

CZYTAJ KOD TELEFONEM



wedzarnia.zielonyogrodek.pl

Pozostałe zdjęcia, a także rysunki grillo-wędzarni odnajdziesz po odczytaniu powyższego kodu telefonem

Dawniej wędzarnie sytuowano na strychach przy kominie, a dojrzwające tam mięswo podawano z okazji wielkich uroczystości i świąt. Wykonanie takiej wędzarni było stosunkowo łatwe – do komina wykonywano ujęcie, następnie dokładnie wymurowywano małe pomieszczenie i montowano szczelne drzwiczki. **Paleniskiem** był stary sagan, postawiony na kilku ceglach lub kamieniach. Po obydwu stronach w ścianie robiono wgłębienia, w które umieszczano drągi z mięsivem przygotowanym do wędzenia. Wędzarnie dobrze nagrzewano, potem, gdy na dnie paleniska pozostał tylko żar, zawieszano drągi z mięsem. Już po trzech godzinach mięso nabierało charakterystycznego smaku i koloru. Dzisiaj wędzarnie przeniosły się do ogrodów, a oprócz komory do wędzenia wędlin i ryb wyposażone są w grill i nisze do pieczenia chleba. Jak wykonać wędzarnie ogrodową i ile to kosztuje? Na to pytanie odpowiada specjalista, Chef Paul – Forumowicz serwisu **www.budujemydom.pl**, szef słynnej restauracji na wschodnim wybrzeżu Florydy. Podpowiada na konkretnym przykładzie jakich materiałów użyć do budowy wędzarni, w jaki sposób wykonać poszczególne prace oraz ile pieniędzy trzeba na to przeznaczyć.



Chef Paul (Paul Wieczor)

Materiały i koszty

Do przedstawionej na zdjęciach wędzarni użyto następujących materiałów (ceny w zaokrągleniu):
 Cegła pełna silikatowa – 750 szt., 488 zł
 Cegła szamotowa – 75 szt., 243 zł
 Pustak ceramiczny kominowy – 7 szt., 16 zł
 Gruz budowlany lub kamień polny – 2 t, 50 zł
 Żwir – 5 t, 150 zł
 Cement – 1/2 t, 275 zł
 Wapno – 90 kg, 36 zł
 Pręt zbrojeniowy – Φ 8 mm, 25 mb, 21 zł
 Pręt zbrojeniowy – Φ 10 mm, 10 mb, 12 zł
 Pręt zbrojeniowy – Φ 12 mm, 12 mb, 19 zł
 Papa izolacyjna – 5 m², 8 zł
 Drzwi z profilowanej blachy stalowej – 50 cm x 52 cm, 2 szt., 150 zł

Przepis na ogrodową grillo-wędzarnię

Drzwi z profilowanej blachy stalowej – 77cm x 92 cm, 1 szt., 90 zł
 Siatka stalowa (z drobnym oczkiem) – 1 m², 8 zł
 Ruszt z prętów stalowych – 1 szt., 110 zł
 Termometr (dla kotłów wodnych) – 1 szt., 24 zł
 Wykonawstwo:
 - murarz 10 zł/h X 60 – 600 zł
 - pomocnik 6 zł/h X 50 – 300 zł
Łącznie – 2600 zł

Wykonanie krok po kroku

Fundament

1. Wykonanie wykopu
 2. Ułożenie kanału z cegły ceramicznej kominowej
 3. Wypełnienie gruzem lub kamieniami – zagęszczenie
 4. Wypełnienie żwirem – zagęszczenie
 5. Wykonanie szalunków
 6. Wykonanie zbrojenia z prętów Φ 8mm (siatka 10cm X 10cm)
 7. Betonowanie
 8. Rozebranie szalunków i wykonanie izolacji papą izolacyjną (podwójna warstwa)
- Zasypanie i zagęszczenie wykopu



Przewód kominowy paleniska wędzarni

Palenisko dla wędzarni

1. Wykonanie wykopu
 2. Wymurowanie paleniska z cegły szamotowej (jako zaprawy użyć gliny)
 3. Przyłączenie do paleniska kanału kominowego
 4. Wymurowanie części naziemnej paleniska z cegły ceramicznej pełnej
- Instalacja drzwi z profilowanej blachy stalowej 77 cm x 92 cm

Część nadziemna paleniska wędzarni



Palenisko po rozpaleniu drewnem



Wędzarnia i grill

1. Wykonanie szalunków dla przesklepień i półek
2. Murowanie ścian zewnętrznych do wysokości paleniska grilla

3. Wykonanie zbrojenia pod paleniskiem grilla z prętów Φ 12 mm (siatka 10 cm x 10 cm)
4. Wykonanie z cegły szamotowej paleniska grilla (jako zaprawy użyć gliny)
5. Murowanie pozostałej części konstrukcji
6. Wykonanie zbrojeń na przesklepienia z prętów Φ 10 mm
7. Instalacja drzwi z profilowanej blachy stalowej 50 cm x 52 cm
8. Instalacja siatki stalowej (z drobnym oczkiem) w kominie i komorze wędzarki
9. Instalacja termometru

Komora wędzarni



Komora grilla



Termometr pokazuje temperaturę w komorze wędzarni



Gotowa grillo-wędzarnia Chef Paul'a



Uruchomienie wędzarni

Po całkowitym wyschnięciu ścian całej konstrukcji (okres zależny od warunków atmosferycznych), rozpalamy suchymi polanami drewnianymi w palenisku wędzarni i utrzymujemy temperaturę około 90°C przez około 6 godzin. Ma to na celu dosuszenie ścian i wyeliminowanie wszelkich zapachów pozostałych po pracach budowlanych

☉ **Tekst i zdjęcia Paul Wieczor**

Przenośna wędzarnia na kółkach – alternatywa dla stacjonarnej, budowanej na miejscu



fot. Smoker

„ Do wędzenia używajmy tylko drewna drzew liściastych – najlepiej owocowych, ale może też być buk, dąb lub olcha. Drewno drzew iglastych daje na powierzchni wędzonego mięsa posmak goryczki. ”

Czy wiesz, że...

W wędzarni oprócz tradycyjnych potraw z mięsa i ryby możesz przygotować także świeże warzywa. Na przykład pomidory „Arizona” a la Chef Paul. Oto przepis:

Składniki:

- 6 dużych pomidorów
 - 25 dkg grubo mielonej wołowiny gulaszowej
 - 1 średnia główka drobno posiekanego czosnku
 - 1 średnia drobno posiekana cebula
 - 2 łyżki oliwy z oliwek
 - 1/2 łyżeczki soli
 - 1/2 łyżeczki zmielonej papryki chili
 - 1/2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
 - 1/2 łyżeczki czerwonego sosu Tabasko
 - 1 łyżeczka drobno posiekanej świeżej bazylii
 - 1/4 litra piwa
- Przygotowanie:
 Odciąć górę pomidora i wydrążyć go łyżeczką. Na rozgrzanej na patelni oliwę wrzucić cebulę i czosnek, zeszklić, dodać mieloną wołowinę i zbrązowić ze wszystkich stron rozbijając drewnianą łopatką i odlać tłuszcz wlać piwo i dodać resztę składników, trzymać na ogniu często mieszając do odparowania płynu. Napelnić mięsem wydrążone pomidory. Wędzić w temperaturze około 60C – 80C aż pomidory będą gorące.