

Witam.

Mam na imię Artur. Wędzeniem zajmuję się ok. 3 lat. Przejąłem wędzarnię w spadku od ojca;). On też mnie nauczył wędzić rybki. Wędlin jeszcze nie próbowałem.

Moja wędzarnia to metalowa szafa wykonana z „Kwasówki”, ustawiona na betonowym fundamencie – wannie betonowej. Konstrukcja niezwykle prosta, ale co najważniejsze - sprawna.

Wędzę używając drzewa z brzozy i olszyny.

Najczęściej kupuję 20 pstrągów (po wypaproszeniu ok. 5kg wagi). Usuwałem oczy, skrzela i flaczki.

Potem wstawiam do zalewy na ok.24 godziny.

Skład zalewy: Do dużego plastikowego wiadra wlewam do połowy wody – kranówki, na 5kg ryby sypię 400g soli i 100g cukru, 5 listków laurowych, 10 pieprzy czarnych. Mieszam aż będzie klarowne, wrzucam rybki, przykrywam talerzem i na wierzch kostka polbruku :D – żeby nie wypłynęło nic.

Przed wędzeniem, rybki płuczę w kranówce, myjąc boczki od środka, żeby nie były za słone.

Wieszam rybki w wędzarni na haczykach. Nie mogą się dotykać. Boczki rozwieram wykałaczkami, a jak nie ma to strugam patyczki z drzewa do wędzenia.

Rozpalam brzożką. Do rozpalania używam wyłącznie gazet, a palę drzewem wyłącznie bez kory. Nie polecam rozpalać rozpałkami gdy wiszą rybki, gdyż to wszystko pofrunie na nasze przysmaki. Również korę zdzieram, bo często jest tam robactwo leśne, mchy, pleśnie i cały ten biosyfek. Używam wyłącznie czystego, zdrowego drzewa.

Pierwszy etap to osuszanie. Palę mały ogień, żeby temperatura na górnym termometrze nie przekroczyła 60st C. Trwa to w zależności od pogody - półgodzinki do godzinki. Robię to przy otwartej wędzarni!! Gdy rybki pociągam za ogonki i są suche oraz tępe, a środki są matowe – bez soków, zamykam szafę i zaczyna się wędzenie. Na osuszanie max idzie pieńek brzożki średnicy 20cm x 40cm długości.

Do wędzenia używam już olszyny – w zależności jak się pali, mniej lub bardziej mokrej. Trzymam temperaturę pomiędzy 45-55 st C. Po dwóch godzinkach, jak będzie zimno to dłużej troszkę, próbuję pierwszą rybkę. Jak na grzbiecie mięsko ładnie odchodzi od ości (nie wrywając ich) i nie jest surowe, kończę wędzenie.

Na koniec wędzenia, temperaturę podnoszę do ok. 70-75st C na 15 minut, żeby na pewno wszystkie rybki „doszły”, oraz by puściły soczek. Na wędzenie idzie olszynki max 2 pieńki 15 cm x 40cm długości.

Potem wyjmuję i od razu idą do spożycia. Mnie najbardziej smakują takie soczyste, prosto z wędzarni.

Smacznego!!