

Budujemy wędzarnię

Przygotujemy w niej
smaczne i zdrowe wyroby

Samodzielnie przygotowane szynki, kiełbasy czy wędzone ryby mają niepowtarzalny smak, a co najważniejsze – nie zawierają szkodliwych konserwantów! Warto więc wybudować własną wędzarnię, dzięki której będziemy mogli cieszyć się smakiem tych wybornych rarytasów. Wbrew pozorom nie jest to takie trudne przedsięwzięcie. Najlepszym tego dowodem jest przykład pana Lecha Stolarczyka z Władysławowa, który samodzielnie wybudował wędzarnię na działce. Z czasem zaczął ją przebudowywać, domurował grill i dzięki temu jest ona

nie tylko funkcjonalna, ale również pięknie się prezentuje (zdj. główne). O etapach budowy, sposobach wędzenia i apetycznych przepisach możemy przeczytać na jego blogu: www.wedzarnia.koti.pl. Wędzenie jest znaną od wieków metodą konserwacji i uszlachetniania mięsa. Polega na nasyceniu go składnikami dymu drzewnego, usunięciu części wody i spowodowaniu zmian w białkach, dzięki którym mięso będzie nadawało się do

spożycia bez dodatkowej obróbki kulinarnej. Do wędzenia wykorzystuje się najczęściej drewno takie jak: buk, olcha, klon, jawor, brzoza (okorowana) oraz drewno drzew owocowych. By nadać produktom specyficzny smak i aromat, podczas wędzenia dodaje się jałowiec w formie jagód, chrustu lub drewna. Rodzaj użytego do wędzenia drewna wpływa na barwę produktu. Drewno buka, jaworu i klonu nadaje wędzonom barwę żółtozłocistą, dębu i olchy – brązową, gruszy – ciemnoczerwoną, a akacji – cytrynową.

PEKLOWANIE

Przygotowanie mięsa przed wędzeniem. Dzięki temu ma ono ładny kolor, jest odpowiednio kruche i pozostaje na długo zdatne do spożycia. Po rozdrobieniu soli lub jej roztworów uniemożliwia rozwój bakterii gnilnych. Można wyróżnić 2 rodzaje peklowania: suche i mokre. Peklowanie suche polega na natarciach mięsa odpowiednią ilością soli lub mieszanki peklującej zależnej od jego wagi i odstawięciu go w chłodne miejsce na okres minimum 24 godzin albo nawet na kilka miesięcy. Do peklowania na mokro używa się natomiast roztworu wodnego soli i wody, tzw. solanki. W płynach zanurza się mięso na określony czas zależny od masy mięsa i stężenia solanki (im wyższe stężenie, tym krótszy czas moczzenia). Rodzaj i czas peklowania określa się w zależności od masy i typu mięsa.

