

murator

NUMER SPECJALNY

2/2000 INDEX 342947 CENA 10 zł

rekreacja • hobby • ogrody • projekty

dom *letni*

**Przewodnik
po farbach**

**Ciepła woda
na życzenie**

**Obsadzamy
skarpe**

**Budujemy
wędzarnię**

**Wkłady
kominkowe**

**Meble
malowane**

**Pies
na działce**

**Konkursy
z nagrodami**

www.murator.com.pl

ISSN 1429-8198 02



9 771429 819009

murator
WYDAWNICTWO

Wędzarnia

W domu letnim mamy czas na eksperymenty zarówno budowlane, jak i kulinarne. Jezioro albo potok dostarcza świeżych ryb, a las grzybów. A gdyby tak uwędzić samemu ryby lub wędliny? Nic nie może równać się z aromatem i smakiem świeżo wędzonego węgorza czy pstrąga. Wyjęty prosto z wędzarni, jeszcze ciepły pstrąg z kieliszkiem dobrze schłodzonego szampana – to iście królewska uczta.

tekst i zdjęcia

**Beata
Dreksler**

projekt
i wykonanie

**Waldemar
Dreksler**

Wędzenie ryb jest także doskonałą zabawą. Wprawdzie trzeba pilnować ognia i temperatury dymu, ale jednocześnie jest okazją, by spotkać się w większym gronie przyjaciół.

Opisaną i pokazaną wędzarnię zbudowano na Mazurach tuż obok jeziora. Pomysł narodził się, jak powiedział twórca i projektant, z tęsknoty za uwędzonymi we własnej wędzarni wędlinami i rybami, których smak i aromat jest nieporównywalnie lepszy od produkcji masowej. Po roku dobudowano do wędzarni suszarnię na grzyby.

Jak zbudowano wędzarnię

Prace rozpoczęto od zrobienia wylewki betonowej o grubości 5 cm. Następnie wykonano na niej kanał wędzarniczy z dużych płyt chodnikowych (50 cm x 50 cm). Ścianki kanału to ustawione pionowo płyty, od góry też przykryte płytami. Dodatkowo kanał obmurowano warstwą cegieł i obrzucono cementem. Przy wlocie kanału wymurowano palenisko z cegły szamotowej.

Kanał wędzarniczy można byłoby w całości wybudować z cegły szamotowej, ale budowniczcy zużył posiadane płyty.

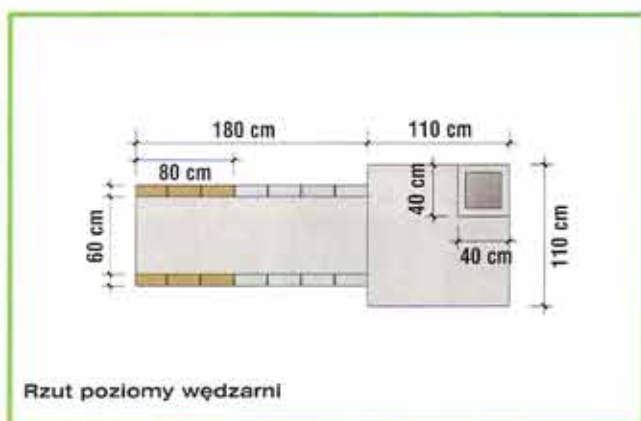
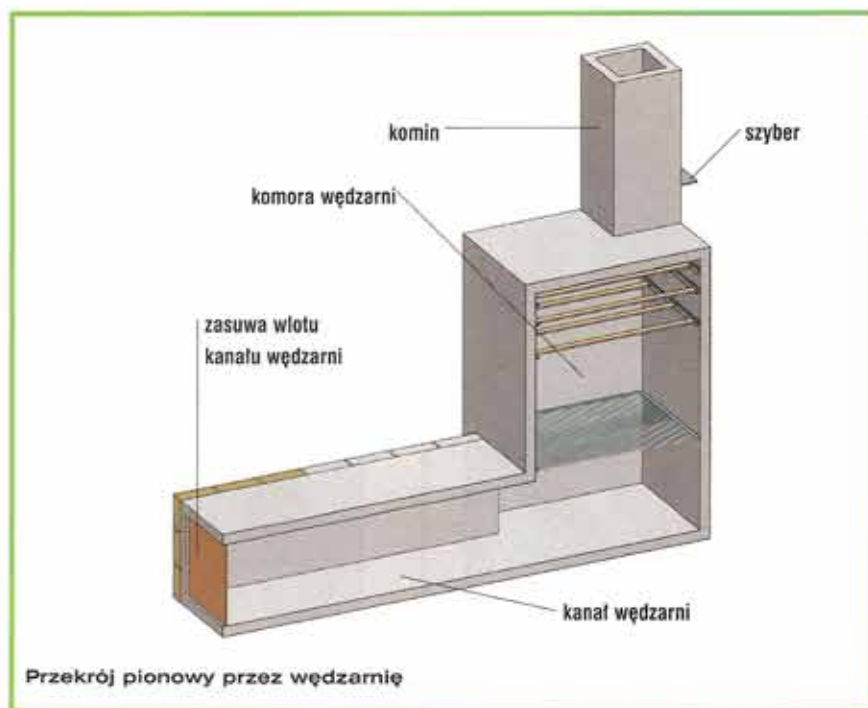


Kolejnym etapem było zbudowanie z cegieł komory wędzarniczej. Pokrywę komory przygotowano z wylewki betonowej, zbrojonej, z otworem na wybudowanie komina. Następnie wybudowano komin z szybrem, który pozwala na szybkie rozpalenie ognia w palenisku, a potem na zatrzymanie dymu w komorze wędzarniczej.

Ostatnim etapem było wstawienie drzwiczek do komory wędzarniczej, zasuw paleniska wraz z listwami wodzącymi oraz zamontowanie w komorze kątowników na 3 różnych poziomach (im wyżej tym temperatura jest wyższa). Na dole komory założono siatkę na ryby, które czasami podczas wędzenia spadają z wieszaczek lub urywają się z oplotu.

Kilka słów o wędzeniu

- są dwa rodzaje wędzenia – na zimno i na gorąco. Wędzenie zimnym dymem jest procesem długotrwałym i trudnym do upińowania w warunkach domowych, wymagającym utrzymywania stałej, niskiej temperatury. W wędzarni pana Waldemara wędzi się ciepłym dymem. Proces trwa od 1 do 6 godzin w zależności od rodzaju ryb i wędlin
- stosujemy drewno wyłącznie drzew liściastych, najlepsza jest olcha, wiśnia i grusza, dobry jest również grab, buk, dąb i brzoza. Drewno brzozy należy okorować, bowiem dym z jej kory nadaje posmak goryczy wędzonym potrawom
- nigdy nie wędzimy razem ryb i mięsa, gdyż wymagają innej temperatury



- ryby 50-60 °C, mięso ok. 40 °C i **czasu** – ryby 1-4 godzin, mięso 5-6 godzin
- kawałki ryb i mięs powinny być jednakowej wielkości, wędzenie będzie



równomierne i będzie trwać tyle samo czasu

- ryby zawieszamy na haczykach lub robimy oplot. Duże leszcze jednak powinno się wędzić w gazie lub w siatce do wędzenia mięs, gdyż nawet gruby oplot może rozerwać te delikatne ryby
- wędzenie ryb rozpoczynamy od nagrzania wędzarni i sparzenia jej gorącym dymem o temperaturze 70-80 °C przez parę minut, następnie schładzamy komorę do właściwej temperatury. Tak przyrządzone ryby można przechowywać ok. tygodnia.

Wędzenie ryb

Można wędzić wszystkie ryby, jednak niektóre gatunki, np. lin, są znacznie lepsze smażone. Ryby chude trzeba wędzić

bardzo ostrożnie, tak by nie dopuścić do ich wyschnięcia. Zdecydowanie najlepsze wędzone są ryby tłuste, takie jak: węgorz, sieja, sielawa, pstrąg czy leszcz (1,5-2 kg).

Każdy gatunek powinien wędzić się oddzielnie. Drobnej sielawie wystarczy 1-1,5 godz. wędzenia, pstrąga czy sieję wędzimy ok. 2,5 godz. Węgorz w zależności od wielkości powinien wędzić się nawet 4 godziny.

Przygotowując ryby do wędzenia należy dokładnie je umyć, pozbawić śluzu i wypatroszyć, nie obcinając łbów. Następnie ryby wkładamy do dużego emaliowanego naczynia i zalewamy zalewą z soli i przypraw w następujących proporcjach: 1,5 litra wody, 3 łyżki stołowe soli, 3 ząbki czosnku, łyżeczka cukru, łyżka majeranku. Ryby będą



smaczniejsze, jeśli będą leżały w zalewie od 24 do 48 godzin.

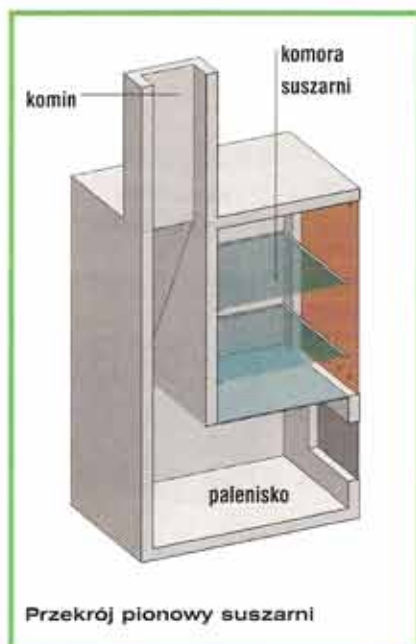
W zalewie o większym stężeniu soli – 4 łyżki stołowe na 1,5 litra wody ryby moczy się tylko 4-5 godzin.

Ryby powinny być przykryte zalewą i leżeć w niej swobodnie, nie przyciskane. Po wyjęciu należy je opłukać i usunąć śluz ze skrzeli. Następnie zawieszamy je na wieszaczkach lub robimy oplot.

Wędzenie mięs

Własnoręcznie uwędzone wędliny to zadanie dla cierpliwych, ponieważ niezbędne jest przygotowanie zalewy do peklowania (tzw. laki) i moczenia w niej mięs przez 2 tygodnie. Moja receptura na lakę jest następująca: na dwa litry wody bierzemy 200 g soli, 20 g saletry, 50 g cukru, 4 ząbki czosnku, 2 g liści laurowych, 10 g ziela angielskiego, 4 goździki, 10 g kolendry i 2 g rozmarynu. Jest wiele innych receptur na przygotowanie zalewy do peklowania, ale przy stosowaniu każdej z nich bardzo ważne jest, aby nie zmieniać ilości saletry. Przyprawy można komponować według własnych upodobań, chociaż wskazane jest dodanie dużej ilości czosnku ze względu na jego właściwości bakteriobójcze.

Przygotowaną zalewę wlewamy do naczynia, a następnie ciasno układamy



Przekrój pionowy suszarni

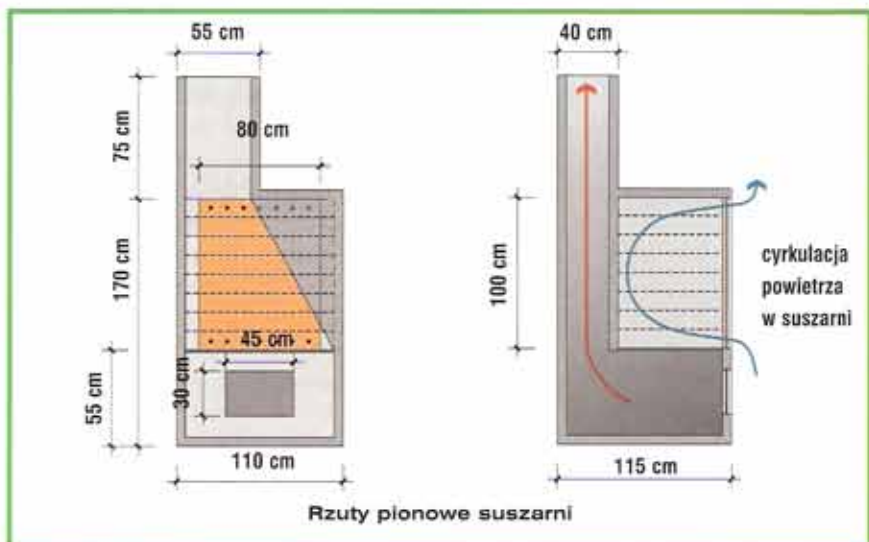
czyste, umyte mięso. Całość dociskamy (np. talerzem z położonym na nim odważnikiem) i odstawiamy w chłodne miejsce o temp. do 7°C. Mięso musi być przykryte zalewą. Co dwa dni powinno się je odwracać. Zalewa powinna być klarowna. Jeśli zauważymy, że zmętniała lub nabiera dziwnego zapachu, trzeba mięso wyjąć, opłukać i sparzyć, a następnie przygotować nową zalewę lub zużyć mięso w inny sposób.

Po dwóch – trzech tygodniach wyjmujemy mięso, robimy oplot lub wkładamy w siateczkę i wędzimy.

Suszarnia do grzybów i owoców

Tuż obok wędzarni powstała suszarnia do grzybów i owoców. Jej specjalna konstrukcja kieruje dym za tylną ścianką, tak aby nie miał on kontaktu z suszonymi produktami. Otwory w drzwiczkach komory zapewniają cyrkulację powietrza w trakcie suszenia. Komorę suszarni wykonano z cegieł, które obrzucono cementem, tak jak wędzarnię.

W trakcie suszenia ogień w palenisku nie może być zbyt duży, bo grzyby mogą się spalić. ■



Rzuty pionowe suszarni