

Wędzenie wędzonek. Kilka praktycznych porad dla nie wtajemniczonych.

Naprawdę ładne uwędzenie swoich wędzonek nie jest wcale trudne, lecz musimy spełnić kilka warunków, by nasze wyroby nie były okopcone lub nie wyglądały jak wyciągnięte z sady. Myśleć musimy o tym już w domu, po wyjęciu z solanki, jeżeli nie jesteśmy pewni czy dobre będą na słoność wykroić należy cienki plaster ze środka i spróbować pamiętając o tym że wędzonki w czasie obróbki tracą ok. 20% wagi w stosunku do wagi surowca jeżeli przerabiamy całego wieprzka to na pewno część będziemy zamrażali i tutaj stracimy znów ok.1%. Piszę o tym dlatego że na słoność podczas prób były dobre a później okazuje się, że są za słone - trzeba to przewidzieć. Gdy uznamy że są dobre obmyjmy je w zimnej wodzie z solanki i zastosujmy ociekanie, gdy są za słone musimy, wymoczyć je w zimnej wodzie. Czas moczenia musimy sami określić, gdyż pisząc to nie wiem jaka jest ich słoność - może wystarczyć jedynie 10 min lub potrzeba będzie 2 godz. Pewnym sposobem, sprawdzonym na tej stronie i forum jest stosowanie zalecanego stężenia solanki 0,8 - 1,0 kg mieszanki na 10l wody i stosowanie 0,40l solanki na 1 kg mięsa. Powołując się na opinie zawarte na forum można stwierdzić, że w tym wypadku wszystko jest pewne i nie trzeba moczyć wędzonek w zimnej wodzie. Ale jest pewne ale. Czas peklowania zalecany 12 - 14 dni i właściwe utrzymanie temperatur w czasie peklowania 2- 6 st.C, oraz częste sprawdzanie solanki (czy się nie psuje ponieważ jest to solanka o bardzo małym stężeniu - raczej dla koneserów). O ile nie mamy takich warunków stosujmy wyższe stężenia.

Wracając do ociekania obmyte elementy rozkładamy lub wykładamy na kratki, a nawet wkładamy do plastikowych sitek. Ociekanie to nic innego jak pozbycie się części solanki w naturalny sposób z naszych wędzonek. Czas ociekania także jest różny. Normy podają od 12 do 48 godz. Nas na pewno będzie gonił czas, więc proponuję, by rano wyjąć mięso z solanki i potrzymać go do wieczora w lodówce. Będzie akurat. Wieczorem zaś, przystąpimy do sznurowania, wkładania w siatki itp.

Początkującym proponuję sprawdzoną metodę - wpięrow owinać nasze wędzonki gazą jeden raz i jeszcze na trzy czwarte, tak żeby nasza wędzonka nie uciekła z gazy podczas sznurowania. Sznurowujemy lub wkładamy w siatki, rajstopki i wtedy dopiero sznurowujemy. Gaza ma tą zaletę że po ugotowaniu już szynki i wystudzeniu zdejmujemy ją i w ten sposób możemy zamaskować nasze okopcenia, oczywiście gdyby takowe się nam zdarzyły, a dodatkowo szyneczka jest gładka bez zadziorków i nierówności.

Osznurowane wędzonki rozwieszamy na kijach i zostawiamy do rana w temp .otoczenia dobrze by było by wędzonki nie stykały się ze sobą. Nie zapomnijmy podłożyć pod spodem folii, ceratki itd., gdyż nam trochę nakapie.

Rano wybierzemy się do naszej wędzarni by te smakołyki uwędzić ale o tym w dalszej części.

PODSUSZANIE

Przez noc nasze wędzonki troszkę podeschły, ale dalej są bardzo wilgotne. Zabieramy je do naszej wędzarni (kto ma blisko to mu dobrze, ja muszę jechać ok. 4 km więc ładuję wszystko do wiadra i pędzę na działkę).

Po przyjeździe pierwszą rzeczą którą zrobię, to wyjmę wędzonki z wiadra i rozwieszam je na kijach - niech sobie obsychają. Przygotowanie wędzarni jej rozpalenie i nagrzanie, oraz przebranie się, zajmie od 30 do 60min, a w tym czasie mięsko sobie schnie. Pamiętajmy że idzie lato i nie wiadomo skąd zaraz znajdują się owady również mające chęć na nasze przyszłe wędzonki. Musimy więc zastosować jakieś zabezpieczenia. Może to być np. klatka (skrzynka) z ram obciążonych drobną siatką lub gazą.

Wędzarnię mamy wyczyszczonej więc od razu rozpalamy kilka drobnych i suchych drewnienek, kawałek podpałki i już się nam pali ogień.

Na początek spalam drobne cienkie drewno pozyskane z drzew owocowych na działce, oczywiście suche i zdrowe z tamtego roku lub jeszcze starsze, Nie używajmy drewna zbutwiałego lub z jakiejś niepewnej rozbiórki.

Ja używam drewna z olchy i drzew owocowych, którego nigdy w życiu nie korowałem.

Gdy już jest dość żaru w palenisku, dokładam grubszych kawałków i jak się rozpalą i przestaną wydzielać dużą ilość dymu, a temperatura w wędzarni jest około 45- 50 st.C, możemy wieszać w wędzarni nasze wędzonki.

Po powieszeniu czeka nas najtrudniejszy okres, to jest podsuszanie. W tym czasie w wędzarniach z beczki lub skrzyniowych takiej samej lub podobnej wielkości, nie przykrywamy niczym górnego otworu wędzarni, by był swobodny ruch powietrza w jej wnętrzu.

Gdy mamy dużą wędzarnię skrzyniową, to przykrywamy ją najlepiej dopasowanymi deskami, gdyż

inaczej możemy nie uzyskać właściwej temperatury, zostawiając odległości między deskami 10 - 15 cm i co jakiś czas przesuwać je w inne miejsca, ponieważ tam gdzie jest przykrycie, jest większa temperatura.

Odpowiednio ustawiamy przykrywą na palenisku żeby drewno paliło się w miarę powoli i dawało jak najmniej dymu.

Wędzonki mimo ociekania ok. 14 godz. (całą noc wisiały), dalej są wilgotne i w tym czasie wszystko do nich się przylepia. Dlatego też, należy ostrożnie obchodzić się z paleniskiem: nie grzebiemy w nim, drewno dokładamy delikatnie, by zbyt mocno nie poruszyć żaru w palenisku. Starajmy się utrzymywać temp. w granicach 45- 55 st.C, by zbyt nie przesuszyć powierzchni szynek i innych naszych wędzonek, gdyż może wystąpić na ich powierzchni otoczka, która nie będzie przepuszczała dymu. Zdarza się że temperatura skoczy nam nawet do 90 st. C. Nie panikujmy, nigdy nie zalewajmy paleniska wodą bo co najmniej połowa popiołu wylądzuje na naszych jeszcze wilgotnych wędzonkach (ja mam dodatkowy obrotowy szyber przed samą wędzarnią, który w razie czego zamykam i mam odcięty dopływ ciepła, w tym czasie zdejmuję przykrywą z paleniska a ogień niech się pali, a wędzarnia szybko i tak ostygnie bo ciepło z paleniska ma odpływ).

Może się zdarzyć, że nie możemy opanować temperatury i jedynym wyjściem będzie wyjęcie na ten czas wędzonek z wędzarni aż się z tą nieszczęsną temperaturą uporamy.

Ogień w palenisku mamy w sam raz, wędzonki pięknie podsychają, nie mamy kłopotów z temperaturą, którą mierzymy termometrem. Jeśli chodzi o termometry, w mojej wędzarni najlepszym termometrem jest moja ręka, która wyczuwa czy temperatura jest dobra. Ale gdy jestem na wsi u rodziny, a tam wędzarnię mają zrobioną z kręgu betonowego od studni, to wędzę z termometrem - wspaniała wędzarnia ale musiałem dołożyć jej szyber przed samym kręgiem. Polecam zwykły termometr warzelniczy, taki w drewnianej oprawie. Możemy go położyć na kije i obserwować temperaturę, a dodatkowo, kładąc na kije z wędzonkami w różne miejsca wędzarni, będziemy znali rozkład temperatur w wędzarni, co pozwoli nam trochę skorygować gorące miejsca kładąc w nie paski odpowiedniej szerokości blachy na siatkę zabezpieczającą. Dobrze jest znać rozkład temperatur w swojej wędzarni, bo w te miejsca o mniejszej temperaturze możemy wieszać poledwicę wieprzową, by nam nie wypłynęło z niej białe ścięte białko, gdy wędzimy szynki, balerony boczeki wszystko razem.

Jesteśmy cały czas przy obsuszaniu. Teraz to, czego nie powinniśmy robić. Błędem jest nie stosowanie ociekania, ale z tym to jeszcze sobie poradzimy poprzez umiejętne obsuszanie, lecz o wiele dłuższe. Najgorszym błędem jest włożenie mokrych ciekących wędzonek w nie rozgrzaną wędzarnię, od razu jej przykrycie i palenie mokrym drewnem, ponieważ mokre drewno wydziela dużo smolistego dymu i bardzo nam osmoli mokre jeszcze wędzonki. Krótko mówiąc mokre wędzonki, wilgotny dym, przykryta wędzarnia, duża wilgotność - wtedy nasze wędzonki nie wędzą się, nie obsychają tylko smolą się. Dodatkowo, grzebanie w palenisku, rzucanie do niego drewna i nie pilnowanie temperatury - wysoka temp przy okopconych i zabrudzonych wędzonkach przypiecze powierzchnię mięsa tak, że praktycznie nie jest to do usunięcia.

Nasze wędzonki pięknie podsychają, sprawdzamy czy równomiernie w całej wędzarni, jeśli nie, to przewieszamy kije lub odwracamy je.

Gdy brak im jeszcze z pół godziny do obsuszenia, a mamy trochę kiełbasy do wędzenia, to możemy ją powiesić w wędzarni obok wędzonek, zachowując temperaturę podsuszania na poziomie 45-50 st C.

Ponieważ kiełbasa krócej się obsusza, to powinno nam się zgrać tak, iż zaczniemy wędzenie w jednym czasie.

Opisuję cały czas obsuszanie i wędzenie w beczkach lub wędzarniach skrzyniowych z desek itp. Zaletą ich jest to, że wkładamy wędzonki z góry i bez problemu możemy przekładać kije i obserwować proces wędzenia. W innych wędzarniach zasady są takie same tylko techniki regulacji temperatury inne. Oglądamy wędzonki i cieszymy się że są czyste, lekko zarumienione bo jednak w czasie palenia drewna jakaś ilość dymu się wytwarza i je lekko podwędza, a że wędzimy drewnem suchym w umiarkowanej temperaturze, dym jest suchy i nie powoduje nam okopcenia. Mam już obsuszone wędzonki, kiełbaskę również, więc zaczniemy proces właściwego wędzenia.

WĘDZENIE

Rozpoczynamy wędzenie które jest już łatwe bo teraz nasze wędzonki potrzebują dymu. Dokładamy drewna. Z moich doświadczeń wiem, że najlepsze są grube odcinki, nieraz takie że ledwie wcisnę je w palenisko. Teraz już możemy dokładać drewno na pół suche w proporcjach pół na pół. Będzie więcej dymu a suche drewno nie pozwoli żeby nam zagasło w palenisku. Przykrywą nad paleniskiem ustawiamy tak by był jak najmniejszy dopływ powietrza. Drewno będzie się tliło lub bardzo wolno spalało, naszą wędzarnię musimy przykryć. Przykrycie z desek lub inne w tak małych wędzarniach będzie nam podnosiło temperaturę, proponuję szmatę nie za grubą taką

która będzie trochę dymu przepuszczała. Nakrywamy nią górny otwór wędzarni i od razu możemy zaobserwować jak przez tkaninę przesącza się dym, a w palenisku jakby ogień trochę się przytłumił. Z nakryciem niektórych wędzarni z beczek mogą być kłopoty bo kije są na wierzchu i szmata będzie leżała na naszej kiełbasie.

Proponuję przykręcić z jednej i strony drugiej wyprofilowany do kształtu wędzarni kątownik z 12 cm poniżej góry wędzarni na który będziemy wieszali kije z wędliną i problem rozwiązany. Te 12 cm bierze się z tego że może w przyszłości będziemy chcieli coś uwędzić na leżąco (np. jakiś wyrób z szynkowara podwędzić) to nie będzie z tym kłopotu. Dziur w beczce nie radzę robić bo to brzydko wygląda i nie mamy możliwości przesuwania kijów, by więcej w naszej wędzarni się zmieściło. Moją skrzynkę do wędzenia można obejrzeć w temacie budowa wędzarni na stronie głównej.

Drugim sposobem jest docięcie kijków o długości mniejszej od średnicy wędzarni (takich, które swobodnie, w poziomie można do niej wkładać) i mocowanie ich S - hakami lub drutem do normalnych drążków opartych o brzegi wędzarni.

Wracając do przykrycia wędzarni, gdy mamy grubą derę nie przepuszczającą dymu, to odsłaniamy z jednej lub z drugiej strony boku wędzarni tak na 2-4 cm by zrobić ujście dla dymu, gdyż w przeciwnym razie w palenisku może nam wygasnąć.

Teraz pozostaje tylko kontrolowanie naszego wędzenia. Pilnujemy ognia w palenisku, żeby nie zgasł. Jeśli trzeba, dokładamy drewna jednak dalej bardzo delikatnie, gdyż tego popiołu już trochę się nazbierało i każde jego poruszenie podrywa pyłki. W wypadku nierównego wędzenia przewieszamy kije z wędzonkami. Kontrolujemy temperaturę. Normy mówią, że wędzenie odbywa się w temp. 45-80 st.C, ale my będziemy czuwać by nie przekraczać 55 st. C. Taka temperatura wyjdzie nam na zdrowie a wędzonki zyskają na jakości. Co jakiś czas podnosimy przykrycie i po chwili, kiedy dym ulotni się z wędzarni, możemy oglądać jak proces wędzenia przebiega i podziwiać nasze dzieło.

Wędzimy już z godzinę - kiełbasa zaraz będzie dobra i trzeba będzie ją wyjąć. Kolor uwędzenia - według naszego gustu, trzeba tylko pamiętać, że w czasie parzenia trochę nam ściemnieje.

Kiełbasa już wyjęta, a my dalej wędzimy nasze wędzonki. Ogólnie przyjęte normy mówią, iż wędzimy od 1,5 do 4 godz. Myślę, że wystarczy jak nasze wędzenie będzie trwało w sumie 2.5 godz.

Wędziliśmy w temperaturze nie za wysokiej, ale za to nasze wędzoneczki są nie duże tak 80 dkg - 1 kg. Nie podawałem czasu obsuszania, bo zależny jest on od wilgotności wędzonek - normy mówią - do obsuszenia powierzchni.

Nadszedł czas i uznaliśmy że wędzonki mają odpowiedni kolor więc pozostaje wyjąć je z wędzarni i poddać procesowi parzenia.

I tutaj kończy się przygoda z wędzeniem. Jeżeli przedstawienie tego tematu, myślę że dość dokładne państwu pomoże, będę zadowolony.

Na koniec mała dygresja. Jeżeli państwo po przeczytaniu tego poczujecie się mistrzami w wędzeniu, to jesteście w błędzie, gdyż każde następne wędzenie odbędzie się w innych warunkach, z innym mięsem i wcale nie musi być udane. Ja o tym dobrze wiem, gdyż w życiu miało się kilka wpadek, ale o tym może kiedy indziej.

Pozdrawiam i życzę sukcesów.

Dziadek