

8. PORADY PRAKTYCZNE DLA POCZĄTKUJĄCYCH HOBBYSTÓW

Co wędzić?

Najlepiej do wędzenia (z mięs) nadaje się szynka wieprzowa (skład: 20% białka, 5% tłuszczu, po ok. 1% substancji mineralnych, węglowodanów, witamin; cała reszta to woda), która zawsze jest chuda, smaczna i ma dobrą konsystencję.

Wędzi się również: karkówkę, łopatkę, polędwiczki, boczek, biodrówkę.

Z wołowiny (jak i z innych gatunków mięs: baranina, cielęcina) najlepsza jest również szynka (soczyste kawały udźca), w przypadku sarniny czy mięsa z dzika, do wędzenia przeznaczamy prócz szynki także polędwice.

Wędzenie ryb - na początek należy polecić szczególnie niektóre gatunki ryb do wędzenia: sieja, dorsz lub wątlusz najlepiej o długości 70-100 cm i masie 3-8 kg, węgorz, szczupak, halibut- wędzony zazwyczaj w kawałkach (jego masa czasem znacznie przekracza 150 kg, przy długości poniżej dwóch metrów), śledź (wędzony zwany „piklingiem”), karp o masie 1-3 kg, łosoś - król wędzonych przysmaków, makrela - najlepsza o długości do 40 cm, pstrąg tęczowy a najlepiej potokowy, okoń słodkowodny i morski, łupacz, flądra, sandacz o średniej wielkości (ok. pół metra).

Mięso - po pierwsze peklowanie...

Sól wzbogaca smak produktów żywnościowych, ale przede wszystkim konserwuje - hamuje szkodliwą działalność bakterii, utrzuca także naturalną barwę surowca. Złe peklowanie (powierzchnowe) powoduje, że wewnątrz mięso przybiera szary, mało apetyczny kolor (a przecież zaczynamy „jeść” oczami). Oprócz soli kuchennej (chlorku sodu) do peklowania stosujemy saletrę (azotan sodu lub potasu). Peklować można na sucho, na mokro bądź wstrzykując roztwór do wewnątrz. Peklowanie suche, poprzedza suszenie na powietrzu szynki lub innych, większych kawałów mięsa. Polega ono na nacieraniu powierzchni mięsa mieszkanką złożoną z: soli kuchennej (99%), cukru (zwykły lub gronowy) i saletry. Saletra odpowiada za zachowanie czerwonej lub różowej barwy mięsa, nawet po długotrwałej obróbce w wysokiej temperaturze. Dodaje się również przypraw (kolendra, tymianek, utarte owoce jałowca), choć najczęściej pieprzu, a następnie układa szynki na specjalnych stelażach, w przewiewnym miejscu lub wiesza w chłodnej, dobrze wietrzanej piwnicy na okres do ośmiu tygodni. Niekiedy w początkowej fazie stosuje się też przez pewien okres wędzenie w zimnym dymie, choć zasadą jest w tej metodzie pozbycie się wilgoci z mięsa poprzez suszenie. Tak powstaje m.in. szynka parmeńska, westfalska z kością, holsztyńska...

W Bawarii, Schwarzwaldzie, Tyrolu, pakuje się mięso do kamionkowych naczyń lub drewnianych beczek, obficie przesypując warstwy solą z przyprawami. W naczyniach proces peklowania trwa 4 tygodnie, przy czym co dwa dni należy odwracać i przekładać kawałki mięsa z dołu na wierzch. Wydzieloną w całym tym procesie ciecz należy zlać, a mięso pozostawić w naczyniu dodatkowo przez okres 3-4 dni. Naczynie do peklowania z drewna lub kamionki najlepiej ustawić w piwnicy, w przewiewnym, chłodnym miejscu.

Po zakończeniu peklowania należy starannie umyć mięso w ciepłej wodzie, a następnie moczyć przez jeden dzień kilkakrotnie zmieniając wodę, następnie osuszyć (najlepiej przy użyciu specjalnej ligniny – wędzenie mokrego mięsa jest niedozwolone). Tak przygotowany surowiec można poddać procesowi wędzenia bądź suszenia.

W peklowaniu mokrym w zasadzie wykonujemy te same czynności, jednak z tą różnicą, że surowiec zalewamy odpowiednim roztworem zawierającym spore ilości czosnku, cebuli, jałowca, cukru ...itp. na okres 2÷3 tygodni. Naczynie należy przykryć odpowiednio obciążoną pokrywą tak, by mięso było stale zanurzone a pojawiający się sukcesywnie nad pokrywą nadmiar zalewy należy usuwać. Zalewę można sporządzić według reguły 1:10:100 (tzn. na 1 litr wody: 10g cukru: 100g soli kuchennej + przyprawy według własnych upodobań).

Najszybszą metodą peklowania (w domowych warunkach rzadko stosowaną) jest nastrzykiwanie. Stosuje się je w zakładach przemysłowych nastawionych na szybki obrót towarowy. Przygotowane w ten sposób wędliny są przeznaczone do w miarę natychmiastowego spożycia, dlatego też sposób ten nie wydaje się zbyt atrakcyjny dla wędzarsza-hobbysty.

W tradycyjnych (domowych sposobach) regułą jest przechowywanie wędzonek z surowego mięsa poddanych procesowi peklowania i wędzenia w zimnym dymie, przez okres do trzech miesięcy (w temperaturze 5÷12°C, najlepiej w komorze wędzarniczej, unikając wilgoci).

Szynki gotowane i wędzone w gorącym dymie należy spożyć w ciągu 1÷2 tygodni po wędzeniu, ewentualnie zamrozić. Podczas wędzenia w zimnym dymie, które zazwyczaj trwa od kilku dni do nawet kilku tygodni należy pamiętać zwłaszcza latem, by mięso nie uległo przegrzaniu; najlepiej w ciągu dnia umieszczać je w chłodnym miejscu wieszając je na noc w szafie wędzarniczej.

Szynka swojska - spuścić jak najwięcej krwi z ubitego świniaka, wykroić potrzebny kawałek i schłodzić go, wykroić kość biodrową i ogonową oraz nadmiar tłuszczu. Peklować na mokro, przy czym należy regularnie zmieniać zalewę, której stężenie winno wynosić 20%. Do pomiarów stężenia można użyć prostego (dostępnego w handlu) areometru pływakowego. Wędzić w zimnym dymie w temperaturze 20÷28°C, wykorzystując mieszankę zrębek z drzew liściastych i iglastych z dodatkiem gałązek jałowca i od czasu do czasu sypnąć grubo mielonego pieprzu.

Szynka po bawarsku (czarna) - peklowanie odbywa się w beczkach drewnianych lub w cebrach z dębowego drewna. Proces ten trwa dwa tygodnie i wymaga wyjątkowo obfitej ilości przypraw (czosnek, cebula, owoce jałowca, pieprz, sól, cukier, estragon...itp.). Wędzenie w gorącym dymie w temperaturze 40÷60°C, przy czym nie wiesza się w dymie całych szynek ale pokrojone kawałki o masie 1÷3 kg.

Szynka schwarzwaldzka- wędzona w gęstym dymie o temperaturze 30°C pochodzącym z mieszanki trocin drzew liściastych oraz iglastych.

Szynka brukselska- surowiec najchudszy z możliwych, peklowana na mokro, wędzona na zimno w temperaturze ok. 25°C w dymie pochodzącym ze zrębem wędzarniczych z drewna twardego.

Boczek kaszubski- wędzony w gęstym dymie w temperaturze 20°C, częściowo z użyciem trocin z drzew iglastych oraz gałązek jałowca. Najlepszy smak osiąga po półrocznym zawisie w przewiewnym miejscu i odpowiednim podeschnięciu. Wybornie smakuje pokrojony w cienkie plasterki, podany do wytrawnego wina.

Żeberka kaszubskie- zaprawa peklująca: na 5 litrów wody na 10 kg mięsa, 125g cukru kandyzującego, 2 liście laurowe, 8 ziaren pieprzu, 5 goździków, 20 owoców jałowca, 2 cebule, 1 łyżkę stołową kolendry, 20g majeranku, 750g soli kuchennej 5 ząbków czosnku. Wodę z wszystkimi dodatkami (prócz soli, którą nacieramy mięso) należy zagotować i ostudzić. Kawałki mięsa ułożyć w kamionce i zalać. Po trzech tygodniach, mięso należy moczyć przez 6 godzin w letniej wodzie, obetrzeć ściereczką i powiesić do przeschnięcia. Przed wędzeniem obsypać papryką. Wędzić przez kilka dni w zimnym dymie pochodzącym z trocin .

Boczek po węgiersku- boczek natrzeć solą, zużywając 100 g soli na każdy kilogram mięsa. Zawiesić w chłodnej, przewiewnej, wolnej od zapachów piwnicznym okresie dwóch tygodni, co trzy dni nacierając solą z domieszaną mieloną papryką. Po tym okresie myjemy boczek w letniej, czystej wodzie, osuszamy, jeszcze raz nacieramy papryką i wędzimy przez 3 dni w zimnym dymie.

Wędzonka kaszubska- na 1kg mięsa trzeba przygotować mieszanekę z przyprawami: 50g soli, 1g saletry, 10g cukru i 10g utartych owoców jałowca, 4 rozgniecione ząbki czosnku. Osuszone mięso, natarte przyprawami ułożyć w cebrzyku, nakryć pokrywą oraz chustą (pokrywą odpowiednio obciążyć). Peklować trzy-cztery tygodnie, wędzić w zimnym dymie przez co najmniej trzy tygodnie.

Polędwica łososiowa - należy przygotować zalewę do peklowania jak zwykle na bazie soli, saletry, dodając co najmniej główkę czosnku, cienko pokrojoną cebulę, pięć liści laurowych, garść pieprzu, majeranku i cukru. Soli winno być tyle, by surowe jajko pływające w zaprawie, zaledwie dotykało od spodu powierzchni roztworu. Następnie układamy mięso w kamionce, jak zwykle przykrywamy i dociskamy. Mięso wędzi się w zimnym, rzadkim dymie (temperatura dymu winna być możliwie bliska temperatury otoczenia).

Polędwica paryska - polędwicę lub schab peklować przez tydzień. Następnie oczyścić, zawinąć w plasterki słoniny, a całość włożyć w osłonkę z cienkiego pergaminu, używanego przez złotników do wyklepywania płatków złota. Wędzić wedle upodobań, nie dłużej jednak niż 4 dni.

Szynka parmeńska - jest to szynka dojrzewająca w powiewach suchego wiatru, gdzie czas peklowania, suszenia i dojrzewania wynosi często ponad rok.

Baranina - Dużą górkę baranią peklować 5 dni w zalewie z dodatkiem jałowca i mielonej papryki. Po wyjęciu mięsa z zalewy, wytarciu i oskórowaniu, należy natrzeć górkę czosnkiem, majerankiem, pieprzem i oczywiście solą; zawinąć w lnianą ściereczkę i odstawić w chłodne miejsce na dwanaście godzin. Przed włożeniem do komory wędzarniczej mięso należy lekko przypiec ze wszystkich stron, w celu zamknięcia porów i wytworzenia odpowiedniego „naskórka”. Wędzić godzinę w gęstym, najgorętszym dymie z możliwych.

Kurczak- oczyszczoną i osuszoną pierś natrzeć solą, pieprzem i papryką, następnie ułożyć na siatce w szafie wędzarniczej wstępnie rozgrzanej. Wędzić pół godziny w temperaturze 200°C.

Indyczka wędzona na gorąco- Udko indycze (bez kości) należy natrzeć obficie solą, pieprzem, cytryną, zalać szklanką czerwonego wina, dodać czosnek, cebulę i zieloną pietruszkę i pozostawić do rana. Wędzić godzinę w temperaturze 200°C.

Gęś- Zagotować zalewę: 10l wody, 150g soli kuchennej, 10 g cukru, 4 rozgniecione ząbki czosnku; ostudzić; dodać 1 g saletry. Oczyszczone gęsie piersi zalać, docisnąć drewnianą pokrywą na osiem dni. Wędzić w rzadkim dymie przez osiem dni.

Dziczyzna- należy powiesić mięso na dobę w przewiewnym miejscu, podzielić na porcje, natrzeć obficie solą i ułożyć w warstwami w kamionkowych naczyniach, przesypując pieprzem, utartymi owocami jałowca, liśćmi laurowymi, kolendrą i rozmarynem. Dzięki dociśnięciu pokrywy z mięsa uwalniają się soki i mieszając z przyprawami tworzą zalewę peklującą. Peklować w chłodnym, ciemnym pomieszczeniu od trzech do pięciu dni. Po wyjęciu z zalewy, należy mięso wytrzeć i osuszyć na powietrzu. Wędzić w zimnym dymie. Podawać na półmisku lub na kanapkach w formie cienkich plasterków.

Wędzenie kielbas- należy pamiętać o naczelnej zasadzie: kielbasa musi wisieć (nie może leżeć na rusztach); ponieważ dym nie dociera do miejsc styku surowca z innymi przedmiotami, co może prowadzić do miejscowego atakowania produktu przez bakterie i pleśń. Z technologicznego punktu widzenia rozróżnia się trzy rodzaje kielbas: surowe, parzone i gotowane. Kielbasy surowe wytwarza się z surowego mięsa i słoniny, bez dodatku środków wiążących. Utrwalenie następuje wyłącznie przez suszenie, dojrzewanie i następujące po nich wędzenie. Dodawanie soli peklującej w trakcie przygotowania nadzienia kielbasy jest obowiązkowe. Do kielbas surowych zaliczamy: salami, serwolatkę, myśliwską oraz typu „metka”. Kielbasa parzona to kielbasa surowa z dodatkami podrobów, utrwalona w gorącej wodzie np. kielbasa piwna, mortadela. Kielbasa gotowana wyrabiana jest z gotowanego mięsa, zmielonego z gotowanymi podrobami, słoniną i skórą. Nadzieniem wypełniane są jelita naturalne, a następnie parzy gorącą wodą i wędzi na zimno przez okres ok. jednego tygodnia. Do tego gatunku zalicza się: wątrobiankę, salceson.

Generalnie należy pamiętać, by mięso nie było całkiem wygotowane, lecz by zachowało odpowiednią twardość. Surowe kielbasy wyrabia się z nadzieniem lekko tylko przyprawionym i bez dodatku cebuli, natomiast kielbasy gotowane są smaczne również z domieszką cebuli i większej ilości przypraw. Do wyrobu kielbas trwałych(tak surowych jak i parzonych), używa się mięsa schłodzonego. Słonina do wyrobu tych kielbas powinna być przed obróbką zamrożona do temperatury -5°C. Kielbasy surowej nie wolno przyrządzać w osłonkach celofanowych, lecz jedynie w naturalnych lub sztucznych białkowych. Należy też zwrócić uwagę, by na 50 kg mięsa nie dodać więcej saletry niż 30g oraz 30 łyżeczek cukru (jedna łyżeczka cukru na jeden gram saletry). Jeśli dodamy za dużo saletry, mięso zrobi się szare i mało apetyczne. Metody wędzenia kielbas:

- zimne lub wilgotne (w temperaturze nie przekraczającej 25°C); stosowane najczęściej do wędzenia kiełbas trwałych – dym czasem przez wiele dni wnika do wnętrza produktu, konserwując i nadając wędlinie równomierne zabarwienie (minimalny okres wędzenia tą metodą wynosi trzy dni); bardzo ważny jest w tej metodzie dopływ i owiew świeżego powietrza; niestety podczas tego procesu następuje znaczny spadek masy produktu; dla kiełbas gotowanych temperatura dymu nie może przekraczać 20°C; nie można dopuścić do nadmiernego przesuszenia, zwłaszcza warstw wierzchnich, przygotowywanych wyrobów
- ciepłe (w temperaturze nie przekraczającej 45°C); czas trwania procesu wynosi od jednej do kilku godzin, temperatura powinna być wyraźnie niższa od 45°C, aby nie zanikła w osłonce zdolność „oddychania”, tzn. przepuszczania do wnętrza składników dymu co ma wpływ na nie korzystne zmiany chemiczne tłuszczów, nieprzyjemne zmiany smaku i zabarwienia
- gorące (w temperaturze 70÷80°C); stosowane do kiełbas gotowanych i parzonych; czas trwania procesu 20÷180 min.

Turyńska czerwona - 2 kg chudej wieprzowiny, ozór, serce i 500 g skóry (wszystko to gotowane) koi się wraz z 500 g tylnej słoniny na kawałki wielkości kciuka, które należy zemleć i przyprawić 100 g soli, czubatą łyżeczką mielonego pieprzu, pół łyżeczki ziela angielskiego, pół łyżeczki goździków, 1 g saletry, łyżeczką cukru, łyżką tymianku, ćwiartką utartej gałki muskatołowej. Należy też dodać 1 litr przecedzonej krwi wieprzowej. Nadzieniem wypełnić naturalne jelita wieprzowe. Obróbkę zaczynamy od dwugodzinnego parzenia w temperaturze ok. 80°C, następnie powoli studzimy, wieszamy na 3÷4 dni w zimnym dymie, gdzie uzyskuje ona swój właściwy smak.

Wątrobiania - 500 g wątroby wieprzowej, 1 kg głowizny bez kości, 1,5 kg boczku brzuszego zagotować a następnie zmielić w maszynce, używając sitka o drobnych oczkach. Dodać pół łyżeczki mielonego czarnego pieprzu, zmielonej gałki muskatołowej, 2 łyżki stołowe majeranku i łyżeczkę tymianku. Do zmielonej masy dodać nieco wywaru z mięsa i dobrze ją wymieszać. Takim nadzieniem wypełnić wieprzowe jelito. Gotową kiskę parzyć nie całą godzinę w temperaturze ok. 80°C, po czym za pomocą zimnej wody obniżyć temperaturę do ok. 50°C i odstawić do całkowitego wystygnięcia. Następnie zlać, wytrzeć do sucha i wędzić 24 godziny w temperaturze dymu 20÷25°C.

Sucha beskidzka - 3 kg wieprzowiny, 3 kg wołowiny, 1 kg boczku zemleć w maszynce, dodać 200 g soli, łyżeczkę białego i odrobinę zielonego pieprzu, łyżeczkę saletry i stołową łyżkę cukru. Wszystko dokładnie wymieszać. Nadzieniem wypełnić wędliniarskie osłonki białkowe odpowiednio je przewiązując i powiesić w przewiewnym pomieszczeniu, gdzie temperatura nie może przekroczyć 10°C na około tydzień. Wędzić w zimnym dymie również przez tydzień.

Ryby – po pierwsze solenie...

Ryby wymagają solenia: ubogie w sól są nawet te ryby, które całe swe życie spędzają w wodzie słonej. Mięso ryb morskich zawiera do 0,24% soli a ryb słodkowodnych ok. 0,12%. Sól poprawia smak ale przede wszystkim nadaje trwałość. Solimy na sucho lub na mokro. Solenie suche polega na starannym

natarciu (wewnątrz i z zewnątrz) ryby solą kuchenną lub rozdrobnioną solą kamienną bez dodatku soli azotowych. Układa się następnie ryby warstwami w naczyniu odpornym na działanie soli – najlepsze są wiaderka lub miski z tworzyw sztucznych. Naczynia z rybami odstawić do chłodnego pomieszczenia na okres najczęściej 2-4 godzin, przy czym łosoś o masie 3 kg wymaga aż 10-12 godzinnego solenia. W soleniu suchym zwracamy uwagę, by mocniej niż oba płaty brzuszne nacierać solą część grzbietową i wewnątrz ryby w pobliżu kręgosłupa. Inaczej część grzbietowa może okazać się zbyt mało przyprawiona, a płaty brzuszne przesolone. Do soli dodajemy przypraw zgodnie ze swoim upodobaniem, najczęściej owoce jałowca, mielony pieprz, siekaną cebulę, nawet czosnek.

Solenie mokre- równomierne nasolenie ryby osiągamy przez moczenie jej w wodnym roztworze soli z dodatkiem przypraw w piwnicy – w temperaturze ok. 10°C. Ogólnie przyjmuje się, że stężenie soli wynosi 10:1 (na 10 l wody / 1 kg soli kuchennej, można się również posłużyć nie drogim areometrem). W używaniu przypraw zalecany jest przede wszystkim umiar a wręcz wstrzemięźliwość. Doświadczony hobbysta pokusi się o zasilenie solanki świeżymi ziołami: koperkiem, bazylią, tymiankiem, a niekiedy także kaparami, odrobiną czosnku (do karpia), cząbrku, papryki, pietruszki, gorczycy, rozmarynu czy pieprzu.

Po każdym soleniu rybę należy dokładnie wymyć, najlepiej przy użyciu węża z bieżącą wodą, wysuszyć i przystąpić do wędzenia.

Najszybszą metodą jest gorące wędzenie na mokro, stosowane głównie do pstrągów. W przypadku pstrągów o masie 600g temperatura od początku wędzenia powinna przekraczać 100°C, po czym sukcesywnie się obniżyć. Trzeba dopilnować, by z ryby nie wytapiało się zbyt wiele tłuszczu i by nie skapywał on na żar, ponieważ zepsuje on smak.

Gorące wędzenie na sucho – proces zaczyna się od jednogodzinnego wędzenia w niskiej

temperaturze rzadkiego dymu, co skutkuje obeschnięciem produktu.

Następnie wędzi się w

gęstym dymie, w temperaturze ok. 60°C, a w końcowej fazie podnosi się temperaturę do 100°C. Czasy ostatnich faz zależą od wielkości, jakości i rodzaju surowca i jak wszystko w domowym wędzarnictwie, wynikają z indywidualnych doświadczeń i upodobań.

Wędzenie zimne ryb – tak możemy nazwać proces, w którym temperatura ryb nie przekroczy 26°C podczas wędzenia w rzadkim dymie. Niestety nie można określić dokładnych czasów poszczególnych zabiegów, ponieważ są one uzależnione od wielu czynników związanych z surowcem. Ryby mniejsze (500÷800g) z reguły wędzi się 12 godzin; wraz ze wzrostem wagi wydłuża się czas wędzenia. Mięso ryb wędzonych na zimno wysusza się znacznie silniej niż w przypadku wędzenia gorącego (podobnie jak w wypadku wędzenia mięs), jest trwalsze niż wędzone na gorąco i nadaje się również lepiej do krojenia w plastry. Najpopularniejszym produktem wytwarzanym tą metodą jest łosoś.

Należy nadmienić, że do wędzenia nadają się również ryby mrożone oraz zwrócić uwagę na sposób zamocowania ryb w komorze wędzarniczej (podczas wędzenia następuje pulchnienie rybiego mięsa co skutkuje zerwaniem się produktu z nieodpowiedniego zamocowania). Do zawieszania ryb można wykorzystać tanie i wygodne drewniane poprzeczki- przebija się nimi ryby około 2 cm poniżej skrzel, bardziej doświadczeni hobbysci zaopatrują się w

patentowane haki wędzarnicze – dają gwarancję, że nawet stosunkowo ciężkie ryby nie zerwą się z nich podczas wędzenia gorącego, można też użyć zwykłych haków – w kształcie litery S, dostępnych w sklepach z artykułami gospodarstwa domowego, niektórzy podwiązują ryby za skrzela sznurkiem.

Węgorze – otarte dokładnie ze śluzu, wypatroszone i umyte węgorze należy dokładnie natrzeć solą (na 6 kg ryby zużywa się kilogram soli). Po godzinie płuczemy ryby bieżącą wodą i wieszamy na hakach lub sznurkach na wolnym powietrzu w celu podsuszenia. Następnie wędzimy do czasu rozchylenia się płątów brzusznych i osiągnięciu złotawej barwy.

Pstrągi – należy moczyć przez dobę w słonej zalewie z dodatkiem przypraw: pieprzu, utartych owoców jałowca, kopru... Wędzić na gorąco ok. pół godziny w maksymalnej temperaturze. Smakują wyśmienicie z grzankami, masłem na sałacie lodowej z dodatkiem sosu (kremu chrzanowego).

Pstrąg po bawarsku – do wędzenia najlepiej nadaje się dym z czerwonego drewna olchowego, ryby o masie do pół kilograma. Przed wędzeniem rybę należy moczyć około 12 godzin w zalewie: na 15 pstrągów 15 litrów wody, ćwierć kilograma soli, 2 cytryny pokrojone w plastry ze skórą, pół łyżeczki pieprzu, mała paczka przyprawy do ryb, mała paczka przyprawy do pieczenia. Wędzić pół godziny w maksymalnej temperaturze.

Halibut – mięso halibuta pokroić na plastry o grubości dwóch palców i posolić na sucho, posypać przyprawą do ryb. Wędzenie pół godziny w maksymalnej temperaturze.

Karp – można wędzić filety lub podzielić ryby na dzwonka. Przed wędzeniem moczyć w zalewie solnej z dodatkiem przypraw przez 12 godzin. Wędzić przez godzinę w maksymalnej temperaturze.

Makrela – po oczyszczeniu, umyciu i osuszeniu, wypatroszone makrele osypuje się grubo mieloną solą, po czym nadziewa na pręty, przekuwając grzbiet poniżej głowy. Wędzić w gorącym dymie do godziny. Złociste i pulchne ryby można dodatkowo dosolić.

Flądra – rybę oczyścić, i włożyć na pół dnia do zalewy: 1 litr wody, 2 łyżki soli, 1 łyżka cukru, 2 łyżki winnego octu. Po wyjęciu z zalewy można rybę przyprawić z zewnątrz i wewnątrz, skropić sokiem z cytryny, obłożyć pietruszką i pokrojona w kostkę słonina. Wędzić na ruszcie 20 minut w maksymalnej temperaturze.

Łosoś – dla jednych „cesarz” dla innych „król ryb”. Przygotowanie łososia stanowi najbardziej skrywaną tajemnicę dużych wędzarni, jednak można zacząć swoje eksperymenty od najprostszego sposobu, który z czasem, wraz ze zdobywaniem doświadczeń zostanie doprowadzony do perfekcji stając się naszą domową tajemnicą. Łososia należy wyfiletować, wskutek czego powstaną dwie połówki bez głowy, ogona, płetw i ości. Zależnie od wielkości, po natarciu solą zaleca się pozostawienie połówki pod działaniem soli do 24 godzin. Zaleca się uzupełnienie soli odrobiną cukru. By nie zaszkodzić smakowi ryby, łososia najlepiej wcale nie przyprawiać. W czasie wielodniowego wędzenia zimnego temperatura dymu nie może nigdy przekroczyć 29°C. Należy pilnie strzec tych warunków, szczególnie podczas upałów i w sytuacji, gdy nasza wędzarnia jest wystawiona na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. W czasie spożywania tej królewskiej ryby nie od rzeczy będzie wzbogacić smak na przykład reńskim winem...

Udanych eksperymentów, radości z uprawiania nowego hobby...
i przede wszystkim:

Smacznego!