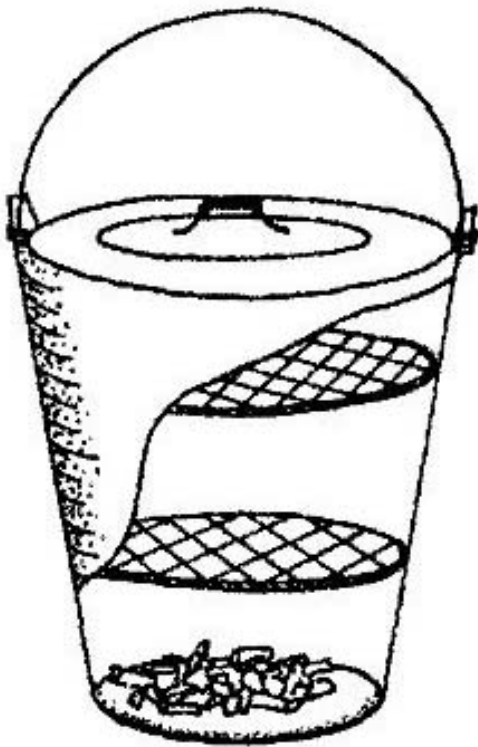




Без больших затрат легко сделать коптильню для рыбы из обыкновенного эмалированного ведра. Кроме него, понадобятся две круглые решетки. Их можно сделать из листа 2-миллиметровой нержавеющей стали, просверлив в нем ряд мелких отверстий. Одна из решеток должна располагаться на расстоянии 120 мм от верха, вторая – на 70 мм ниже.

Процесс копчения выглядит так. Насыпаем на дно ведра слой ольховой щепы толщиной примерно 3-4 мм. Рыбу чистим от чешуи, внутренностей и обильно пересыпаем солью. Оставляем на 3 часа, тщательно промываем и раскладываем на решетках таким образом, чтобы рыбины не соприкасались друг с другом. Ведро закрываем крышкой и ставим на таган. Разводим под ним умеренный огонь из подручного материала (хвороста, веток) и коптим рыбу. Через 12-15 мин, не открывая крышки, ведро снимаем. Как только оно остынет, вынимаем рыбу, проветриваем 10-12 мин. и едим