

PEKABET

Wędzenie mięsa i ryb

Jak wędzić?



Wędzenie mięsa i ryb

Jak wędzić?

Wędzenie to technika kulinarna, która od setek lat pomaga **konserwować żywność** – zwłaszcza mięso, ale też sery czy ryby – i dodawać jej wyrazistego dymnego aromatu.

Poznaj rodzaje wędzenia oraz sprawdź, jak wędzić.

Wędzenie polega na długotrwałym przechowywaniu mięsa lub jego przetworów w dymie pochodzącym z drewna lub jego podobnych. Dzięki temu traci ono wodę oraz zmienia swoje właściwości, kolor i smak na dymny.

Istnieją **trzy główne rodzaje wędzenia**:

Wędzenie zimne

Prowadzi się je w temperaturze od 12 do 25°C. Należy zadbać o to, by otoczenie wędzarni było chłodniejsze od dymu i utrzymywało wilgotność powietrza na poziomie około 80%. Trociny muszą być bardzo suche, by mogły się tlić zamiast palić.

Wędzenie ciepłe

Odbywa się w temperaturze między 26 a 50°C i często stanowi wstęp do wędzenia gorącego. Do wędzenia ciepłego używa się trocin z twardego drewna delikatnie skropionego wodą, by uzyskać odpowiednią wilgotność. W tej metodzie możemy wędzić produkty do 24 godzin.

Wędzenie gorące

Wędzenie gorące odbywa się w temperaturze od 50 do nawet 90°C. Z racji wysokiej temperatury, nie powinno się wędzić w ten sposób produktów dłużej niż dwie godziny. Mięso wędzone na gorąco nie powinno być surowe, tylko wstępnie obgotowane lub peklowane.



Jak wędzić?



JAK WĘDZIĆ MIĘSO?

- Krok 1. Przygotuj mięso – pekluj w solance.
- Krok 2. Przygotuj wędzarnię – rozgrzej i rozwieś haki.
- Krok 3. Osusz mięso w wędzarni przy otwartych drzwiach.
- Krok 4. Wędź – tyle, ile wymaga rodzaj mięsa i wybrana metoda.
- Krok 5. Wyparz mięso – choć nie jest to obowiązkowe, pozwala zabić drobnoustroje.
- Krok 6. Ostudź i ułóż w chłodni. Gotowe!

JAK PEKLOWAĆ?

Peklowanie to metoda konserwacji żywności, która pozwala zabić bakterie odpowiedzialne za procesy gnicia oraz rozmaite choroby. To pierwszy krok do przygotowania wędzonego mięsa.

Istnieją dwie metody peklowania – na sucho i na mokro. Pierwsza z metod polega na wcieraniu w mięso peklosoli, czyli mieszanki soli z saletrą oraz cukru i przypraw. Mięso peklowane na sucho powinno się przechowywać w szklanych lub kamiennych pojemnikach w chłodnej temperaturze od kilku dni do kilku tygodni. Należy codziennie obracać mięso tak, żeby peklowało się ze wszystkich stron.

Peklowanie na mokro jest zdecydowanie bardziej popularne. Należy rozpuścić peklosól w wodzie zgodnie z zaleceniami na opakowaniu, dodać cukier i przyprawy, a następnie w solance umieścić kawałek mięsa do wędzenia. Przechowywać w chłodnym pomieszczeniu i pamiętać o osuszeniu przed rozpoczęciem wędzenia.

Należy pamiętać, aby mięso było całkowicie przykryte zalewą, ale nie powinno ono w niej pływać. Zalewę peklującą wraz z mięsem najlepiej wstawić do lodówki (4-8°C). Pamiętajmy również, aby co 2 dni odwracać mięso, by płyn peklujący docierał do wszystkich jego zakamarków. Stężenie solanki oraz długość peklowania zależy od rodzaju mięsa i efektu, jaki chcemy uzyskać. Przy sporządzaniu zalewy można skorzystać z pomocy solomierza, który bezpośrednio pokazuje nam stężenie soli w g/l wody.

PROPOZYCJE WĘDZENIA MIĘS

Polędwice – zapeklować i pozostawić w zalewie na 4 dni. Po wyjęciu polędwice dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym i umieścić w suszarce do grzybów (na minimalnym grzaniu) na 4 h. Polędwiczki dobrze się osuszają, powstanie delikatna skórka, a po uwędzeniu mięso w środku będzie soczyste i delikatne. Polędwiczki wędzić na gorąco w temp. do 70-75°C, na zrbkach śliwy, przez 40 minut.

Szynki, schab i boczek

Umieścić w solance na 2,5 tygodnia. Na 1 l wody dodać 100 g soli oraz przyprawy, tj.: owoce jałowca, liść laurowy, ziarna pieprzu czarnego. Oczywiście przyprawy można dodać wg własnego upodobania, smaku. Po wyjęciu z solanki mięso dokładnie osuszyć i poddać wędzeniu na zimno do temp. 25°C przez 8 h, a następnie na drugi dzień ponownie wędzić przez 8h na zimno i trzeciego dnia podwędzić w ciągu 6h do temperatury 60-70°C. Po wyjęciu wędzonki są gotowe do konsumpcji lub do dojrzewania w chłodnym miejscu. Mięso może być wystarczająco przepażone i nie wymagać już parzenia w wodzie. Wędzone na zrbkach bukowych.

Wędzenie mięsa i ryb

Jak wędzić?

CZYM WĘDZIĆ?

Zrębki wędzarnicze

Do wędzenia wykorzystuje się głównie drzewa liściaste. Iglaste zawierają związki żywiczne, które nadają wędzonom nieprzyjemny zapach i smak (gorzki i ostry). Dym taki posiada więcej szkodliwych związków smolistych. Drzewem, którego również nie stosuje się w całym cyklu wędzarniczym, jest jałowiec. Zawiera on bardzo silne olejki, dlatego można podrzucić go jedynie na koniec wędzenia. Do nagrzewania wędzarni i obsuszania doskonale nadaje się brzoza. Jeśli nie stosuje się przygotowanych odpowiednio zrębek wędzarniczych, a używa się własnoręcznie przygotowywanego drewna, należy dokładnie je obsuszyć. Najlepiej jest stosować drewno odležane i pozbawione kory. Należy pamiętać, że nadmiar zrębek, szczególnie przy wędzeniu na gorąco, może zakwasić nam mięso czy ryby.



Rodzaje i zastosowanie zrębek wędzarniczych

- Jabłoń** nadaje kolor lekko brązowy, daje łagodny dym i słodki owocowy posmak – idealne drewno do wędzenia drobiu.
- Czereśnia** nadaje kolor brązowo - bordowy, daje łagodny dym i wyraźny owocowy posmak, drewno to jest idealne do wędzenia drobiu.
- Grusza** nadaje kolor czerwonawy – idealne drewno do wędzenia drobiu.
- Orzech** nadaje kolor ciemnożółty – smak może być delikatnie cierpki, drewno głównie do wędzenia ryb i drobiu.
- Olcha** nadaje kolor od ciemnożółtego do brązowego – bardzo popularne drewno do wędzenia, doskonałe do mięs czerwonych (wieprzowych, wołowych, baranich), ryb i drobiu.
- Buk** nadaje kolor ciemnożółty – drewno zalecane szczególnie do wędzenia wieprzowiny i ryb, ale także do drobiu, jagnięciny oraz innych mięs.
- Śliwa** nadaje kolor czerwonawy oraz lekki owocowy zapach i nutę słodkości, polecane jest do wędzenia kiełbas grubych i cienkich, wieprzowiny, polędwiczek, schabów, boczków i żeberek oraz ryb.

Przykłady wędzenia ryb

PSTRĄG

Solanka: na 3 l wody 100g soli, 80g cukru, można dodać również ulubione przyprawy, np. koper, moczyć 12h. Ryby po wyjęciu z solanki, dokładnie obsuszyć np. ręcznikiem papierowym, następnie umieścić ryby na 1h w suszarce na grzyby. Ważne, aby skóra ryb była w dotyku całkiem sucha. Ryba powinna zrobić się dość sztywna. Wędzić na gorąco w temp. 65-75°C przez 40 min.

KARP

Solanka: na 3 l wody 130g soli, 100g cukru, moczyć 12h. Osuszanie podobne jak w przypadku pstrągów, powinno jednak trwać dłużej – 1h 30 min. Pamiętajmy, że do obsuszenia może nam służyć również wędzarnia (nie używamy w tym czasie zrębek) albo nawet zwykły kaloryfer. Wędzić na gorąco w temp. 65-75°C przez 1 h 30 min.



Budowa wędzarni



Elementy wędzarni

- A** - dwa poziomy uchwyty na drążki
- B** - drewniane drążki
- C** - haki wędzarnicze
- D** - termometr wędzarniczy
- E** - półka ze stali nierdzewnej
- rozpraszacz dymu
- F** - dodatkowa półka ze stali nierdzewnej
do wędzenia np. serów
- G** - śmigło dolne - reguluje dopływ powietrza
- H** - śmigło górne - reguluje odprowadzenie dymu
- I** - drzwi główne
- J** - drzwiczki paleniskowe
- K** - zamknięcia drzwi
- L** - popielnik z otworami doprowadzającymi powietrze

Przed wędzeniem należy rozgrzać wędzarnię. W tym celu umieszczamy wybrany rodzaj zrębków wędzarniczych w popielniku i rozpalamy. Zrębki powinny być suche, dzięki temu będą się tlić wytwarzając dym wędzarniczy.

Produkowane przez nas wędzarnie są projektowane w całości oraz wyprodukowane w technologii laserowej ze stali nierdzewnej w naszym zakładzie. Są wykonane z ogromną precyzją co skutkuje wieloletnim, bezproblemowym użytkowaniem.

Wędzarnia umożliwia **3 stopniową** regulację wysokości umocowania półek. Istnieje również możliwość zamówienia półek wg indywidualnego wzoru. Dwa poziomy uchwyty na drążki umożliwiają wykorzystanie w pełni gabarytów komory wędzarniczej do zawieszenia mięs czy ryb. Dwa śmigła regulują dopływ powietrza do komory wędzarniczej oraz wylot spalin, dzięki czemu użytkownik ma pełną kontrolę nad temperaturą wewnątrz wędzarni. Na drzwiach głównych umieszczony jest specjalistyczny **termometr** z sondą o zakresie od 0 do 120°C.

Milego użytkowania!

