



F.P.H.U. „MARPOL”
ul. Kopernika38b, 21-100 Lubartów, Polska
fax (+48 81) 855-41-06,
tel. (+48 81) 854-67-91, 855 41 87
<http://www.marpol.biz.pl>
e-mail: info@marpol.biz.pl

1. Wprowadzenie

Zapachy odgrywają coraz większą rolę w naszym życiu, są udane próby z filmem z zapachami, niedługo będzie można przesyłać zapachy poprzez Internet.

Wędzenie, zwłaszcza wówczas, gdy używa się jako materiału dymotwórczego mieszanek granulowanego drewna liściastego z przyprawami takimi jak jałowiec, liść laurowy, skórka pomarańczy, daje niezapomniane wrażenia zapachowe. Jest również atrakcyjniejsze pod względem zapachowym, gdyż tłuszcz kapiący z potraw jest wychwytywany i nie ulega spaleni, co w tradycyjnej wędzarni daje nieprzyjemny, dominujący zapach nad zapachami przypraw. Używając wędzarki na działce musimy poświęcić więcej czasu, niż gdy przygotowujemy potrawy na zwykłym rożnie. Wędzenie wymaga utrzymania temperatur typowych dla ryb, mięsa czy drobiu poprzez przemykanie lub otwieranie górnej i dolnej przepustnicy. Są to czynności absorbujące czas, ale za to bardzo odświeżające, polecane dla osób które pracują w warunkach deficytu czasu i znacznego stresu. Wędzenie na tym urządzeniu jest naprawdę relaksujące.

Instrukcja obsługi wędzarki ogrodowej

2. Przeznaczenie .

Wędzarki można używać w domu, ogrodzie, na kempingu. Jest ona łatwa w obsłudze, lekka, a do rozpoczęcia wędzenia potrzeba 2-3 minut przygotowania. Wędzenie przy użyciu mieszanek korzennych np. z owocami jałowca daje przyjemny zapach. W wędzarce nie dochodzi do spalania tłuszczu, a więc wędzenie nie wpływa tak negatywnie na otoczenie jak rożen. Wędzenie wymaga pewnej wiedzy o przygotowaniu mięs (które trwa od 2 godzin do 2 tygodni) i o temperaturach wędzenia, ale jest to wiedza łatwa do opanowania.

Wędzarka ogrodowa może być używana w domu jednorodzinnym, podłączamy ją wówczas do przewodu kominowego.

Wędzarka jest również doskonałym wyposażeniem wędkarzy podczas połowów z biwakowaniem, każdy rodzaj ryby nadaje się do wędzenia. Uwędzone ryby można przechowywać w oleju lub marynować w lekkiej zaprawie octowej. Do wędzenia nadają się również ryby mrożone taki jak halibut czy karmazyn, wędzony świeży halibut jest prawdziwym rarytasem.

Wędzarka sprawdza się doskonale na polach namiotowych, produkty wędzone nie tylko są smaczne, ale również dłużej się przechowują bez lodówki.

Przygotowanie drewna olchowego w warunkach pola namiotowego nie nastrecza kłopotów, mogą to być drobno pocięte nożem gałęzie olchy bez kory. Bardzo ważnym argumentem za samodzielnym przygotowywaniem wyrobów wędzarniczych dla rodziny jest nie tylko smak tych wyrobów, ale również ich cena, można uzyskać doskonały wyrób za 50% wartości ceny sklepowej i ze 100% gwarancją świeżości.

3. Charakterystyka techniczna.

Wędzarka charakteryzuje się trwałą i prostą konstrukcją, łatwą obsługą, małym zużyciem trociny wędzarniczej.

Wymiary gabarytowe:

- wysokość całkowita 134 cm
- średnica 33 cm
- wysokość komory wędzarniczej 80 cm.
- waga 25 kg



Zdjęcie nr 1- Wędzarka podczas wędzenia.

4. Budowa i obsługa wędzarki.

Wędzarka składa się z następujących elementów:

- podstawy
- żarnika z widelcem
- korpusu wędzarki z szybką

- przegrody korpusu
- przykrywy z kominkiem
- termometru umocowanego w pokrywie.



Zdjęcie nr 2, Elementy składowe wędzarki (od lewej): przegroda , żarnik, pokrywa z kominkiem i termometrem, korpus wędzarki z szybą, podstawa wędzarki.

Wędzarka ma kształt cylindryczny, jest wykonana z blachy stalowej. W dolnej części cylindra znajduje się wytwornica dymu. Wędzarka może być używana również jako rożen. Generator po załadowaniu węglem drzewnym, trocinami olchowymi (które powinny być dobrze ubite, co powoduje, że nie rozpalają się płomieniem tylko wolno się tlą) lub mączką drzewną jest wstawiany do wędzarki poprzez drzwiczki. Do rozpalenia węgla można użyć różnego rodzaju podpałek lub użyć specjalnego zasobnika, który podpala węgiel drzewny zapaloną gazetą.

Taki sposób podpalania jest ekologiczny i szybki. Jedno załadowanie wystarczy na 1 godz. 30 min wędzenia. W tym czasie można uwędzić 5kg kielbasy lub dwa kurczaki lub 5 kg ryb. W wędzance można wędzić dymem ciepłym lub chłodnym i gorącym. Gdyby były trudności z utrzymaniem temperatury dymu wędzącego w granicach 100°C do 120°C, przy niskich temperaturach otoczenia, można zwiększyć porcję węgla drzewnego. Do wędzenia zimnego nie używamy węgla drzewnego tylko podpalamy trociny. W pokrywie wędzarki jest zamontowany termometr mierzący temperaturę dymu. Przepustnice umieszczone w wędzance, pozwalają kontrolować proces wędzenia tzn. intensywność i temperaturę wędzenia. Termometr wkluwany pozwala mierzyć temperaturę wewnątrz mięsa. Pomiar temperatury dymu oraz temperatury wewnątrz mięsa umożliwia dobre uwędzenie wyrobów. Przed pierwszym użyciem wędzarki należy ją wyżarzyć, załadowując ją rozpalonym węglem drzewnym. Wyżarzanie przeprowadzamy w czasie 3-4 godzin. Następnie możemy już rozpocząć wędzenie mięs. Nie ma już niebezpieczeństwa, że wędzonki będą miały zapachy technologiczne.

A. Uruchomienie wędzarki.

Z wędzarki wyjmujemy generator dymu – żarnik. Do „żarnika” wkładamy 10-15 brykietów węgla drzewnego i podpalamy go. Gdy węgiel pokryje się szarym nalotem, do zewnętrznej części „żarnika” wsypujemy do pełna trociny lub mączkę olchową. Tak przygotowany żarnik wstawiamy na podstawę wędzarki poprzez drzwiczki. Umieszczamy drenownik w komorze wędzarniczej. Od góry, załadujemy wędzarkę przygotowanym mięsem, kielbasą lub rybami i rozpoczynamy wędzenie. Przedłużenie wędzenia uzyskujemy przez dosypanie trocin do żarnika, w tym celu należy wyjąć z wędzarki generator dymu, nie wyjmując z korpusu wędzonych wyrobów, uważając jedynie by nie pospadały w czasie tej czynności. Do utrzymania właściwej temperatury wędzenia i intensywności wędzenia węglem drzewnym służą przepustnice, dolna i górna.

Termometr wkłuwany, ustawiamy w ten sposób, ażeby łatwo można było odczytać temperaturę wewnątrz np. szynki, po osiągnięciu, której szynka jest uwędzona standardowo. Możemy również dobierać indywidualnie parametry wędzenia.

B. Temperatury wędzenia.

Temperatura dymu - wędzenie chłodne, 30°C do 35°C. Czas wędzenia 6 godz. do 7 dni.

Temperatura dymu - wędzenie gorące, 110°C do 130°C. czas wędzenia 30 min. do 2 godz.

Temperatura wewnątrz mięsa:

kurczak 80°C

wieprzowina i wołowina 73°C.

Uwaga!!!

W czasie wędzenia należy kontrolować temperaturę dymu, nie może ona przekroczyć 120°C-180°C. Nie wolno również dopuścić do zapalenia się trocin płomieniem, może to nastąpić w temperaturze powyżej 140°C (spryskiwanie trocin wodą likwiduje samozapłon i skokowy wzrost temperatury, powodujący okopcenie wędzonek). Wysoka temperatura powyżej 300°C może uszkodzić wędzarkę. Prędkość tlenia się trocin lub mączki drzewnej jest uzależniona od jej wilgotności, jeśli pali się zbyt szybko należy ją zwilżyć wodą, jeśli zbyt wolno, wysuszyć. Początkującym użytkownikom podpalenie trocin może nastręczać trudności, najlepiej podpala się trociny lub mączkę drzewną rurkowym elementem grzejnym elektrycznym 230 V, 600 W. Można użyć do tego tradycyjnej lutownicy oporowej lub zapalanej podstawki pod piwo zwiniętej w walec i wstawionej w trociny, trzeba wykazać do tego trochę sprytu, ale jest to do opanowania.

5. Praktyczne rady.

Suszenie i zaparzenie mięsa.

Przed wędzeniem mięso i ryby należy osuszyć w temp. 30°C do 50°C, około 30min. Po wędzeniu mięso należy zaparzyć w wodzie o temperaturze 80°C do 85°C, około 30 min. Wyroby suszymy ciepłym powietrzem, przed załadowaniem żarnika wiórkami olchowymi.

Przygotowanie mięsa i ryb do wędzenia.

Mięso wołowe i wieprzowe do wędzenia powinno być marynowane około 3-7 dni w mokrej marynacie w skład, której wchodzi woda, pektosol, cukier, liść laurowy i ziele angielskie. Ryby powinny przebywać w solance od 2 do 4 godzin przed wędzeniem. Kurczaka nacieramy solą na 12 godzin przed wędzeniem.