

### Копченый сом

Сом потрошат очень аккуратно, не задевая желчный пузырь. Далее по уровню анального отверстия отрезают хвост, срезают брюшину, слегка заходя на бока — это теша. Хвост нарезают ломтиками 5,5–6 см, из этих ломтиков будет готовиться балык.

Ломтики кладут в посуду плотными рядами срезами вверх-вниз, пересыпая солью. На 10 кг рыбы берут около 1,5 кг соли грубого помола. Ломтики укладывают очень плотно, сверху кладут конец хвоста рыбы и куски тешы шкурой вверх. Плоские куски тоже нужно посолить. Сверху еще раз все засыпают солью, ставят гнет и относят в холодное место.

Когда рыба просолится, промывают ее от излишней соли, тупым ножом обскабливают шкуру. Если подобрать нужное время засола, то потом можно и не промывать, а просто ножом счистить соль. На 1–2 дня подвешивают ломти для сушки и провяливания. Как только шкура затвердеет, можно начинать горячее копчение.

Очень хороший вкус дает такой рецепт: когда сом просолится, куски перчат по вкусу и прокладывают лавровым листом, а в толстые куски втыкают зубчики чеснока и в таком виде коптят. Тонкие пласты при копчении лучше свернуть рулетиком, чтобы они не пересушились, если копятся вместе с толстыми кусками.

