

JAK ZBUDOWAĆ PROSTĄ I DOBRĄ WĘDZARNIĘ

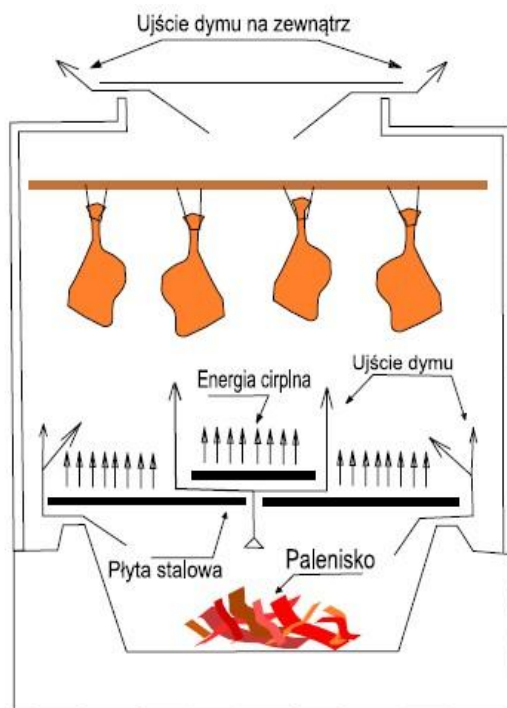
Zapraszam wszystkich chętnych i zainteresowanych domowym wyrobem wędlin, o smaku przypominającym nasze dzieciństwo, do przeczytania podstawowych wiadomości.

Wędzarnie służą głównie do konserwacji żywności mięs, ryb i serów od niepamiętnych czasów i nadają specyficzny smak wędzonek wszystkim tym produktom.

Pomysłów na budowę wędzarni jest bardzo dużo, ale nie wszystko co nazwiemy wędzarnią, należycie spełni swoją rolę. Wędzarnia nawet ta, wybudowana prowizorycznie, ma przede wszystkim do spełnienia jeden podstawowy cel - nie może nam szkodzić.

Jak wiemy, podczas prowadzenia niewłaściwego procesu wędzenia, w specyficznych warunkach, mogą wytwarzać się duże ilości mutagenu jakim jest benzopiren (WWA). Aby ominąć to i inne, niepożądane efekty wędzenia, musimy zbudować odpowiednią wędzarnię, która spełni nasze oczekiwania zarówno w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego, jak i jakości uzyskanych produktów. Nie jest to łatwe.

Podstawowe wymogi konstrukcji wędzarni przedstawia poglądowy rysunek :





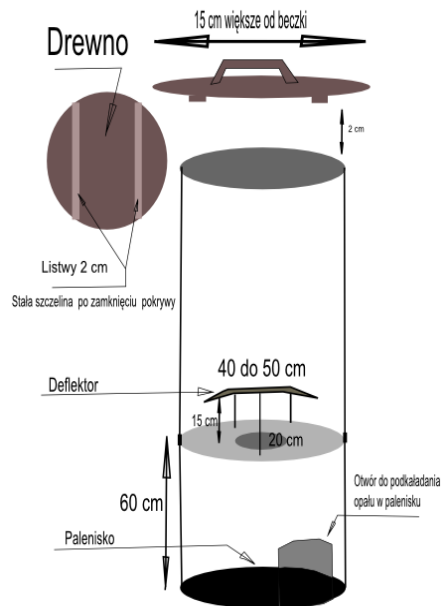
Palenisko na dole wytwarza dym, oraz ciepło potrzebne do procesu wędzenia. Żeby bezpośrednio palenisko nie oddziaływało na zawieszony produkt, należy zastosować deflektor np. z płyty stalowej. **Należy pamiętać, że wędzenie jest sztuką delikatnego opalania, w sposób nie powodujący powstawania intensywnego płomienia, w odpowiednim przedziale temperatur.** Opalamy drewnem twardym liściastym.

Dla otrzymania najlepszego smaku i zapachu wędzonych produktów, do wędzenia powinniśmy używać drewna z następujących drzew:

- ✓ 1 Buk
- ✓ 2 Jawor
- ✓ 3 Olcha
- ✓ 4 Jesion
- ✓ 5 Grab
- ✓ 6 Dąb

Drewno z drzew owocowych jest najlepsze i polecane jako dodatek do innego drewna użytego do wędzenia.

Budując wędzarnię opartą o popularną konstrukcję z beczki, uzyskamy doskonałe efekty; małym nakładem środków, otrzymamy prostą i bardzo dobrą wędzarnię.





Mamy już swoją ulubioną pierwszą wędzarnię i pierwsze wędzenie za sobą. Pamiętajmy zawsze o prawidłowym jej opalaniu, czyli utrzymaniem żarzącego się drewna, przy minimalnej ilości płomieni.



I oto nasze pierwsze wyroby. Jaka szkoda, że nie można ich powąchać!

Nie kupujcie wędzarni od producentów, nie mających pojęcia o wędzeniu i producentów podpatrujących pomysły w celu zarobkowym. Wędzarnie tego typu szkodzą. Źle wędzą, a nasze wyroby są nasycone wieloma szkodliwymi substancjami.



Jeżeli posiadacie smykałkę do majsterkowania lub znajomego pasjonata budownictwa, możecie sami wykonać małą wędzarnię elektryczną.



Pomysłów na wygląd, kształt i funkcjonalność domowych wędzarni jest wiele. Praktycznie ogranicza je tylko wyobraźnia.

Zapraszam na nasze forum, do działu poświęconego budowie i obsłudze wędzarni (<http://wedlinydomowe.pl/forum/forum/81-wędzarnie-budowa-i-obsługa/>), gdzie znajdziecie Państwo bardzo dużo projektów w różnej fazie realizacji, oraz wiele cennych porad z zakresu budowy wędzarni i obsługi wędzarni oraz sztuki masarskiej (i nie tylko). Nie czekajcie na poprawę w handlu, czas zakasać rękawy i samemu wziąć się do pracy, ku zadowoleniu swemu i swoich bliskich. Już czas najwyższy na własne pyszności.

Kto raz spróbuje, „przepadnie” i odda się sztuce masarsko- wędzarniczej cała dusza i ciałem. Sprawdzone. ;).

Wszystkiego można się dowiedzieć z forum www.wedlinydomowe.pl , a dodatkowo, bardzo miło spędzić czas w internetowym zadymionym gronie Bractwa Wędzarniczego, które pomoże w każdej sytuacji, służąc radą i fachowym wsparciem, poczynając od przygotowania projektu, a kończąc na wklejeniu na forum swoich pierwszych, samodzielnie wykonanych wyrobów. Strona ta, jest jedyna i unikatowa w swoim rodzaju, z ogromnym bogactwem pomysłów i przepisów sięgających wieków.

Zapraszamy.

Tutaj mogą pobrać sobie Państwo rozszerzony materiał na temat wyboru, budowy i obsługi wędzarni. Dla uzyskania jednak szerszej wiedzy w tym zakresie, nieodzowna będzie wizyta w tym dziale:

<http://wedlinydomowe.pl/forum/forum/81-wędzarnie-budowa-i-obsluga/>