

Robimy wędzonki

Przygotowanie solanki

Najpierw przygotowujemy wodę na solankę. Jeżeli używamy wodę z kranu warto ją przefiltrować. W zależności od ilości mięsa i dni peklowania wybieramy z tabeli odpowiednią ilość wody oraz soli peklowanej. Przygotowujemy wodę oraz sól peklowaną. Musimy dobrze wymieszać wodę z solą. Następnie przygotowujemy zioła do zalewy. Na jeden litr wody dajemy 1 ząbek czosnku, 1 liść laurowy, 4 ziarna pieprzu i ziela angielskiego, łyżkę majeranku, i robimy z tego wywar. Możemy również zalać 0,5l wrzącej wody przykryć i odczekać do ostygnięcia. Taką zalewę wlewamy do solanki.

Czas peklowania to minimum 5 dni, ale jak ktoś nie dysponuje czasem to można krócej, ale pamiętajmy czym więcej mięso będzie peklowane tym lepsze w smaku i bardziej kruche nam wyjdzie.

Przygotowanie mięsa

Ja najpierw zakładam siatki na mięso i tak przygotowane leży w solance. Zdania są podzielone jeśli chodzi o zakładanie siatki na mięso przed czy po peklowaniu. Ja robię tak zawsze i żadnych negatywnych wpływów siatki na mięso nigdy nie było. A zalety są takie że przed wędzeniem nie trzeba zajmować się drobiazgami.

Mięso najpierw nastrzykujemy zalewą za pomocą strzykawki z igłą to gwarantuje nam że w środku mięsa w najgrubszych miejscach nie będzie szarego koła. Każdy kawałek mięsa nastrzykuję porcją solanki około 70 - 80 ml na 1 kg mięsa. Robię 5-6 nakłuć. Jeśli peklujemy boczek, polędwiczki lub inne cienkie kawałki mięsa nastrzykiwanie możemy pominąć. Nastrzykiwanie m mięsa solanką jest ważne przy grubych i dużych kawałkach mięsa.

Tak przygotowane mięso wkładamy do garnka, miski z solanką przykrywamy wszystko np. talerzykiem i przyciskamy czymś ciężkim żeby w środku nie było powietrza. Pamiętajmy że mięso musi być całe przykryte solanką.

Mięso peklujemy w lodówce w temperaturze 6°C, ale nie wolno przekraczać 10°C ponieważ wtedy są dobre warunki dla rozwoju bakterii i mięso nam się zepsuje. A co 12 godz musimy obrócić je na inną stronę ponieważ nie dojdzie solanka do miejsca na którym leży lub styka się z innym mięsem.

Suszenie mięsa

Odciekanie mięsa jest to proces, którego zadaniem jest pozbycie się nadmiaru soli oraz wysuszenia powierzchni mięsa. Podczas tego procesu mięso dalej jest peklowane. Właściwe wysuszenie mięsa i pozwoli uniknąć przyklejonych sadzy i innych nieczystości. Ja robię to 12 godzin przed wędzeniem, osuszamy mięso możemy pomóc sobie ręcznikami papierowymi i tak przygotowane mięso rozwieszamy i suszymy w temperaturze 10°C, oczywiście jeżeli ktoś ma takie warunki, a jak nie to kładziemy z powrotem do lodówki.

Teraz pora suszenie mięsa. Rozgrzewamy naszą wędzarnię do temperatury 50°C przez około 1 godziny. Przepływ dymu w wędzarni otwieramy na maxa. W pierwszej kolejności osuszamy mięso w wędzarni dlatego temperatura nie powinna przekraczać 50°C. Na tym etapie musimy mieć dużo żaru bo zależy nam na suszeniu a nie na wędzeniu. Suszymy mięso przez około 30 min do 1godz po prostu sprawdzamy czy jest już suche w dotyku.

Wędzenie mięsa

Teraz czas na wędzenie. Nie zaczynamy od ostrego dymu ponieważ dym nie wnika do środka wędzonki a na zewnątrz tworzy się nieprzepuszczalna skorupa. Wędzimy w temperaturze max 70°C przez 6 godz. Wylot dymu musi być lekko otwarty ponieważ wędzonki mogą zbyt szybko nasycić się dymem co nie jest wskazane. Podczas wędzenia należy unikać częstego otwierania komory paleniska, co powoduje skoki temperatury.

Używamy drewna owocowego, takiego jak wiśnia, grusza, bądź jabłoń albo drewno z brzozy, buku, lub klonu. Nie wolno używać drewna sosnowego czy świerkowego ponieważ wytwarza bardzo dużo sadzy która niekorzystnie wpływa na smak i aromat wędzonek.

Obróbka termiczna

Teraz czas na parzenie wędlin. Parzymy je w temperaturze około 75°C przez 1 godzinę potem mięso zostawiamy w wodzie to całkowitego wystudzenia.

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>