



Wprowadzenie

Wobec licznych próśb postanowiłem opracować mini poradnik dot. sztuki wędzenia. Zastrzegam, że wszystkie zawarte tutaj porady są tylko moimi przemyśleniami wynikającymi z wieloletnich doświadczeń, a niektóre są po prostu kanonami wędzenia, które opisano w literaturze nawet naukowej. Postaram się wszystko opisać w miarę przystępny sposób, tak aby było to rozumiane nawet przez osoby zaczynające dopiero swoją przygodę z wędzeniem...

Cały poradnik również wobec Waszych sugestii będzie w całości tylko na tej stronie, więc będzie sporo przewijania ale rozumiem, łatwiej będzie zrozumieć bez skakania po różnych stronach.

Na końcu postaram się zamieścić link do pobrania w całości tego materiału w PDF.

Z oczywistych względów pominię szczegóły samej budowy własnej wędzarni, gdyż jak to zrobić opisałem szczegółowo w serwisie.

- zobacz **budowa wędzarni** w <http://www.wedzarnia.koti.pl> lub www.wedzarnia.info

Poniżej moja wędzarnia: z lewej komora z beczki stalowej, po prawej komora murowana z kamienia.

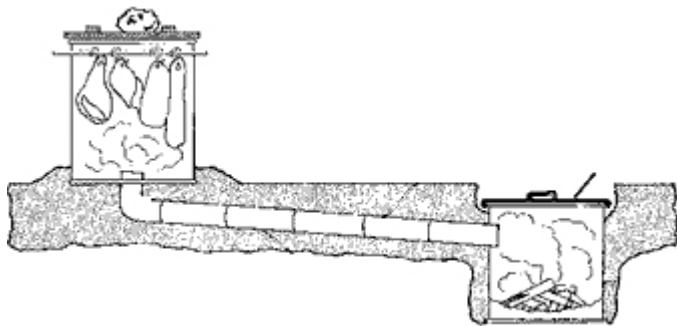


1. Wędzarnia - kilka słów...

Prostą wędzarnię można wykonać dosłownie w 2 godziny i nie trzeba posiadać wielu materiałów jak np. beczka. Wystarczy tylko trochę chęci i w zasadzie trochę pochyły teren, łopata i tyle.

Kopniemy na 2 głębokości szpadla rowek o długości ok. 1,5m do 2m, na końcu gdzie ma być komora, gdzie powiesimy nasze wędzonki robimy podwyższenie wykorzystując uzyskaną ziemię, na wysokość ok. 0,5m. Możemy ustawić jedną na drugą stare cegły, płyty itp. - to będzie nasza komora. Na tych ceglach powiesimy na zwykłym nawet kiju wędzonki. Z drugiej strony na poziomie początku naszego rowka / który przykrywamy też czymkolwiek - płyty, cegły i zasypujemy ziemię / wykopujemy również rów o średnicy 50cm na 50cm - to będzie nasze palenisko. Tu ważne aby wykopać to palenisko głębsze na ok. 30cm, tak aby było niżej od naszego wlotu do kanału dymnego. Poniżej schemat prostej wędzarni. Fotka i schemat zawierają beczkę, aby to ominąć wystarczy usypać nasyp naszej komory.





Zwróćcie uwagę na kanał dymny, jest pod pewnym kątem i najlepiej jakby był pod kątem np. 15-20 stopni pomiędzy naszym paleniskiem a komorą. Tu chodzi o to aby po rozpaleniu dym z niższego poziomu / palenisko / przedostawał się do komory i powstał tzw. "cug". Wiadomo dym zawsze będzie unosił się do góry. Mając to pochylenie właśnie to uzyskamy, a naszym kominem będzie komora naszej prostej wędzarni. Oczywiście można jako komorę wykorzystać małą stalową szafkę ubraniową, pełno takich na szrotach i niektóre mają nawet zawieszki i drzwiczki. Można zawiesić wędzonki, a przez drzwi będzie uchodził dym lub zrobić mały otwór u góry dla dymu. W drzwiczki lub u góry zamocować termometr i wtedy już mamy nawet możliwość kontrolowania temperatury

wędzenia.

Takie wędzenie nawet bez użycia termometru jest nawet wskazane, choć zalecane dla zaawansowanych wędzarników, którzy na podstawie koloru wędzonek potrafią ocenić czy są już gotowe. Nie martwcie się jednak, poprzez takie wędzenie nabiera się wprawy i poznaje tajniki wędzenia. Nasi dziadkowie czy ojcowie wędzili właśnie tak i przypomnijcie sobie te smaki dzieciństwa - wędzonych kielbas, szynki, baleronów - miód w gębie!

Metody wędzenia są generalnie 2 - na gorąco i na zimno. My zajmiemy się na początek metodą pierwszą, a więc wędzenie na gorąco. Ta metoda charakteryzuje się tym, iż sam proces wędzenia trwa maksymalnie 3 godziny. Świadomie podkreślam "sam proces wędzenia", gdyż samo wędzenie to już jakby finał /najbardziej przyjemny / naszych działań.

Przed tym jeszcze ważny proces **PEKLOWANIE**, dlatego teraz kilka słów o tym procesie.



cały proces opisałem krok po kroku z fotkami i komentarzami w serwisie w dziale **święteczne wędzonki**

2. Peklowanie - jak to się zrobić prawidłowo?

To proces przygotowania mięsa, ryb, drobiu do wędzenia. Słowo przygotowanie odnosi się w naszym wypadku do wędzonek, jednak precyzyjnie to proces utrwalania, konserwowania wyrobów, bo nie zawsze musimy wędzić. Dawniej, gdy nie było możliwości jak obecnie głębokiego zamrażania żywności w celu przedłużenia ich przydatności stosowano różne metody jak np. zasalanie mięsa.

My zajmiemy się jednak współczesnością i peklowaniem naszych wyrobów do wędzenia.

TABELA PEKLOWANIA									
rodzaj	rodzaj	rodzaj	rodzaj	rodzaj	rodzaj	rodzaj	rodzaj	rodzaj	rodzaj
1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3

Od dłuższego już czasu korzystam z **tabeli peklowania / zobacz - <http://wedzarnia.koti.pl/>** i podane w niej proporcje ilości wody i peklosoli w stosunku do ilości mięsa zawsze sprawiają, że wędzonki wychodzą znakomite. Co do pozostałych składników naszej zalewy tematu nie będę rozwijał, ponieważ jest ich taka mnogość, że każdy może stosować swoją specyficzną recepturę. Ja natomiast bazując na swoich doświadczeniach nie stosuję żadnych wynalazków tylko tradycyjnie po odmierzeniu właściwych proporcji wody i soli/peklosoli/ dodaję zawsze: 10-15 przekrojonych ząbków

czosnku / wiem, że to dużo ale lubię/, 5-10 listków laurowych, 15-20 ziarenek pieprzu i tyle samo ziarenek jałowca oraz 5-10 ziarenek ziela angielskiego. Taką mieszankę dodaję do wody i to wszystko. Postanowiłem nie "zabijać" smaku mięsa wynalazkami tylko dodać to co niezbędne i nadające wędzonom charakterystyczny smak. Dodam jeszcze, że woda musi być przegotowana i przestudzona. Następnie jak mięso jest już ściśle ułożone w kamionkowym garnku / lub innym naczyniu, na górę kładę talerz a na niego kamień ok. 0,5kg. Pamiętajcie całe mięso musi być pod zalewą! I do lodówki / nie zamrażarnika/ na określoną ilość dni. To zapewnia, że mięso będzie się właściwie peklowało, w lodówce panuje temperatura od 6-8 stopni i taka ma być. Ilość dni peklowania zależy od stężenia naszej solanki. Zapoznajcie się z tabelką to wszystko się wyjaśni. Po prostu im wyższe stężenie tym krócej peklujemy. Ja przyjąłem zasadę, że pekluję od piątku wieczór do piątku wieczór / 8dni/ dlatego, że po 8 dniach czyli piątek wieczorem wyjmuję wyroby z solanki / nie płukam ale można / i po włożeniu do siatek wieszam do rana aby obciekły - ważne! i raniutko w sobotę udaję się na działkę.



Przy okazji podaję prosty sposób wkładania wyrobów do siatek - to taki mój mały patent ale nie spotkałem się jeszcze aby ktoś to podał. Łatwy, prosty i szybki sposób samodzielnego wkładania i do tego można dodać przyprawy. Zobaczcie całą galerię z opisami serwisie **wedzarnia.koti.pl** - przyda się.

Obsuszanie - zatrzymam się jeszcze nad tym etapem, gdyż często / może przospiech/ wielu początkujących zapomina o tym jakże ważnym procesie i potem kłopot - wędzonki okopcone, czarne. Aby tego uniknąć bezwzględnie po etapie obciekania należy wędzonki powiesić na ok. 1 godzinę



w przewiewnym miejscu. Ja posiadam obok wędzarni również wysoki grill, który właśnie do tego mi służy / oprócz grillowania /.

Rozpalam w formce do ciasta parę średnio suchych drewnienek i nad nimi zawieszam wędzonki. Raz, że latem nie siadają muchy bo jest dym, dwa wędzonki są w przewiewnym miejscu. W tym czasie rozpalam piec i nagrzewam wędzarnię. Można ten proces zrobić w wędzarni ale wtedy musimy poczekać aż wędzarnia się nagrzeje, gdyż proces obsuszania zaczynamy gdy w piecu posiadamy dużo żaru i komora i komora jest nagrzana i nie ma już dymu. Wtedy wieszamy wędzonki do obsuszania na jakieś 30-60min w

wędzarni. I dopiero jak kończy się proces obsuszania dokładamy na żar nową porcję drewna. Mając żar drewno zaraz da sporo dymu / ja od razu 2 kawałki drewna wrzucam do oczka na później/ i podnoszę temperaturę do ok. 65 stopni w komorze wędzarni.



To jest właśnie moment rozpoczęcia właściwego wędzenia. Przestrzegając tych wskazówek nigdy nasze wędzonki nie będą osmalone. No dobrze ale co jak ktoś nie ma grilla. Sposobów na obsuszenie przed właściwym wędzeniem jest sporo. Ktoś napisał mi nawet, że zastosował starą metalową szafkę, którą uszczelniał przed insektami / szczególnie latem/, i ta służy do obsuszania mięsa, gdy w tym czasie rozpalamy pieca nagrzewamy wędzarnię. Można nawet zastosować papierowe ręczniki, w które zawijamy wędzonki i klepiąc wyciągamy resztki wody. *Jak poznać, że nasze wędzonki są już gotowe do właściwego wędzenia? Ja stosuję metodę organoleptyczną. Po prostu dotykam ręką, Mięso sprawia wrażenie wilgotnego ale ręką jest sucha. Patrząc pod pewnym kątem można zauważyć, że zewnętrzna warstwa ma lekki świecący połysk, to oznacza, że są gotowe do wędzenia.* Przekładamy do wędzarni i dajemy nowe kawałki drewna w tym 2

wilgotne. One dają dym. W wędzarni mamy ok. 60-70 stopni i wędzimy. Mamy wtedy pewność, że nie nastąpi ich osmalenie już na samym początku.

4. WĘDZENIE / na gorąco/ - przyjmując, że obsuszamy w wędzarni



Wędzonki powieszono:

Od tego momentu zaczyna się właściwa "zabawa" z naszymi wędzonymi:

- na tym etapie należy pilnować aby temperatura nie przekroczyła / **55-60** stop. C/, aby wędzonki się osuszały ciepłym powietrzem w zasadzie bez dymu.

/zbyt wysoka temperatura może spowodować wyciek białka- niewskazane/

- temperaturę reguluję według wskazań termometru albo pokrywam beczki lekko ją uchylając, dolnymi drzwiczkami pieca - fajne, zajmujące zajęcie ale już po ok. pół godzinie widać jak wędzonki zmieniają kolor i nabierają rumieńców
- ten etap osuszania trwa **1 godzinę**
- wędzonki są suche i ciepłe, nawet lekko zarumienione

Wędzenie /właściwe z dymem /

- rozpoczynamy wędzenie
- do pieca **dorzucam grube drewno ze śliwy, olchy** / parę małych szczap wilgotnych - wcześniej wrzuconych do oczka/
- z wędzarni pięknie unosi się dym - co jakiś czas, w ciągu godziny, kontroluję temperaturę, która musi być stabilna **55-65st.C**
W sumie z osuszaniem, będzie to trwało ok. 4 godz., w temp 45 -65 st.C
- na ostatnie 20 minut dorzucam do pieca kilka gałązek jałowca dla smaku i podnoszę temperaturę do ok. 70 stopni / na te 10-20 minut /
Wędzenie zakończone - można już delektować się widokiem naszych wspaniałych wędzonek :-)

Gotowanie/Sparzanie i mamy np. szynkę wędzoną parzoną lub szynkę wędzoną jak kto lubi

- są różne szkoły dalszej obróbki wędzonek - jedni po ostygnięciu gotują inni nie - ja gotuję od razu po uwędzeniu i robię to tak:



Gotowanie

- **wędzonki mają odpowiedni kolor i wędrują do gotującej się wody, o temp. ok. 100 st.C.**
- wrzucenie szynki na gotującą wodę ma na celu natychmiastowe ścięcie białka na ich powierzchni, co nie pozwoli na wypływanie soków z wewnętrznych mięśni szynki, a uczyni ją bardziej soczystą.
- **zalecany czas gotowania szynki**, to okres do **15 min.**, ja ten czas skracam do **10 min.**, ponieważ do wrzątku wkładam szynki jeszcze gorące, prosto z wędzarni
- **po 10 minutach obniżam temperaturę wody do 80 st.C.**, dolewam do garnka z wędzonymi zimną wodę. W tej temperaturze wędzonki przebywają będą **40 min**; a więc łącznie **50 min.**, czyli tyle, ile zalecają normy gotowania szynki - **ok. 50 min na 1kg szynki.**

I to tyle procedury wędzenia szynki na gorąco.....

UWAGI!

- do wędzenia używamy tylko drewna liściastego / drewno brzozy bez kory /
- dla podkreślenia koloru używamy drewna drzew owocowych : czereśnia i śliwa daje kolor ciemno brunatny
- dla podkreślenia smaku dodajemy w końcowym etapie wędzenia - ostatnie 10-15 min. parę gałązek jałowca
- zalecam bezwzględnie stosowanie odpowiednich termometrów podczas wędzenia; ich właściwe umieszczenie i wskazania gwarantują poprawne wędzenie
- najlepiej użyć termometru z czujnikiem / przewodowy/, który można powiesić obok wędzonek najlepiej na ich wysokości

Poradnik ten nie obejmuje zagadnienia wędzenia na zimno, który to proces różni się w zasadzie tylko długością wędzenia. Jeśli jednak zajdzie potrzeba i ten temat zostanie podjęty. Życzę wszystkim amatorom własnych wędzonek udanych i smacznych wyrobów.

Miłej lektury. Jeżeli macie uwagi piszcie..

Z dymnym pozdrowieniem - Leszek

Notka

Niniejszy materiał w całości stanowi własność serwisu wedzarnia.koti.pl (c)-2014 i wedzarnia.info(c)-2014. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania w całości i fragmentach, umieszczania w innych serwisach internetowych, prasie bez zgody. Materiał przeznaczony jest do użytku domowego.

Copyright © 2014/2015 Wędzarnia.Info Rights Reserved.



OPRACOWANIE :

Lech Stolarczyk

www.leganet.pl

e-mail: leganet@leganet.pl

tel. 607 783 -436

www.wedzarnia.info

www.wedzarnia.koti.pl

e-mail: poczta@wedzarnia.info

Copyright © 2014/2015