

КОПТИЛЬНЫЙ АППАРАТ ФИРМЫ „HELLA SMOKER RÄUCHERGERÄTE“, Германия.

Инструкция по использованию



1

Перед первым употреблением необходимо разогреть духовку в течение 10 минут при 200 градусах. После этого отключить подогрев, наполнить опилками специально для них предназначенный противень и поставить его на нагревательную спираль внутри духовки.

Закрывать дверцу и завести часовой механизм на 15 минут. В закрытом состоянии дать духовке остыть в течение двух часов. При подогреве опилок дверца не должна быть плотно закрытой, т. к. при этом дым должен просочиться наружу (по количеству соответствующий дыму одной сигареты).

Эту процедуру также необходимо повторить перед первым копчением пока духовка изнутри не почернеет полностью. После этого духовку отмывать не нужно. При двойном оснащении необходимо использовать только нижний противень.

1. По прилагаемой к инструкции таблице установить необходимую температуру с помощью верхней поворотной ручки и подождать пока не погаснет зелёная контрольная лампочка. Для более быстрого подогрева можно одновременно завести часовой механизм на 10 минут (средняя поворотная ручка).
2. Противень наполнить опилками, добавив несколько ягод сушёного можжевельника или несколько ложек специальной опилочной смеси, и поставить его на нагревательную спираль.
3. Предназначенные для копчения продукты положить на коптильный противень духовки и закрыть дверцу. Дверную ручку повернуть до указателя «ZU».
Не рекомендуется закручивать ручку силой!

4. Для каждой процедуры копчения необходимо заводить часовой механизм только один раз на 10 минут. Этого времени достаточно чтобы поджечь опилки и создать достаточное для копчения количество дыма. Сигнальный будильник (нижние часы, 60 минут) используется для установки времени копчения. По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Аппарат остаётся готовым к употреблению до полного его отключения. Время необходимое для приготовления разных продуктов вы найдёте в прилагаемой таблице.
5. При холодном копчении духовка не подогревается. Только средняя поворотная ручка для нагревательной спирали заводится на 10 минут для образования дыма из опилок. Время копчения зависит от вашего личного вкуса. Рекомендуется например коптить лосося в течении восьми часов. Процесс холодного копчения можно повторить несколько раз, качество продукта от этого не портится. Например окорок можно повторно коптить до десяти раз.

Внимание: при каждом процессе копчения необходимо добавить к опилкам одну столовую ложку воды!

Аппарат во время копчения нельзя оставлять без присмотра, т. к. всё это время он находится под давлением. Обязательно следуйте инструкции по использованию.

Инструкция по починке

Аппарат выключить из розетки. Отвинтить внешнюю оболочку. Все части аппарата доступны с одной стороны. Ремонт аппарата должен быть осуществлён специа-листом.

Рекомендуемая температура и время копчения

Рыбные блюда

Форель	150 градусов	15-20 минут
Карп	150 градусов	30-60 минут
Щука, судак	150 градусов	20-35 минут
Сиг	150 градусов	15-20 минут
Камбала, морской язык	150 градусов	15-20 минут
Палтус	120 градусов	15-20 минут
Пикша	150 градусов	25-30 минут
Филе красного окуня	150 градусов	15-20 минут
Скумбрия	120 градусов	20-25 минут
Сельдь	80 градусов	12 минут
Лосось, сёмга горячего копчения	150 градусов	30-35 минут
Угрь (в зависимости от величины)	до 80 градусов	до 90 минут
Мидия сырая	150 градусов	30-35 минут

Мясные блюда

Жаркое	200 градусов	45-60 минут
Ножка (свиная, говяжья)	200 градусов	60-120 минут
Брюшко свинины	200 градусов	25-30 минут
Шницель, штэйк	200 градусов	15-20 минут
Поросёнок на вертеле	200 градусов	45-60 минут
Спинка ягнёнка	200 градусов	60-70 минут
Фрикадели копчёные	200 градусов	15-20 минут
Ливерная и кровяная колбаса	150 градусов	15-20 минут

Дичь

Цыплёнок	200 градусов	30-45 минут
Куриная ножка, грудинка	200 градусов	25-35 минут
Индейка, утка	200 градусов	60-90 минут
Жаркое из индейки	200 градусов	45-60 минут
Оленина	200 градусов	25-30 минут

Другие блюда

Копчёная картошка	200 градусов	30-35 минут
Картошка в фольге	200 градусов	45-90 минут
Зажаренный печёночный сыр	200 градусов	60-90 минут
Хлеб, пицца до 1 кг.	200 градусов	50-60 минут

Все указанные данные являются нормативными показателями, возможны вариации в зависимости от величины продуктов и от содержания в них жира.



Рецепты

Страница 1

Содержание.

- 1 Руководство по эксплуатации;
- 2 Полезная информация о копчении;
- 3 Подготовка продуктов для процесса копчения;
- 3 Условия хранения;
- 3 Филетирование;
- 4 Рекомендуемая температура и время копчения - план;
- 4 Инструкция для копчения при низких температурах;
- 5 Базовые рецепты для приготовления рыбы;
- 6 Базовые рецепты для приготовления мяса;
- 7 Базовые рецепты для приготовления дичи;
- 7 Базовые рецепты для приготовления птицы;
- 7 Базовые рецепты для приготовления птицы;
- 8 – 12 Рецепты для рыбы;
- 12 Рецепты для мяса;
- 13 Рецепты для дичи;
- 13 Рецепты для птицы;
- 14 Супы и тушенные блюда;

- 14 Салаты с копченной рыбой;
- 16 Холодные соусы к копченым изделиям;
- 17 – 18 Вкусовые предпочтения;
- 18 Рекомендации из книг;

Руководство по эксплуатации.

Перед первым применением, после полного устранения защитной фольги, нагревать печь в течение одного часа при температуре 170°. Затем, отключить температуру, в лист для копчения с опилками добавить 1 столовую ложку воды и поставить на нагревательную спираль. Закрыть аккуратно дверь и настроить таймер на 15 минут. Дать остыть печи в закрытом виде минимум 2 часа. При процессе копчения дверь следует закрывать не плотно. Только так, чтобы выходило немного дыма, как например выходит дым при курении. Этот процесс должен учитываться также при первых процессах копчения, до того, пока печь полностью не почернеет. Внутреннюю часть печи не следует чистить, только сильные загрязнения можно протереть.

Важно!

При горячем копчении всегда работать с поддоном для сбора жидкости, размещенной на нижней полке печи.

При каждом процессе горячего копчения обязательно!

1 столовую ложку воды с опилками положить на противень для копчения. В начале закрывать дверь до специальной отметки «zu»!

Комплектность и состав аппарата.

- 1 Металлический решетчатый противень (для рыбы плоской формы, филе, мяса);
- 2 Металлический решетчатый лист для рыбы (Рыба должна быть брюшной полостью кверху);
- 3 Поддон для сбора жидкости;
- 4 Дверь со специальной изоляцией;
- 5 Контрольная лампочка;
- 6 Регулятор температуры (0°C – 250°C) для нагревания верхней и нижней зоны печи: функция термообработки (тушения);
- 7 Таймер (0 – 15 мин.): функция копчения
- 8 Сигнальный таймер (0 – 60 мин.): время термообработки (тушения);
- 9 Смесь пряностей для мяса;

- 10 Опилки из бука (1 кг);
- 11 Противень (высотой 7 см);
- 12 Противень для копчения (с опилками для копчения);
- 13 Гранулят из можжевельника;

14 Способы применения аппарата при копчении.

1. Нагревание : регулятор температуры прокрутить и поставить на нужную для термобработки температуру. При достижении нужной температуры, сразу загорается зеленая лампочка. Для быстрого нагревания можно одновременно включить таймер.
- 2Противень для копчения наполнить опилками, в случае необходимости добавить гранулят из можжевельника и положить на нагревающую спираль в печь,
- 3Поддон для сбора жидкости и соответствующий металлический решетчатый лист с продуктом для копчения поместить на нижнюю полку печи, при необходимости следующий противень с продуктом для копчения, поместить на верхние полки печи и закрыть дверь до специальной пометки «ZU».
- 4Включить таймер на 10 мин. Таким образом процесс копчения начинается и заканчивается, когда загорается красная лампочка.
- 5Согласно книге рецептов для времени термобработки должен быть настроен таймер с сигналом. После истечения времени термобработки, зазвучит сигнал. Helia Smoker останется включенным до тех пор, пока регулятор температуры не будет настроен на 0°. Нагревание не отключается самостоятельно!
- 6Для копчения на низких температурах посмотрите книгу с рецептами.
- 7Аппарат открывать аккуратно, чтобы дым и влага могли выйти вверх.

Общие рекомендации.

Наряду с использованием наших чистых древесных опилок из бука можно также использовать любые другие опилки предназначенные для копчения, кроме опилок из склеенной древесины и ДСП. Благодаря добавлению других видов древесных опилок и специй, вкус копчений приобретает изысканный вкус и аромат.

Руководство по ремонту.

Вынуть штепсельную вилку из розетки, открутить внешнюю оболочку корпуса. Все детали легко доступны с одной стороны. Ремонт должен проводить специалист.

Полезная информация для копчения. (2)

Под копчением подразумевается, обработка продуктов питания дымом необработанного, естественного дерева, преимущественно из древесины лиственных деревьев. Первоначально копчение служило для продления срока годности мяса , рыбы и других продуктов. В эпоху холодильников копчение в основном используется для удовлетворения наших вкусовых предпочтений с помощью изысканного нежного аромата.

Секреты.

У продуктов, после процесса копчения, продлеваются сроки хранения. Ее ингредиенты способствуют свертыванию белка, действуют стерилизирующе и консервируют. Будете ли вы добавлять специи или нет, как и в каком количестве мы предлагаем каждому решать индивидуально в зависимости от своей фантазии (из Херберт Фельдкамп «Копчения и соления»).

Кто хранит у себя на кухне или в погребе продукты, никак не сможет обойтись без этого сытного и питательного метода – копчения. Этот метод начали использовать с давних времен, что поиски первоисточника о копчении в книгах бесполезны. Уже наши предки понимали, что копчение увеличивает срок хранения мяса и рыбы. И это было приблизительно 90000 лет назад.

Копчение и на сегодняшний день является традиционным методом продления срока годности мяса и рыбы, а также придавание копчениям особого аромата. Сегодня процесс копчения доставляет радость и удовольствие при приготовлении. При этом консервирующее действие играет немаловажную роль наряду с вкусовыми качествами копченых изделий. Куринная грудка или гусь, кусок баранины или свежем выловленная рыба превращаются в особый деликатес. Копчение не сложный процесс, а также не причиняет вреда здоровью, если все делается правильно (из Эгон Биндер «Копчение» Мясо, Колбаса, Рыба).

Советы для правильного копчения.

7

Тот, кто сам коптит, может также защитить себя от субстанций, содержащихся в копченной рыбе, возбуждающих рак. Дерево должно быть необработанным, без процессов разложения, но сухим (*как опилки из бука от Helia Smoker). Температура в печи никогда не должна превышать критической температуры от 500°C; (*В Helia Smoker температура регулируется термостатически и может быть установлена максимально до 250°C) таким образом может быть предотвращено, увеличение ароматических углеводов в дыму, вызывающих беспокойство. Специалисты советуют держать температуру тления до уровня

500°C , увлажнять продукт копчения и понизить приток кислорода до минимума(благодаря специальной системе двойной изоляции двери, при нагревании печи Helia Smoker кислород вытягивается из печи и с внешней стороны не поступает – закрытая система). (из Эгон Биндер «Коптить рыбу самостоятельно»).

Подготовка продуктов для процесса копчения (стр. 3)

Коптильное устройство

Используйте только древесину лиственных пород деревьев, не содержащую смолу, такую как бук, береза, ива, ясень, ольха, клен или их смесь. Не используйте стружку из клееной древесины, ни в коем случае не используйте древесно-стружечную плиту (ДСП). Используйте только здоровую древесину без плесени и стружку, все очищенное и просушенное. Приложение к Положению § 4 «О применении пищевых добавок» при копчении пищевых продуктов».

По количеству коптильного порошка в коптильне определяют интенсивность вкуса дыма. В целом, это относится к рыбе и к полному оснащению печи, хорошо заполненной коптильне. Для птицы и свинины осторожно пробуйте примерно наполовину заполненную

коптильню. Этот процесс, так же, как и заправку пряностями, следует испытывать и корректировать в индивидуальном порядке.

Пряности

Рыба и мясо приобретают особый вкус только благодаря пряностям. Качество коптильного порошка дает особенный аромат дыма. При помощи пряностей вы также получите особенный вкус рыбы и мяса. Наши смеси пряностей хорошо подобраны опытными шеф-поварами и особенно подходят для данного устройства. Благодаря добавлению нескольких ягод можжевельника или, что еще лучше, древесных опилок можжевельника, а также дальнейшему добавлению пряностей в коптильный порошок, вы добьетесь особенного вкуса мяса и рыбы.

Сухой посол – когда времени нет

Посыпьте рыбу снаружи большим количеством соли и оставьте на 10-20 минут. После этого обмойте и хорошо вытрите слизь и загрязнения. Соль высвобождает слизь. Хорошо просушите рыбу, иначе рыба не примет цвет.

Заправьте рыбу изнутри смесью пряностей для рыбы Helia и оставьте на несколько минут.

Мокрый посол

Означает помещение в рассол. Этот способ всегда должен предшествовать сухому посолу. Таким образом, вы достигнете лучшего и равномерного просаливания и доведения до готовности.

Горячее копчение

Рыба и мясо готовятся в свежееобразованном дыме при одновременном нагревании. Они подвергаются термообработке и копчению в одном рабочем цикле.

Холодное копчение или копчение при низких температурах

Холодное копчение рыбы и мяса производится при свежееобразованном дыме при температуре ниже 30 градусов.

(Смотрите инструкцию для холодного копчения).

Сильно замороженная рыба

Подержите рыбу 20 минут в холодной воде и хорошенько посолите. Или поместите ее в рассол на период от 3 до 12 часов.

Рассол для рыбы

250 грамм пищевой соли разведите в 6 литрах воды и добавьте немного можжевельника. Добавьте 1 столовую ложку порошка розовой паприки. Рассол храните при комнатной температуре.

Рассол для мяса

250 грамм специальной соли для рассола развести в 6 литрах воды. Добавьте немного можжевельника. Затем добавьте 1 столовую ложку розовой паприки. Рассол желательно хранить в холодном месте.

Вкус рассола рыбы и мяса можно улучшить, если добавить туда 1 столовую ложку горошин черного перца, 1 ст. ложку горошин горчицы, 3 лавровых листка и немного сахара.

Условия хранения и срок годности

Копченые продукты должны храниться при температуре от +5° до +7° и быть употреблены в пищу в течение 5 дней. Холодно копченые продукты хранятся немного дольше. Это зависит от качества используемых полуфабрикатов.

Рыба, упакованная вакуумным способом, храниться дольше. При этом производитель обязуется указать срок и температуру хранения.

Не запрещено слегка натереть рыбу пищевым маслом. Хотя это и придает свежий, красивый цвет, но в этом есть и отрицательная сторона. Дело в том, что поры продукта закрываются и не дышат. Поэтому при необходимости смазывать необходимым количеством масла следует непременно в день употребления в пищу.

Мы желаем Вам удачи и много успехов с рецептами от Helia Smoker.

Филетирование

- a С помощью косых разрезов с двух сторон удаляются голова и хвост. Голова отрезается вместе с грудным плавником.
- b Спинной и подхвостный плавники потянуть и вытащить руками. Брюшную полость вспороть, начиная от хвоста.
- c Разделение филе на части.
- d Удаление жирового отложения спинной части.
- e Удаление остатков костей с брюшной части.

9

Форель	150°	15-20 мин.
Карп	150°	30-60 мин.
Щука / Судак	150°	20-35 мин.
Сиг / Сиг обыкновенный	150°	15-20 мин.
Камбала / Морской язык	150°	15-20 мин.
Палтус	120°	15-20 мин.
Треска	150°	25-30 мин.
Филе морского окуня	150°	15-20 мин.
Скумбрия	120°	20-25 мин.
Сельдь	80°	12 мин.
Семга копченая	70°	20 мин.
Угорь в зависимости от размера	80°	до 90 мин.
Мидия	150°	30-35 мин.
Мясной рулет	200°	45-60 мин.
Жаркое из присоленной копченой свинины (диаметр 8 см)	200°	25-35 мин.
Голяшка и рулька	200°	60-120 мин.
Покромка с реберно-брюшной части	200°	25-30 мин.
Шницель / Стейк	200°	15-20 мин.
Молочный поросенок	200°	45-60 мин.
Седло ягненка	200°	60-70 мин.

Фрикадельки, копченые в дыму	200°	15-20 мин.
Жареная, кровяная, ливерная, сырокопченая колбаса	150°	15-20 мин.
Куриное мясо	200°	30-45 мин.
Куриные окорочка, Куриная грудка	200°	25-35 мин.
Индейка / Утка	200°	60-90 мин.
Рулет из индейки	200°	45-60 мин.
Оленина (для мясного ассорти)	200°	25-30 мин.
Картофель в дыму	200°	30-35 мин.
Картофель в фольге	200°	45-90 мин.
Мясной рулет	200°	60-90 мин.
Хлеб и пицца (1 кг)	200°	50-60 мин.

Все данные являются приблизительными и зависят от размеров и содержания жира в продукте.

Инструкция для копчения при низких температурах

1Предварительное охлаждение печи: положите кубики льда, взбитый лед или охлаждающие контейнеры со льдом в поддон для жидкости и закройте печь приблизительно на 15 минут.

2Спираль нагрева (активированную с помощью среднего таймера) нагревайте при открытой печной двери до тех пор, пока спираль не покраснеет. Только затем наполненный опилками противень поставьте на нагревательную спираль. Продукт для копчения выложите на решетчатый лист и задвиньте в печь, затем закройте печную дверь.

3Продукт для копчения (семгу, колбасу и т. д.) обязательно сразу же из морозильной камеры положите в печь. Семгу лучше всего использовать в замерзшем или замороженном виде. Кубики льда или контейнеры со льдом лучше всего в течение всего процесса копчения оставлять в печи. Рекомендуется семгу задвинуть на верхние полки печи, а вместо поддона для сбора жидкости задвинуть противень для льда (специальная опционная деталь высотой 7 см), заполненный кубиками льда. (Совет: специальный противень для льда можно просто наполнить водой и положить в морозильник до полного замораживания. Образовавшееся количество льда оптимально охлаждает печь. Таким образом, при холодном копчении семги можно достигнуть наилучшего результата).

4Оставьте продукт примерно на 10 часов (например, на ночь) в печи. В случае если продукт не прокоптился полностью, повторите процесс еще раз.

5Холодно копченую семгу после процесса копчения необходимо протереть кухонной салфеткой Zewa, предварительно пропитанной маслом, (таким образом можно удалить сероватую окраску от дыма), и семга будет вновь выглядеть аппетитно!

Информация:

Колбасные изделия или ветчину можно коптить в печи и при нормальной температуре, не охлаждая печь ледяными кубиками.

При холодном копчении семги очень важно температуру внутри аппарата понизить до минимума. Оптимальным вариантом является использование печи в холодном помещении.

Примечание: из всех видов копчения, холодное копчение является самым продолжительным. Процессы копчения зачастую необходимо повторять по несколько раз. Время копчения зависит от личных вкусовых предпочтений. Базовые рецепты для приготовления рыбы

Копченая форель

Температура:

170°

Время приготовления:

15-20 мин.

Способ приготовления:

Потрошеную рыбу вынуть из рассола, промыть недолго холодной водой и протереть насухо. Несколько минут подсушить на воздухе и во внутреннюю часть добавить специи для рыбы от Helia.

Форель с петрушкой

Способ приготовления:

Способ приготовления смотрите выше. Внутреннюю часть форели сбрызнуть лимонным соком и заполнить петрушкой.

Семга полосками (копченое филе семги)

Температура:

70°

Время приготовления:

15-20 минут

Способ приготовления:

Одну часть семги порезать на полоски и (на ночь, минимум на 7 часов) положить в рассол (или посолить сухой солью). Затем хорошенько высушить (в случае необходимости сушить на воздухе 1 день).

Совет: перед копчением заправить специями для рыбы от Helia.

Карпы

Засол:

12 часов

Температура:

180°

Время приготовления:

30-60 минут

Способ приготовления:

Карпы разделать и положить в рассол. Хорошо просушить и внутреннюю часть приправить специями для рыбы от Helia. Лучше всего сушить в течение ночи на воздухе. Можно также использовать сырые филетированные куски карпа или половинки.

Щука / Судак

Засол:

6-12 часов.

Температура:

180°

Время приготовления:

20-35 минут

Способ приготовления:

Рыбу отчистить от внутренностей и чешуи. Слизь внешней стороны рыбы лучше всего можно удалить, если предварительно хорошенько посолить внешнюю сторону. Соль растворяет слизь. Опрыскать внутреннюю часть лимонным соком и приправить специями.

Семга

Температура:

170°

Время приготовления:

30-35 минут

Способ приготовления:

Семгу на ночь положить в рассол. Затем немного сполоснуть и оставить сушиться в течение дня. Приправить специями для рыбы от Helia, добавить немного лимонного сока и коптить.

Угорь

Время приготовления:

60-90 минут

Способ приготовления:

Хорошенько посолить угря или положить в рассол. 30 минут коптить при температуре 50°, 12
затем увеличить температуру до 80 градусов.

Палтус

Температура:

120°

Время приготовления:

15-20 минут

Способ приготовления:

Рыбу протереть насухо. Лучше всего сушить в течение ночи. За 2 часа перед копчением посолить. Затем стряхнуть соль и слегка обсыпать с двух сторон специями для рыбы от Helia.

Селедка / копченая сельдь

Температура:

80°

Время приготовления:

2 часа

Способ приготовления:

Селедку положить в крепкий рассол (1 литр воды, 3 столовые ложки соли, мариновать приблизительно 3 часа). На 1-2 дня повесить рыбу для сушки, коптить 60 минут, затем противень для копчения еще раз наполнить опилками и еще раз прокоптить 60 минут, при этом включить таймер на 15 минут.

Селедка / Маринованная селедка, свернутая кольцом

Температура:

120°

Время приготовления:

30 мин.

Способ приготовления:

Селедку почистить и разделать на филе. На 1 час поместить в рассол, состоящий из 1 литра воды, 3 столовых ложек соли, 2 столовых ложек сахара, 3 столовых ложекпряного уксуса и дать настояться. Дать жидкости стечь с филе и затем посолить, поперчить, приправить паприкой и карри. Наполнить филе огурцами и луком и завернуть в рулет. Крепко заколоть деревянными палочками.

Скумбрия**Засол:**

6-8 часов

Температура:

120°

Время приготовления:

20-25 минут

Способ приготовления:

Скумбрию очистить от внутренностей и поместить в рассол. Промыть под холодной водой и просушить. Лучше всего оставить на ночь. Внешнюю и внутреннюю части заправить приправами (перечную макрель приправами для перечной макрели).

Камбала / Морской язык**Засол:**

2-3 часа

Температура:

15-20 минут

Способ приготовления:

Камбалу очистить от внутренностей и поместить в рассол. Внутреннюю и внешнюю части заправить приправами и сбрызнуть лимонным соком, прикрыть сверху петрушкой и нарезанным кубиками беконом и поместить на решетчатый лист.

Все остальные виды рыбы, такие как морской окунь, треска и т. д., могут быть приготовлены таким же образом, как описано в вышеуказанных рецептах!

Все данные являются приблизительными и зависят от размера рыбы и содержания в ней жира. В случае, если рыба треснула, это означает, что температура была слишком высокой или время приготовления было слишком долгим. Определяйте оптимальное время и температуру сами.

Базовые рецепты для приготовления мяса (стр. 6)

Жаркое из присоленной копченой свинины**Температура:**

200°

Время приготовления:

40 мин. при 8 см по диаметру

Способ приготовления:

Мясо положить в рассол с солью для посола на 12 часов и держать в холодном месте. Также прощипцованное приправами и соусом мясо можно купить у мясника.

Копченая реберно-брюшная часть (грудинка)

Температура:

200°

Время приготовления:

25-30 мин.

Способ приготовления:

Сырую свиную грудинку положить в рассол на 12 часов. Рассол обязательно хранить в фарфоровой посуде в холодильнике. Хорошенько протереть и сушить на воздухе в течение 1 часа.

Мясо на передних и задних ногах (голяшка и рулька)

Температура:

200°

Время приготовления:

60-120 мин.

Способ приготовления:

Мясо должно мариноваться в рассоле минимум 12 часов и храниться в прохладном месте. Или можно дать мяснику прощипцевать мясо приправами и соусом. Хорошенько обсушить и дать подсохнуть на воздухе в течение 1 часа. Особый деликатес!

14

Запеченная копченая ветчина с можжевельником

Температура:

85°

Время приготовления:

90 мин. копчения

Способ приготовления:

Куски ветчины со шпиком и салом, наружной частью тазобедренного отруба, орехами и огузком. 10 литров воды, 1,2 кг нитритной соли для рассола, 1 кг жидкой приправы для варки маринованных продуктов, 0,1 кг можжевельника жидкого, 0,05 кг приправленного солью чеснока (свежий чеснок, обработанный поваренной солью в целях консервирования).

Приготовленные куски ветчины прощипцевать специальным маринадным шприцом для мяса, заправленным рассолом. Количество вводимого рассола шприцевать в зависимости от веса (обычно рассол составляет 15% от веса). После готовки ветчина должна увеличиться в весе максимально на 3%. Ветчина должна быть размягченной или должна пролежать в рассоле 2 дня. Затем ветчину следует слегка промыть и прокоптить до золотистого цвета. Основная температура = 66°. Затем остудить на воздухе.

Копченый шпатель (ребрышки) с американским соусом

Ингредиенты:

900 грамм ребрышек свинины, 1/2 стакана томатного кетчупа, 2 столовые ложки коричневого сахара, 2 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка орегано, 1/4 чайной ложки горького красного перца, соль.

Приготовление:

Ребрышки натереть смесью из кетчупа, коричневого сахара, горчицы, соли, горького красного перца и орегано. Соус должен по возможности густым и подсохнуть на поверхности ребрышек толстым слоем. Способ приготовления: ребрышки уложить на смазанный маслом противень, затем тушить и коптить при температуре 200° примерно 25 минут.

Совет:

Кому не нравятся маринады и соусы, тот может просто посолить и поперчить ребрышки. Затем коптить и тушить по вышеописанному рецепту. Таким образом, ребрышки оптимально впитают в себя аромат копчения.

Свиная отбивная и свиной ошеек

Температура:

200°С

Время приготовления:

20 мин.

Способ приготовления:

4 свиных отбивных каждая по 150 грамм. Для маринада: 2 столовые ложки уксуса из хереса, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка меда, 1 корень имбиря, 2 головки чеснока. Для опилок: опилки из бука, палочки корицы, раздавленный можжевельник, соль, свежемолотый черный перец.

Мясо промыть и обтереть кухонным полотенцем из крепированной бумаги. Уксус, масло и мед перемешать с мелко молотым имбирем. Отбивные натереть, каждую, поперек порезанным чесноком.

Затем обмазать крепким маринадом, положить друг на друга, завернуть в фольгу и минимум 2 часа мариновать в холодильнике. Затем отбивные хорошенько встряхнуть и подсушить на воздухе. Отбивные поместить на решетчатый лист, прокоптить и протушить. Копченые отбивные в горячем виде посолить и поперчить.

Бычий хвост

Температура:

200°С

Время приготовления:

30 мин.

Способ приготовления:

Бычий хвост, порубленный на куски. Для опилок понадобится: опилки из бука, приправы на вкус.

Бычий хвост промыть в холодной воде и освободить от лишнего жира. Промокнуть хорошенько салфеткой и дать подсохнуть на воздухе минимум 2 часа. Бычий хвост уложить на смазанный маслом противень и «поджарить» в дыму при температуре 200°С в течение 30 мин. Так как он пока еще не полностью прожаренный и должен быть сразу же подан к столу, его можно потушить или сварить густой суп с различными овощами.

Копченые фрикадельки

Температура:

200°С

Время приготовления:

20 мин.

Способ приготовления:

Фрикадельки приготовить по традиционному рецепту и сформировать кружочками толщиной с палец. Это особый деликатес, подходящий для фуршетов и вечеринок.

Говяжья грудинка/лопатка**Температура:**

200°C

Время приготовления:

45 мин.

Способ приготовления:

1 кг говядины мариновать на свой вкус или только посолить и поперчить. Опилки размешать с 1 столовой ложкой тимьяна и 1 столовой ложкой розмарина. Мясо положить на решетчатый лист, потушить и прокоптить.

Шницель из свинины**Температура:**

200° C

Время приготовления:

15-20 мин.

Способ приготовления:

Шницель промыть, протереть насухо и просушить на воздухе в течение приблизительно 1 часа. Шницель посолить и поперчить, затем поместить на решетчатый лист, потушить и прокоптить.

16

Базовые рецепты для приготовления птицы (стр. 7)**Грудинка индюшки / бедро индюшки****Температура:**

200°

Время приготовления:

20-25 мин.

Способ приготовления:

Куски индюшки промыть и просушить. Смешать мед, соевый соус, херес, масло и чеснок, посолить, поперчить и смазать части индюшки со всех сторон. Птицу завернуть в прозрачную фольгу и положить в холодильник мариноваться на минимум 2 часа. Затем промокнуть салфеткой и повесить сушиться. Куски птицы поместить на решетчатый лист кожицей вниз.

Маринованная в рассоле целая утка или гусь**Температура:**

200°

Время приготовления:

60 минут

Ингредиенты:

1 утка или гусь весом примерно 2,5 кг

Ингредиенты для рассола:

2 шт. моркови, 1 шт. лука порея, 2 ветки сельдерея, 3 шт. лука репчатого, 5 ягод можжевельника, 10 горошков белого перца, 1 лавровый лист, соль с нитратами (100 гр. на 1 литр воды).

Ингредиенты для опилок:

Опилки из бука, 1 ст.л. черного чая, 1 палочка корицы, можжевельник или розмарин и тимьян.

Способ приготовления:

Утку или гуся промыть с внешней и внутренней стороны и положить в глубокую емкость. Морковь, лук-порея, сельдерей промыть почистить и порезать большими кусками, все добавить в глубокую емкость. Один неочищенный лук порезать на 3-4 кольца и поджаривать в фольге на горячей плите до тех пор, пока порезанные части не почернеют.

Можжевельник, горошки перца и лавровые листья добавить в емкость с уткой и все залить рассолом (количество соли и воды зависит от размера емкости) до покрытия всех ингредиентов. Утку или гуся оставить мариноваться на 8 дней в холодильнике. Затем птицу промыть, насухо протереть и в подвешенном открытой частью вниз положении подсушивать в течение 3 часов. Утку или гуся положить на решетчатый лист или противень и коптить при температуре 200°C приблизительно 60 мин.

Копченая утиная грудка**Температура:**

200°

Время приготовления:

20 мин.

Способ приготовления:

Утиную грудку промыть и промокнуть салфеткой. Верхнюю кожицу подрезать до слоя жира. Приправить солью и перцем.

Совет: дополнительно смажьте птицу куриным бульоном (Knorr или Maggi) и прокоптите и потушите примерно с 4 столовыми ложками опилок бука.

Куриные окорочка**Температура:**

200°

Время приготовления:

20 мин.

Способ приготовления:

Куриный окорочок натереть набором специй для птицы от Магги (или перцем, солью и паприкой). Положить на решетчатый лист, тушить и коптить.

Стр. 8

Рецепты для рыбы.

Лакомые кусочки из макрели.**Способ приготовления:**

Копченную макрель отчистить от кожуры, костей, филетировать. Нарезанный лук поджарить на сливочном масле до золотистого оттенка, добавить нарезанные пластинами яблоки и кусочки макрели, немного поджарить и выложить на тостеры смазанные

сливочным маслом. Сверху положить яичницу-глазунью. Украсить помидорами и огурцами.

Гуляш из рыбы с квашенной капустой.

Способ приготовления:

50 гр. Сала с прослойками мяса и маленькую луковицу слегка поджарить. Затем добавить 500 гр.кислой капусты, половинка яблока,можжевельник, лук на шпажках с гвоздикой и лавровыми листьями, 1 чайную ложку томатной пасты и паприки, залить чуточку водой и потушить. Через 20 минут положить очищенную от кожуры, костей и разделанную на кусочки копченную рыбу (500 гр.) в сковороду с кислой капустой и блюдо варить в собственном соку до полной готовности. В конце добавить 1 столовую ложку сметаны или йогурта. В качестве гарнира можно приготовить картофель и салат.

Копченая рыба «Наполи».

Способ приготовления:

Остудить твердо отваренный спагетти и приправить кусочками помидоров, нарезками зеленой и красной паприки, мелко нарезанными кусочками маринованного огурца и копченной рыбой смазанной томатным кетчупом и майонезом.

Копченые рыбные трубочки по андалузски

Способ приготовления:

Дольки копченной рыбной трубочки приправить красными и зелеными ломтиками паприки, свежими огурцами, шампиньонами, майонезом, кетчупом, перцем и солью.

Филе форели по королевски

Способ приготовления:

Порезать филе форели на кусочки, приправить спаржей, шампиньонами, мелко нарезанным укропом с майонезом и взбитыми сливками, помаранжем, перцем и вустером.

Паштет из копченной рыбы.

Способ приготовления:

Смешанные виды копченной рыбы также кусочки и рубленые куски, слоенное тесто, немного петрушки, немного укропа, 1 яичный желток и консервированное молоко.

Копченную рыбу порезать на куски, рыбной фарш разбавить сливками и аккуратно положить порезанную петрушку и укроп на копченную рыбу. Слоенное тесто раскатать квадратной формы, утончить и аккуратно смазать со стороны. В заранее нагретой духовке выпекать при температуре 200 °C примерно 30 мин. Паштет настоять еще 10 мин. Паштет после остывания можно при необходимости разогреть.

Копченный палтус с лимонным соусом.

Способ приготовления:

4 ломтика копченного палтуса, 3 веточки эстрагона, 3 яичных желтка, Сок одного лимона, 1 чайная ложка дижонской горчицы, 6 столовых ложек концентрированного рыбного бульона.

Во время копчения ломтиков палтуса можно приготовить соус. Промыть эстрагон и стряхнуть насухо. Сорвать листочки и размельчить. Яичные желтки взбить с лимонным соком и горчицей до образования пены под паровой баней. После, медленно вливать горячий концентрированный рыбной бульон, и постоянно взбивать до образования густой пены. Теплым соусом залить готовые ломтики палтуса.

Копченный морской язык с крабовым соусом.

Ингредиенты:

2 столовые ложки сливочного масла, 250 мл концентрированного рыбного бульона (из банки), 250 мл взбитых сливок, соль, свежемолотый белый перец, 100 гр сваренных и почищенных крабов, 3 веточки укропа, 4 копченных морских языка каждая по 300 гр.

Способ приготовления.

Сливочное масло растопить в кастрюле, залить бульон и взбитые сливки. Взбитые яичные желтки вмешать в горячую, но не кипящую массу. На маленьком огне размешивать до тех пор пока соус не загустеет. Соус не в коем случае не должен кипеть, иначе сливки свернутся! Посолить поперчить и в конце вмешать краббов с укропом. Копченный горячий морской язык положить на предварительно нагретую тарелку. Залить морской язык соусом.

Заливной копченный угорь.

Ингредиенты:

700 гр. копченного угоря, 250 гр огурцов для салата, 1 целый лимон, 200 гр коктейльных томатов, 2 укропные веточки, 2 веточки петрушки, 400 мл концентрированного рыбного бульона (готовое из банки), 6 пластинок белого желатина, 40 мл сухого Вермута (алкогольный напиток из настоя трав и специй), соль, перец.

Способ приготовления:

Угорь отчистить от кожи и костей. Филе рыбы разрезать на куски длиной 3 см. Огурцы промыть, высушить и разрезать на ломтики толщиной 3 мм. Эти ломтики порезать на 4 части. Лимон почистить вместе с белой частью кожуры. Затем аккуратно вынуть филе из пленки и поделить острым ножом на 4 части. Томаты помыть и поделить на две части. Желатин замочить в холодной воде, выжать и растворить на паровой бане. Размешать с 4 столовыми ложками рыбного бульона, затем вмешать остатки бульона и вермут. Посолить и поперчить.

Емкость квадратной формы промыть холодной водой, и дно залить концентрированным рыбным бульоном высотой 0,5 см, затем положить в холодильник до затвердевания. Веточки укропа и петрушки промыть, встряхнуть жидкость и крупно порезать. Вынуть затвердевший бульон и посыпать укропом и петрушкой, налить еще бульона и снова поставить в холодильник до затвердевания. Только половину рыбы, огурцов и кусочков лимона, томатов и приправ распределить на поверхности застывшего бульона, затем опять

залить бульоном и положить в холодильник. В завершение остальные ингредиенты положить слоями и залить бульоном. Повторить процедуру. Перед сервировкой емкость подержать коротко в горячей воде и содержимое нарезать пластинами.

Рыбные рецепты.(Стр. 9)

Кумжа в томатном рагу со свежим кориандром.

Ингредиенты:

5 спелых помидоров, 1 зубчик чеснока, 1 мелконарезанный лук шалотта, 1 пучок свежего кориандра, 2 шт. кумжи, 250 мл сливок, соль, перец, оливковое масло.

Способ приготовления:

Целую рыбу (соленную или маринованную в рассоле) приправить в открытую брюшную полость набором специй для рыбы от HeliaSmoker, брюшной полостью кверху поместить рыбу на форелевый решетчатый лист и задвинуть в печь. Коптить и тушить при температуре 150°C в течении примерно 17 минут.

В промежутках помидоры обдать кипятком и отчистить от кожуры. 4 помидора почистить от семян и порезать на мелкие кубики. Томатные семечки вместе с томатом раздавить через сито, так чтобы образовался прозрачный томатный сок. Томатный сок со сливками налить в кастрюлю и кипятить на 1/3 . Приправить солью и перцем.

Кубики помидоров с луком шалотта и чесноком коротко поджарить до румяного цвета на оливковом масле., добавить мелко нарезанный кориандр и приправить солью и перцем.

Свеже копченную рыбу профилировать, выложить филе на томатное рагу и сверху залить белым соусом.

Холодно копченый лосось.

Ингредиенты:

1 лосось среднего размера, 2 столовые ложки соли, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка грубого молотого белого перца, 1 пучок укропа.

Способ приготовления:

Лосось профилировать. Кожу не следует сдирать. Специи размешать и крупно нарезать укроп.

Подготовить 2 кухонные доски (одну из пластика, другую из дерева).

Лосось с двух сторон обмазать маслом и равномерно натереть специями. По желанию укроп можно распределить с двух сторон.

Одну сторону филе положить на доску задней стороной а вторую половинку положить мясной стороной на нее же, второй доской прикрыть и завернуть плотно фольгой затем

поместить в холодильник. Через 18 часов филе перевернуть, через следующие 18 часов вынуть филе и поместить на решетчатый лист от HeliaSmoker.

Противень для копчения наполнить опилками из бука и положить на нагревательную спираль. Поддон для сбора жидкости наполнить кубиками льда (например пакетики со льдом от «Топпитс») и задвинуть на нижнюю полку. Противень с лососем задвинуть на верхнюю полку печи. Дверь плотно закрыть и включить таймер на 10 минут. Оставить рыбу на долгое время (12-16 часов) в печи коптиться, например можно оставить на ночь коптиться. В зависимости от вкусовых предпочтений каждого процедуру можно повторить (смотрите также инструкцию для холодного копчения).

Рекомендация:

Благодаря использованию льда можно достигнуть оптимальной твердости лосося при нарезании.

Запеченная камбала.

Ингредиенты:

500 гр картофеля, соль, 100 гр шпината, 1 чайная ложка сливочного масла, 4 шт. копченной камбалы, 250 мл сливок, 1 яйцо, свежемолотый перец, 75 гр натертого сыра (гоуда, эдамер), половина пучка петрушки, сливочное масло.

Способ приготовления:

1 Картофель помыть, отчистить от кожуры и нарезать тонкими дольками. Прокипятить в соленной воде 8 мин. Выложить слоями веерообразно в обезжиренную форму.

2 Шпинат отсортировать и промыть. Сливочное масло с 1/2 стакана воды разогреть и нарезать туда шпинат. Прохладить, хорошенько выжать и распределить на картофель.

3 Предварительно нагреть HeliaSmoker до температуры 225°C. Рыбное филе освободить от остатков косточек, пощипать на кусочки и разложить на шпинат.

4 Смешать сливки с яйцом, заправить солью и перцем и залить рыбу. Посыпать натертым сыром и поместить в печь на 20 мин.

Копченый золотистый окунь с рататутем (Стр. 10)

Ингредиенты:

1 шт. зеленой и желтой паприки, 2 кабачка, 1 маленький баклажан, 3 веточки тимьяна, 3 веточки базилика, 6 столовых ложек оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец, 500 гр копченного золотистого окуня.

Способ приготовления:

Паприку, кабачки и баклажан помыть и протереть насухо. Паприку отчистить от основания и семян и нарезать крупными кубиками.

Кабачки порезать ломтиками, а баклажан нарезать кубиками.

Пожарить в оливковом масле по очереди паприку, баклажаны и кабачки, и вместе с маслом залить в огнеупорную посуду. Зелень помыть, размельчить листочки и выложить на овощ.

Посуду покрыть фольгой и выпекать в течении 20 минут в печи HeliaSmoker при температуре 200°C. Когда останется 5 минут до полной готовности блюда положите окуня прямо на овощи.

Копченный морской окунь на шпинате.

Ингредиенты:

4 шт маленьких копченных морских окуней (loup de mer), 1 кг молодых, свежих листьев шпината, 1 лук шалотта, 40 гр осветленного сливочного масла, соль, свежемолотый черный перец, свежий натертый мускатный орех, 50 гр поджаристых пиниевых орехов.

Ингредиенты для винигрета:

250 мл интенсивного рыбного бульона (готовый из банки), 1/8 литра оливкового масла, 40 мл шерри уксуса, 1 большой мясистый помидор, 200 шт черных оливок, 50 гр холодного сливочного масла.

Способ приготовления:

1 Листья шпината тщательно отсортировать, отчистить от корней и твердых стебельков, дать подсохнуть. Лук шалотте отчистить от кожуры и мелко нарезать. Осветленное сливочное масло накаливать и обжарить мелко нарезанный лук шалотта. Добавить шпинат, приправить солью, перцем мускатным орехом и в закрытом виде тушить в собственном соку. К концу размешать с пиниевыми орешками.

22

Рецепты из рыбы (Стр. 11)

Фаршированный судак.

Ингредиенты:

2 шт. филе судака, очищенных от кожуры (каждая примерно по 250 гр.), 100 гр. копченной холодной или горячей смальты семги или форели без костей, сок одного лимона, 3 яичных желтка, 2 яичных белка, 1 ложка с горкой мякучки булочки или белого хлеба, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 120 гр. сливочного масла, 1 чайная ложка гранулированного бульона, 400 гр. отваренного соленого картофеля, 6 столовых ложек молока, соль, перец и сахар.

Способ приготовления.

Из картофеля, молока, гранулированного бульона, 20 гр. сливочного масла и одного яичного желтка приготовить картофельный мус (пюре). Дать остудить до теплой температуры.

Для начинки взять копченную рыбу, кубики хлеба, сливки и 1 яичный желток и пюрировать миксером. 2 белка взбить до густоты и вмешать в полученную массу. Положить в холодильник.

Филе судака сбрызнуть лимонным соком. Через 10 минут встряхнуть жидкость, посолить, поперчить, и начинку выложить на одно филе. Второе филе положить на начинку и обсыпать мукой. Поддоник смазать маслом и разогреть в печи. Затем выложить фаршированное филе на лист и покрыть хлопьями сливочного масла. Выпекать 15 минут при температуре 180° на нижней части печи. Затем смазать филе яичным желтком, покрыть хлопьями сливочного масла и выпекать еще 5 минут до золотистого оттенка. Между этим выложить горошек в кипящую воду, добавить 1 чайную ложку сахара и щепотку соли, варить до полной готовности. Горошек положить в остатки сливочного масла. К этому подойдет салат заправленный сладко - кислым соусом, и по желанию добавить чуточку растаянного сливочного масла.

Всержмишель с филе лосося.

Ингредиенты:

200 гр. Вермишеля, 3 шт. филе лосося, 50 гр. омара, 3 баночки томатной пасты, 1 ст. ложка лимонного сока, перец, соль, 30 гр. сливочного масла.

Способ приготовления:

3 шт. филе лосося смазать равномерно грубой морской солью и положить на 24 часа в холодильник. Филе лосося выложить на противень и коптить в печи 15 минут при температуре 100 °.

Между этим отварить вермишель. Для соуса растопить 10 гр. сливочного масла и добавить томатную пасту. Маленькие баночки заполнить водой и также добавить в соус. Затем паштет из омаров развести в небольшом количестве кипящей воды и размешать до равномерной массы. Разбавленный паштет добавить в томатный соус, посолить и поперчить. Сервировать лосося с вермишелью сверху заливая соусом.

Копченый рак. (на 4 персоны)

Ингредиенты:

2 кг раков, 1 ст. ложка тмина, опилки из бука.

Способ приготовления:

В большую емкость налить воды, добавить тмина и соли и довести до кипения, затем живых раков положить в кипящую воду головой вниз. Когда хвосты закручены раки уже мертвы и их можно выкладывать на противень коптильни. Коптить 15 минут при температуре 150 °.

Копченное филе форели со спаржей и травяным соусом.

Ингредиенты:

4 шт. копченных филе форели, 1 кг белой спаржи, 250 гр крем-фреш (сметана), 1 шт. зеленого лука, по 1 ст. ложке мелко нарезанного укропа, петрушки, зеленого лука,

садового кресс салата, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки оливкового масла, соли, перца.

Способ приготовления:

Почищенную спаржу потушить в фольге. Между этим нарезанный зеленый лук пожарить на оливковом масле. Примерно через 2 минуты добавить крем фраше и варить до получения кремового соуса. Зелень мелко нарезать, филе с двух сторон ровно подрезать. Срезанные стороны пюрировать и добавить в соус, поперчить посолить. Филе форели и спаржу выложить на теплые тарелки и сверху подлить соуса.

Шашлычки из креветок с соусом из манго.

Ингредиенты:

8 больших креветок положить на 1 час в 7 % рассол. Затем слегка сполоснуть, встряхнуть и каждые 2 шт. надеть на шашлычные палочки. 4 Шашлычные палки выложить на решетчатый лист и коптить 12 минут при температуре 150 °.

Ингредиенты для соуса из манго:

1 Манго, 1 ст. ложка Бальзамико, сок 1 апельсина, 1 цедра лимона, 1 ст.л. сахара, соль, чили мелкого помола.

Способ приготовления:

Манго почистить от кожуры и нарезать кубиками. Пюрировать миксером добавив уксус, сок апельсина, сок лимона. Добавить соль сахар и свежемолотый чили. Соус сервировать в маленькие чашечки и сверху вложить готовые шашлычки из креветок.

(стр 12)

Салат из апельсинов и садовой зеленью с филе морского окуня и овощным винегретом с медом.

Нарезать филе на пластинки и выложить на лист смазанный маслом. Коптить 20 минут при температуре 160°.

Совет: добавьте тимьяна в опилки для приятного аромата.

Ингредиенты для салата:

2 пучка жирухи, 3 мякоти апельсина, 1 ст. л. масла грецкого ореха.

Способ приготовления:

Выложить на посуду жируху с апельсинами, положить филе окуня, промариновать в овощном винегрете с медом и сбрызнуть маслом грецкого ореха.

Ингредиенты для овощного винегрета с медом.

3 ст. л. кубиков овощей (сельдерей, морковь, зеленый лук), 1 ст. л. нарезанного лука-сороказубки 40 гр. сливочного масла, соль, перец, 2 ст. л. мёда, 50 мл белого бальзамико, 50 мл куриного бульона (можно из консервной банки), 5 ст.л. мелко нарезанной петрушки, 5 ст. л. листьев тимьяна.

Способ приготовления:

Кубики овощей с луком сороказубкой поджарить на сливочном масле до румяного оттенка, посолить и поперчить. Добавить мёда и глазировать им овощи. Погасить уксусом и добавить бульона, посолить, поперчить и добавить нарезанную зелень.

Стейк из тунца в томате с зеленью.

Ингредиенты:

2 шт. копченного стейка тунца, каждая по 180 гр. 1 мелко нарезанный лук сорокозубка, 2 раздавленные дольки чеснока, 1 пучок базилика, нарезанный на мелкие полосы, 1 чайная ложка тимьяна, 1 часть лимона, натертая кожура, 1 шт. помидора, очищенная от кожуры, семян, нарезанная на мелкие кубики, 2 ст. л. оливкового масла, соль, перец.

Способ приготовления:

Стейк из тунца промыть, подсушить и выложить на решетчатый лист коптильни. Коптить 12-15 минут при температуре 150°

Между этим: нагреть сковороду с 2 ст.л. оливкового масла, поджарить в ней лук сорокозубку с чесноком. Добавить помидоров и еще немного поджарить.

Взять базилик, листья тимьяна, кожуру лимона, добавить оливки и дать настояться. Готовый стейк из тунца положить на тарелку и сверху залить помидорами с зеленью.

Рецепты из мяса.

Копченное обожженное филе из говядины.

Ингредиенты:

3 ст. л. сливочного масла, 4 копченных филе из говядины каждая по 200 гр. 1 шт лука среднего размера, 250 гр. шампиньонов, 2 ст. л. мелко нарезанной петрушки, соль и перец свежемолотый, 1 ст. л. лимонного сока, 4 ст. л. коньяка.

Способ приготовления:

в топленном сливочном масле потушить нарезанный мелкими кубиками лук. Зубки чеснока почистить и нарезать дольками, затем добавить к луку. Почистить шампиньоны нарезать дольками и добавить вместе с петрушкой. Тушить все примерно 5 минут, посолить, поперчить и добавить лимонного сока. Свеже - копченное говяжье филе выложить на сковороду, залить коньяком и поджечь. Филе положить на предварительно разогретые тарелки, красиво положить шампиньоны и сверху добавить соуса.

Копченное филе из телятины с соусом Вермонт.

Ингредиенты:

2 шт. помидоров, 2 ст. л. сливочного масла, 1 чайная л. порошка паприки, 1 чайная л. тимьяна, 2 ст. л. сухого вермута, 8 копченных телячьих филе, 250 мл. взбитых сливок, соль, свежемолотый черный перец.

Способ приготовления:

Помидоры ошпарить, очистить от кожуры, от семян и нарезать кубиками. Сливочное масло растопить на сковороде и поджарить в ней помидоры. Посыпать паприку и тимьян и продолжать тушить. Погасить вермутом, немного подержать на огне и добавить сливки.

Тушить все на маленьком огне. К концу посолить и поперчить. Копченное филе из телятины положить на посуду и сервировать с поджаренным багетом с чесноком.

Копченные свиные котлеты в сливовом соусе.

Ингредиенты:

100 гр. мёда, 1 литр красного вина, сок и кожура лимона, 250 гр. сухих слив, 4 шт. копченных котлет, соль, перец, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления.

Мед поместить в емкость и вскипятить, красное вино медленно добавить в мёд и варить, пока мед полностью не растворится. 2/3 сливы потушить в течение 15 минут в жидкости с мёдом и затем выжать через сито. Остаток сливы мелко нарезать кубиками, добавить и снова варить. Вымыть лимон и вытереть насухо. Кожуру без белого слоя нарезать тонкими полосочками вскипятить в воде и дать подсохнуть. Вместе с лимонным соком влить в соус и дать потомиться на огне — не доводя до кипения. Свеже - копченые свиные котлеты посолить и поперчить, затем красиво положить на тарелку, сверху полить соусом.

Рецепты из дичи (стр 13)

Копченное филе из оленя или косули.

Ингредиенты:

1 пакет глубоко замороженной брюссельской капусты, 1 ст. л. сливочного масла, 1 морковь, 2 пучка бледного сельдерея, 2 лука сороказубки, 100 гр. копченного шпика (сала), 1 ст. л. топленого масла, 4 ст. л. Кальвадос (бренди), 4 ягоды можжевельника, 1 лавровый лист, 250 мл бульона из дичи (консервированный в банке), 1 чайная ложка натертого хрена, 4 ст. л. крем-фреш, соль, свежий - молотый черный перец, 150 гр. сливок, 2 ст. л. конфитюр из брусники, 4 филе из оленя (примерно 3 см толщиной).

Способ приготовления:

Во время копчения, приготовим гарнир и соус. Морковь и бледный сельдерей промыть и встряхнуть насухо, лук сороказубку, морковь и сельдерей мелко нарезать кубиками. Сало нарезать кубиками и топить в топленом масле. Вынуть из сковороды и отложить в сторону. 100 мл воды и сливочное масло растопить и потушить капусту в течение 15 минут, сало добавить к капусте и держать в тепле. Овощи положить в сковороду и жарить 10 минут. Затем потушить их кальвадосом, добавить затем можжевельник, лавровый лист и бульон и слегка кипятить на огне 15 минут. Затем положить все в сито, дать стечь жидкости и все обратно положить на сковороду, и затем влить крем-фреш, чуточку вскипятить и приправить солью и перцем. Взбить сильно сливки, влить конфитюр из брусники и хрен. Копченное филе сервировать с соусом, капустой и сливками с брусничным конфитюром.

Копченные отбивные котлеты из баранины с кабачком.

Ингредиенты:

4 шт двойных бараньих отбивных котлет. 4 зубки чеснока, 4 ч.л. Карри, 6 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец, 500 гр мелких кабачков, 1 пучок эстрагона, 2 ст. л. сливочного масла, 1/8 л. сухого белого вина.

Пособ приготовления:

Во время копчения котлет, помоем кабачки, протрем насухо, и порежем на кружочки толщиной в 2 см. Промоем эстрагон, встряхнем насухо и сорванные листочки мелко нарежем.

Сливочное масло растопить в емкости, положить туда кабачки с эстрагоном и залить сухим вином. Приправить солью и перцем и тушить в течении 10 мин. Кабачки аккуратно вынуть и положить в предварительно нагретую посуду.

Бульон вскипятить со сливками и сверху вылить на кабачки. Копченые отбивные котлеты из баранины посолить , поперчить и сервировать с горячими кабачками.

Рецепты из птицы.

Копченая гусинная грудка (холодный способ).

Температура печи понижена и останется холодной.

Время приготовления: 14 дней

Ингредиенты:

1 шт гусинной грудки, соль по вкусу, колбасная лента.

Способ приготовления:

В грудку со всех сторон хорошенько втереть соль. Крепко скрутить в рулет, при этом кожей наружу, Вокруг рулета через 1 см крепко завязать колбасной лентой. Грудку поместить в рассол на 4 дня и мариновать в холодном месте. Чтобы избежать образование пустых щелей в грудке, поместить грудку на 6 дней в рассол под прессом между двумя досками. Затем до 10 раз коптить в печке в течении 6-8 часов.

Фаршированный авокадо с куринной грудкой.

Ингредиенты:

2 шт. авокадо, сок S лимона, соль, черный перец, 1 копченая куринная грудка 75 гр. крабов, 100 гр. майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 2 ст. л . тертого хрена. 1 ст. л. томатного кетчупа, 1 ст. л. взбитых сливок.

Способ приготовления:

Помыть авокадо, протереть насухо, и поделить на два по длине. Удалить косточку и мякоть взбрызнуть лимонным соком, затем поперчить и посолить. Куринную грудку порезать на полоски и смешать с крабовым мясом. Несколько крабов оставить для сервировки.

Майонез, горчицу, хрен, кетчуп и сливки вмешать в массу, поперчить и посолить.

Для начинки полоски из грудки с крабом смешаем с соусом. Авокадо наполним полученной массой , остатки распределим вокруг авокадо, В конце сервировать с крабами.

Копченая гусинная грудка с винигретом.

Ингредиенты:

Каждая по 20 гр. корень сельдерея и корень петрушки, каждая по 50 гр морковь и репчатый лук, 2 ст. л. малинового уксуса, 1 ст. л. Шери, 1 ст. л. апельсинового сока, 2 ст. л. раст. масла, соль, перец, 20 пластин копченной грудки.

Способ приготовления:

Корень сельдерея, морковь и корень петрушки промыть и мелко нарезать кубиками. Репчатый лук промыть и также мелко нарезать.

Взять уксус, шери, апельсиновый сок, масло, соль и перец смешать и приготовить маринад, затем дабавить в нарезанные овощные кубики и перемешать. Грудку нарезать на пластины и выложить на тарелки, к концу заправить винигретом и перед сервировкой дать настояться 10 мин.

Копченная утка с остроносой капустой.

Ингредиенты:

4 Гусинные ляжки, каждая по 200 мл бульон из телятины и птицы (из консервной банки),

1 маленький качан капусты, соль, перец, 4 ст.л. слив. масла, 500 гр. картофеля, 6 ст. л. топленного слив. масла, 150 мл сливок, 2 ст. л. зеленого перца из консервной банки.

Способ приготовления:

Смешать бульон из телятины и птицы и на большом огне варить до испарения половины бульона.

Капусту почистить и нарезать , затем положить в соленную кипящую воду. Затем вытащить и дать стечь жидкости. Коротко поджарть на сливочном масле, посолить и поперчить.

Картофель почистить, нарезать тонкими пластинами, аккуратно встряхнуть жидкость и поджарить на топленном масле, слегка посолить.

Копченные куски кожей вниз поджарить на топленном масле до золотистого цвета. Сливки долить в бульон и довести до кипения. Убрать с огня добавить зеленый горошковый перец, и по вкусу посолить и поперчить. Куски гуся сервировать с капустой, картошкой и соусом.

Супы и наваристые густые супы. (Стр 14)

Светлый рыбный суп с овощами с копченными лососевыми полосками и хреном.

Осветленный рыбной бульон, свежие огурцы, репчатый лук, сельдерея, морковь, лук, щавель, соль и перец, сливочное масло, манная крупа, потертый хрен, яичный желток и целые яйца.

Венгерский суп.

Ингредиенты:

2 моркови, 2 весенних лука, 2 дольки чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 5 чайной ложки острого порошка паприки, 1 л. рыбного или куриного бульона, соль, перец, 500 гр. копченного филе судака. 1 пучок зеленого репчатого лука.

Способ приготовления:

Морковь помыть почистить и нарезать кубиками. Почистить весенний молодой лук и нарезать кольцами. Почистить чеснок и мелко нарезать.

Морковь, лук и чеснок потушить на сливочном масле. Добавить томатную пасту и перемешивая жарить. В конце посыпать порошок паприки и залить бульоном. Приправить солью.

Копченную рыбу нарезать дольками и удалить все кости, затем положить в супи дать настояться. Тем временем почистить и мелко нарезать репчатый лук.

Суп разлить на тарелки и сверху посыпать репчатым луком.

Суп из квашенной капусты с копченной рыбой.

Ингредиенты:

1 шт. большого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 500 гр. квашенной капусты, с куриный бульон (из консервной банки), соль, перец, 1 порция шафрана, 1 баночка сметаны, 300 гр копченного палтуса, свежий или сухой тимьян.

Способ приготовления.

Почистить лук, мелко нарезать и жарить в большой емкости на сливочном масле. Капусту поделить руками и добавить к луку, залить куриным бульоном и варить на медленном огне 40 минут, в заключение суп пюрировать миксером и снова залить в кастрюлю, Приправить солью, перцем, шафраном и дальше варить 15 минут.

Добавить сметану и снять с огня. Палтус отчистить от костей и разделить на кусочки. Добавить в суп и поставить на медленный огонь томиться, не доводить до кипения. В конце добавить тимьян, и сервировать суп со свежими багетами.

Густой суп из бычьего хвоста.

Ингредиенты:

1 связка супового зеленого набора, 2 ст. л. подсолнечного масла, 1,5 л. мясного гранулированного бульона, 750 гр. копченного бычьего хвоста, 350 гр. лука, 500 гр. картофеля, 1 красный перец, 8 пучок тимьяна, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка порошковой паприки, 1 ст. л. томатного пюре, соль, свежее - молотый перец.

Способ приготовления:

Суповый зеленый набор помыть, почистить, мелко нарезать. В 1 ст. л. масла потушить и залить мясным бульоном. Добавить бычий хвост и примерно 2 часа варить на маленьком огне. Затем мясо вынуть, отчистить от костей, нарезать кубиками и отложить в сторонку.

В это время почистить и нарезать лук с картошкой. Красный перец отчистить от сердцевины и семян и мелко нарезать. Тимьян промыть, встряхнуть жидкость и листочки руками разделить на полоски.

Лук поджарить на оставшемся масле. Суп пропустить через сито и добавить тимьян, картошку красный перец, лавровый лист и паприку и дать вариться еще 25 мин. Вмешать томатное пюре, мясо снова положить в суп и продолжать варить. Приправить солью и перцем и придать пикантный вкус.

Салаты с копченой рыбой (стр. 15)

Салат из копченой рыбы «Калькутта»

Способ приготовления:

Взять 400 гр. копченой рыбы, отчистить от кожи и костей, 150 гр. сильно приправленного специями майонеза (разбавленного йогуртом или концентрированным молоком), 1 стручок паприки, 1 ст.л. каперсов, 1 нарезанное мелкими кубиками яблоко, несколько ломтиков маринованного огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, нарезанное крупными кубиками, и 2 кружки отварного риса с карри. Все это аккуратно размешать, затем отщипывать кусочки от копченой рыбы и добавлять в полученную массу.

Овощной салат с копченой рыбой

Способ приготовления:

Взять 400 гр. копченой трески или семги, очистить от кожи и костей и разделить на кусочки, 1 порезанное кубиками яблоко, 1 порезанный кубиками апельсин, 1 ст.л. консервированных ананасовых кубиков, 1 чашку йогурта, 2 ст.л. жирного творога, соль, сахар, лимонный сок.

Йогурт смешать с жирным творогом, приправить специями и полученный соус смешать с остальными ингредиентами. (На 4 порции).

Русский осетровый салат

Ингредиенты:

Копченый осетр, отваренные белые грибы, салатные огурцы, ошпаренные ломтики лука, уксус, масло, вкрутую отваренный яичный белок, корнишоны, почищенные от кожуры и семян томаты, сваренное вкрутую яйцо, икра, кочанный салат и сметана.

Датский лососевый салат

Ингредиенты:

Копченый лосось или лососевые креветки, корнишоны, спаржа, зеленый лук, сметана, перепелиные яйца, кресс, цикорий, эстрагоновый уксус, масло грецкого ореха, горчица. Перед подачей выложить на четвертинки папайи.

Лососевые розочки с красной икрой и банановым салатом

Ингредиенты:

75 гр. копченого лосося, красная икра, бананы, сыр жерве, сливки, немного горчицы, приправа карри в порошке, брусника, кочанный салат, листки цикория и веточки укропа для сервировки.

Страсбургский салат с пумперником

Ингредиенты:

75 гр. копченого лосося, 6 гр. масла, 20 гр. лука, соль, перец, паприка, горчица, 50 гр. сельдерея, 50 гр. яблок, 25 гр. сыра, 20 гр. кочанного салата, 60 гр. пумперника.

Способ приготовления:

Копченую рыбу очистить от кожи и костей и разделить на кусочки. Сельдерей промыть, очистить от кожи и отварить в соленой воде, затем положить на дуршлаг, дать стечь жидкости и остудить.

Сельдерей порезать маленькими кубиками. Яблоки промыть, очистить от кожи, разделить на четвертинки и удалить сердцевину. Четвертинки порезать на мелкие кусочки. Салат разделить на листья, промыть и дать стечь жидкости, затем порезать тонкими полосками. Растительное масло, уксус, чуточку воды, горчицу и паприку взбить до образования пены. Сельдерей, сыр, яблоки, и кубики лука смешать с маринадом. Добавить копченой рыбы. Заправить пикантными специями и дать настояться. Перед сервировкой салатные листья выложить на дно салатницы.

Салат из копченого палтуса

Способ приготовления:

Палтус заправить мелко нарезанными огурцами, луком, красной паприкой и майонезом с зеленью.

Салат из копченой рыбы по-мексикански

Способ приготовления:

Соус из хрена, паприки, карри и томатного кетчупа смешать с уксусом и 1 столовой ложкой майонеза, добавить куски копченой рыбы и нарезанные шампиньоны.

Специальный салат

Способ приготовления:

Отваренную кукурузу смешать с красным и зеленым перцем, луком, кусочками копченой рыбы, уксусом, растительным маслом, петрушкой, небольшим количеством кетчупа, солью и перцем.

Салат из копченой семги

Способ приготовления:

Вырезку или остаточные кусочки копченой семги мариновать в коньяке с перцем и укропом. Сваренные вкрутую яйца порезать пластинами и, добавив их в майонез, обработать семгу. Для эффектного цвета добавить горошек.

Салат из копченой рыбы по-индийски

Способ приготовления:

Отваренный сиамский рис или рис сорта патна, мякоть мандаринов, сердцевина пальмы, мелкие полоски паприки, горох и копченую рыбу приправить карри-майонезом, чатни из манго и небольшим количеством коньяка.

Холодные соусы (стр. 16)

Майонез:

Ингредиенты для базового рецепта:

5 яичных желтков, 5 гр. соли, 1 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. уксуса или лимонного сока, 2 ст.л. воды.

Способ приготовления:

Майонез смешать с уксусом, горчицей, сахаром, вустерским соусом и белым перцем. В результате получится 1 кг или 1,25 литра = 22 порции майонеза.

Андалузский соус

Способ приготовления:

Майонез, томатное пюре, томатная паста и тонкие полоски красной паприки.

Соус «Шантильи»

Способ приготовления:

Смешать майонез, лимонный сок, соль, перец, перец кайен, овощной бульон и взбитые сливки.

Глостерский соус

Способ приготовления:

Смешать майонез + вустерский соус + горчичный порошок + белое вино + соль + 1/3 сметаны, размятый, порезанный кубиками клубень фенхеля + цедру лимона. Все на ваш вкус.

32

Зеленый соус

Способ приготовления:

Шпинат + листья щавеля размельчить, добавить эстрагон, кервель, кресс, петрушку, укроп и 1 ст.л. майонеза, все перемешать в миксере. Полученную массу провести через сито и добавить майонеза. Затем добавить смесь из лука, белого вина, лимонного сока и специй.

Соус из зелени

Способ приготовления:

Смешать майонез + мелко нарезанную петрушку, кервель, укроп, эстрагон, зеленый лук, чеснок (небольшое количество), вустерский соус + соль и перец.

Соус ремюлад

Способ приготовления:

Майонез, почищенные от кожуры и мелко нарезанные маринованные огурцы, каперсы, сардины, петрушку, кервель, эстрагон + приправить свежемолотым перцем + горчицей. (При добавлении лука соус следует употребить незамедлительно).

Русский соус

Способ приготовления:

Кубики лобстера или креветок + соль + перец + немного лимонного сока + майонез + немного взбитых сливок + немного икры (3 гр. на человека). Соус смешать непосредственно перед сервировкой стола.

Соус по-татарски

Способ приготовления:

Приправленный пикантными специями майонез + измельченное яйцо + зеленый лук.

Тирольский соус

Способ приготовления:

Порезанный на мелкие кубики томат + соль + сахар + лимонный сок + майонез + вустерский соус + соус чили + перец кайен + эстрагон + петрушка.

Во всех соусах вместо майонеза можно использовать сметану или йогурт!

Особенные вкусы (стр. 17)

Копченая картошка с творогом с зеленью

Способ приготовления:

Неочищенный мытый картофель прокипятить 15 минут и сразу же поместить в печь, коптить и тушить в течение 15 минут при температуре 150°C. Подавать к столу с творогом, смешанным со свежей зеленью.

Соленый, копченый картофель в мундире

Способ приготовления:

Картофелины маленьких размеров помыть, почистить щеткой и приготовить картофель в мундире. Влажные картофелины обвалять в соли, выложить на решетчатый лист и поместить в печь, коптить в течение приблизительно 10 минут при температуре 60°C. Картофель можно употреблять в пищу с кожурой. Картофель в мундире отлично подходит ко всем рыбным блюдам. Также превосходно придется вам по вкусу это блюдо, если добавить в него творог, смешанный с зеленью.

Копченые картофельные ломтики с ароматом бука

Способ приготовления:

Очистить картофель от кожуры, нарезать крупными ломтиками размером 1 см. Противень смазать растительным маслом и выложить на него ломтики. Ломтики по желанию посолить, поперчить и приправить зеленью, коптить и тушить в течение 20 минут при температуре 200°C.

Копченые яйца

Способ приготовления:

Яйца отварить вкрутую в 10% рассоле (на 1 л воды 110 гр. соли). Прополоснуть в холодной воде и очистить от скорлупы. Коптить в печи без дополнительной температуры в течение 10-15 минут (коптить, пока яйцо не примет желто-коричневый оттенок).

Сервировать можно в горячем и холодном виде.

Пряные копченые яйца

Яйца приготовить по вышеописанному рецепту и положить в банки. Навар из пряностей, состоящий из воды, черного перца, душистого перца, стручкового перца и уксуса, довести

до кипения. Уксус и другие специи можно добавить по вкусу. Полученным отваром залить яйца до полного их погружения. Банки закрыть и хранить в холодном месте. Через 2 дня яйца готовы к употреблению.

Маринованная колбаса для жарки

Способ приготовления:

Колбасу промыть и высушить. Колбасу по всей длине проколоть вилкой. Приготовить маринад из пшеничного пива, китайских приправ, дольки чеснока, зеленого Табаско на кончике ножа, 1 ст.л. соевого соуса и 1 ч.л. сахара. Колбасу мариновать в течение 4-5 часов в маринаде. Готовить в печи в течение 15 минут при температуре 200°C.

Копченые мидии

Способ приготовления:

Хорошо промытые мидии выложить на противень. Приправить растительным маслом и по вкусу добавить соли, черного перца, лука (при желании добавить чеснок). В заключение залить белым вином и готовить в печи 30-35 минут при температуре 180°C.

Копченые устрицы

Способ приготовления:

Свежие устрицы без раковины выложить в дуршлаг и погрузить в кипящую воду, варить пока жабры не начнут собираться в складки. Устрицы сморщиваются, и мякоть становится тверже. Средние устрицы поместить на 1/2 часа в 7 % рассол, более крупные мариновать 3/4 часа. Затем выложить на смазанный растительным маслом лист или смазанную маслом фольгу. На фольге предварительно надо выколоть много отверстий, чтобы дым проникал сквозь него в устрицы. Коптить 30 мин. при температуре 30° С. Затем на 20-30 мин. повысить температуру до 65°C. Устрицы готовы, когда их жабры имеют сухой вид. Обязательно попробуйте их на готовность перед тем, как вынуть из печи. Сервировать их надо сразу после вынимания из печи с белым вином.

Копченый сыр

Способ приготовления:

Почти все виды сыров поддаются копчению. Мягкий сыр впитывает в себя больше дыма, чем твердый сыр. В общем, любой сыр следует коптить лишь слегка (с малым количеством опилок).

Любой сыр ломтиками или пластинами выложить на смазанную маслом проколотую фольгу и поместить на решетчатый лист. Без дополнительной температуры в течение 1,5-2 часов коптить холодным способом. Перед тем как вынуть сыр из печи попробуйте его на вкус. После копчения сыр оставить ненадолго, затем завернуть в фольгу и положить в холодильник. Примерно за 1-2 часа до сервировки стола вынуть сыр из холодильника, чтобы аромат раскрылся при комнатной температуре.

Копченые орехи

Почти все орехи и ассорти из орехов можно коптить. Орехи или семена выкладываем на предварительно смазанную маслом и проколотую фольгу, кладем их на решетчатый лист и помещаем в печь. Коптить без температуры холодным методом 2-3 часа.

Совет:

Для соленых копченых орехов, орехи нужно просто положить в пакет с солью и хорошенько встряхнуть. И только затем готовить в печи, как описано выше.

Тыквенные семена или семена подсолнуха

Способ приготовления:

Поместить семена в рассол на одну ночь. Затем промыть и подсушить. Насыпать семена на предварительно смазанную растительным маслом и проколотую фольгу. Коптить в печи в течение 1 часа холодным методом, затем 1 час горячим методом при температуре 100°C.

Копченая икра и молока пресноводной рыбы

Способ приготовления:

Икру и молоку промыть и снять кожицу. Подсушить и посолить. Поместить на 12-24 часа в холодильник. Затем содержимое положить на предварительно смазанную растительным маслом фольгу и выложить на решетчатый лист, приправить со всех сторон набором специй для рыбы от Helia.

Процесс копчения следует провести 2 раза, каждый примерно по 25 минут при температуре 75-100°C. После первого процесса перевернуть содержимое. В итоге должны получиться икра оранжевого цвета и молока золотистого оттенка. Обе достаточно упругие и имеющие изысканный вкус.

Копченая голубика (черника)

Способ приготовления:

Голубику промыть, подсушить и распределить на предварительно проколотой фольге (или мелко решетчатом листе) При температуре 30-40°C коптить, пока не станет сморщенной, как мелкий изюм. После копчения и охлаждения поместить в емкость с не плотно закрывающейся крышкой. Хранить в холодильнике и украшать мороженое, пудинг, кремные блюда и т. д.

HELIA SMOKER Räuchergeräte
Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Germany/Deutschland

Phone: 0049 (0) 2736 2982660 fax: 0049 (0) 2736 2982662
e-mail: office@heliasmoker.de www.heliasmoker.de