

Для горячего копчения используются коптильни. Представляют они собой, как правило, плотно закрывающуюся металлическую емкость.



Ее можно сделать и самому. Для этого сгодятся практически любое ведро, большая кастрюля, небольшой металлический бочонок, корпус холодильника и т. д. Главные условия - она должна плотно закрываться и не выделять при своем нагреве никаких вредных веществ внутрь самой емкости.

**Устройство коптильни понятно из рисунка. На дне коптильни находится щепка древесины, которая при нагревании и отсутствии доступа воздуха начинает тлеть, выделяя большое количество дыма. Температура в коптильне близка к духовочной (до 120 градусов), поэтому продукт быстро готовится, одновременно пропитываясь чудесным характерным ароматом.**

В самодельных маленьких коптильнях, как правило, применяют способ нагрева дна самой коптильни путем нагревания на костре, печке, газовой плитке. Если емкость достаточно большая (например, корпус холодильника), то нагреватель устанавливают непосредственно в ней самой. При этом удобно использовать электрические

нагреватели (электроплитки с закрытой спиралью), с установленными на них сковородами со щепой. Для их нагрева не требуется доступ кислорода, и места в коптильне они занимают немного, в отличие от печей-буржеек. Какую древесину используют для получения щепы? Самым лучшим считается ольховая и можжевельная щепка. Можно также использовать и дуб, орешник, клен, ясень, яблони, груши (ветки, полученные во время весенней обрезки) и даже березу. Каждое из деревьев придает еде свой, особый вкус и аромат. Так что поэкспериментируйте.

**Можно готовить и коптильные смеси из разных пород деревьев. С древесины перед ее расщеплением лучше снять кору (особенно с березы). В коре содержится много смол. По этой же причине нельзя использовать хвойную древесину (ель, сосну, кедр и др.). Дерево измельчают до щепочек или кусочков - кубиков размером до 2-3 см, не больше. Перед засыпкой в коптильню щепу немного увлажняют, а затем рассыпают ровным слоем по дну коптильни. Для коптильни размером с ведро достаточно будет хорошей горсти щепы, 200-300 мл по объему.**

В коптильню устанавливают решетку, на которую укладывают продукты, предназначенные для копчения. Можно их, конечно, и подвешивать на специальных шпагатах. Но такая перевязка продуктов - процедура довольно трудоемкая, и многие предпочитают просто решетку. Подготовка продуктов и сам процесс копчения читайте в рубрике ["Обжора"](#)