.

Все прокипятить и чуть охладить. Сырую сельдь разобрать, то есть снять филе с костей и нарезать на поперечные полоски, сложить в баночку (можно чуть поболтать банку, чтобы все кусочки плавали в рассоле),

залить рассолом и выдержать в холодильнике 2–3 дня. Можно добавить уксус или часть воды для рассола заменить сухим вином. А в уксусном варианте селедку можно переложить кольцами лука.

Быстрый посол сельди

Воду солить до такой степени, чтобы сырая картофелина в ней не тонула. Сельдь, очищенную от внутренностей, порезать на куски и опустить в рассол. Через полчаса подать на стол.

Сухой посол сельди

В эмалированной или пластиковой посуде сельдь пересыпать солью из расчета 1:16. В соль можно

добавить пряности: перец, кориандр, семя укропа. Рыбу (сельдь или скумбрию) брать с неповрежденной кожей, не чистить, не резать. Даже до конца не размораживать – просто поставить в холодное место (+1... -1 °С).

Мокрый посол сельди

Все то же, как и в предыдущем рецепте, но соль разводить в обыкновенной холодной отстоявшейся воде, рыбу сложить в стеклянную банку емкостью 2–3 л достаточно плотно, «стоя». Поставить в холодное место. Через 2–3 дня рыба готова.

Рыба с душком

Выловленную во время весеннего нереста рыбу (кроме налима) выпотрошить, тщательно помыть, внутрь насыпать крупную соль и уложить рыбу в подготовленную посуду рядами, спинками вниз. Каждый ряд обильно пересыпать солью. Посуду закрыть крышкой. Когда рыба пустит сок, сверху положить груз и емкость поместить в прохладное место.

Постояв лето в тепле, рыба, хотя и будет хорошо просолена, начнет издавать специфический запах. Если вы хотите его избежать при засоле в бочке, рыбу нужно перекладывать крапивой, которая предохраняет рыбу от неприятного запаха.

Сельдь мороженая малосольная

Сельдь медленно разморозить (сутки стоит в холодильнике и постепенно размораживается), выпотрошить, голову отрезать. Смешать соль и сахар в пропорции 3:1. В смесь можно добавить: толченые семена укропа, тмин и любые другие специи, которые на ваш вкус подходят для рыбы. Этой смесью натереть рыбу, внутрь можно положить листик лаврушки и палочку гвоздики (не больше). Поставить рыбу под гнет и убрать в холодильник на сутки.

Семужный посол свежепойманной рыбы

Для этого способа подходит красная рыба, скумбрия, сельдь, сиг. Распластанную рыбу посыпать солью внутри и в разрезе на спине, добавив в соль 1 ч. ложку сахара, положить внутрь перец, лавровый лист. Завернуть рыбу в чистую ткань и поставить в холодильник. Через сутки рыба готова к употреблению.

Ставрида соленая

1 кг рыбы; для рассола: 1 л воды, 200 г соли, 10–15 шт. перца горошком, 3–4 лавровых листа, корица.

Рассол довести до кипения и чуть-чуть охладить. Залить подготовленную разделанную рыбу и выдержать 3 дня.

Окунь, соленный со специями

1 кг окуней, 2–3 лавровых листа, 3 г кардамона, 2 г гвоздики, 5 г перца, 200 г соли.

Окуней очистить от чешуи, отрезать плавники и хвост, разрезать на 2 части и удалить кости. Затем вытереть насухо, натереть филе смесью из соли и специй. Уложить в посолочную емкость, плотно закрыть и убрать в прохладное место. Периодически (2–3 раза в неделю) емкость нужно переворачивать. Через 10–14 дней филе будет готово к употреблению.

Сельдь, соленная по-гамбургски

1 кг сельди, 100 г горчицы, 1–2 лавровых листа, 250 г растительного масла, 3 г перца.

Сельдь залить холодной кипяченой водой и вымачивать 24 часа. После снять кожу, отрезать голову и хвост, разрезать на 2 части, удалить кости и вытереть насухо. Посыпать филе перцем и смазать горчицей, завернуть каждую половинку сельди в трубочку и плотно уложить в посолочную емкость. Залить растительным маслом, добавить лавровые листья, плотно закрыть и убрать на 10–14 дней в холодное место. Перед тем как подать к столу, уложить трубочки на блюдо, украсить зеленью петрушки или кольцами лука, можно также добавить соленые маслины по вкусу.

Соленая горбуша

1 кг горбуши, 25 г сахара, 50 г соли, перец по вкусу.

Рыбу помыть, отрезать голову и хвост, удалить внутренности и кости, насухо вытереть бумажной салфеткой, натереть смесью из сахара, соли и перца. Очень плотно завернуть в чистую хлопчатобумажную салфетку, предварительно увлажненную кипяченой водой. Затем завернуть в полотенце, перетянуть нитью, уложить в полиэтиленовый пакет, завернуть еще в бумагу и убрать в морозильную камеру. Через 3–4 недели рыба будет готова к употреблению.

Малосольная форель со специями и горчицей

1 кг рыбы, 10 г сахара, 5 г сухой горчицы, 2 г перца, 2–3 лавровых листа, 80 г соли.

Форель помыть и очистить. В подготовленных таким образом тушках сделать надрез по всей длине со стороны спинки. Удалить голову и внутренности, отрезать хвост и плавники, кожу и чешую оставить. Протереть тушки внутри бумажной салфеткой или полотенцем. Приготовить смесь из соли, перца, сахара и горчицы. Натереть рыбу этой смесью, уложить в посолочную емкость брюшком вниз, добавив лавровые листья. Установить гнет и убрать в холодное место на 5–6 часов, после чего переложить верхние тушки вниз и снова оставить на холоде. Через 3–4 часа малосольная рыба будет готова к употреблению.

Камбала, соленая с маслинами

1 кг рыбы, 200 г маслин, 10 г сахара, 3 г перца, 25 мл растительного масла, 100 г соли.

Камбалу помыть, сделать надрез вдоль спинки, удалить внутренности, позвоночник и ребра. Отрезать голову, хвост и плавники. Протереть тушку внутри и снаружи бумажным полотенцем, натереть смесью из соли, сахара и перца, оставить на 2 часа при комнатной температуре, затем уложить в посолочную емкость, добавить маслины, растительное масло и, накрыв кружком с грузом, убрать в прохладное место на 24 часа.

Соление осетра или белуги

Рыбу, как правило, солят зимой, когда предназначенная для соления замерзшая белужина или осетрина оттает. Разделив рыбу (кроме головы) по хрящам, вынув вязигу и отняв голову, плавники и хвост, следует разрезать рыбу звеньями и хорошенько промыть водой, чтобы крови на хрящах не было. После этого выложить рыбу на стол и, дав стечь воде, натирать звенья солью, большие побольше, а малые поменьше, и класть их в кадку, слегка пересыпая солью. Когда кадка будет полна, то, накрыв ее

сверху отнятыми от рыбы плавниками и хвостами, наложить кружок с гнетом и оставить в таком положении дня на два, пока рассол выйдет наверх; потом верхнее дно кадки закупорить плотнее и поставить на лед, на доску, чтобы кадка не подтекала. Если рассола в кадке будет мало, то нужно вскипятить воды с солью, повернуть у кадки верхнее дно буравом и влить туда остуженный рассол, чтобы кадка наполнилась. Когда понадобится рыба, то ее достают крючком или вилкой. Кружки надо чаще смывать и следить, чтобы в кадку не попала сырая вода. Если впоследствии будет замечено, что рыба станет замыливаться или пахивать, то выбрать ее из рассола, перемыть в чистой воде, а кадку выпарить и выжечь соломой, чтобы не осталось никакого запаха. После этого можно вновь класть в нее рыбу, посыпая немного солью и сухим хмелем, и, залив вскипяченным и остуженным рассолом, поставить по-прежнему на лед.

Соление щуки

Свежепойманную рыбу острым ножом вскрывают по всей длине со стороны спинки. Голову и узкую часть хвоста отрезают и готовят из них уху (можно добавить туда икру или молоки и печенку). Внутри рыбу ни в коем случае нельзя промывать водой, следует ее лишь тщательно протереть чистой тряпкой. Желательно вырезать позвоночник и, сделав легкие надрезы, выдернуть ребра. Для консерванта: на 2 ст. ложки соли среднего помола всыпается 1 ст. ложка сахарного песка, добавляется несколько горошин растолченного душистого перца. Вся смесь хорошо перемешивается. Рыбу внутри умеренно натирают смесью, после чего складывают боковинками в кастрюлю и прижимают крышкой. Сверху ставят небольшой гнет. Кастрюлю помещают в холодное место. Через два дня рыба полностью готова к употреблению. Цвет ее в точности напоминает малосольную лососину, да и вкусом она тоже приближается к ней. Так можно засолить жереха, голавля, язя.

Засолка кеты

Рыбу вначале надо выпотрошить, промыть. Голову не отрезать. Обвалить в крупной соли (натереть солью внутри). Затем несколько раз встряхнуть, чтобы удалить излишки соли. Уложить подготовленную рыбу в эмалированную посуду под гнет. Для улучшения вкуса добавить перец горошком. Через 2–3 недели (в зависимости от температуры в помещении) рыба будет готова. Соленая рыба в собственном тузлуке (рассоле) хранится неограниченное время при минусовой температуре (0 °С и менее). После длительного хранения в рассоле кету рекомендуется перед употреблением вымочить в течение нескольких часов в холодной воде. Процесс вымачивания может быть таким: на 1 л воды – 1 средняя луковица, нарезанная кружками толщиной 0,5 см, перец черный молотый и семена кориандра (кинзы) на кончике ножа. Рыба очищается от костей и кожи, нарезается ломтиками толщиной 1 см и вымачивается в течение 2–5 часов. Или же при желании промытую рыбу можно подкоптить.

Можно солить кету, нарезанную кусками и без головы. Правда, хоть при этом время засолки уменьшается, но вкус ухудшается.

Малосоляная уклейка

10 кг уклеи, 1 кг соли, 1–2 ст. ложки сахара.

Уклею не моют, пересыпают солью и кладут под гнет на сутки. Потом рыба промывается и вывешивается на балконе, через 3–5 суток, в зависимости от погоды, снимается, складывается в пакет и убирается в холодильник. Получается очень нежный посол – слабосоленый. При таком способе посола рыбу не нужно отмачивать, а процесс сушки должен проходить в сухом и проветриваемом помещении, например в гараже, но если там сыро, то при небольшом количестве соли рыба может сгнить. В емкость для засола можно добавить «жидкого дыма», главное – не переборщить, а чтобы аромат дыма явно присутствовал. Если уклейка качественно просолена (твердая), то и жир из нее не капает, в противном случае рыба будет сохнуть долго, истекать жиром, приобретет ржавый оттенок, потеряет внешнюю и внутреннюю привлекательность. Добавка

специй при засолке уклеи, имеющей свой специфический аромат, только мешает. Степень просолки рыбы определяют по ее глазам. Как только они провалились, значит, рыба уже набрала соли.

Лосось с коньяком

1 кг филе лосося на коже, 50 г соли, 15 г сахара, 100 г коньяка, пучок укропа.

Перед засолкой из рыбы необходимо удалить все косточки, тогда ее можно будет легко и аккуратно резать. Сделать это можно пинцетом. Когда кости удалены, филе нужно натереть солью и сахаром, положить в лоток и полить коньяком. Затем мелко порубить укроп и обвалить в нем рыбу. Лоток затянуть пленкой и поставить в прохладное место на сутки или более, в зависимости от величины филе. Готовность рыбы определяется при надавливании на нее: если рыба упругая – она готова, если же мягкая, то ей необходимо еще постоять. Когда филе лосося хорошо промариновалось, его нарезают тонкими ломтиками. Из нескольких ломтиков можно свернуть розочку. Украшают блюдо свежими овощами, лимоном, веточкой укропа.

Хариус малосольный по-таежному

Хариус – рыба удивительная. Кому доводилось рыбачить на быстрых таежных и горных речках, вряд ли они забудут это удовольствие. Приготовить из хариуса можно все что угодно, малосольный хариус особенно вкусен. Пойманный хариус потрошится, чистится и густо сдабривается солью внутри и снаружи. Затем его плотно складывают в кастрюлю с небольшим количеством рассола, дно которой предварительно выложено крапивой или листьями ревеня. Относительно листьев возможны разные варианты. Сверху рыбу в кастрюле следует также накрыть листьями крапивы и положить гнет. Через сутки можете пробовать очень вкусного малосольного хариуса.

Вяление рыбы

Сушка – самый древний из известных способов заготовки рыбы. Он настолько прост и гениален, что за долгую историю своего существования практически не изменился. Процесс вяления напоминает сушку рыбы нашими предками на воздухе и солнце. Вяленой называется слегка просоленная рыба, которую медленно высушивали в естественных условиях при температуре не выше 20–25 °С. Под комбинированным воздействием медленного обезвоживания, солнечного света и предварительного слабого посола ткани рыбы претерпевают значительные изменения: уплотняются, пропитываются жиром и приобретают при этом своеобразный вкус и вид. Теперь, правда, это все реже происходит под открытым небом. В специальные камеры подается воздух, ультрафиолетовые лучи дезинфицируют рыбу, она слегка подогревается. Для вяления балыков из красной рыбы (белуги, осетра, севрюги) ультрафиолет не используется. Вяленую рыбу видно с первого взгляда – она словно бы высушена изнутри. Для вяления используют среднюю и мелкую рыбу. Прежде чем сушить или вялить, рыбу надо разделать и засолить. Способом вяления приготавливают и такие рыбные деликатесы, как балыки, теши и боковники. Причем для изготовления балыков используются преимущественно жирные и мясистые рыбы (осетровые и лососевые), предварительно посоленные, а затем провяленные или прокопченные при умеренной температуре. Для балыков нужно выбирать упитанную рыбу, без ранений, убитую в живом бодром состоянии. Для вяления используют главным образом воблу, леща, скумбрию и тарань, но можно вялить усача, рыбца, другую частичковую рыбу. Чем жирнее рыба, тем в большей степени от вяления она приобретает новые ценные качества.

Приготовление вяленой и сушеной рыбы

Особенность вяленой рыбы состоит в том, что ее можно употреблять в пищу и без кулинарной обработки. Вяленая рыба, особенно достаточно обезвоженная, хорошо и долго сохраняется.

Балыки. Особый вид вяленой продукции составляют балыки из жирных рыб (осетровых, лососевых, сома, сельди и др.). Приготовление этих продуктов, в особенности из осетровых рыб, требует мастерства. Кустарным способом можно готовить балычки из жирной сельди. Рыбу разрезают со спинки, удаляют внутренности. Внутри в брюшную полость насыпают соль, затем рыбу кладут в сухую посуду на 1–2 суток. После просаливания рыбу освобождают от соли, промывая в воде, а затем вывешивают на воздух для провяливания. Через 2–3 суток рыбу можно использовать в пищу.

Сушеная рыба. Если вяленую рыбу можно употреблять в пищу без дополнительной кулинарной обработки (кроме тощей рыбы, которую отваривают, готовя из нее также и первые блюда), то сушеную рыбу (пресносушеная или соленосушеная), как правило, считают только полуфабрикатом, нуждающимся в кулинарной обработке. Кроме того, сушеная рыба, обычно готовящаяся из тощего или маложирного сырья, не «созревает» в процессе обработки, то есть не приобретает особых вкусовых свойств, что происходит с вяленой рыбой. Сушат и крупную и мелкую рыбу, в свежем виде несоленую или с подсолкой. Можно сушить рыбу на воздухе – в прохладную погоду или зимой, а также в печах (русских или сходных с ними конструкций). В некоторых северных странах, например в Норвегии, готовят пресносушеную рыбу из всех видов тресковых рыб, причем этому благоприятствуют метеорологические условия этой страны. Рыбу обезглавливают и потрошат, удаляя икру, печень и внутренности, а затем сушат на ветру – на деревянных щитах или вешалах. Сушка длится 2 месяца и более. Готовят в Норвегии и соленосушеную треску. Рыбу обескровливают, обезглавливают, распластывают, удаляют часть позвоночной кости, моют, солят в течение не менее 3–4 недель, а затем сушат на солнце – на скалах или в сушилках.

Такая мелкая рыба, как снеток, корюшка, окуньки, ерши, бычки, тюлька, сушится как в свежем, так и в соленом виде. Сушку проводят в

печах, а при благоприятной погоде – на открытом воздухе. Хорошо протопленную печь освобождают от углей и золы, тщательно заметают под и на него насыпают рыбу. В печи рыба сушится 4–5 часов до полной готовности. Во время сушки рыбу 2–3 раза перемешивают особым гребком так, чтобы из глубины печи она перемещалась ближе к челу, а от него – в глубину. Если сушат рыбу с подсолкой, то на горячий под насыпают слой соли и уже на него кладут рыбу. Можно сушить также рыбу, предварительно посоленную в рассоле в течение 15–20 минут или сухой солью в течение 5–6 часов (при норме соли 10–15 % к весу рыбы).

Сушеную рыбу упаковывают в деревянные ящики насыпью (мелкую) или в плетенные из дранки короба небольшой емкости и хранят в прохладном месте. Пресносушеная рыба обладает большей стойкостью во время хранения, чем соленосушеная, так как последняя быстрее отсыревает. Мелкую тощую сушеную рыбу можно истолочь в ступке и получить сушеную пищевую рыбную муку, длительное время сохраняющуюся без порчи, если ее упаковать в плотно закрытые банки или коробки (лучше металлические). Такую муку используют для приготовления супа, ухи и других блюд. Вот что можно приготовить, например, из сушеной рыбной муки:

Рыбный суп

100 г рыбной муки, 200 г чищеного картофеля, 15 г лука, 60 г моркови, 15 г растительного масла, 1 л воды, перец, лавровый лист и соль по вкусу.

Варится рыбный суп, как обычный мясной.

Рыбные котлеты

600 г рыбной муки, 400 г пшеничной муки, 100 г лука, 50 г растительного масла, перец, соль по вкусу.

Рыбную муку заливают теплой водой и дают набухнуть в ней 1–1,5 часа. Затем добавляют мелко нарезанный лук, пшеничную муку, перец и

растительное масло. Все тщательно перемешивают, делают котлеты, обваливают их в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле.

Подготовка к вялению

Свежепойманную рыбу сразу же обрабатывать для вяления не следует. Вначале рыбу выдерживают 2–3 часа в прохладном месте в кучке, вперемешку с травой (лучше крапивой), затем подготавливают для посола.

Рыбу длиной до 25–30 см солят без разделки, более крупную разрезают от головы до хвостового стебля и сразу же извлекают кишечник и соединенные с ним внутренности (молоки или икру можно оставить).

Перед посолом рыбу нанизывают на шпагат. Держа иглу со шпагатом (длиной около 60–70 см) в левой руке, правой насаживают на иглу через глаза рыбу спинками в одну сторону. Нанизав на иглу от 2 до 10 рыб, в зависимости от размеров, их проталкивают с иглы на шпагат, концы которого завязывают простым узлом.

Связки рыб промывают от загрязнений в воде, натирают солью, которую набивают также в жабры и внутрь через разрез. У крупной рыбы (весом более 1,5–2 кг) делают дополнительно продольный разрез на спинке, куда также засыпают соль.

Затем связки рыб укладывают брюшком вверх, не очень плотно, в бочонок или кадку, на дно которых предварительно наливают солевой раствор (1 часть соли на 4 части воды).

Через 2–5 суток, в зависимости от размера рыбы и погоды (при теплой погоде срок посола меньше), связки рыб вынимают из бочонка, кладут на несколько часов в кучу и затем тщательно промывают холодной водой, после чего рыбу развешивают на открытом воздухе на горизонтально положенных жердях, лагах сарая и т. п., лучше на солнечной стороне, но под навесом. При развешивании связки стараются расположить так, чтобы рыбы не соприкасались и висели брюшком наружу.

Сушить рыбу можно и в тени на ветру, лучше с вечера, тогда за ночь верхний слой присохнет и будет меньше проблем с мухами. Если таранка

сохнет в сырую и дождливую погоду, она от этого становится только вкуснее (правда, сохнет дольше).

Самое крупное расхождение в технологии сушки рыбы состоит в том, как вешать рыбу: за хвост или за голову. Есть специалисты, которые считают, что лучше головой вниз. При таком положении влага вытекает через рот и рыба быстрее и равномернее сохнет. На деревянной доске ножом прокалывают рыбок около хвоста и с помощью расправленных больших скрепок или специальных крючков из нержавеющей проволоки развешивают их на бечевке. Другие же считают, что вешать рыбу за хвост – последнее дело, так как при такой технологии из рыбы во время сушки уходит жир. В таком случае рыбу вешают за глаза, внутренний жир из такой рыбы впитывается в мясо и легкая желчная горечь придает готовому продукту своеобразный вкус, который особо импонирует любителям пива. Вяление длится от четырех до десяти дней.

Если уже появились мухи, то для защиты от них необходим марлевый полог с горловиной, которую после развешивания надо завязать. Марлю можно сбрызнуть уксусом или воспользоваться «мазью» от мух. *(Рецепт «мази» от мух: на 1 объем уксуса берется 3 объема подсолнечного масла, перемешивается и этим составом смазывается развешенная рыба – мухи на масло не садятся, если какая-нибудь все же сядет, яйца она не отложит).* Продолжительность вяления мелкой рыбы около 2 недель, крупной – до 4–6 недель. Рыбу лучше вялить весной, в прохладную и сухую погоду. Летом это делать не рекомендуется из-за быстрого прогоркания рыбьего жира.

В походных условиях можно завялить плотвичек, уклеек и других небольших рыбешек, если запланирована стоянка продолжительностью не менее двух дней. Рыбу ловят накануне, потрошат, чешую оставляют, промывают и складывают в полиэтиленовый мешок с насыщенным раствором соли (в нем не тонет сырая картофелина). На биваке рыбешек вынимают из соли, промывают, палочками распирают им брюшко, нанизывают через глаза на леску и вывешивают там, где солнце чередуется с тенью. Теперь нужно терпение и ветер, причем посвежее. В затишье рыба вялится намного дольше.

Вяление различных видов рыбы

Вобла. Свежую рыбу нанизывают металлической иглой через глаза на толстую пряжу по 2, 4, 6, 8, 10 и более штук. Концы пряжи связывают вместе, после чего солят рыбу связками (чалками). В по-сольную посуду (без течи) сначала наливают тузлук от предыдущего посола рыбы, или рассол. Рыбу чалками кладут в приготовленную посуду и, когда она станет немного выступать из тузлука, посыпают солью. Нижние слои рыбы солят меньше, а верхние – больше, чем средние. Верхние связки воблы засыпают слоем соли в 1–1,5 см. Таким образом производится смешанный посол воблы. Соли на посол расходуется 12–14 % от веса рыбы. Мелкая вобла просаливается за двое суток, а крупная – за 5–6 суток. Если посольная посуда глубокая, то для лучшего просаливания рыбу в посуде перемешивают, стараясь нижние слои поднять наверх, а верхние опустить вниз. Рыбу, как говорят, «кантуют»: крупную – за 1–2 суток до окончания посола, а мелкую и среднюю – за 12 часов до окончания посола.

Нормально просоленная рыба имеет уплотненную спинку, мясо (на разрезе) темно-серого цвета, а икра желтовато-красного. Соленую рыбу хорошо промывают в пресной воде, очищая ее от свернувшейся на поверхности слизи и нерастворившейся соли. Затем рыбу для провяливания вывешивают на шестах на воздухе. Связки на шесте вешают так, чтобы по обе его стороны было по равному количеству рыб, которые не должны быть скучены и висели бы в два яруса. Но при обилии рыбы или недостатке шестов, или с целью экономии места рыбу можно разместить на шестах и в несколько ярусов. Если нет шестов для вяления, рыбу можно повесить и на бечевку, протянутую, например, у карниза дома или между какими-либо устойчивыми опорами.

Вялят воблу 2–3 недели, в зависимости от величины рыбы и погоды. Готовность рыбы определяют так: спинка у готовой вяленой рыбы усохшая, мясо упруго-жесткое, на разрезе имеет ровный розовато-желтый цвет, а икра – оранжево-красный. Так же можно приготовить и вяленую тарань, плотву, сибирскую сорогу, аральскую плотву, чехонь, карася,

шемаю, рыбца и других рыб. Подобно этому вялят и судака, леща, щуку, сазана, то есть более крупных рыб, которых перед посолом обязательно потрошат, удаляя внутренности. На одну связку нижут по 2 или 4 рыбы, а среднего размера – не более шести. Рыбу солят либо смешанным, либо сухим посолом. Более жирную рыбу (леща) солят с охлаждением льдом, в этом случае соли берется больше. Посол длится 5–7 суток, а вяление рыбы – 20–25 и более суток.

Лучшего качества вяленая рыба получается весной, так как в это время обычно бывают ясные солнечные дни и умеренные ветры. Рыба очень хорошо провяливается – мясо жирных рыб приобретает особый вкус и аромат, а у тощих рыб, вроде щуки, судака, хорошо просушивается и становится стойким при хранении.

Вобла с сахаром. Берется средняя непотрошенная рыба (100–150 г), натирается солью против чешуи и укладывается слоями в посуду (желательно деревянную). Затем готовится тузлук (специальной рассол), в который добавляется сахар из расчета 3 ст. ложки на 1 л, а также перец, гвоздика. Самое главное, чтобы сам тузлук получился вкусным. Рыба заливается им «с верхом», придавливается подручным гнетом и ставится в темное прохладное место на 3 дня.

Плотва. Необходима плотва весом не более 400 г. Рыба не потрошится и не чистится. Внутренности можно промыть при помощи спринцовки или шприца крепким соляным раствором, что позволит не только ускорить процесс засолки, но и продезинфицирует рыбу. Затем нужно приготовить рапу (соляной раствор) в пропорции: на 1 л воды – 100 г соли. Пока рапа остывает, рыба как следует моется, выкладывается в подготовленную посуду. Рекомендуется укладывать голову к хвосту ровными рядами, не создавая буфов. После этого рыба заливается остывшей рапой. Сверху кладется гнет, который должен быть не менее 15 кг (чем выше температура воздуха, тем тяжелее гнет). Располагать гнет следует равномерно! Держать рыбу в рассоле более полутора суток не рекомендуется. Правда, следует учитывать, что каждая рыба по-своему

«берет» соль и каждой рыбе нужен определенный срок, чтобы она «созрела». После этого рыбу следует хорошо промыть до полного удаления слизи. Некоторые рыбаки советуют промывать рыбу после соления в проточной воде столько времени, сколько она находилась в рассоле.

Чехонь. На 30 непотрошенных экземпляров для засолки нужен 1 кг соли. Укладывают рыбу в тару слоями, каждый из которых пересыпают солью. Сверху слои прижимаются гнетом. В жаркую погоду тару с засоленной рыбой нужно держать в прохладном месте (погреб, подвал, холодильник, прибрежный песок). Крупную рыбу солят 2–3 суток, мелкую – 1–2 суток, периодически сливая образовавшуюся жидкость. После засолки рыбу нужно хорошо промыть в воде до удаления слизи.

Скумбрия. Вяленую скумбрию готовят из рыбы весеннего улова, после нереста. Рыбу потрошат, вытаскивая внутренности через жаберные крышки, не разрезая брюшка. Затем ее промывают, подвешивают попарно, пропуская тонкий шпагат или толстую нитку через хвост, и погружают на 8 часов в рассол (на 1 л воды – 25 г соли). После этого промывают холодной водой и подвешивают для сушки на прутья. Сушка длится около 2 недель.

Карп. Рыбу очищают от чешуи, удаляют внутренности, головы и хвосты отрезают. Подготовленную рыбу засаливают сухим или мокрым посолом и выдерживают 10 дней, затем промывают, отцеживают и слегка солят смесью соли с 2 % селитры. Подвешивают в вентилируемом месте и сушат в течение 2–3 недель. Высушенную рыбу упаковывают в ящики, имеющие с двух сторон отверстия для проветривания. Для этой же цели между отдельными рыбинами помещают палочки или щепки. В сухом вентилируемом месте такая рыба может сохраняться до года.

Уклейка. Берут емкость (2–3–5–10 литров), кладут слой уклейки так, чтобы не было видно дна, щедро посыпают солью, выкладывают следующий слой и т. д., пока рыба не кончится или места в емкости не будет. Накрывают крышкой меньшей по размеру внутреннего диаметра

кастрюли, сверху гнет – на 5-литровую емкость груз примерно в 5 кг. Ставят емкость в холодное место на трое суток. Рыба должна слегка затвердеть. Затем ее промывают холодной водой и вывешивают просушиваться так, чтобы рыбки не соприкасались. При такой технологии засолки срок вяления до употребления – двое суток, больше – на любителя более сухой рыбы. Перед вывешиванием можно выложить рыбу ровным слоем на бумагу на несколько часов, чтобы подсохла и не капала.

Сазан. Вес – 2–4 кг. Рыбу потрошат, отрезают голову, разрезают вдоль со стороны брюха и сверху вдоль костей. Получаются две плоские лепешки. Если посуда не очень большая, режут каждую поперек, из рыбы получается четыре куска. Солят куски – 1,2–1,4 кг соли на 10 кг сырья. Придавливают гнетом, держат внизу в холодильнике 4–5 дней. Потом моют в холодной воде и отмачивают в периодически заменяемой или слабопроточной холодной воде из расчета на 1 день засолки – 1 час отмочки. Потом подвешивают рыбу для провяливания. Беречь от мух, здесь всё серьезнее, чем для рыбы, покрытой чешуей! Как подвялится, положить по 4–5 кусков в открытые с одной стороны полиэтиленовые пакеты, которые хранят внизу в холодильнике, периодически (раз в неделю) контролируя. Через 2–3 недели рыба «дойдет», хотя ее можно употреблять и без «доводки». Плесень, появившаяся в небольших количествах, удаляется тряпочкой, слегка смоченной подсолнечным маслом.

Балык из сома. Сомы выпотрошить, не задевая желчный пузырь, отрезать хвост по уровню анального отверстия, срезать брюшину, заезжая на бока: это будет теша. Хвост нарезать, как колбасу, кусками сантиметров по шесть – это, собственно, балык. Солить в эмалированной или нержавеющей посуде, если нет – можно любую застелить куском полиэтиленовой пленки, желательно пригодной для упаковки пищевых продуктов. Полиэтилен нужен с запасом по габаритам. Уложить рыбу плотно рядами, срезами вверх-вниз, куски хвоста пересыпая солью примерно из расчета 1,5 кг соли на 10 кг рыбы. Если разрезано аккуратно, можно упаковать очень плотно. Сверху все эти слои заложить ма-халкой

(конец хвоста) и кусками теши, шкурой вверх. Плоские куски тоже солятся. Сверху все засыпать солью, придавить гнетом; если на дне полиэтилен, заворачивать куски наверх. Соль нужна крупного помола, можно обычную, но ни в коем случае не «Экстру» мелкого помола – чем грубее помол, тем лучше.

Жбан с рыбой в теплое время лучше поставить в холодильник, как похолодает – на балкон, у кого какие возможности. Рыбу держать в тузлуке (рассоле), по необходимости вытаскивать, сколько надо, тщательно промывать под струей воды, шкуру скоблить тупым ножом. Куски подвесить на сутки-двое. Как шкура задубела – все готово, дальше сушить бессмысленно. Спину можно пустить на котлеты, пироги и прочее, включая горячее копчение. При разделке используются имеющиеся у сома шарниры; имея навык, сома в полцентнера можно разделать перочинным ножом. Рыбу мыть только перед подвяливанием, перед разделкой можно слегка поскоблить, все равно вся слизь проявится только после просолки.

Маринование рыбы

Маринад (*франц.* marinade, от mariner – солить в рассоле) первоначально был простой морской водой, сохранявшей рыбу от порчи. В настоящее время, вооруженные холодильниками, мы практически не зависим от маринадов для сохранения рыбы, но используем их для придания вкуса и пикантности. Маринование – один из способов консервирования рыбы. Маринад отличается от посола использованием уксуса наряду с поваренной солью и пряностями. Содержание уксусной кислоты в маринованной рыбе не превышает 1,2 %. Маринадов существует столько, сколько существует разных приправ, но у каждого маринада есть одна и та же базовая основа. Что же такое маринад? В принципе, это любая смесь, которой вы пропитываете мясо или рыбу, чтобы улучшить их вкус и аромат.

Сырьем для приготовления рыбных маринадов служат породы рыб,

способных к созреванию, – сельдь, мелкие сельдевые, скумбрия океаническая. Для приготовления маринованной рыбы используется свежая, охлажденная, мороженая и соленая рыбная продукция.

Виды маринования

Горячее маринование – это когда подготовленную рыбу (проваренную, обжаренную или копченую) заливают горячим маринадом или томатным соусом.

Холодное маринование – с предварительной выдержкой в уксусно-солевом растворе или без нее. Холодное маринование сельди и мелких сельдевых рыб производится при температуре не выше 20 °С.

Особенность маринадов – влияние уксусной кислоты на вкус и консистенцию рыбы. Маринованная рыба становится мягкой, кости легко отделяются, рыба белеет и приобретает кисловатый вкус. Для улучшения вкуса и аромата рыбных маринадов добавляют пряности и сахар.

Большинство маринадов состоит из трех компонентов:

– кислота: от лимонного сока до винного уксуса и томатного соуса. Кислота в этих продуктах проникает в волокна, делая кусочки мяса мягче и позволяя аромату маринада проникнуть внутрь мяса;

– масло: оливковое, кукурузное или любое растительное масло. Масло увлажняет суховатое мясо и делает его более нежным. Большинство маринадов нуждается в масле, но при подготовке маринада для жирного мяса или рыбы от добавления масла лучше воздержаться – такое мясо способно само себя увлажнить;

– приправы: вот уж где простор для фантазии! Розмарин, перчики чили, чеснок, базилик, сахар, лимонная цедра, мед, рыбный паштет, арахисовое масло, горчица (и сухая, и готовая), чернослив, сливовый сок и даже газированная вода – все это вполне подходит в качестве приправ к маринаду.

Предлагаем несколько классических схем для маринадов.

Белая рыба (камбала, форель и др.)

- Кислота: лимонный сок, белое вино, свежие помидоры, пиво.
- Масло: оливковое, кукурузное.
- Приправы: тимьян, чеснок, лимонный и белый перец.

Жирная рыба (лосось, тунец и др.)

- Кислота: апельсиновый сок, пиво.
- Масло: оливковое, кукурузное.
- Приправы: эстрагон, имбирь, горчица, укроп, хрен.

Рыбу можно мариновать горячим и холодным способами. Для маринования подходят окунь, плотва, сельдь, салака, щука, лещ, толстолобик, судак, карп, угорь, форель, голавль, красноперка и другие породы рыб. Мелкую рыбу маринуют потрошенной целиком, крупную – разделяют на филе и нарезают на порционные куски.

Обычно для приготовления 1 л маринада берут 100 г соли и 200 г сахара, которые растворяют в небольшом количестве кипящей воды. В полученный охлажденный рассол вливают 500 г 10 %-ного уксуса и охлажденную кипяченую воду, доведя таким образом объем маринада до 1 л. Затем в маринад добавляют 1 г лаврового листа, 1 г укропа, 3 г душистого перца и 1,5 г горчичного семени. При холодном способе маринования рыбу укладывают в посуду, посыпают нарезанным полукольцами луком, заливают маринадом (в соотношении 1:1) и ставят на 3–5 суток в холодильник.

Для равномерности маринования рыбу несколько раз тщательно перемешивают. Готовую рыбу вынимают из маринада, нарезают кусками массой 100–150 г, перекладывают в подготовленные стеклянные банки и вновь заливают маринадом. Кроме того, мариновать можно и предварительно обжаренную на растительном масле рыбу. Обжаренную рыбу кладут в подготовленные стеклянные банки, заливают охлажденным маринадом и ставят в холодильник на 2–3 дня. Хранить маринованную холодным способом рыбу необходимо, плотно закрыв банки крышкой, в холодильнике при температуре 2–10 °С. Максимальный срок хранения от 3 до 6 месяцев.

Возможна следующая схема холодного маринования рыбы:

Подготовка рыбы для маринования. Рыбу маринуют только потрошенной или нарезанной на филе. Рыба должна быть свежей, ее надо обработать с соблюдением правил гигиены.

Маринад. 500 г винного 10 %-ного уксуса, 100 г крупной соли, 200 г сахара, 60 г репчатого лука, 1 г укропа, 3 г душистого перца, 1 г лаврового листа, 1,5 г горчичного семени.

Способ приготовления. Соль растворяют в кипящей воде. Добавляют сахар и остужают воду. Заливают уксус и добавляют воды столько, чтобы получить 1 л маринада. Затем в раствор опускают пряности и размешивают.

Приготовление рыбы в маринаде. Взвешивают рыбу и кладут ее в посуду, предназначенную для маринования, заливают приготовленным маринадом. Количество маринада по весу должно равняться весу рыбы. Рыбу в маринаде ежедневно тщательно перемешивают. Она готова к употреблению через 3–5 суток при температуре маринования 10–12 °С.

Обработка маринованной рыбы для хранения. Готовую рыбу вынимают из маринада и перекладывают нарезанной на филе или кусками в посуду для хранения (в стеклянные или пластмассовые банки). Затем рыбу заливают маринадом, банки плотно закрывают крышками и переносят в прохладное место на хранение.

Хранение. Маринованную рыбу хранят в прохладном месте при температуре 2–10 °С. Хорошее место для хранения – холодильник. Максимальный срок хранения 3–6 месяцев.

При горячем мариновании обработанную рыбу нарезают кусками, посыпают мелкой солью и выдерживают на холоде примерно 30 минут. Чтобы приготовить маринад, в котором будет вариться рыба, нужно в 1,5–2 л кипящей воды положить 2–3 нарезанные кружочками моркови, 3–4 луковицы, а через 10 минут – 1–2 ст. ложки уксусной эссенции, 20–30 горошин перца, 3–5 лавровых листа, соль и сахар по вкусу. Рыбу заливают горячим маринадом, покрыв куски полностью, и варят на слабом огне 15–20 минут. Маринованную рыбу закладывают в стеклянные ошпаренные

банки, заливают горячим маринадом, закрывают полиэтиленовой крышкой и хранят не более 2–3 дней в холодильнике.

Рецепты маринования различных рыб

Маринованная селедка в вишневом соке

1 сельдь слабосоленая, 150 г вишневого сока, 1 луковица крупная, 2 ст. ложки растительного масла, немного тмина.

Обработать, разделать селедку на филе. Нарезать луковицу тонкими кольцами. Уложить сельдь в банку, чередуя слои с луком. Вишневый сок (можно с мякотью) смешать с растительным маслом, этой смесью залить селедку, добавить для аромата тмин. Поставить баночку в холодильник, через сутки маринованная селедка готова. Хранить можно неделю.

Стерлядь маринованная

1 кг стерляди, 1 л маринада – 0,5 лимона, 20 г изюма, 1 апельсин, 3 яблока, по 50 г инжира и фиников, 2 ст. ложки горчицы, 250 г оливкового масла.

Стерлядь отваривают в воде, не соля, потом режут кусками, складывают в банку и заливают маринадом, в который предварительно добавляют несколько штук винных ягод, фиников, изюма, несколько ломтиков лимона и апельсина без кожуры и косточек и кисло-сладких яблок, разрезанных на 4 части; вскипятить 2 раза, прибавить 2 ст. ложки луговой горчицы, остудить и залить стерлядь, перекладывая ее фруктами; залить сверху оливковым маслом, обвязать банку пергаментной бумагой и хранить в прохладном месте. Через неделю рыба будет готова.

Рыба в маринаде «Саворо»

1 кг рыбы (бычки, барабульки), лимонный сок, соль, перец по вкусу,

мука и растительное масло для жарки. Для маринада: 0,5 стакана масла, в котором жарилась рыба; 2–3 зубчика чеснока, сахар, соль, перец, розмарин по вкусу, 100 г столового уксуса, 1 кг помидоров, 1 ч. ложка муки.

Рыбу почистить, промыть, побрызгать лимонным соком, оставить полежать на 15 минут, после чего обвалить в муке, перемешанной с солью и перцем. Каждую рыбку обжарить в кипящем масле.

Для соуса-маринада процедить растительное масло, в котором жарилась рыба, разогреть его в сковороде, добавить муку и слегка ее обжаривать. Добавить протертые помидоры, уксус, розмарин, мелко порубленный чеснок, соль, перец, сахар и варить все вместе до загустения соуса. Готовый соус «Саворо» подается к холодной жареной рыбе.

Салака маринованная

250 г салаки, 1 ч. ложка муки, 0,5 ст. ложки растительного масла.

Для маринада: 100 мл 3%-ного уксуса, сахар, перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Для приготовления маринада – в 3 %-ный уксус добавить соль и сахар, а также некоторые специи (перец, лавровый лист) по вкусу. Поставить на плиту и довести до кипения. Затем дать немного остыть.

Подготовленную салаку панируют в муке, солят, обжаривают, заливают теплым (35–40 °С) маринадом и выдерживают на холоде в течение суток.

Маринованное филе копченой рыбы

1 кг копченой рыбы (филе).

Для соуса: 50 г уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, соль, сахар, горчица по вкусу.

Очищенные от кожи и костей филе копченой рыбы (целые или нарезанные кусками) уложить на блюдо, посыпать измельченным укропом, зеленью петрушки или зеленым луком. Полить сверху соусом из уксуса и

растительного масла (смотрите ингредиенты). Составные продукты соуса до употребления хорошо перемешать в миске мешалкой или вилкой. При изготовлении большого количества соуса можно пользоваться бутылкой с широким горлышком. До подачи на стол рыбное филе следует продержать некоторое время в этом маринаде.

Жареная норвежская семга в лимонном маринаде

800 г норвежской семги (филе), 0,5 л воды, сок половины лимона и половины лайма, 0,5 ч. ложки свежего тертого имбиря, веточка свежего тимьяна, цедра свежего лайма, сахар.

Для смеси из специй: по 0,5 ст. ложки семян горчицы, тмина, фенхеля, по 0,5 ч. ложки перца красного чили и соли.

Для маринада: вода, сок лайма, сок лимона, сахар, цедра лайма, имбирь, тимьян.

Маринад отварить в течение 5–6 минут и остудить. Медленно залить норвежскую семгу маринадом и дать настояться в течение 45 минут. Смесь из специй подсушить на сухой сковороде и растолочь в ступке. Посыпать семгу специями и посолить за 10 минут до обжаривания, а затем поджарить до золотисто-коричневого цвета. Подавать с картофельным пюре с добавлением сметаны, масла, мелко нарезанной петрушки, черного молотого и кайенского перца. Также в качестве гарнира можно подать обжаренный в оливковом масле свежий шпинат и манго.

Лосось, маринованный в апельсиновом сиропе

200 г лосося, 200 г апельсинов с коркой, 2 ст. ложки горчицы, 1 пучок укропа, соль.

Лосось посолить и замариновать в прокрученных через мясорубку вместе с корками апельсинах и оставить на холоде на 12 часов. Затем очистить от апельсиновой массы, намазать горчицей, рубленым укропом и оставить на холоде еще на 12 часов. Готовую рыбу нарезать тонкими пластинками и красиво уложить на тарелку. К лососю прекрасно подойдет

какой-нибудь мягкий сыр. Украсить блюдо можно листочками салата, долькой помидора и ломтиком лимона. Обязательно положите также маслину и веточку укропа.

Рольмопс (сельдь под маринадом)

1 кг сельди, 150 г репчатого лука, 100 г моркови, 50 г растительного масла, 200 г 3%-ного уксуса, 0,5 ч. ложки сахара, лавровый лист, перец душистый, гвоздика, корица по вкусу.

Сельдь разделать на филе. Морковь для маринада нарезать ломтиками, лук нашинковать, положить в кипяток, добавить лавровый лист, перец, гвоздику, сахар и варить 15 минут. Затем добавить уксус и еще проварить. Филе сельди слегка отбить. Смазав растительным маслом и положив на филе сваренные в маринаде лук и морковь, свернуть трубочкой. Для того чтобы трубочка филе не распалась, сделать в ней небольшой надрез и вложить в нее ножом узкий конец филе. Приготовленные рольмопсы сложить в стеклянную или фаянсовую посуду, залить маринадом и хорошо закрыть. Через сутки готовый рольмопс подавать на стол в салатнице, залив до половины маринадом. Блюдо украсить кружочками овощей из маринада.

Пряная малосольная норвежская семга, маринованная с апельсиновым соком

1 кг филе норвежской семги, 1 ст. ложка сухого тмина, 1 пучок свежего укропа, 300 г апельсинового сока, 100 г крупной соли.

Норвежскую семгу разделать на филе с кожей, но без костей. Размолоть скалкой тмин, укроп мелко порубить. Апельсиновый сок уварить в 3 раза. Смешать укроп, тмин и уваренный апельсиновый сок. Семгу уложить на лоток кожей вниз. Сверху выложить смесь из сока и приправ, посыпать крупной солью, накрыть влажной салфеткой и оставить мариноваться в холодильнике на 6–8 часов. Затем снять соль и маринад, нарезать семгу тонкими ломтиками. При подаче на стол блюдо оформить

укропом, листьями салата, лимоном, маслинами и свежими огурцами.

Маринованная норвежская семга-гриль

800 г норвежской семги.

Для маринада: 100 г оливкового масла, 100 г лимонного сока, 3 ст. ложки петрушки, 1 стебель фенхеля, 2 ч. ложки соли, перец чили по вкусу.

Мелко порубить фенхель, перец чили, петрушку. Смешать ингредиенты маринада. Уложить куски рыбы в миску и залить маринадом. Мариновать 30 минут, после чего дать маринаду стечь, смазать куски семги растительным маслом и выложить на решетку. Жарить с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета, посолить и приправить специями.

Бестер маринованный

(Бестер – гибрид белуги и стерляди)

4 кг бестера.

На 5 л рассола: 50 г перца (зернами), 20 г имбиря, 500 г соли, 5 головок чеснока, по 20 г эстрагона, чабреца, майорана.

Взять бестера, вынуть позвоночник, хрящи, разрезать на порции (200–250 г). Приготовить рассол: в уксус положить перец зернами, имбирь, чеснок. Куски бестера положить в большую кастрюлю, залить пряным уксусом, добавить эстрагон, чабрец, майоран и 500 г соли и кипятить. Варить до готовности, затем сложить в бочонок, специи собрать, переложить их марлей с обеих сторон и накрыть рыбу в бочонке. Потом залить пряный уксус – рассол. Бочонок хранить в прохладном сухом месте.

Маринованная навага

1 кг наваги, 10 горошин перца, 2–3 шт. лаврового листа, до 150 г соли (увеличить в зависимости от желаемой просоленности рыбы).

Очистить рыбу, засыпать солью, пересыпать черным перцем (горошком) и лавровым листом. Поставить под легкий пресс на ночь. Утром

подсушить рыбу бумажным полотенцем, завернуть в полиэтилен, положить в морозилку. Перед употреблением нарезать мороженую рыбу, разложить на тарелки и дать постоять при комнатной температуре.

Селедка, маринованная по-гамбургски

(Старинный рецепт)

Взять хороших голландских селедок, замочить на 24 часа, стянуть кожицу, отрезать головки и хвост, разрезать вдоль брюшка, распластать, вынуть хребтовую кость, смазать самой лучшей французской горчицей. Если селедки большие, то оставить их цельными. Свернуть каждую половинку в трубочку, уложить в каменную чашку с небольшим количеством лаврового листа и с перцем, очень крупно истолченным, залить прованским маслом. Подавая, уложить эти зразы на продолговатое маленькое селедочное блюдо, облить тем же прованским маслом, скрепить самым крепким уксусом.

Селедка маринованная

(Старинный рецепт)

Первый способ. Замочить на 36 часов, дать стечь воде, обтереть. Не снимая кожицы, выпотрошить; сложить в банку, перекладывая ломтиками лука, зернами простого и английского перца, залить вскипяченным остывшим уксусом.

Второй способ. Замочить, очистить, выпотрошить, досуха вытереть, молоки мелко изрубить, растереть с прованским маслом, которого должно быть много, развести уксусом или лимонным соком, сложить все в банку, перекладывая ломтиками лука, ломтиками лимона без зерен и белой кожицы, залить тем же маслом, сохранять в холодном месте. Можно употреблять на следующий день.

Селедка, маринованная на летнее время

(Старинный рецепт)

Первый способ. Вымочить хорошенько, разрезать вдоль с одной стороны, вынуть кости, снять верхнюю кожицу, сложить обе половинки; складывать в банки, пересыпая каждый ряд слоем сладких винных яблок, нарезанных ломтиками, без зерен и кожицы, посыпать сверху немного перцем, залить прованским маслом, наполнить таким образом всю банку, завязать пузырем, поставить на лед.

Второй способ. Поступив, как сказано выше, залить уксусом, вскипяченным со специями, сверху залить прованским маслом, завязать пузырем.

Линь маринованный

(Старинный рецепт)

Фунта 3 линя вычистить, распластать, вынуть хребтовую кость, отрезать голову, нарезать рыбу порциями, немного посолить, мелко изрубленную луковицу поджарить в трех ложках масла, положить куски рыбы, один возле другого, лучше всего на медном противне. Поставить в духовую печь, в самую легкую, чтобы рыба изжарилась, но не подрумянилась. Когда будет готова, уложить ее плотно, всегда внешней стороной вниз, в каменную чашу, смазанную маслом. В масло же, в котором жарилась рыба, влить с половиной стакана хорошего уксуса, вскипяченного с кореньями и специями, остывшего, размешать, залить рыбу, накрыть донышком, положить на него пресс. Можно сохранять в холодном месте до шести недель. Вынуть рыбу из формы, нарезать тонкими ломтиками, подавать к ней прованское масло или соус горчичный.

Ряпушка маринованная

Рыбу очистить, вымыть, посолить, вытереть, разложить на чисто вымытую плиту, а когда с одной стороны рыба испечется, перевернуть ее на другую сторону; когда обжарится, сложить в банку, залить уксусом.

Маринованная рыба

(Старинный рецепт)

Первый способ. Очищенную рыбу посолить, выдержать 24 часа (если рыба крупная, то 3 дня), посыпать простым перцем. Затем обвалить в муке, поджарить на сковороде в скоромном или постном масле. Когда обе стороны рыбы поджарятся, остудить, сложить в стеклянные банки, пересыпая слоем лаврового листа, залить остывшим уксусом, вскипяченным с перцем. Обвязать банки.

Второй способ. Вычистить рыбу, вытереть, посолить, обвалить в муке, поджарить в скоромном или каком-либо постном масле, остудить, сложить в банку, залить остывшим уксусом, вскипяченным с кореньями и специями.

Маринованные угри

(Старинный рецепт)

Первый способ. Угри маринуются точно так же, как сказано в предыдущем рецепте, или вот так: сняв с угрей кожу, посолить на 3 дня, разрезать на куски, обвалить в муке, поджарить хорошенько в масле на сковороде или испечь в печи, остудить, складывать в банки или кадочки, залить остывшим уксусом, вскипяченным со специями, сверху залить прованским маслом.

Сохранять их можно в дубовых бочоночках, которые, обсмолив кругом, закапывать в лед.

Второй способ. Вычистив внутренность угря, нужно снять с него кожу, разрезать на куски, обвалить все куски в толченых сухарях, пережарить их, как для еды, в прованском масле, остудить и сложить в банку. Приготовить уксус с лавровым листом, английским и простым перцем, посолить его, вскипятить и, остудив, облить им рыбу; если рыбы фунтов десять, то положить поверх рыбы один стручок турецкого перца. Банку обвязать пузырем и сохранять в холодном месте.

Угорь вареный маринованный

(Старинный рецепт)

Вытереть угря песком и солью, не снимая кожи, вычистить внутренность, перемыть в воде с уксусом, распластать, вынуть хребтовую кость. Если угорь толстый, то разрезать его вдоль пополам. Каждый такой длинный кусок натереть со всех сторон солью и перцем, свернуть в трубку, перевязать толстой ниткой. На каждый фунт рыбы берется по чайной ложке соли. Отдельно сварить рыбу с кореньями, луком, специями и розмарином, влив в нее наполовину легкого уксуса и белого вина. Когда остынет, положить в этот отвар зразы угря, три часа как посоленные. Варить под крышкой на медленном огне, по крайней мере час, затем вынуть его, остудить. Уложить в бочонок или банку, залить свежим уксусом, вскипяченным и остывшим, накрыть плотно донышком величиной в ширину бочонка или банки. Так приготовленного угря можно сохранять в холодном месте два или три месяца. В продаже он дорого ценится.

Угорь жареный маринованный

(Старинный рецепт)

Рыбу вычистить, вытереть, распластать, нарезать порциями, посолить со всех сторон, дать полежать с полчаса, обвалить в сухарях, изжарить в постном или скоромном масле, остудить, сложить в банку; наполнить ее, залить остывшим уксусом, вскипяченным со специями: лавровым листом, английским перцем, корицей, гвоздикой и мускатным цветом.

Белужина маринованная

(Старинный рецепт)

Взять половину пуда свежей белужины, вынуть позвоночную кость и хрящ. Приготовить ведро уксуса, положить в него одну восьмую фунта перца зернами, 5 золотников имбиря не толченого, а кусочками и, кто любит, 5 головок чеснока. Положить разрезанную на куски рыбу в большую кастрюльку, залить этим уксусом, в который можно добавить

также по пять золотников эстрагона, майорана, чебреца и соли две большие горсти. Варить, пока рыба успеет, тогда отставить с огня, остудить, сложить рыбу в большую банку или горшок и, процедив отвар, им же и залить рыбу, а из специй, которые останутся на салфетке, выбрать травы и выбросить. Сами же специи завязать в ветошку и положить в банку сверху. Потом покрыть рыбу донышком, положить маленький камешек, чтобы рыба всегда была покрыта уксусом, сохранять в холодном месте.

Щука или судак маринованные

Взять свежего судака или щуку, очистить их, вымыть, вытереть досуха, нарезать на куски, перетереть каждый кусок солью, сложить в посудину, наложить легкий пресс, дать полежать два дня. Сварить в воде петрушку, сельдерей, порей, луковицы, опустить рыбу, сварить ее до половины готовности, вынуть, остудить. Вскипятить уксус с простым и английским перцем и лавровым листом, опустить рыбу, варить до полной готовности, остудить, сложить рыбу в банку, залить остывшим уксусом. Так приготовленная рыба отличается своей крепостью.

Лососина маринованная

Первый способ. Обварить кипятком лососину, снять кожу, очистить, посолить, сварить в воде с уксусом и кореньями. Когда лососина уварится, залить остывшим уксусом, вскипяченным с английским перцем, лавровым листом, солью и прочими специями.

Второй способ. Нарезать лососину такими кусками, чтобы они помещались на тарелке, и, посолив, оставить на полчаса. Затем, обваляв в сухарях, прожарить в прованском масле и, остудив, сложить в банку, перекладывая каждый ряд рыбы сухим эстрагоном или майораном по вкусу. Потом залить вскипяченным без специй и остывшим уксусом.

Щука, маринованная по-монастырски

(Старинный рецепт)

3 фунта щуки, 0,5 стакана конопляного масла, уксуса, соли, лаврового листа, английского перца, 2–3 головки чеснока.

Разрезать щуку на части, изжарить в конопляном масле, но не в прованском и не в скоромном, осушить ее слегка в печи. Залить остывшим уксусом, вскипяченным с лавровым листом, солью и английским перцем; этот уксус надо сперва влить в деревянную чашку, натертую 2–3 головками чеснока. Так приготовленная щука вкусна и долго сохраняется.

Миноги маринованные

Только что словленные миноги вымыть, хорошенько вытереть, смазать со всех сторон прованским маслом, немного обжарить. Сложить в деревянную кадочку, пересыпая каждый ряд лавровым листом, залив остывшим уксусом, вскипяченным с английским перцем и гвоздикой.

Корюшка маринованная

100 штук корюшки, вымыв, вскипятить с маринадом и отбросить на решето; уксус, который с нее стечет, влить обратно, где варилась корюшка, а отваренную корюшку складывать в банку рядами, перекладывая ее отварными и нашинкованными морковью, петрушкой и луком, и залить оставшимся холодным уксусом; банку обвязать пузырем и хранить на холоде. Через 3 дня можно употреблять.

Маринованная рыба по-английски

Берут белую рыбу, нарезают ломтиками, обваливают в сухарях и жарят в масле. Заливают остывшим уксусом с черным перцем, корицей, гвоздикой, мускатным цветом и солью. Рыбу перекладывают эстрагоном, базиликом, майораном и розмарином. Укладывают в банки, заливают уксусом, хранят в холоде.

Филе пангасиуса, маринованное в вине

500 г замороженного филе пангасиуса, 2 шт. репчатого лука, 2 моркови, 1 болгарский (лучше красный) перец, 100 мл сухого белого вина, 2–3 ст. ложки, сок половинки лимона, душистый перец, лавровый лист, соль, сахар, черный перец по вкусу. Кетчуп или томатная паста.

Готовить это блюдо удобнее всего в большой глубокой сковороде с антипригарным покрытием. Мелко нашинкованный лук и морковку слегка обжарить на растительном масле. Положить туда же соломкой нарезанный болгарский перец. Жарить овощи на среднем огне около 10 минут. Добавить вино, соль, сахар, черный перец и кетчуп. Тушить еще 10 минут. Затем влить лимонный сок, тушить еще 2 минуты. После тушения маринад выложить в отдельную посуду.

Размороженное филе порезать на кусочки (рыба нежная, так что лучше кусочки сделать покрупнее, чтобы не развалились в процессе готовки). Разложить кусочки рыбы на дно сковородки в один слой, сверху положить маринад. В маринад добавить лавровый лист и душистый перец. Если рыбы готовится много или сковорода не очень широкая, то рыба и маринад укладывается слоями, так чтобы верхним слоем оказался маринад. Дать рыбе с маринадом закипеть (если жидкости получилось мало, можно добавить немного вина или воды). Далее тушить на небольшом огне (чтобы слегка кипела) минут 30–40, в зависимости от количества слоев. Через 30–40 минут попробовать маринад на количество соли и сахара, при необходимости можно слегка посолить или подсластить. Посыпать мелко рубленой зеленью. Аккуратно перемешать лопаткой. Выключить огонь и дать блюду остыть. После того как блюдо остынет, убрать его в холодильник, чтобы настоялось. Лучше всего рыбу подавать на следующий день.

Копчение рыбы

Копчение не только предохраняет рыбные продукты от порчи, но и придает им приятный вкус и аромат. Процедура копчения состоит в том, что продукты подвергаются действию дыма, пропитываясь им. Вначале на продукты воздействуют слабым дымом, чтобы не иссушить и чтобы дым равномерно пропитал их. Затем действие дыма постепенно усиливают. Лучший результат достигается во время копчения над тлеющими дровами, когда получается густой, но негорячий дым. Желательно поддерживать ровную температуру дыма.

Копчение рыбы – наиболее трудоемкий процесс. Но если все-таки вы решили остановиться на нем, затраченные усилия не пропадут даром. Ведь при копчении рыба практически не теряет своего индивидуального вкуса. Для того чтобы копченая рыба стала по-настоящему вкусной и ароматной, берут самую свежую, только что пойманную рыбу. Это особенно важно, если учесть, что рыба обладает свойством забирать и накапливать в своих тканях отравляющие вещества, металлы, ртуть.

Трудно предусмотреть наиболее оптимальную технологию копчения. Но вот несколько рекомендаций:

- необходимо тщательно готовить рыбу к горячему копчению (потрошить, чистить, промывать, солить). После рассола рыбу необходимо промыть и подвялить;
- рыбу в одну закладку подбирают однокалиберную;
- размер закладки определяется объемом коптильни: в коптильне размером с ящик коптят мелочь, с бочку – среднюю рыбу, а в коптильном шкафу можно коптить крупную рыбу целиком;
- на дно коптильни лучше сыпать сухую трухлявую ольху: она, в отличие от стружек, не горит. От листьев и зеленых веток толку нет;
- для того чтобы рыба хранилась дольше, можно на дно коптильни бросить пару маленьких веток можжевельника. В прохладном месте рыбу можно хранить 10–12 дней;
- при вертикальном креплении рыба может падать на дно коптильни, особенно если копчение происходит при сильном воздействии пара и высокой температуре. Необходимо тщательнее крепить рыбу, а при

падении своевременно удалять упавшую;

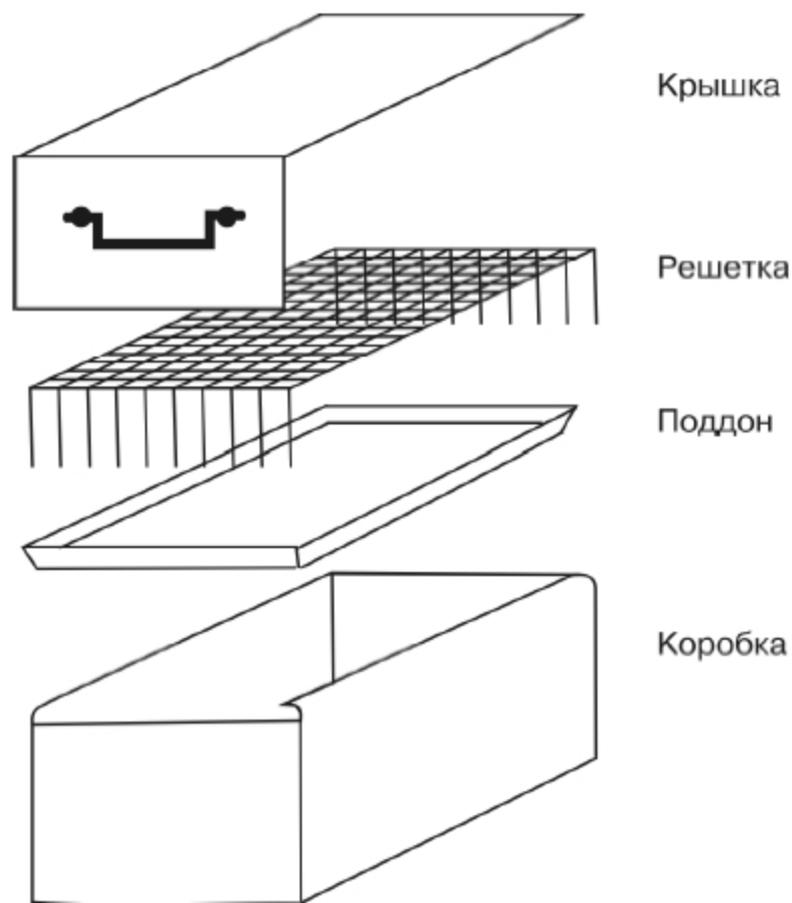
– крупную рыбу при горизонтальном расположении в коптильне лучше прорезать по хребту к спинке и развернуть, сделав плоской. При вертикальном расположении достаточно между ребер вставить распорки из ольховых палочек.

Коптильни

Для приготовления копченой рыбы необходима коптильня. Можно использовать готовые коптильни, которые в большом количестве продаются в магазинах, а можно воспользоваться опытом, накопленным не одним поколением рыбаков, и сделать коптильню самостоятельно. Любая коптильня состоит из трех частей: дымокур, дымоход и коптильная камера. Но независимо от того, какую коптильню вы используете, необходимо помнить о наиболее распространенных недостатках технологий домашнего копчения:

– коптильня негерметична, в нее попадает воздух, ольховые стружки сгорают, и вместо копченой рыба получается вареной в слабом дыму;

– коптильня мелкая. Расстояние от рыбы до дна коптильни небольшое, и рыба варится или горит быстрее, чем коптится;



Разборная коптильня

– коптильня не обладает достаточным объемом. При копчении рыба выделяет влагу и при малом внутреннем объеме коптильни начинает вариться в пару.

Остановимся на конструкциях самых простых коптилен, которые может устроить любой желающий.

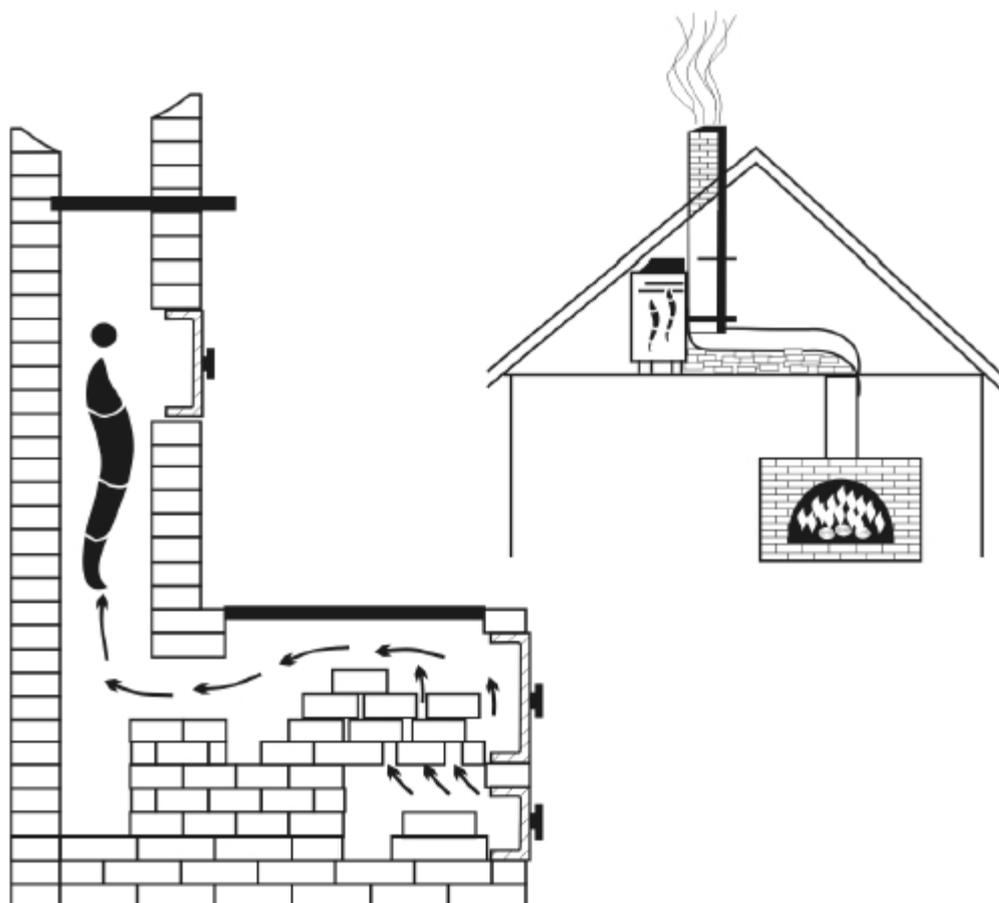
Самая простая коптильня – это обычное ведро из стали, в которое помещены две решетки: одна – на расстоянии 100 мм от верхней кромки, а вторая – на 50 мм выше нее. На дно ведра насыпают ольховые стружки, опилки или мелкие веточки. Ведро накрывают крышкой и ставят на подставку, установленную над горящим костром. При нагревании дна ольха начинает тлеть и появляется дым, необходимый для копчения. Заметим, что такая коптильня пригодна лишь для горячего копчения продуктов.

Еще один вариант коптильни легко соорудить из двух-трех бочек без

дна, поставленных одна на другую. Между ними натягивают фильтр – мокрую серпянку или редкую мешковину для очистки дыма от сажи. В нижней бочке делают топку, где на стальном листе сжигают дрова с опилками. На верхней бочке укладывают «вешала» с рыбными продуктами. Сверху все сооружение накрывают мешковиной, которой и регулируют количество дыма и его температуру. Дрова и опилки в печи должны непрерывно тлеть. Горение дров при этом недопустимо.

При любом копчении необходима выдержка копченостей в холодном помещении для диффузии копильных компонентов внутрь кусков.

В домашних условиях коптить мясные и рыбные продукты можно непосредственно в дымоходной трубе (на чердаке), в которую встраивают «вешала» для тушек и заслонки для регулирования концентрации дыма.



Копильня в дымоходной трубе

Копильня в печи. Если в доме есть печь, то ее можно реконструировать. Для этого немного ниже шибера (задвижки) выбивают

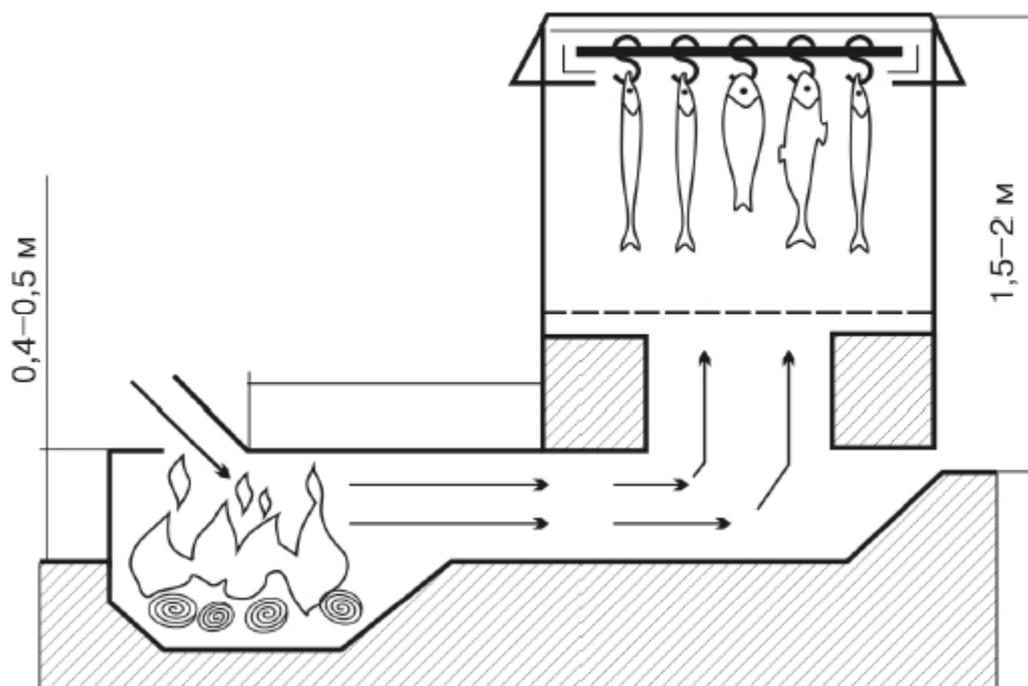
кирпич, чтобы вмонтировать печную дверцу, а в стене дымохода вставляют прут для подвешивания продуктов.

Колбасу, мясо, птицу или рыбу натирают солью, подвешивают на прут, закрывают дверцу.

На колосники в топочном отделении кладут кирпичи, чтобы дым, проходя сквозь них из поддувала, где поджигают дрова, остывал. Тягу регулируют шибером. Используют дрова только из деревьев лиственных пород. При таком способе копчения продукты будут готовы в течение 1–2 суток.

Копильню на чердаке делают в виде шкафа размером 1х1 м из кирпича или досок, обитых железом, с дверью высотой 1,5–2 м. Копильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и соединяться с ней отверстиями вверху и внизу. Через нижнее отверстие дым из перекрытой заслонкой трубы входит в копильню, а через верхнее отверстие выходит. В таком шкафу удобно размещать тушки и с помощью заслонок регулировать условия копчения.

Кухонная копильня. Такая копильня, удобная и несложная в изготовлении и обслуживании, приспособлена для газовой или электрической плиты в городской квартире. В камеру копчения можно поместить 3–3,5 кг рыбы или до 4 кг мясных продуктов. Конструкция рассчитана на две конфорки, однако в зависимости от потребности семьи можно изготовить копильню применительно к одной или четырем конфоркам. Дымогенератор соединяется шлангом с охладителем дыма. В свою очередь охладитель тоже шлангами сообщается с копильней и водой для охлаждения дыма. Копильня через шланг соединяется с вентиляционной решеткой (кухонная вентиляция) для выхода дыма.



Подземная коптильня

Для холодного копчения используется одна конфорка, на другой стоит охладитель дыма, а на нем коптильня. Для горячего копчения используются две конфорки, в процессе копчения задействована только коптильня.

Разборная портативная коптильня. Такая коптильня изготавливается из листовой жаропрочной стали толщиной 1–1,2 мм и стальной проволоки. В разобранном положении ее размеры – 6х30х50 см. Донышко – самая сложная деталь. Оно сделано из стального листа размером 360х500 мм, три ребра жесткости предохраняют донышко от деформации при нагревании. С помощью четырех угольников длиной 400 и 270 мм устанавливают торцевые и боковые стенки диаметром 4–5 мм. Крышка – это то же донышко, но без угольников. При желании к ней можно прикрепить ручку.

Боковые кромки торцевой стенки отгибают под прямым углом на 25 мм, в верхнюю кромку закатывают стержень диаметром 3 мм (для жесткости). На краях боковых стенок с помощью заклепок прикрепляют два зажима для соединения с торцевыми стенками. В верхнюю кромку

также закатывают для жесткости стержень диаметром 3 мм. Стойка решетки имеет П-образную форму и сделана из проволоки диаметром 5 мм. К каждой стойке приваривают по шесть дужек для фиксации в них решеток. Верхний край стойки отгибают на 20 мм. Все острые кромки тщательно зачищают.

Собирают коптильню следующим образом: укладывают донышко на землю, устанавливают торцевые стенки, вставляют боковые стенки. Боковые стенки необходимо ставить без перекосов с достаточным усилием сверху вниз. Зажим боковой стенки скользит по отогнутой кромке торцевой стенки.

Нижняя кромка должна плотно войти в зазор донышка. После установки боковых стенок короб размером 285х300х500 мм приобретет жесткость. Все детали надежно соединяются друг с другом. Сборка решеток не представляет каких-либо трудностей.

На дно коптильни плотно (в два слоя) укладывают сырые расколотые поленья ивняка, очищенного от коры, или гнилушки. Решетки с подготовленной рыбой или кусками мяса устанавливают в коптильню и плотно закрывают ее крышкой. Коптильня должна находиться над поверхностью земли на высоте 200–250 мм. Для этого можно изготовить специальные штыри, но проще воспользоваться камнями. Под коптильней разводят костер. Пламя должно быть сильным, так как на медленном огне продукты сохнут, а не копятся. Копчение начинается, как только появляется насыщенный дым из-под крышки. Когда прогорит первая порция дров (через 30–40 минут), необходимо приоткрыть крышку (лучше лезвием топора). Если продукты готовы, отбрасывают крышку и быстро вынимают каркас решеток. Остатки гнилушек или тальника немедленно удаляют, перевернув коптильню, так как они при доступе воздуха сразу же воспламеняются. Коптильню разбирают, очищают от сажи, все детали укладывают в донышко и прикрывают крышкой.

Походная коптильня. В обрывистом берегу прорывают нору длиной около метра. В конце ее выводят наружу трубу из кусков дерна – шириной 40 см и высотой 60 см. Когда это нехитрое устройство готово, вымытую, выпотрошенную мелкую рыбу – подлещик, густеру, плотву, окуньков –

подсаливают и нанизывают на куски проволоки так, чтобы рыбки не касались друг друга.

Проволоку с рыбой вставляют в трубу. Верх трубы для регулирования тяги прикрывают куском фанеры, а если не найдется – мешковиной. В норе разводят небольшой, но дымный костерок. Самое подходящее топливо для такого костра – ольха: дым от нее придает рыбе золотистый оттенок, и она не будет горчить.

Коптильня в холодильнике. Для копчения рыбы в домашних условиях можно использовать корпус старого холодильника с плотно прилегающей дверцей, предварительно вынув из него все содержимое и морозильную камеру. Оставшиеся отверстия заклеивают лейкопластырем. На боковых стенках внутри камеры устанавливают металлические полочки, между которыми натягивают леску для подвешивания рыбы. На дно холодильника ставят электрическую плитку или небольшое приспособление со спиралью длиной не более 50 мм, подсоединенной к понижающему трансформатору 36 В. Приспособление со спиралью помещают в металлическую коробку размером 80x80x150 мм, в которую засыпают мелкие опилки. На леску при помощи крючков подвешивают рыбу. На электроплитку насыпают мелкие опилки слоем 25–30 мм и включают в сеть. Как только появится чуть заметный дымок, дверцу холодильника закрывают и через 2–2,5 минуты плитку отключают. Процесс копчения заканчивается через 6 часов.

Электрокоптильня. Если нет возможности построить капитальную коптильню или отсутствует запас опилок или подходящих дров, то можно смонтировать электрокоптильню, которая не требует топлива. Ее конструкция очень оригинальна. На ось электродвигателя переменного тока насажен шкив, состоящий из текстолитового сердечника, в котором просверлены наклонные охлаждающие отверстия, и плотно насаженной на него стальной обоймы. Сбоку к шкиву по металлическому желобу подается деревянный брусок. Необходимую силу трения между бруском и шкивом подбирают регулировочным винтом (на торце желоба). Конец винта упирается в пружину сжатия, которая прижимает брусок к шкиву. Чем дальше завинчивают винт, тем сильнее пружина давит на брусок и плотнее

прижимает его, а это влияет на интенсивность образования дыма.

Заложенный в желоб брусок постепенно стирается, поэтому время от времени регулировочный винт вывертывают. Образовавшийся от трения дым выходит наружу через коптильную камеру, в которой на специальных крючках подвешены продукты. Для ускорения копчения перед камерой укреплен мелкая металлическая сетка, соединенная с отрицательным выводом источника высокого напряжения, а положительный вывод источника соединяется с металлическими крючками, на которых подвешены продукты. Проходящие через сетку частички дыма получают от нее отрицательный электрический заряд и устремляются к крючкам с положительным зарядом. Копчение в этой установке происходит быстрее. Качество продуктов выше, а деревянных брусков расходуется намного меньше, чем дров в обычной коптильне. Источником высокого напряжения служит магнето, приводимое в действие электродвигателем. Между выводами магнето включаются два последовательно соединенных конденсатора емкостью 2200 Пф (на рабочее напряжение не ниже 2000 В), постоянное сопротивление 180 кОм и неоновая лампочка МН-6. При нормальной работе магнето сигнальная лампочка МН-6 должна загораться. В установке работает электродвигатель мощностью 0,5–2 кВт. Лучше всего использовать двигатель, рассчитанный на питание от однофазной сети переменного тока. Если имеется трехфазный двигатель, его можно включить в осветительную сеть через фазосдвигающий конденсатор, величина которого зависит от мощности применяемого двигателя. Магнето может быть любого типа. Предпочтительней бруски из деревьев лиственных пород.

Двухкамерный короб коптильни изготавливают из досок и фанеры. Основанием служит 15-миллиметровая доска длиной 960 мм, шириной 220 мм; передняя и задняя стенки сделаны из доски такой же толщины; боковые – из фанеры толщиной 5 мм. Размер первой камеры, где образуется дым, – 260x240x220 мм, размер второй (коптильни) – 340x430x220 мм. Внутренние стенки обеих камер обкладывают асбестом или другим огнеупорным материалом. Если поблизости нет электросети, то используют бензиновый мотор. Такую коптильную установку сделать

несложно, а консультацию по ее устройству может дать любой электрик.

Полиэтиленовый мешок для холодного копчения. Для устройства этой простой коптильни необходимо приобрести 2 м двухслойной полиэтиленовой пленки. Одну из торцевых сторон зашивают или заплавляют таким образом, чтобы получился мешок. Выбирают ровную площадку и вбивают в землю по углам квадрата 1х1 м колья высотой 200 см так, чтобы получились стойки высотой примерно 170 см (ориентироваться следует по собственному росту). Сверху колья скрепляют крест-накрест палками и получают каркас коптильни.

Технология копчения. Свежую рыбу солят под гнетом (крупную – 10–12 часов, мелкую – 8 часов). Мелкую рыбу солят целиком, а крупную (язь, голавль, карп, судак, сом, щука) потрошат и делают вдоль хребта продольные надрезы, чтобы рыба лучше просолилась. Обычно соление производят вечером. На следующее утро рыбу складывают в авоську и промывают в течение 1,5–2 часов (в проточной воде время промывки сокращается). Подготовленную рыбу нанизывают на проволоку или прочный шпагат (мелкую – за хвост, крупную – за голову) и развешивают в коптильне по диагонали так, чтобы тушки не соприкасались.

Подготавливают половину ведра углей. Наполовину натянув пленку на каркас, высыпают посередине угли и накрывают их свежей травой. Затем опускают пленку и прижимают ее камнями к земле, чтобы не было щелей. Дым полностью заполняет мешок, поэтому рыбу через пленку не видно. Спустя 5–7 минут проверяют, не пробилось ли из-под травы пламя; при необходимости добавляют еще немного травы. Через 1,5–2 часа мешок снимают, а рыбу подсушивают и проветривают. Во второй половине дня копчение повторяют. Крупную рыбу на следующий день коптят еще раз, но обычно хватает двухразового копчения. После такой обработки рыба приобретает золотистый цвет и очень быстро подвяливается, сохраняется 4–5 месяцев (если находится в пленке) и не ржавеет.

Для тех, кому позволяют средства, в настоящее время в продаже имеется великое множество готовых различных по конструкции домашних, походных и дачных коптилен.

Особенности различных видов топлива

Свойства дыма, образующегося при сгорании древесины, существенно влияют на качество копченых продуктов. Лучшим «топливом» считаются засохшие ветки, опилки или стружка плодовых деревьев (яблоня, слива, вишня), ольхи, дуба, бука, осины, ореха и березы (только без коры, она содержит деготь). Изысканный вкус и аромат придает добавленный в конце можжевельник (можно вместе с ягодами), хороши также вереск, шалфей, розмарин, мята или лавр. Американцы для копчения на барбекю используют кукурузные «кочерыжки» и орех-пекан, а китайцы коптят яйца на тополиных опилках. Впрочем, можно обойтись и без опилок. К примеру, финны довольно оригинальным способом готовят дома свою знаменитую рыбу горячего копчения – палваттукала. Кладут ее на кору коптильного дерева и отправляют в духовку. Конечно, приходится постоянно следить, чтобы чуть тлеющая кора не воспламенилась, зато рыба получается очень вкусной, с нежным ароматом дымка.

Традиционно не пригодными для копчения считаются хвойные породы, поскольку содержащиеся в них смолистые вещества придают продукту горьковатый вкус. Но не бывает правил без исключений: скажем, во французской Савойе колбаски коптят в еловом дыму, а в Шаранте мидий коптят исключительно в дыму сосновых иголок. Древесина в коптильне во время процесса копчения мяса или рыбы должна находиться в состоянии активного тления при хорошем доступе воздуха, когда выделяется прозрачный светлый дым и продукты при этом хорошо видны. Для копчения, как правило, применяются щепки, стружки, опилки и тонкие ветви.

Самый ответственный момент – это начало копчения. Поэтому стоит позаботиться о том, чтобы топлива для поддержания дыма хватило для постоянной работы коптильни в первые 6–8 часов. В дальнейшем перерывы в копчении уже не так опасны. Однако с целью обеспечения хода копчения дым желательно, конечно, поддерживать. Чем дольше провисела рыба в коптильне, тем лучше. Однако на третий-четвертый день ее уже спокойно можно складывать в сухой чистый джутовый мешок или в

картонные посылочные ящики, перекладывая слои рыбы бумагой или чистым сухим сеном.

Такие ящики удобны тем, что в сложенном виде занимают очень мало места, а как тара – воздухопроницаемы.

Подготовка рыбы к копчению

Перед тем как поместить рыбу в коптильную камеру, ее нужно как следует подготовить к копчению. Разные сорта рыбы готовятся по-разному, следует также обращать внимание и на вес рыбы, а также на ее жирность. Например, мелкую рыбу потрошить не нужно.

Копчение бывает двух видов – горячее и холодное. Сущность обоих процессов отражена в их названиях: при горячем рыбу обрабатывают горячим дымом (80–170 °С), при холодном, соответственно, холодным (20–40 °С). И если для первого достаточно нескольких часов (для мелкой рыбы – меньше), то для второго иногда требуется несколько дней.

Для горячего копчения подбирают рыбу с нежной мякотью – постную и средней жирности (горячий способ вообще чаще используется для нежирных продуктов, и наоборот), хотя подойдет и очень жирная, например угорь. Таким образом коптят осетровых (лучше – севрюгу), лосося, леща, жереха, сига, морского окуня, сельдь, треску. Вкусны и мелкие копчушки (салака, килька, ряпушка), которых готовят при температуре 50–60 °С. Одно плохо: нежная рыбка горячего копчения – продукт нестойкий, и ее придется съесть за один-два дня.

Для холодного копчения идеальны вобла, тарань, лещ, кефаль, омуль, а также разнообразные балыки, в основном из белорыбицы, нельмы, муксуна, осетровые и лососи. Превосходна жирная рыба – тот же угорь. Рыбу холодного копчения, благодаря обезвоживанию и повышенной солености, можно хранить длительное время, но все же не очень долго – подсохнет и станет невкусной.

При копчении большую рыбу надо распластать и распереть палочками. Если рыба имеет нежное мясо, то ее нужно обернуть полотном или бумагой или облепить тестом. Копчение производить в зависимости от породы

рыбы. Для форели, щуки, карпа, угря достаточно четырех дней, а для лососины нужно три недели. Сельдь коптят одни сутки. Если коптить давно посоленную сельдь, то сначала надо вынуть из нее икру и молоки, которые придают рыбе горький вкус, и вымочить в воде.

Рыба холодного копчения

Обработка рыбы при холодном копчении состоит в посоле, отмачивании, провяливание и копчении. Перед посолом мелкую рыбу (окуня, плотву и т. п.) нанизывают через глаза по 4–10 штук на шпагат длиной 70–90 см, после чего концы шпагата связывают, образуя кольцо.

Более крупную рыбу (сазан, лещ, жерех) связывают попарно шпагатом (около 50 см) или протыкают насквозь хвосты и закрепляют простым узлом. Солят рыбу так же, как и для горячего копчения, но расходуют соли больше – 1–1,5 кг на 10 кг рыбы – и выдерживают более продолжительный срок: мелкую рыбу 2–3 дня, крупную – 10–15 дней. Посоленную крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу промывают 1–2 часа.

Далее рыбу подсушивают (как и для вяления) на открытом воздухе: мелкую рыбу в течение 2–3 дней, крупную – 3–5 дней. В брюшную полость крупной рыбе вставляют деревянные распорки. Подсохшую и слегка провяленную рыбу помещают в коптильню (устроенную, например, из бочек) и коптят, в зависимости от величины рыбы, от 1 до 6 суток холодным дымом (не более 25 °С). В качестве источника дыма используют опилки.

Рыба горячего копчения

Ее готовят в специальной рыбокоптильне. В отличие от вяления, для копчения пригодны практически все виды рыбы. Особенно вкусными в копченом виде получаются угорь, лещ, линь, треска, карп, речной окунь, налим. Для горячего копчения рыбу нужно распотрошить, оставляя голову и чешую, так как в готовом виде она получится более привлекательной и

менее сухой. После потрошения и промывания посыпают рыбу солью (из расчета 1 ст. ложка соли на 1 кг рыбы) и оставляют на 2–3 часа для просолки. Можно посолить рыбу и в концентрированном рассоле. Для его приготовления в воду добавляют такое количество соли, чтобы в ее растворе клубень картофеля не тонул, а свободно плавал.

Посоленную сухим способом или помещенную в рассол рыбу (в зависимости от ее массы) выдерживают до копчения на холоде от 1 до 4 часов. Непосредственно перед копчением рыбу слегка ополаскивают холодной водой и насухо протирают чистой тканью. Если есть время, можно часа два повялить рыбу на веточке высотой 1–2 см. На дно коптильни насыпают слой опилок или мелких веточек высотой 1–2 см.

Опилки лучше всего из ольхи (березовые и сосновые не годятся из-за обилия выделяемой смолы). К опилкам добавляют веточку можжевельника без иголок, который придает рыбе золотистый цвет, для аромата – лавровый лист. Устанавливают противень или сковороду для сбора жира. Рыбу подвешивают или укладывают на решетку так, чтобы тушки не соприкасались. В разрез брюшка каждой или некоторых рыб можно положить специи. Ящик закрывают и ставят на огонь. Через 15–20 минут (в зависимости от величины тушек) рыба будет готова.

Если, сняв крышку, обнаруживают, что рыба закоптилась слабо, крышку закрывают и рыбу вновь ставят на огонь. Продолжительность копчения рыбы для каждой конструкции коптильни определяется опытным путем, причем навыки приобретаются быстро – уже после 2–3-го раза. В зависимости от размеров рыбы, ее количества и эффективности коптильни продолжительность копчения составляет в среднем от 10–15 минут до 1 часа. Когда копчение закончится, открывают крышку, чтобы оставшаяся влага испарилась, а рыба слегка подсушилась. Правильно закопченная рыба имеет золотисто-коричневый цвет, легко отделяющееся от кожи мясо, которое, в свою очередь, получается рассыпчатым и равномерно испеченным.

Приготовить рыбу горячего копчения можно и без коптильни, выкопав в береговом обрыве нишу с пол метра глубиной и шириной и не менее 70 см высотой. Подготовленную рыбу кладут на укрепленные сверху палки,

под ней разводят костер, подкидывая в него ольховые и осиновые гнилушки, шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Через 1–3 часа (в зависимости от величины тушек) рыба будет готова к употреблению. В процессе копчения тушки несколько раз переворачивают. Делают еще и так. Подготовленную рыбу надевают на несмолистые палочки, и те втыкают в землю у костра с подветренной стороны, чтобы рыба находилась в горячем дыму. Готовая копченая рыба имеет бронзово-золотистый цвет и специфический, очень вкусный запах. При открытом копчении чешую с рыбы не снимают.

Рыба полугорячего копчения

Вышеописанные технологии копчения рыбы – горячая и холодная – являются традиционными, но в последнее время получило распространение копчение рыбы полугорячим способом. Эта технология интересна из-за своей простоты и больших возможностей для экспериментирования. Для полугорячего копчения годится рыба со сроком засолки не более суток. Отмачивание рыбы от соли проводится примерно в течение одного дня. В качестве коптильни в данном случае используется обычная железная печка «буржуйка» с двумя дополнительными коленями на трубе, чтобы температура дыма была около 50–60 °С. Поддувало печки прикрывается для обеспечения тления в топке, а рыба развешивается в некотором удалении от среза трубы в зоне смешивания дыма с воздухом. Для копчения достаточно одного светового дня. Вкус готовой рыбы полугорячего копчения несколько необычный, а внешний вид и аромат ближе к горячему копчению.

Процесс копчения для различных видов рыбы

Копчение сига

(Старинный рецепт)

Свежих сегов и прочую рыбу вычистить, вымыть, посолить и оставить

на 24 часа, затем вытереть, проткнуть насквозь лучиной и положить на рашпор. Затопить русскую печь смолистыми дровами, рядом с дровами поставить рашпор с рыбой, закрыть печь заслонкой, при этом внизу останется отверстие, через которое дым будет проходить из печи в трубу и, проходя по рыбе, будет коптить ее. Как только одна сторона прокоптится и приобретет золотистый цвет, перевернуть рыбу на другую сторону. Когда рыба испечется, вынуть ее. Точно так же коптят лещей, карасей, окуней, карпов, ряпушек, корюшек и др.

Лещ копченый

Свежекопченный лещ – продукт деликатесный. Обычно рыболовы-любители готовят рыбу этим способом в летнее время, на берегу водоема или на дачном участке.

Горячим копчением леща можно приготовить в специальной рыбокоптильне. Чаще рыболовы пользуются коптильнями из нержавеющей стали. На дно ее помещают небольшие ольховые, березовые или осиновые веточки или опилки из тех же деревьев (хороши также покупные заготовки). Затем устанавливают проволочную решетку, на которую кладут в один ряд предварительно выпотрошенную, очищенную от чешуи и тщательно промытую в проточной воде рыбу, подсоленную по вкусу и поперченную. Решеток может быть две. В этом случае рыбу укладывают в коптильне в два ряда. Сверху коптильню закрывают крышкой и ставят на слабый огонь костра. Чтобы приготовить этим способом, к примеру, пару-другую килограммовых лещей, потребуется всего 20–25 минут. Иногда для придания лещу специфического аромата на дно коптильни добавляют несколько веточек рябины.

Если же у вас нет рыбокоптильни, приготовить леща горячего копчения можно также, сделав печь в обрывистом глинистом берегу. Достаточно широкую трубу складывают из камней или дерна, чтобы в ней поместилось несколько рыбин. В качестве трубы удобно использовать старую железную или деревянную бочку с вынутым (вырезанным) дном. При этом способе для костра годятся чурбачки, пни и сухие ветки

лиственных деревьев (ольхи, осины, орешника). Насобирать их нетрудно в любом лесу. Предварительно подготовленную рыбу вывешивают в трубе на проволоке. Огонь в костре поддерживать надо таким образом, чтобы густой горячий дым обтекал тушки рыбы. Готовность их проверяют, время от времени снимая крышку с трубы. Обычно процесс копчения занимает 2–3 часа. При этом способе чешую с леща не снимают.

Для приготовления лещей холодного копчения их держат в тузлуке под гнетом не менее 12 часов, после чего подвяливают на ветру. Коптят в дыму, не допуская большого пламени и значительного выделения тепла от костра. Чем больше дыма и сильнее тяга его в береговой нише и трубе, тем качественнее происходит процесс копчения, который для леща весом 500–600 г занимает в среднем от 1 до 3 суток. Дома копченую рыбу хранят подвешенной в прохладном темном месте.

Копчение рыбы на противне

(Старинный рецепт)

На противень, железный лист или сковороду положить слой не совсем сухой соломы, на нее – слой вычищенной, посоленной и вытертой досуха рыбы и поставить на средний огонь. От накалившегося железа солома начнет тлеть, а от смолистого дыма рыба будет коптиться и одновременно запекаться. Чем крупнее рыба, тем больше должно быть под нею соломы, чтобы она лучше коптилась и не выпустила из себя жир.

Копчение рыбы на дне котла

(Старинный рецепт)

Для рассола: на 1 кг рыбы 1 ст. ложку соли.

Коптить можно пресную или слегка подсоленную рыбу. Если рыбу коптить в пресном виде и солить ее после копчения, она будет вкуснее, однако хранить ее долго нельзя. Чтобы приготовить копченую рыбу для более длительного хранения, ее необходимо предварительно посолить. Для этого рыбу кладут в рассол на 20–30 минут или на целый день (в

зависимости от ее размера). Засоленную рыбу перед копчением выкладывают на дуршлаг. Можно рыбу засолить и сухим способом. Очищенную и засоленную перед копчением рыбу протереть досуха и уложить на дно котла на ветки можжевельника, ольхи или солому. Закрывать котел, поставить его на огонь примерно на 30 минут (пока рыба не станет мягкой и не подрумянится). Крышку снимают, когда котел полностью остынет.

Щука холодного копчения

1 щука весом 6 кг, 1 пачка соли, 1,5 ст. ложки сахара.

Рыбу выпотрошить, засыпать в брюшную полость достаточное количество соли. После этого сделать надрез вдоль спины и в него насыпать соль. Затем в брюшную полость уложить свернутый конец чистого полотенца, а другим концом плотно обмотать тушку, перед этим обсыпав всю ее солью. Через 7 дней щука полностью просолится. После этого ее надо вымочить, обсушить и затем подвесить в холодную коптильню. Коптится щука 6 дней.

Сельдь холодного копчения

Для копчения выбрать самые крупные экземпляры. Вынув их из рассола, дать жидкости стечь, обсушить их, выложив на ткань. Затем каждую сельдь завернуть в бумагу, привязать к палочке каждую отдельно и подвесить в коптильню таким образом, чтобы каждая занимала горизонтальное положение спинками вниз, с тем чтобы сок не вытекал во время копчения. Время копчения сельди холодным дымом – 3 дня.

Корюшка холодного копчения

1 кг корюшки, 100 г соли, 6 г душистого перца, 2 г бензоната натрия, 6 г черного перца.

Корюшку очистить, вынуть внутренности, пересыпать солью, сложив в

эмалированную посуду, накрыть и поставить в прохладное место на сутки. Затем вынуть из рассола, обтереть, нанизать на крючки, поместить в коптильню и коптить холодным дымом 2 дня.

Сиги холодного копчения

10 кг сигов, 750 г соли.

Для засолки сигов необходимо почистить, вынуть внутренности, обтереть и, положив в посуду, лучше деревянную, обсыпать солью внутри и снаружи, накрыть крышкой и поставить в прохладное место примерно на 5 дней, ежедневно переворачивая рыбу. Затем вынуть из рассола, укрепить рыбу на деревянных палках таким образом, чтобы удобно было коптить. Перед копчением сигов необходимо проветрить до полного обсыхания, после чего коптить 4–5 дней до готовности.

Лососина холодного копчения

1 кг рыбы, 250 г соли, 5–6 шт. лаврового листа, 6–7 горошин перца.

Надрезать брюшко рыбы, удалить внутренности, вынуть жабры, натереть солью, засыпать немного соли внутрь. Уложить рыбу в эмалированную посуду рядами, пересыпая каждый ряд солью, лавровым листом и перцем. Накрыть деревянным кружком с гнетом и вынести на холод. Через 5 дней рыбу вынуть из рассола, привязать к дощечкам, по длине соответствующим длине рыбы, и повесить в прохладном проветриваемом помещении. Когда рыба обсохнет, коптить ее 8 дней в умеренном дыму.

Балык холодного копчения

2 кг рыбы, 400 г соли, 5 г селитры.

Для приготовления балыка подходит крупная жирная рыба. Осетровый балык считается самым лучшим. Перед посолом рыбу следует вымыть, удалить внутренности и головы, отделить спинки от кожи, положить в

посуду, предназначенную для посола, пересыпать солью и селитрой, накрыть доской, придавить гнетом и поставить в прохладное место. Спустя 3 дня верхние балыки переложить вниз, а нижние – наверх, при этом как бы перетирая их в рассоле. Продолжительность посола – до 15 дней, в зависимости от величины балыков. Когда балыки просолятся, их следует вынуть из рассола и развесить на солнце для просушивания, после чего коптить холодным дымом до готовности.

Горячее копчение лососевых

Перед копчением рыбу надо оглушить, извлечь внутренности, натереть солью, отделить голову и хвост от туловища, разрезать вдоль пополам и удалить позвоночник и ребра. Обе половинки рыбы посыпать тонким слоем перца, сахара, соли и пересыпать сухим или свежим укропом. Сложить половинки рыбы внутренней стороной друг к другу и, поместив в емкость, накрыть плиткой, а на нее положить гнет. В таком виде рыбу оставить на 24 часа в прохладном месте. После этого половинки тушки уложить кожей на решетку и коптить в плотном дыму в течение 2 часов при температуре 60 °С.

Угорь копченый

Угрей разрезают вдоль хребта, снимают кожу, потрошат, отрезают голову, солят, посыпают перцем, молотым лавровым листом и сухим эстрагоном. Через два дня вытирают, обвязывают бумагой и коптят в течение 4–5 дней холодным способом.

Рыба горячего копчения по-фински

Копчение рыбы в Финляндии известно с древнейших времен. Финны коптят практически любую рыбу, обитающую в водоемах, но в основном предпочитают окуня, язя, корюшку, мелкого лосося, салаку. В Финляндии для домашнего копчения применяют совершенно иной, самобытный

способ, согласно которому огонь духовки или плиты не должен содержать дыма, но рыбу укладывают непосредственно на коптильное дерево (кору, бересту), которое помещают в печи (духовке); при этом оно медленно «выпаривается», теряя свой особый запах и лишь в небольшой степени подвергаясь тлению. Этот способ придает рыбе более нежный копченый аромат, почти полностью избавляет ее от запаха дыма и, что очень важно, от канцерогенных веществ, присутствующих в дыму. Однако у этого способа копчения есть один существенный недостаток: необходимо постоянно наблюдать за печью, чтобы вовремя заменить тлеющий кусок коры, перевернуть рыбу, предотвратить воспламенение бересты и т. д.

Коптить можно на соломе, лучине (дранке), бересте, сосновой коре, березовых прутьях. Коптят финны в приспособленной для копчения печи (яме) или в овине.

Взять 1 кг рыбы, очистить и выпотрошить. В 1 л воды развести 3 ст. ложки крупной кристаллической соли и положить туда для засола рыбу на 2 часа. Затем воду слить и посыпать на еще влажную рыбу немного соли. После этого разложить рыбу рядами на бересте или коре, поместить на решетку в печь (духовку) и оставить ее на слабом огне на несколько часов для копчения.

Копченый карп

2 крупных карпа, 1 стакан тонко нашинкованной белокочанной капусты, 0,5 луковицы, нарезанной колечками, майонез, черный молотый перец, соль.

Карпов очистить, выпотрошить. Капусту смешать с майонезом, посолить и поперчить, положить в брюшко рыбы. Добавить по несколько колечек лука. Коптить на дубовых опилках 20–30 минут.

Копченый лосось

4 свежих средних лосося, 2 лимона, оливковое масло, черный молотый перец, 3 ст. ложки жасминового чая.

Рыбу очистить, выпотрошить, начинить кружочками лимона, полить оливковым маслом, посыпать перцем. Запечь в духовке в течение 25 минут, выложить рыбу на бумажное полотенце. На дно вместительной посуды насыпать чай, установить над ним решетку примерно на середине высоты посуды, положить на нее рыбу, накрыть крышкой. Посуду поставить на средний огонь. Нагревать, пока чай не задымится. После этого коптить рыбу в течение 10 минут.

Копченый лосось по-шотландски

1 крупный лосось, оливковое масло, солевой раствор, густой сахарный сироп.

Рыбу выпотрошить, разрезать пополам вдоль, удалить хребет. Получившееся филе вымочить в солевом растворе средней насыщенности (по вкусу) в течение суток, затем подвесить рыбу и обсушить в течение 6 часов. После этого смазать филе оливковым маслом и выдержать еще 6 часов. Обтереть рыбу тканью, смазать густым сиропом, положить в солевой раствор средней насыщенности и выдержать еще сутки. Рыбу опять просушить, натереть оливковым маслом, промокнуть тканью. Коптить дымом тлеющего торфа до готовности.

Копченая сельдь по-шотландски

Свежую сельдь в Шотландии коптят по-особому. Ее разделывают, погружают на несколько минут в чай с солью, а затем коптят над тлеющими дубовыми стружками около 8 часов. Из копченой сельди готовят разнообразные горячие блюда. Предлагаем несколько способов приготовления сельди:

На решетке. Вытереть сельдь и удалить голову и плавники. Смазать небольшим количеством растопленного масла рыбу с обеих сторон и решетку. Жарить сельдь в предварительно нагретой духовке около трех минут с каждой стороны. Во время жарки сельдь еще раз смазать маслом. Готовность определяется по отделению хребта от мякоти. Подавать с

поджаренным хлебом и маслом.

На сковороде. Приготовить сельдь так, как для жарки на решетке. Растопить 2 ст. ложки сливочного масла на сковороде и жарить на нем рыбу около трех минут с каждой стороны.

В кастрюле. Приготовить рыбу так, как для жарки на решетке, нанизать на вертел через хвост и подвесить вертикально в высокой кастрюле, затем бланшировать, залив кипятком, в течение пяти минут, вынуть, обсушить на полотенце и подать с маслом.

Финдонская пикша

Этот способ копчения пикши стал известен благодаря шотландцам из поселка Финдон. Перед копчением у рыбы отделяют голову, пластуют ее через спину, удаляя хребтовую кость, но сохраняя брюшную часть, солят, оставляют на 2–3 часа, затем провяливают на свежем воздухе в течение трех часов и после этого коптят густым дымом от торфа или опилок (от деревьев твердых пород) до золотистого цвета примерно 12 часов. Употребляют финдонскую пикшу, как правило, в течение суток. Из нее готовят горячие блюда. Вот несколько способов приготовления финдонской пикши.

На решетке. Смазать пикшу (с обеих сторон) и решетку растопленным сливочным маслом. Положить рыбу брюхом на решетку, через 5 минут перевернуть, снова смазать маслом и жарить еще 5 минут. Подавать с яйцами.

Запеченная. Рыбу обмыть, обтереть, выложить на сковороду, залить водой, едва покрыв, а сверху положить нарезанный кольцами лук. Запекать в нагретой до 180 °С духовке в течение 20–30 минут. Одновременно приготовить омлет. Выложить рыбу на омлет и подать с гренками.

Вареная. Пикшу очистить, положить в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой, добавить лавровый лист и несколько горошин перца и на слабом огне довести до кипения. Накрыть кастрюлю крышкой и кипятить на медленном огне еще

3 минуты. Подавать с маслом.

Арбротская копченая пикша

В отличие от финдонской пикши, арбротская коптится целиком, при этом ее связывают попарно за хвосты. Перед подачей на стол ее подготавливают так, что она становится горячим блюдом к завтраку. Рыбу надо подогреть с обеих сторон в умеренно нагретой духовке в течение 2–3 минут. Затем осторожно вскрыть ее, удалить хребет, обильно смазать маслом, посыпать черным молотым перцем, сложить обе половинки рыбы и прогреть в духовке еще 2–3 минуты. Подать на стол в горячем виде с поджаренным хлебом и маслом.

Рецепты рыбных блюд

Закуски

Строганина

500 г мороженой скумбрии или пеламиды, 250 г репчатого лука, уксус, черный перец, соль, подсолнечное масло.

Свежемороженую скумбрию или пеламиду нарезать острым ножом на тонкие пластины. Заправить все уксусом, подсолнечным маслом, солью, черным перцем по вкусу. Подать к столу сразу же, не дав рыбе оттаять. Для любителей острой кухни это настоящее райское наслаждение!

Фаршированные яйца

3–4 яйца, 2–4 ст. ложки майонеза, 5–6 ломтиков рыбы холодного копчения (горбуши).

Яйца сварить вкрутую. Под струей холодной воды остудить. Очистить, разрезать вдоль каждое на две части. Аккуратно вынуть из всех половинок желток, в отдельной мисочке размять, добавить майонез и мелкие кусочки мякоти рыбы. Все перемешать. Полученную смесь заложить обратно в половинки яиц горкой.

Сельдь в уксусе

Сельдь почистить, порезать, чтобы получить половинки от кусочков. Лук нарезать кольцами. Все это сложить в керамическую посуду, залить слабым раствором уксуса (на 1 часть столового уксуса – 5 частей воды).

Салат с рыбой горячего копчения под майонезом

400 г трески, морского окуня или скумбрии (без кожи и костей), 4–6 клубней картофеля, 4 соленых огурца, 80 г консервированного зеленого горошка, 3–4 моркови, 40 г зеленого салата, 0,5 стакана майонеза, зелень.

Сваренные и охлажденные овощи нарезать тонкими ломтиками, соединить с нарезанной рыбой, зеленым горошком, заправить тремя четвертями нормы майонеза и осторожно перемешать. Салат положить в салатницу горкой, украсить ломтиками рыбы, овощами, входящими в состав салата, листочками зеленого салата, полить оставшимся майонезом так, чтобы не залить рыбу и овощи, положенные для украшения, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Салат с рыбой горячего копчения и овощами

400 г рыбы, 3 клубня картофеля, полкочана цветной капусты, 100 г зеленой фасоли, 2 яйца, 2 свежих огурца, 2 мелких помидора, 1 стакан майонеза, соль.

Отварить картофель, цветную капусту, зеленую фасоль, яйца вкрутую (каждый продукт отваривать по отдельности). Готовую цветную капусту разделить на кочешки. Фасоль, картофель, яйца, свежие огурцы без

кожицы нарезать тонкими ломтиками. Очистить от кожи и костей рыбу горячего копчения. Разделить на небольшие кусочки. Выложить рыбу на середину салатника, полить сверху майонезом. Вокруг расположить овощной салат, заправленный майонезом и солью. Украсить кружками яиц и помидоров, листьями салата, длинными полосками огурцов.

Салат из сардины горячего копчения

3–4 сардины или 1–2 ставриды, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 свекла, 1 пучок зеленого лука, 5–6 листьев салата, 1 стакан майонеза, соль.

Предварительно отваренные и охлажденные картофель, морковь, свеклу очистить от кожицы и нарезать кубиками, добавить измельченный зеленый лук, посолить, заправить майонезом и перемешать. Осторожно снять с рыбы филе без кожицы, тщательно очистить от костей. Украсить тарелку или блюдо листьями зеленого салата, выложить на них подготовленную рыбу, залить майонезом, вокруг расположить овощной салат.

Салат из трески горячего копчения

400 г рыбы, 2 яблока, 3–4 листа салата, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 1 помидор, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, уксус, соль, перец по вкусу.

Свежие огурцы, яблоки без кожицы нарезать мелкими кубиками. Очищенную от кожи и костей рыбу нарезать более крупными кубиками. Зеленый лук нашинковать. Сложить все продукты в посуду, посолить, поперчить, заправить смесью уксуса с растительным маслом и мелко нарезанной зеленью петрушки. Выложить на блюдо, украсить кружками свежих помидоров, крутых яиц и листьями салата.

Салат из копченой салаки с картофелем и яблоками

500 г копченой салаки, 3 яблока, 7–8 клубней отварного картофеля, 1 яйцо, 200 г сметаны, зелень петрушки, соль.

Картофель, яблоки и очищенную копченую салаку нарезать и смешать. Смесь заправить сметаной. Украсить салат четвертинками яйца и зеленью.

Салат из копченой салаки с картофелем и яйцом

300 г копченой салаки, 2 клубня отварного картофеля, 2 яйца, сваренных вкрутую, 0,5 стакана сметаны, горчица, сахар, соль.

Очищенную и нарезанную копченую салаку, картофель и нарубленные яйца смешать, залить сметаной, приправленной горчицей, солью и сахаром. По вкусу к сметане можно добавить уксус или лимонный сок.

Салат из рыбы горячего копчения с маринованным луком и картофелем

200 г филе рыбы, 400 г маринованного лука, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла, 5 листьев салата, 1 помидор, 200 г майонеза, зелень петрушки, соль.

Отваренные картофель и морковь нарезать ломтиками, смешать с луком и заправить маслом. На горку салата положить кусочки рыбы, кружки или дольки помидора, по краям – листья салата и посыпать зеленью.

Салат из рыбы горячего копчения с сырой морковью

200 г копченой рыбы (без костей), 2 клубня картофеля, 1 морковь, 100 г сметаны или майонеза, перец, соль.

Нарезать мелкими кубиками вареный картофель, натереть на крупной терке сырую морковь, мелко нарезать или порубить рыбу. Все продукты смешать со сметаной или майонезом, заправить солью и перцем.

Салат из рыбы горячего копчения со шпиком

700 г рыбы горячего копчения, 50 г растительного масла, 100 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 50 г копченого шпика.

Рыбу разделать, удалить кости, филе нарезать кусочками. Мелко нарезанные огурцы, лук и шпик смешать с рыбой, заправить маслом, молотым перцем. Посолить и перемешать.

Салат из сельди и картофеля

2 соленые сельди, 10 картофелин, 2 маринованных или соленых огурца либо 2 кислых яблока, либо 100 г зеленого лука, укроп, 1 вареное яйцо, 1 помидор.

Для соуса: 1,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки горчицы, молотый перец, сахар по вкусу.

Очищенную от кожи и костей сельдь разрезать вдоль, а затем обе половинки нарезать тонкими полосками. Картофель отварить, нарезать кусочками или ломтиками, огурцы – мелкими кубиками. Можно нарезать мелкими кубиками также филе сельди и картофель. Укроп нарубить. Составные продукты смешать, залить сметаной, заправленной горчицей, перцем, сахаром, поставить на холод. Подать в салатнике, украсив ломтиками яйца, свежего помидора и зеленью.

Салат с отварной маринованной рыбой

300 г филе рыбы, 3 картофелины, 2 моркови, 150 г соленых или маринованных огурцов, 150 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, 1 ст. ложка соуса «Южный», 1 яйцо, зелень петрушки.

Для маринада: 2 ст. ложки растительного масла, 50 г зелени петрушки, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, перец черный горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Отварить рыбу в небольшом количестве воды, после закипания

добавить перец, лавровый лист и соль. Охладить рыбу, вынуть из бульона и нарезать ломтиками. Залить смесью уксуса, растительного масла, сахара, соли с измельченной зеленью петрушки. Поставить на холод на 1 час для маринования (рыба будет более сочной). Часть рыбы (кусочки покрупнее) отложить для оформления. Огурцы, отварные картофель и морковь нарезать тонкими ломтиками, заправить майонезом, добавив в него зеленый горошек, соус «Южный». Все хорошо перемешать и положить горкой в салатник. Салат украсить крупными кусочками маринованной рыбы, зеленью петрушки и нарезанным яйцом, сваренным вкрутую. Салат можно готовить из морского угря, камбалы, ставриды, бельдюги, сабли-рыбы, скумбрии.

Салат «Рассолье»

250 г соленой сельди, 400 г свинины или говядины, 400 г картофеля, 400 г соленых огурцов, 2 яблока, 200 г сметаны, 3 яйца, 100 г хрена, 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса, горчица, листья зеленого салата, зелень петрушки.

Вареный картофель, огурцы и яблоки, очищенные от кожуры и сердцевин, нарезать ломтиками, так же нарезать вареную свинину, сельдь и вареные яйца. Все продукты смешать, заправить соусом из сметаны и уксуса, горчицей и хреном. Салат уложить горкой в салатницу, украсить ломтиками лимона, огурцов, яблок и яиц, листьями зеленого салата и зеленью петрушки.

Салат из морского окуня горячего копчения

400 г морского окуня, 1 яблоко, 2 свежих огурца, 1 свежий помидор, 7 стеблей зеленого лука, 50 г зеленого салата, 3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, зелень петрушки, соль, молотый перец, уксус по вкусу.

Огурцы, яблоки без кожицы нарезать мелкими кубиками. Очищенную рыбу нарезать более крупными кубиками, зеленый лук нашинковать. Смешать, посолить, поперчить, заправить уксусом, растительным маслом и мелко нарезанной зеленью петрушки. Выдержать 30–40 минут на холоде.

Выложить на блюдо, украсить кружочками свежих помидоров, крутых яиц и листиками салата. Зеленый лук можно заменить нашинкованным репчатым луком.

Салат из соленой трески

500 г рыбы, 5 картофелин, 2 головки репчатого лука, по 2 ст. ложки уксуса и растительного масла, 2 яйца, перец, горчица и зелень петрушки по вкусу.

Замочить на 12 часов соленую треску в холодной воде. Отварить ее в небольшом количестве воды, добавив в отвар перец. Готовую рыбу остудить, не вынимая из отвара. Отварить картофель и нарезать кружочками. Нашинковать репчатый лук. Добавить нарезанную мелкими кусочками рыбу, заправить растительным маслом и уксусом. Украсить салат зеленью петрушки и дольками крутого яйца. Можно добавить 1 ч. ложку готовой горчицы.

Салат из копченого палтуса

500 г копченой рыбы, 6 картофелин, 3 ст. ложки рубленого укропа, зеленый (или репчатый) лук, 250 г редиса, свежие или маринованные огурцы (или 2 яблока), 2 яйца, 200 г сметаны (или майонеза, смешанного со сметаной), соль по вкусу.

Очищенную рыбу нарезать кусочками. Отварить картофель. Редис, огурцы (или яблоки), картофель нарезать кубиками, перемешать с рыбой, посолить. Выложить в салатницу и полить сметаной. Сверху украсить ломтиками вареных яиц, посыпать рубленым луком.

Салат зеленый с копченой сардиной

2 сардины горячего копчения, 200 г зеленого салата, 3 свежих огурца, 4 стебля зеленого лука, 4 ст. ложки майонеза, 2 ч. ложки нарезанной зелени петрушки или укропа.

Крупные листики салата нарезать на 2 части, мелкие оставить целиком. Огурцы нарезать кружочками, зеленый лук нашинковать. Смешать, заправить майонезом. Положить в салат кусочки сардины, осторожно перемешать, выложить в салатницу горкой, украсить ломтиками сардины, огурцами, листиками салата и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Салат с копченой сельдью

1 копченая сельдь, 5 картофелин, по 2 свежих огурца и помидора, 1 пучок редиса, 150 г зеленого лука, 2 яйца, 1 пучок зеленого салата, 150 г сметаны или салатной заправки, зелень петрушки или укропа.

Для салатной заправки: 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 1 ч. ложка сахара, соль, молотый перец по вкусу.

Вареный картофель, огурцы, помидоры, редис, яйца нарезать кружочками, нашинковать зеленый лук и салат. Филе сельди нарезать одинаковыми кусочками. Для приготовления салатной заправки в уксус добавить соль, сахар, перец, растительное масло и перемешать до полного растворения сахара и соли. Смешать, посолить, залить сметаной или салатной заправкой. Салат положить горкой в салатник, украсить ломтиками сельди, помидоров, огурцов и рубленой зеленью петрушки или укропа.

Салат с камбалой холодного копчения

200 г филе камбалы, 0,5 кочана капусты, 1 морковь, 1 стакан маринованного лука, 2 сладких перца, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 0,5 стакана сметаны, соль.

Нарезать тонкой соломкой капусту, перец и морковь. Капусту прогреть с уксусом и охладить. Нарезанную ломтиками рыбу, овощи, лук, горошек смешать и заправить сметаной.

Салат из морского окуня горячего копчения

500 г рыбы, 3–4 листа салата, 2 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 3 яблока, зелень, уксус, соль, перец по вкусу.

Свежие огурцы, яблоки без кожицы, очищенную от кожи и костей рыбу нарезать мелкими кубиками. Сложить все продукты в посуду, посолить, поперчить, заправить смесью уксуса с растительным маслом и мелко нарезанной зеленью. Выложить на блюдо, украсив ломтиками вареных яиц и листьями салата.

Салат из копченой рыбы с картофелем и грибами

200 г филе рыбы, 3 клубня картофеля, 2–3 ст. ложки маринованных грибов, 1–2 свежих огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 0,5 стакана сметаны, соль.

Отварной картофель, огурцы, рыбу и лук нарезать ломтиками, смешать с измельченными грибами, зеленым луком и заправить.

Салат японский

1 стакан риса, 250 г майонеза, 200 г любой копченой рыбы, 3 яйца.

Сварить рассыпчатый рис, остудить. Сваренные вкрутую яйца и мелко порезанную копченую рыбу смешать с рисом и майонезом. Рыбу добавить по вкусу, в зависимости от того, насколько она соленая.

Салат «морской»

200 г морской капусты, 50 г копченой рыбы (или 1 упаковка крабовых палочек), 1 яйцо, 1 помидор, половинка свежего огурца, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки отварного риса, зелень, 3 ст. ложки майонеза.

Все перемешать, добавить укроп, петрушку, зеленый лук. Сверху залить майонезом и соевым соусом.

Салат из копченого сига и кускуса

250 г сига (копченого, без кожи и костей), треть стакана миндаля (пластины), 1 стакан кускуса (быстро разваривающегося), 3 ст. ложки лимонного сока (процеженного), 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 красный сладкий перец (нарезанный кубиками), 1 огурец (длинный парниковый, кубиками), петрушка (нарубленная свежая), соль, черный перец (молотый) по вкусу.

Нагреть духовку до 180 °С. Подрумянить миндаль в духовке в течение 3 минут. Переложить орехи на тарелку. Пока миндаль жарится, довести до кипения в небольшой кастрюле полтора стакана воды. Положить в воду кускус и вновь довести до кипения. Снять с огня, немедленно плотно закрыть кастрюлю крышкой и дать постоять 5 минут. Переложить кускус в миску. Взбить вилкой. Остудить. В маленькой миске взбить лимонный сок с 2 ст. ложками растительного масла. Добавить перец по вкусу. Полить заправкой кускус и осторожно перемешать вилкой. Положить красный лук, сладкий перец, сиг, огурец и петрушку. Осторожно перемешать салат. По желанию добавить в салат еще 1 ст. ложку растительного масла. Посыпать миндалем и подавать на стол.

Салат из трески или морского окуня горячего копчения

400 г рыбы, 1 яблоко, 2 свежих огурца, 1 свежий помидор, 6–7 стеблей зеленого лука, 50 г зеленого салата, 3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, зелень петрушки, соль, молотый перец, уксус по вкусу.

Огурцы и яблоки без кожицы нарезать мелкими кубиками. Очищенную рыбу нарезать более крупными кубиками, зеленый лук нашинковать. Все смешать, посолить, поперчить, заправить уксусом, растительным маслом и мелко нарезанной зеленью петрушки. Выдержать салат 30–40 минут на холоде, выложить на блюдо, украсить кружочками свежих помидоров, яйцами и листиками салата. Зеленый лук можно заменить нашинкованным репчатым луком.

Закусочная масса из рыбы горячего копчения

250 г рыбы горячего копчения, 2 вареных яичных желтка, 100 г сливочного масла, лимонный сок и горчица по вкусу.

Мякоть рыбы отделить от кожи и костей, дважды пропустить через мясорубку вместе с вареными яичными желтками, заправить лимонным соком, горчицей и тщательно растереть со сливочным маслом. Использовать для бутербродов и холодных закусок.

Закуски рекомендуется готовить из трески, морского окуня, зубатки, леща горячего копчения.

Зубатка, морской окунь горячего копчения с салатом

300 г рыбы, 75 г сельдерея, 1 пучок редиски, 1 крупное яблоко, 50 г зеленого лука, 2 свежих помидора, по 1 ст. ложке 3 %-ного уксуса и растительного масла, 100 г майонеза, соль и сахар по вкусу.

Копченую рыбу, освобожденную от кожи и костей, нарезать кусками, залить уксусом, смешанным с растительным маслом, и охладить. Корень сельдерея, редиску и яблоко натереть на крупной терке. Зеленый лук мелко шинковать, смешать с натертыми продуктами, заправить майонезом, солью и сахаром. На середину блюда горкой поместить рыбу, по краю выложить крупные листики зеленого салата и на каждом разместить заправленные майонезом овощи. Украсить кружочками помидоров.

Бутерброд с малосольной сельдью и яйцом

1 малосольная сельдь, 700 г черного хлеба, 30 г горчичного, томатного или хренового масла, 2 яйца, помидор или небольшой огурец, 1 ст. ложка сметаны, рубленый зеленый лук.

Кусок хлеба намазать маслом. Сельдь необходимо очистить и нарезать длинными тонкими полосками. Яйцо сварить, а затем желток и белок изрубить в отдельную посуду. Помидор или огурец и зеленый лук изрубить

на мелкие кусочки. Все продукты нужно уложить длинными разноцветными полосами на куске хлеба, причем сметану рекомендуется размещать рядом с сельдью. Полностью приготовленный бутерброд режется на несколько четырех- и треугольных кусочков.

Торт-бутерброд с копченой рыбой

500 г копченой рыбы (сельдь, скумбрия, салака или килька), 4–6 нарезанных квадратиками тонких (толщиной примерно 1–1,5 см) ломтиков хлеба без корки или 1 большой ломоть, продольно отрезанный от целой буханки, 3 ч. ложки сливочного масла или майонеза, 2 маринованные красные свеклы, 1–2 маринованных или соленых огурца, 2 вареных яйца.

Рыбу очистить и разделать на филе. Ломти хлеба намазать маслом или майонезом, уложить вплотную друг к другу на блюдо так, чтобы образовался квадрат или продолговатое основание. Сверху положить филе копченой рыбы, на котором разместить полосками очень мелко нарезанные (или нарубленные) свеклу и огурцы. Торт украсить ломтиками вареного яйца.

Закуска из копченой воблы

400 г воблы холодного копчения, по 1,5–2 ст. ложки растительного масла и уксуса, 100 г зеленого лука.

Рыбу поместить на 3–5 минут в духовой шкаф, вынуть, очистить от кожи, выпотрошить и, срезав мякоть со спинки, отбить ее деревянным молотком, после чего нарезать тонкими полосками. Подготовленную воблу выложить в селедочницу, залить смесью растительного масла с уксусом и посыпать сверху мелко нашинкованным зеленым (или репчатым) луком.

Паштет из копченой лосося

220 г копченого лосося, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 75 мл 35 %-ных сливок, щепотка

мускатного ореха, свежемолотый черный перец.

Рыбу разделать на филе, сняв кожу, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Взбить сливочное и оливковое масло, затем постепенно подмешивать его к рыбному фаршу до тех пор, пока масса не станет густой. Добавить лимонный сок, сливки, мускатный орех и перец, переложить на маленькое блюдо и охладить. Подавать с поджаренным хлебом.

Копченая закусочная рыба

1 рыбина холодного копчения, 1–2 головки репчатого лука, 1–2 ч. ложки растительного масла, маслины, лимон.

Рыбу очистить, удалив голову, кожу и кости. Филе нарезать тонкими кусочками и положить в подходящую посуду, сбрызнуть лимонным соком и растительным маслом и покрыть нарезанным тонкими полосками луком. Кусочки рыбы переложить на ломтики хлеба и подать на стол, украсив маслинами, очищенными от косточек, и дольками лимона, очищенного от кожуры и семян.

Закуска из картофеля с копченой рыбой и яйцами

300 г отварного картофеля, 200 г филе копченой рыбы, 50 г свиного сала, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 3 ст. ложки молока, соль, зелень петрушки и укропа.

Сало нарезать кубиками, поджарить на нем нарезанный соломкой картофель, добавить нарезанное ломтиками филе копченой рыбы, измельченный лук, залить яйцами, взбитыми с молоком и солью, и довести до готовности. Подавать, посыпав зеленью.

Маслины, фаршированные копченой салакой

400 г маслин, 150 г копченой салаки, 60 г сливочного масла, лимонный сок, оливковое масло.

Копченую салаку протереть сквозь волосяное сито вместе с размягченным сливочным маслом и заправить лимонным соком. Из маслин удалить косточки, заполнить их протертой салакой, сбрызнуть оливковым маслом, выложить в салатник и украсить веточками петрушки.

Бутерброд с рыбой горячего копчения

500 г хлеба, 200 г рыбы, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка майонеза, соль, специи, зелень петрушки и укропа.

Ржаной хлеб поджарить в сливочном масле, смазать майонезом, посыпать зеленью укропа и петрушки, затем уложить очищенную от костей рыбу, снова положить слой майонеза, украсить зеленью и прикрыть вторым гренком.

Паста с копченой рыбой

300 г любой копченой рыбы, 2–3 ст. ложки густого майонеза, соль и перец по вкусу.

Мякоть рыбы отделить от костей и кожи, пропустить через мясорубку, добавить майонез, соль, перец и тщательно растереть. Использовать для бутербродов, канапе или как холодную закуску.

Яично-рыбная паста

1 небольшая копченая треска, 3 сваренных вкрутую яйца, 0,5 баночки майонеза, соль, зелень.

С копченой рыбы удалить кожу и кости, мякоть пропустить через мясорубку вместе с яйцами. Полученную массу растереть с майонезом, добавить рубленую зелень петрушки или укропа, посолить по вкусу и тщательно перемешать. Использовать для бутербродов, сэндвичей, канапе и как самостоятельную холодную закуску.

Консоме с копченым лососем

3,6 кг свежих рыбьих голов, костей и хвостов, 1 ломтик лимона, 1 нарезанная луковица, 1 побег фенхеля (сладкого укропа), 1 нарезанная морковь, 100 мл вермута, 1 куриный или рыбный бульонный кубик, 12 горошин белого перца, 2 яичных белка, скорлупа от 2 яиц.

Для сервировки: 2 ст. ложки светлого сухого шерри, соль и молотый черный перец, 100 г копченого лосося, побеги кервеля или лука-резанца.

Ополоснуть рыбы кости, головы и хвосты. Положить вместе с другими ингредиентами для консоме в одну или две большие кастрюли. Залить водой и кипятить в течение 20 минут. Процедить, вынуть кости и ароматические добавки. Перелить в чистую кастрюлю. Кипятить, пока не останется 2 л жидкости. Охладить до теплого состояния и приправить солью и перцем. Добавить в бульон яичные белки и измельченную скорлупу. Взбивая, довести до кипения. Когда на поверхности появится пена, оставить бульон кипеть. После того как пена станет плотной, снять кастрюлю с огня и дать бульону слегка остыть в течение 20 минут и прокипятить бульон еще 2 раза. Медленно процедить бульон через сложенный вдвое муслин. Добавить шерри и подогреть. Приправить по вкусу. Положить «лепестки» копченого лосося в каждую суповую тарелку. Залить кипящим бульоном. Добавить травы и лук.

Авокадо с копченой рыбой

1 большое авокадо, 200 г рыбы горячего копчения, 2 картофелины средней величины, 1 ст. ложка лимонного сока, сметана, сладкая горчица, черный перец, соль, рубленый укроп, мелко порезанный сладкий лук (половина луковицы) и лук-шалот.

Выложить авокадо на дно формы. Сверху посыпать рубленым укропом и покрыть слоем сметаны, смешанной с горчицей. Порезать или раскрошить рыбу на мелкие части, добавить лук и выложить в подготовленную посуду. Порезать отварной картофель кубиками и тоже положить в форму. Накрыть пленкой, поставить на 15–20 минут в

холодильник. Вынуть форму, перевернуть на тарелки. Подавать с лимоном или сметаной.

Горбуша, посоленная по-домашнему

1 кг свежемороженой горбуши, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки соли, 1 лимон, зелень.

Отделить от рыбы голову, выпотрошить (кожу не снимать), разделать на филе, пересыпать хорошо сахаром и солью ту часть, на которой нет кожи. Сложить филе вместе (кожей вверх), завернуть в хлопчатобумажную белую тряпочку, положить в полиэтиленовом пакете (наглухо не закрывать) в холодильник на сутки. Затем рыбу достать, сбрызнуть лимонным соком, снова сложить, завернуть в ткань, положить в пакет и оставить в холодильнике на 2 дня. Затем филе отделить от кожи, нарезать тонкими ломтиками, украсить кружочками лимона и зеленью.

Горбуша домашнего посола

1 кг сырого филе горбуши, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли, укроп, по 1 ст. ложки сладкой и острой горчицы, 2 ст. ложки уксуса, 125 мл растительного масла.

Целое филе положить в подходящую форму (чтобы осталось минимум места), обильно смазать подсолнечным или оливковым маслом. Сахар, соль и укроп перемешать и засыпать филе этой смесью. Покрыть пленкой и выдержать в холодильнике 2 дня. Нарезать тонкими пластинками и подавать с соусом: смешать горчицу, уксус, масло и укроп. Можно при засолке добавить небольшое количество различной мелко нарубленной зелени.

Холодный мусс из копченой пикши

450 г филе копченой пикши, 150 мл молока, 15 г сливочного масла, 15 г муки, 2 яйца, сваренных вкрутую и порезанных, 7 г желатина в порошке,

300 г двойных сливок, 1 ст. ложка свежей нарезанной петрушки, перец.

Сварить копченую пикшу в молоке на умеренном огне. Вынуть рыбу, измельчить ее при помощи ножа и вилки и выложить в миску. Убрать чешую и кости, молоко оставить. Расплавить сливочное масло, всыпать муку и влить молоко, в котором варилась рыба. Помешивать, пока смесь не загустеет и не закипит. Снять с огня и залить ею рыбу и яйца. Влить 3 ст. ложки воды в маленькую кастрюлю и засыпать желатин. Оставить на 10 минут до образования пористой смеси. Разогреть на умеренном огне до появления светлого оттенка. Влить раствор желатина в рыбную массу. Когда полученная смесь охладится, но не загустеет, добавить сливки, петрушку и перец по вкусу. Переложить в блюдо для суфле, смазанное растительным маслом, и поставить в холодильник, чтобы смесь застыла. Выложить мусс на блюдо и украсить побегами плосколистной петрушки. Сделать розочки из помидоров, срезая кожу и туго скручивая ее в форме бутонов.

Запеканка из копченой форели и салаки

500 г филе салаки, 200 г форели холодного копчения, 2 ч. ложки сливок, 2 ст. ложки горчицы, 1 ч. ложка соли, перец, укроп по вкусу.

Филе салаки скатать в рулетики и уложить в форму, смазанную маслом, предварительно посыпав дно солью. Нагреть духовку до 200 °С. Измельчить копченую форель и выложить поверх салаки. Смешать сливки, горчицу, укроп, соль и перец. Вылить смесь в форму и выпекать около 20–30 минут.

Салака копченая в сметане

250 г салаки (горячего копчения), 1 стакан сметаны, 3 луковицы, перец душистый по вкусу.

У копченой салаки снять кожу, удалить голову и внутренности и промыть. В кипящую сметану добавить натертый на терке репчатый лук, молотый душистый перец и снова довести ее до кипения. Затем в сметану

положить подготовленную салаку, проварить при слабом кипении 8–10 минут. Подать с картофельным пюре.

Салат из соленой сельди по-фински

300 г сельди, 100 г говядины, 2–3 картофелины, 60 г свеклы маринованной, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г сливок, петрушка, перец черный по вкусу.

Вымоченное филе сельди мелко нарезать и перемешать с кусочками маринованной свеклы и холодного, сваренного в мундире, картофеля. Добавить соленые огурцы, кусочки вареного мяса. Перемешать с черным перцем. Подавать в салатнице, залив взбитыми сливками.

Яйцо из соленой сельди с творогом

500 г сельди, 4 ст. ложки сметаны, 500 г творога, 150 г сливочного масла, помидоры, зелень петрушки, сыр (натертый) по вкусу.

Селедку хорошо вымочить, очистить от костей и затем порубить. В растертое сливочное масло положить кусочки селедки, протертый творог, сметану и все перемешать. Чтобы масса была гуще, добавить натертый сыр. Ложкой сделать клецки в форме яиц, обвалить яйца в смеси натертого сыра и мелко нарезанной зелени и положить на блюдо. Полить соусом из сметаны с горчицей или хреном. Украсить зеленью и кружками помидоров.

Салат-коктейль из соленой сельди с зеленой фасолью и орехами

35 г сельди, 25 г стручков фасоли, 20 г майонеза, 5 г ореха кешью, 5 г репчатого лука, зелень, специи.

Сельдь очищают от кожи и костей и нарезают мелкими кубиками. Фасоль отваривают и нарезают соломкой. Все укладывают на листья салата, заливают майонезом, перемешивают и посыпают мелко

нарезанным луком, черным молотым перцем, измельченными орехами.

Салат из соленой сельди с красным перцем

1 сельдь (около 300 г), 4–5 картофелин, 250 г сладкого (свежего) красного перца, 2 яблока, 150 г майонеза, 2–3 соленых огурца, 80 г корня сельдерея, зелень сельдерея, соль, перец по вкусу.

Сельдь очистить от кожи и костей, нарезать мелкими кусочками. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, натереть на крупной терке. Картофель и корень сельдерея отварить, почистить, нарезать кубиками. Зелень сельдерея измельчить. Соленые огурцы нарезать ломтиками. Подготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, заправить майонезом и тщательно перемешать. Готовый салат украсить нарезанным красным сладким перцем и измельченной зеленью.

Салат грибной с соленой сельдью и овощами

100 г маринованных грибов, 300 г сельди, 150 г соленых огурцов, 150 г яблок, 100 г репчатого лука, 70 г моркови, 2 яйца, 100 г майонеза, зелень.

Сельдь очистить от кожицы и костей, нарезать небольшими кусочками. Очищенные яблоки, маринованные грибы, соленые огурцы нарезать небольшими кубиками. Яйца отварить, очистить и измельчить. Репчатый лук нашинковать. Подготовленные продукты смешать, заправить майонезом. Готовый салат украсить зеленью, кусочками вареной моркови.

Салат селедочный

200 г соленой сельди, 150 г говядины, 2 картофелины, 100 г маринованной свеклы, 50 г соленых огурцов, 1 луковица, 2 яйца, 3 ст. ложки сливок, зелень петрушки, перец молотый черный по вкусу.

Селедку очищают, вымачивают, освобождают от костей и нарезают мелкими кусочками. Холодный отварной картофель, маринованную свеклу,

соленые огурцы, репчатый лук и яблоки нарезают кубиками. Все это смешивают с мелко нарезанными кусочками мяса, добавляют свекольный отвар и перчат. Салат укладывают в салатник горкой, украшают ломтиками вареного яйца, свеклы, зеленью петрушки и поливают взбитыми сливками.

Мусс из малосолевой норвежской семги и сливочного сыра

600 г филе малосолевой норвежской семги, 400 г сливочного сыра, спаржа, картофельные чипсы, петрушка, помидоры, укроп.

Норвежскую малосоленную семгу нарезать мелкими кубиками, смешать со сливочным сыром и рубленым укропом. Петрушку разобрать на листья.

Помидоры очистить от кожи и семян, нарезать кубиками. Спаржу припустить в воде с лимонным соком до готовности. При помощи двух столовых ложек придать муссу форму трехгранников с заостренными концами. Выложить мусс на блюдо, оформить картофельными чипсами, спаржей, петрушкой и помидорами.

Первые блюда

Суп из копченой горбуши

300 г филе трески, 1,5 л воды, 5 горошин черного перца, 1 луковица, 3 соленых огурца, 1 картофелина, 1 морковь, 3 ст. ложки сливочного масла, 400 г горбуши горячего копчения, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки.

Филе трески вымыть, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой, добавить перец горошком. Довести до кипения, снять пену, посолить, уменьшить огонь до среднего и варить 5 минут. Лук очистить, нарезать полукольцами. Соленые огурцы нарезать кружками. Картофель и морковь очистить, нарезать соломкой. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. В кипящий бульон выложить картофель и огурцы, варить на слабом огне 10 минут. Добавить обжаренные овощи и варить

еще 10 минут. Копченую горбушу разобрать на небольшие кусочки, положить в суп за 5 минут до готовности вместе с лавровым листом. Снять суп с огня, удалить лавровый лист и добавить зелень петрушки.

Суп «Каллен-скинк»

1 финдонская пикша весом 300 г, 1 большая головка репчатого лука, 600 мл молока, 450 г картофеля, 10 г сливочного масла, 1 десертная ложка (без верха) рубленой петрушки, соль и перец.

Копченую пикшу положить в низкую кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только прикрывала рыбу, поставить на огонь, довести до кипения, добавить нарезанный кольцами лук и варить на медленном огне около 5 минут. Затем вынуть рыбу из кастрюли, удалить кожу и кости, положить их обратно в бульон и варить еще 1 час.

Когда бульон будет готов, процедить его, влить молоко, довести до кипения, добавить рыбу, нарезанную тонкими ломтиками, и варить на медленном огне еще 5 минут. Довести суп до густоты сливок, положив достаточное количество пюре картофеля, добавить по вкусу соль, перец и ввести маленькими порциями сливочное масло. Перед подачей на стол посыпать рубленой петрушкой.

Суп с копченой сельдью

400 г филе копченой сельди, 2 л воды, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 лавровый лист, 100 г сала, 3 ст. ложки муки, 2 соленых огурца, лимонный сок, соль, перец.

Нарезанные коренья, целую луковицу в шелухе и лавровый лист залить водой и довести до кипения. Сало нарезать кубиками, обжарить и перемешать с мукой, затем разбавить процеженным бульоном, добавить нарезанное ломтиками филе копченой сельди, нарезанные кубиками огурцы, посолить, поперчить, заправить лимонным соком и подать к столу.

Борщ холодный с морским окунем или треской горячего

копчения

300–350 г рыбы горячего копчения, 600–700 г свеклы, 250 г огурцов, 2–3 яйца, 100 г зеленого лука, 150–200 г сметаны, соль, сахар, уксус по вкусу.

Свеклу отварить в кожуре, затем очистить, нарезать тонкой соломкой, сложить в кастрюлю, залить водой, добавить уксус, прокипятить, снять с огня и охладить. Огурцы очистить от кожицы и нарезать соломкой, а зеленый лук нашинковать и слегка растереть с солью. В охлажденный борщ положить сметану, затем подготовленные огурцы и лук и заправить по вкусу солью и сахаром. Борщ подать, положив в каждую тарелку половинку сваренного вкрутую яйца, измельченную зелень петрушки или укропа и несколько кусочков рыбы.

Вторые блюда

Паштет из копченой сельди

250 г копченой сельди, 1 ч. ложка (без верха) пасты из анчоусов, 100 г растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка сливок, 0,5 ч. ложки тертого мускатного ореха, соль и перец по вкусу.

Копченую сельдь положить в кастрюлю с холодной водой, медленно довести до кипения, кипятить одну минуту, после чего воду слить. Рыбу разделать на филе, удалив кожу и кости, взбить миксером или пропустить через мясорубку и перемешать с пастой из анчоусов, половиной сливочного масла, сливками, добавить по вкусу соль, перец, мускатный орех и выложить по порциям на блюде. Паштет разровнять, вылить сверху остаток растопленного масла и подать со свежеподжаренным хлебом.

Кеджери (жаркое из риса и рыбы)

5 ст. ложек риса, 2 финдонские пикши (копченые), 50 г сливочного масла, лимонный сок, щепотка тертого мускатного ореха, щепотка кайенского перца, щепотка соли, 5 сваренных вкрутую яиц.

Рис сварить в большом количестве воды до готовности. Пикшу отварить на медленном огне, удалить кожу и кости. В кастрюле растопить масло, положить рыбу, рис, добавить лимонный сок, пряности и осторожно нагреть, слегка помешивая.

3 яйца порубить, добавить в рыбу с рисом и перемешать. Оставшимися рублеными яйцами украсить блюдо и сразу же подать на стол.

Копченая рыба с омлетом

3 отварные картофелины, 3 яйца, 200 г копченой рыбы, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка жира, 100 мл молока.

Картофель нарезать ломтиками, слегка обжарить на сковороде с жиром, сверху уложить кусочки копченой рыбы, залить смесью из яиц и молока, дать загустеть и подать с клюквенным салатом.

Запеканка из помидоров и копченой сельди

500 г помидоров, 200 г филе копченой сельди, отварной рис, 150 мл молока, 1 яйцо, тертый сыр, соль, жир или масло.

В смазанную жиром форму уложить слоями рассыпчатый рис, филе копченой сельди и нарезанные кружочками помидоры, сверху – слой риса. Все залить слегка подсоленным молоком, смешанным с яичным желтком и взбитым в крепкую пену белком, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение 30 минут. Подать вместе с зеленым салатом.

Запеченный копченый лосось

500 г копченого лосося, 10 средних картофелин, 2 яйца, 1 стакан сливок, 1–2 головки репчатого лука, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Картофель очистить и нарезать тонкими брусочками, лук – кольцами,

лососину – тонкими ломтиками (пластинками). Яйца взбить со сливками. В огнеупорную посуду уложить слоями картофель, лук и лососину, но так, чтобы самый верхний слой был из картофеля. Залить все яично-сливочной смесью, сверху прикрыть картофелем, обильно смазав его сливочным маслом, и поставить в духовку, нагретую до 180 °С, для запекания. При подаче на стол посыпать блюдо зеленью укропа и петрушки. Подать в посуде, в которой запекался лосось.

Копчушка (салака копченая с яйцом)

450–500 г копченой салаки, 4 яйца, 100 г зеленого лука, 1,5 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Мелко нашинкованный зеленый лук добавить к слегка взбитым яйцам и посолить. Приготовить копчушки: снять с рыбы кожицу, выпотрошить ее и обезглавить. Разогреть масло в сковороде, выложить на нее рыбок, подогреть, залить смесью яиц и лука, прикрыть крышкой и обжарить. На гарнир подать гренки, обжаренные в масле.

Можно приготовить копчушки другим способом: подготовленную рыбку выложить на сковороду и, залив сметаной, заправленной мелко натертым репчатым луком, запечь в духовке (на 500 г копчушки – 1 стакан сметаны и 2 головки репчатого лука). В этом случае на гарнир подают отварной картофель.

Малосольная сельдь с зеленой фасолью

8 шт. филе малосольной сельди, 750 г фасоли, 750 мл воды, 1 ч. ложка соли, 100 г шпика с мясными прослойками, 1 пучок петрушки, 6 луковиц.

Филе малосольной сельди вымачивать в воде в зависимости от содержания соли 20–30 минут. Фасоль вымыть, очистить, при необходимости удалить волокна. Воду посолить и довести до кипения. В подсоленной воде варить фасоль 15 минут. Шпик мелко нарезать кубиками. Слить фасолевый отвар (по возможности использовать для

другого блюда) и оставить фасоль теплой. Петрушку вымыть, просушить, мелко нарезать и смешать с фасолью. Обжарить кубики шпика на сковороде до хрустящей коричневой корочки. Лук очистить, половину нарезать кубиками и обжарить в жире от шпика до золотисто-коричневого цвета, помешивая. Другую половину очень тонко нарезать кольцами. Обсушить филе сельди. Положить на тарелку кубики льда, на них сельдь и украсить кольцами лука. Подавать с горячей фасолью и смесью из лука и шпика. В качестве гарнира лучше всего подойдет молодой картофель.

Соленая акула в сухарях

1 кг мороженого акульего мяса, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана горячей воды, 4 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан панировочных сухарей, молотый перец, соль по вкусу.

Мясо акулы варить в течение 2 часов на медленном огне, положив его в горячую воду. Остудить и измельчить в мясорубке. Растопленное сливочное масло, муку и 1 стакан горячей воды перемешать до получения однородного соуса. Постепенно помешивая соус, залить им рыбу, добавить по вкусу перец и тертый сыр. Переложить массу на противень, посыпать сверху сухарями и тертым сыром и положить кусочки масла. Поставить в духовой шкаф на 30 минут.

Копченая треска под томатным соусом

1 кг копченой рыбы (треска, сельдь и др.), 2 ст. ложки томатной пасты, 1 луковица, соль, сахар, 0,5 стакана растительного масла.

С копченой рыбы снять кожу, удалить кости, разрезать ее на куски, положить в салатник и залить горячим томатным соусом. Приготовление соуса: мелко нашинкованный лук поджарить на растительном масле, добавить томатную пасту, соль, сахар, влить 2 ст. ложки горячей воды и немного поварить. Если надо, чтобы копченая рыба была похожа на консервированную в масле, ее заливают горячим растительным маслом и ставят в закрытой посуде на полчаса в негорячую духовку.