

# Smoker & Grill

## Budowa Grillo - Wędzarni

© Copyright by Paweł Wieczorkiewicz



### Spis treści:

1. Materiały
2. Kosztorys
3. Fundament
4. Palenisko dla wędzarni
5. Wędzarnia i Grill
6. Pierwsze uruchomienie wędzarni
7. Rysunki
8. Fotografie (detale)
9. Kilka unikalnych przepisów na grillowanie i wędzenie

## Materiały

Do przedstawionej w niniejszym opracowaniu wędzarni użyto następujących materiałów (ceny w zaokrągleniu):

<input type="checkbox"/> Cegła pełna silikatowa	750 szt	=	488,00 zł
<input type="checkbox"/> Cegła szamotowa	75 szt	=	243,00 zł
<input type="checkbox"/> Pustak ceramiczny kominowy	7 szt	=	16,00 zł
<input type="checkbox"/> Gruz budowlany lub kamień polny	2 t	=	50,00 zł
<input type="checkbox"/> Żwir	5 t	=	150,00 zł
<input type="checkbox"/> Cement	1/2 t	=	275,00 zł
<input type="checkbox"/> Wapno	90 kg	=	36,00 zł
<input type="checkbox"/> Pręt zbrojeniowy $\Phi$ 8mm	25 mb	=	21,00 zł
<input type="checkbox"/> Pręt zbrojeniowy $\Phi$ 10mm	10 mb	=	12,00 zł
<input type="checkbox"/> Pręt zbrojeniowy $\Phi$ 12mm	12 mb	=	19,00 zł
<input type="checkbox"/> Papa izolacyjna	5 m <sup>2</sup>	=	8,00 zł
<input type="checkbox"/> Drzwi z profilowanej blachy stalowej 50cm x 52 cm	2 szt	=	150,00 zł
<input type="checkbox"/> Drzwi z profilowanej blachy stalowej 77cm x 92 cm	1 szt	=	90,00 zł
<input type="checkbox"/> Siatka stalowa (z drobnym oczkiem)	1 m <sup>2</sup>	=	8,00 zł
<input type="checkbox"/> Ruszt z prętów stalowych	1 szt	=	110,00 zł
<input type="checkbox"/> Termometr (dla kotłów wodnych)	1 szt	=	24,00 zł

## Kosztorys

Kosztorys wykonano na podstawie cen w hurtowni materiałów budowlanych na dzień 1 czerwca 2005 roku w Poznaniu.

### Materiały

- ceny materiałów brutto = 1700,00 zł

### Wykonawstwo

- murarz @ 10,00zł/godz. X 60 = 600,00 zł

- pomocnik @ 6,00zł/godz. X 50 = 300,00 zł

Razem (brutto) = **2600,00 zł**

### **Fundament (wykonanie):**

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  $\Phi$  8mm (siatka 10cm X 10cm)
7. Betonowanie
8. Rozebranie szalunków i wykonanie izolacji papą izolacyjną (podwójna warstwa)
9. Zasypanie i zagęszczenie wykopu

### **Palenisko dla wędzarni (wykonanie):**

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
5. Instalacja drzwi z profilowanej blachy stalowej 77cm x 92 cm

### **Wędzarnia i Grill (wykonanie):**

1. Wykonanie szalunków dla przesklepień i półek
2. Murowanie ścian zewnętrznych do wysokości paleniska grilla
3. Wykonanie zbrojenia pod paleniskiem grilla z prętów  $\Phi$  12mm (siatka 10cm X 10cm)
4. Wykonanie z cegły szamotowej paleniska grilla (jako zaprawy użyć gliny)
5. Murowanie pozostałej części konstrukcji
6. Wykonanie zbrojeń na przesklepienia z prętów  $\Phi$  10mm
7. Instalacja drzwi z profilowanej blachy stalowej 50cm x 52 cm
8. Instalacja siatki stalowej (z drobnym oczkiem) w kominie i komorze wędzarki
9. Instalacja termometru

### **Pierwsze uruchomienie wędzarni**

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

## Rysunki

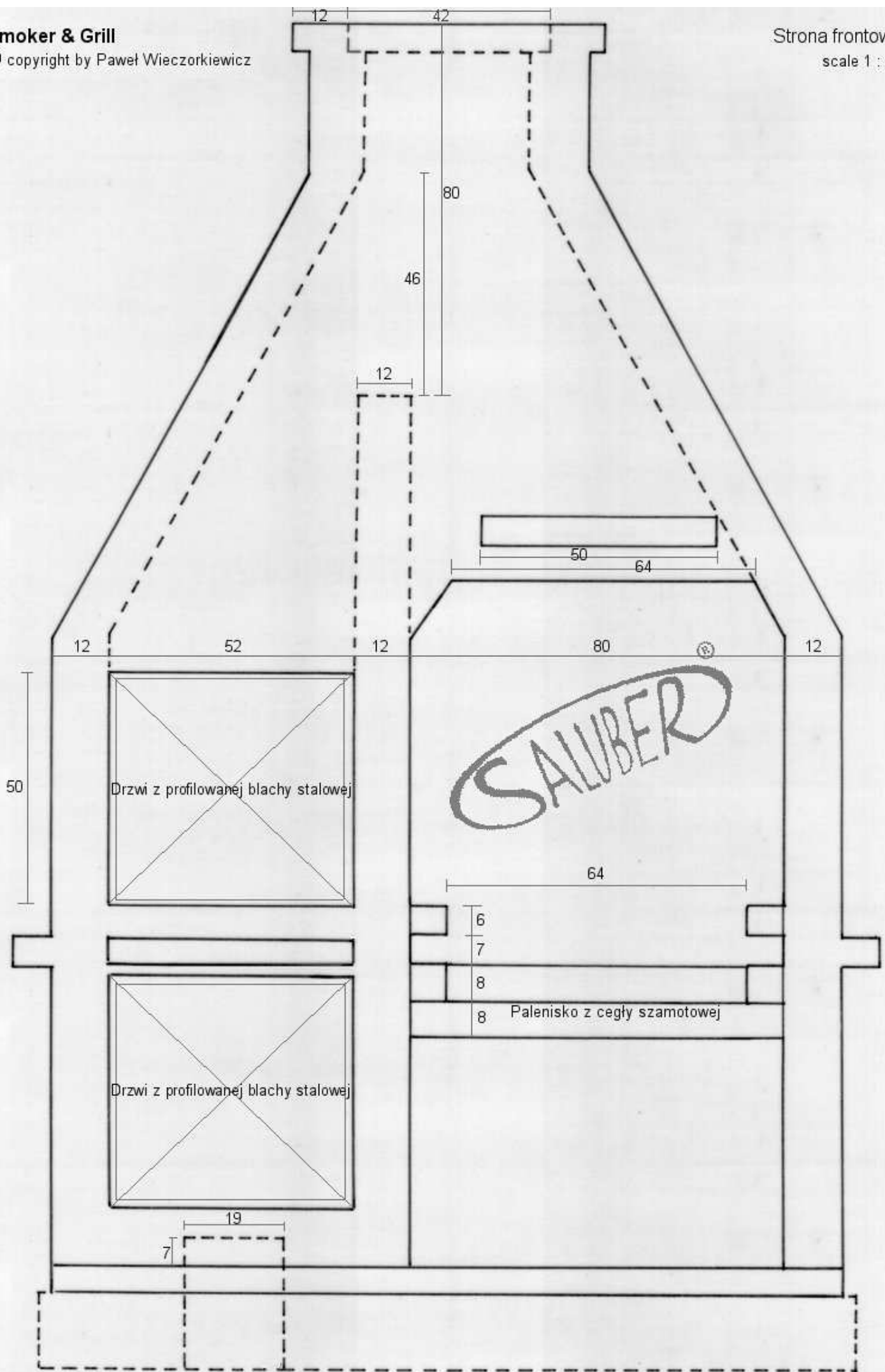
1. Strona frontowa
2. Strona tylna
3. Strona boczna
4. Rzut poziomy
5. Palenisko do wędzarni

### Smoker & Grill

© copyright by Paweł Wieczorkiewicz

Strona frontowa

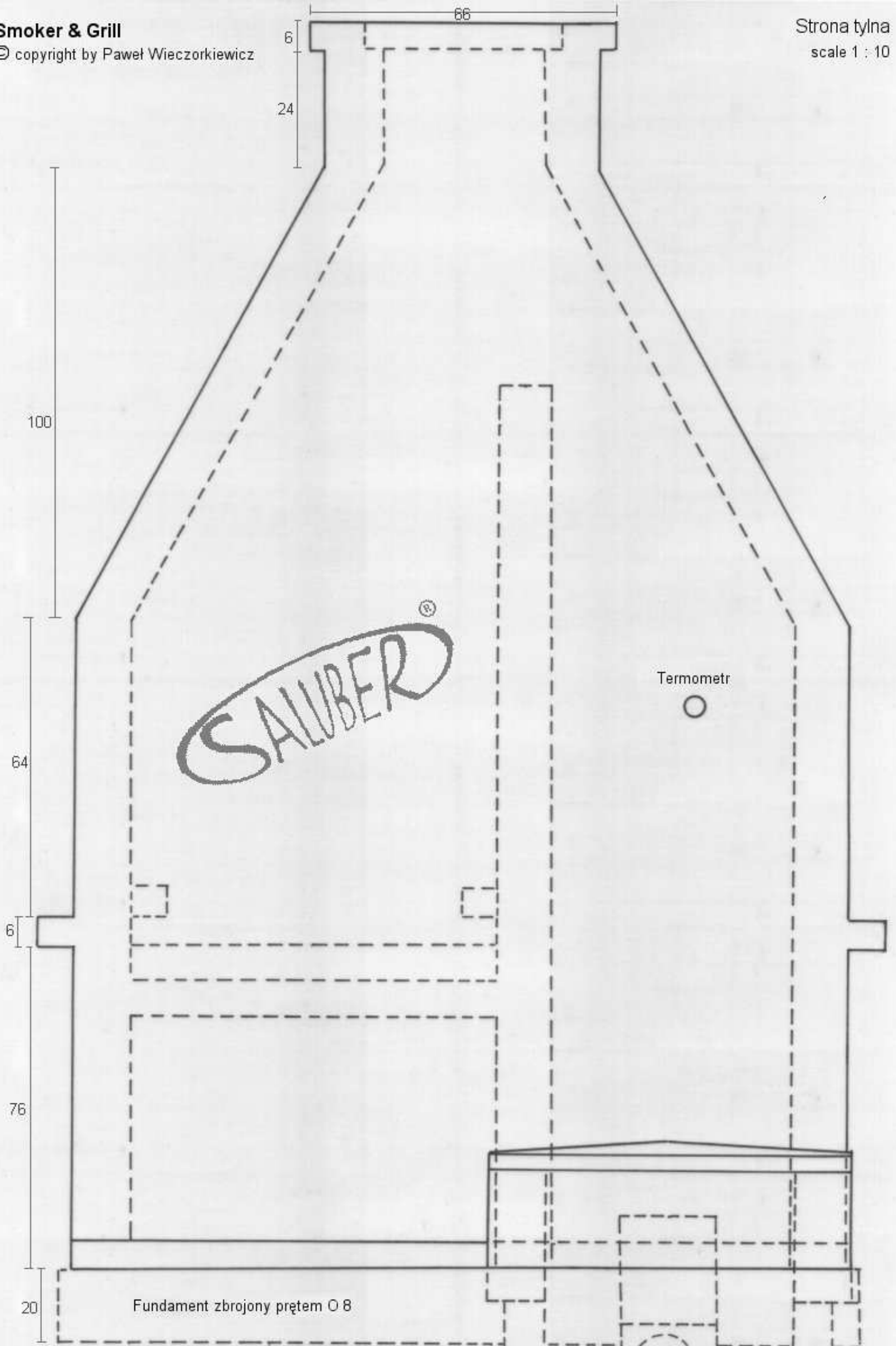
scale 1 : 10



**Smoker & Grill**

© copyright by Paweł Wieczorkiewicz

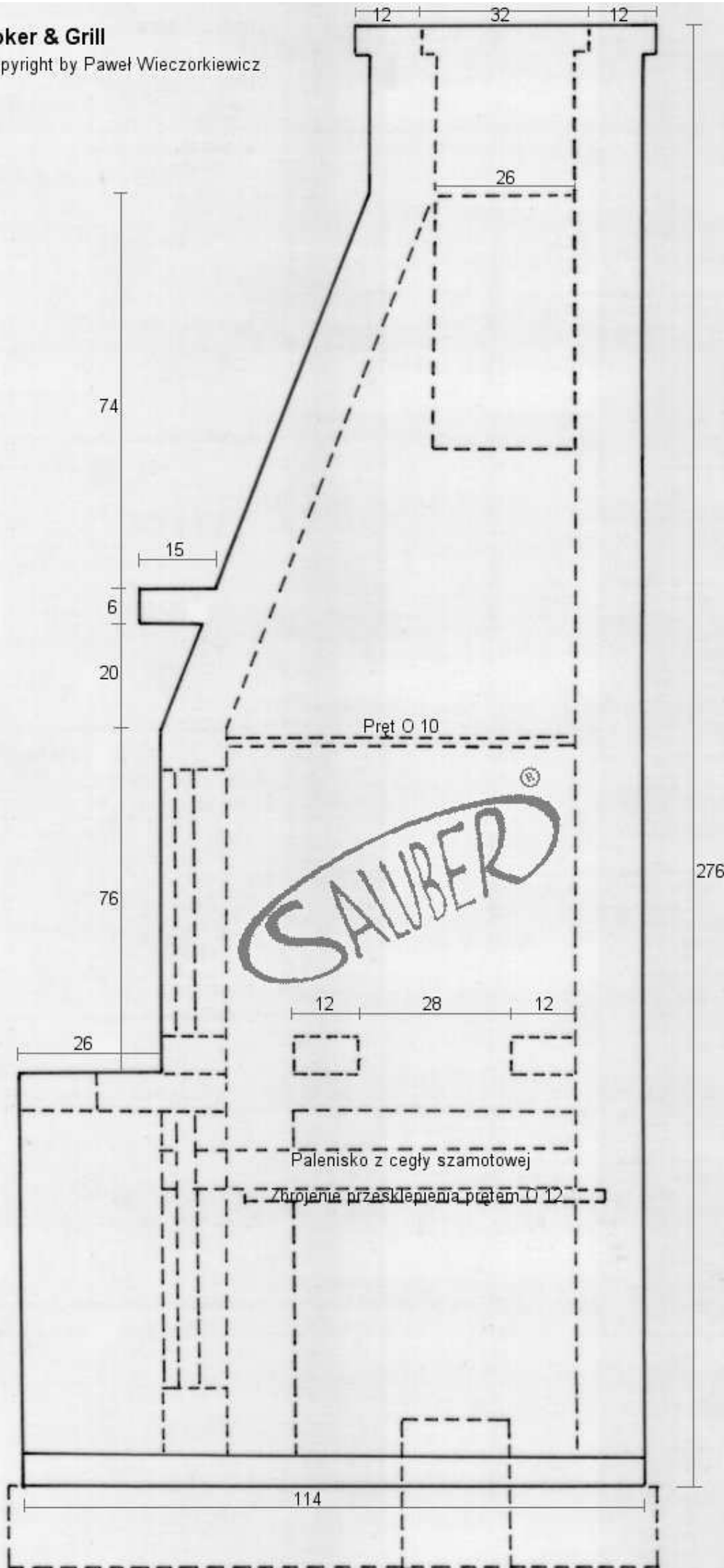
Strona tylna  
scale 1 : 10



# Smoker & Grill

© copyright by Paweł Wieczorkiewicz

Strona boczna  
scale 1 : 10



77

94

**Smoker & Grill**

© copyright by Paweł Wieczorkiewicz

Rzut poziomy

scale 1 : 10

68

176

168

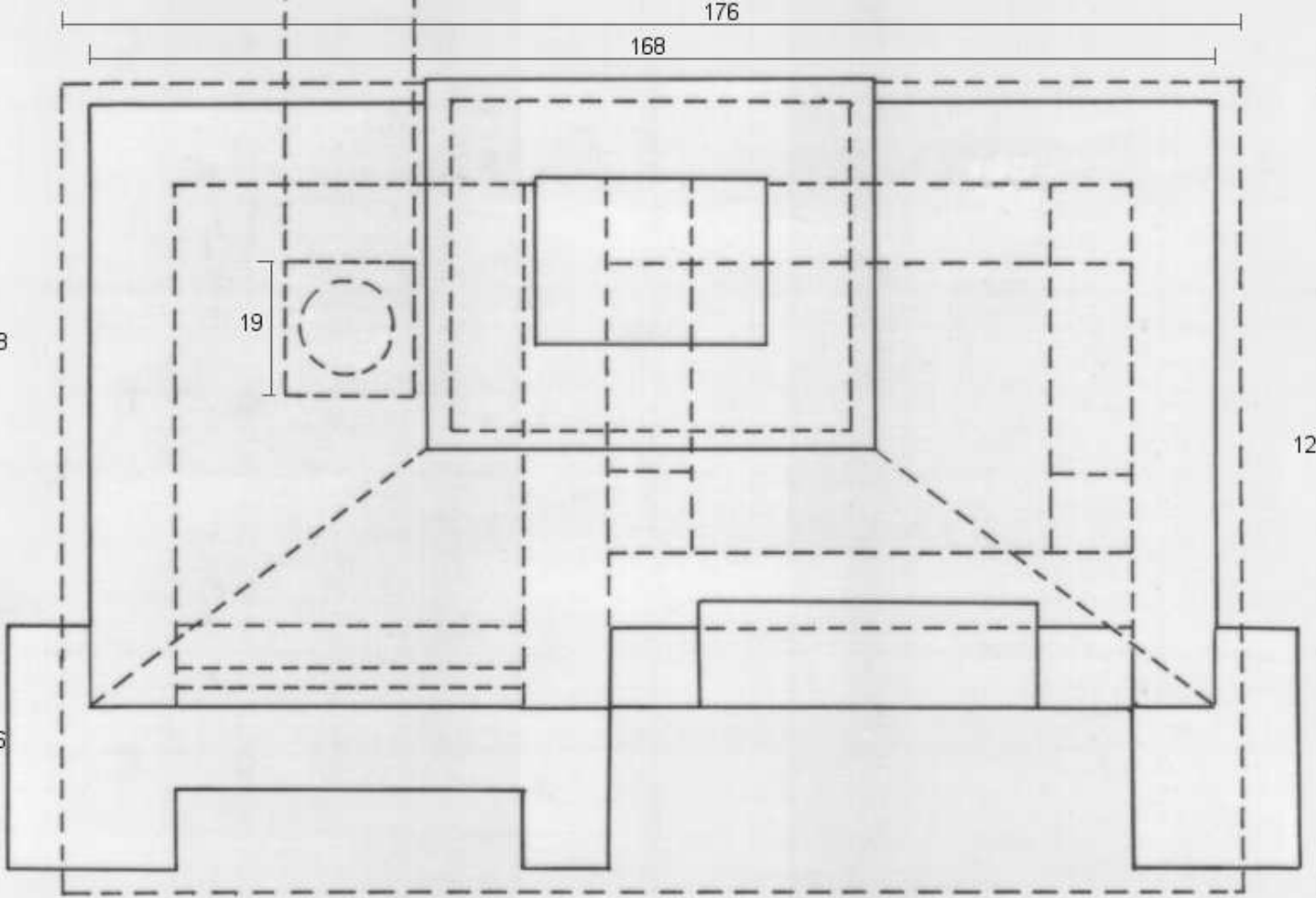
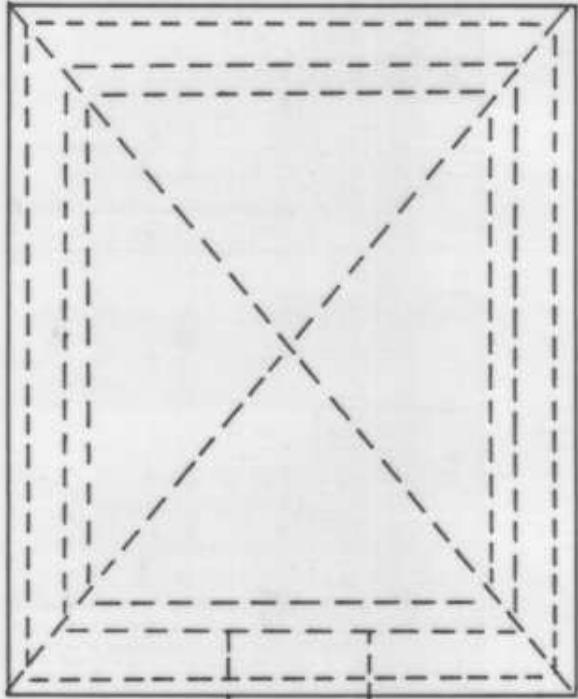
78

19

124

36

**SALUBER**<sup>®</sup>



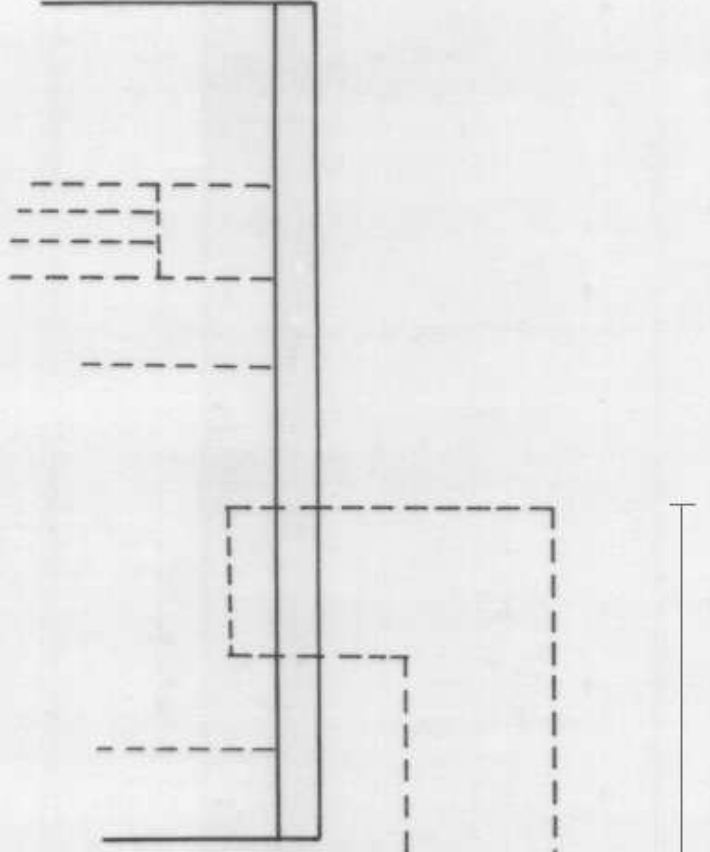
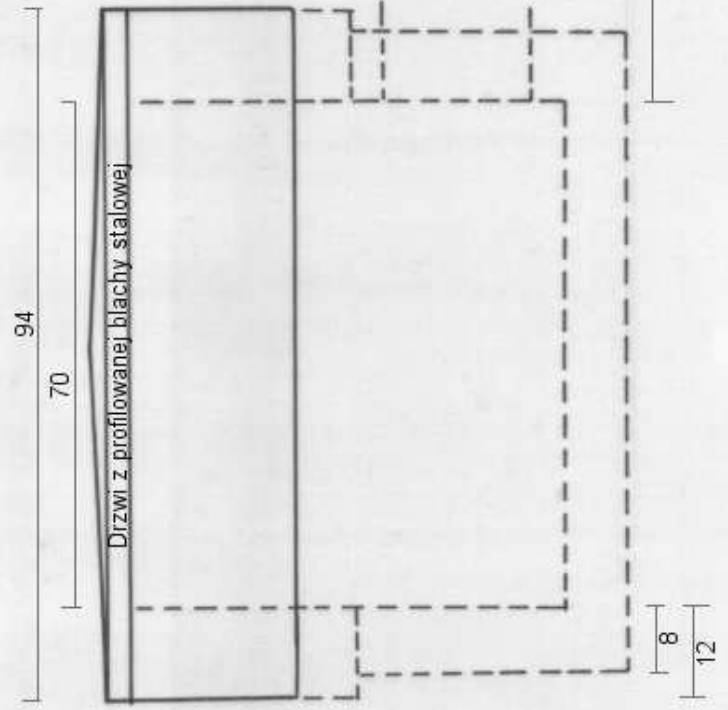
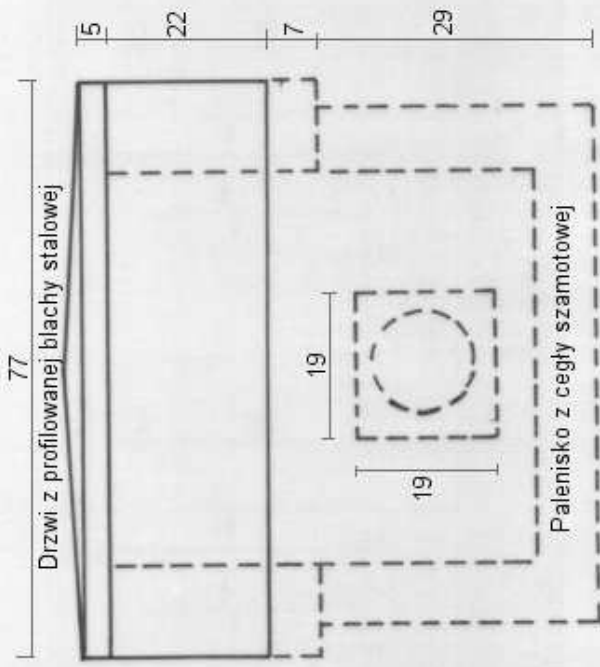
**Smoker & Grill**

© copyright by Paweł Wńczorkiewicz

Palenisko dla wędzarni

scale 1 : 10

**SALUBER®**



Fotografie (detale)



Widok ogólny z frontu



Widok komina z frontu



**Komora wędzarni**



**Dolna część komory wędzarni**



**Górna część komory wędzarni**



**Komin wędzarni wewnątrz**



**Mocowanie siatki od strony komina grilla**



**Wnętrze komina od strony grilla**



**Palenisko grilla**



**Komora grilla**



**Półka nad komorą grilla**



**Półka nad komorą grilla widok z boku**



**Półka przy komorze wędzarni**



**Widok ściany bocznej**



**Ściana boczna**



**Ściana tylna konstrukcji**



**Ściana tylna od strony południowej**



**Część nadziemna paleniska wędzarni**



**Palenisko wędzarni**



**Wnętrze paleniska wędzarni**



Przewód kominowy paleniska wędzarni



Termometr

Kilka przepisów

## 1. Grillowanie

### a. . **Dorsz "Cajun Barbeque"**

#### *Składniki:*

1 kg świeżego dorsza (może być inna ryba morska)  
4 łyżki rosołu (może być z kostki)  
2 łyżki białego wina  
1 łyżeczka soli  
2 łyżki posiekanego szczypiorku  
2 łyżki posiekanej pietruszki  
1 szklanka tartej bułki  
6 białek  
3 łyżki masła "Cajun Barbeque" (przepis poniżej)  
sól i pieprz do smaku

#### *Przygotowanie:*

Wyfiletowanego dorsza drobno posiekać. Dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać rękoma na gładką masę.

Uformować klopsy grubości około 2 cm i wstawić do lodówki na godzinę przed pieczeniem.

Przed samym pieczeniem można lekko skropić oliwą z oliwek.

Grillować na bardzo gorącym węglu po około 2 minuty z każdej strony aż wierzch klopsów osiągnie kolor złocisto-brązowy.

Przyprawić solą i pieprzem do smaku lub dodatkowo posmarować masłem "Cajun Barbeque".

### **Masło "Cajun Barbeque"**

#### *Składniki:*

1/4 kg masła  
1 łyżeczka zmielonej papryki Cayenne  
1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu  
1 łyżeczka utartrgo w moździerzu czerwonego pieprzu  
1 łyżeczka suszonej bazyli  
1 łyżeczka suszonego tymianku  
1 łyżeczka suszonego oregano  
1 łyżeczka sosu Worcestershire  
1/2 średniej główki czosnku wyciśniętego przez praskę

#### *Przygotowanie:*

Składować masło (rozpuszczając je w małym garnuszku i zdjęć pianę).

Wymieszane przyprawy dodać do masła. Ostudzić.

Można używać do wielu potraw (w szczególności nadaje się do ryb i wszystkich owoców morza).

### b. . **Grillowana pierś kurczaka "Four Peppers"**

#### *Składniki:*

6 piersi kurczaka (bez skóry i kości)  
6 łyżek oliwy z oliwek  
1 łyżeczka utartrgo w moździerzu czarnego pieprzu  
1 łyżeczka utartrgo w moździerzu czerwonego pieprzu  
1 łyżeczka utartrgo w moździerzu białego pieprzu  
1 łyżeczka utartrgo w moździerzu zielonego pieprzu  
2 łyżki świeżego posiekanego tymianku

#### *Przygotowanie:*

Skropić piersi kurczaka oliwą, opruszyć pieprzem i tymiankiem, zawinąć folią aluminiową i wstawić do lodówki przynajmniej na 6 godzin.

Wyjąć z lodówki na 1 godzinę przed grillowaniem. Grillować po około 8 minut z każdej strony na gorącym węglu.

### c. . **Steki z polędwicy wołowej z boczkiem**

#### *Składniki:*

1 kg polędwicy wołowej pociętej na steki grubości około 2-1/2 cm  
1/4 kg wędzonego boczku pociętego na paski szerokości 2-1/2 cm  
2 szklanki czystego bulionu wołowego  
2 szklanki czerwonego wytrawnego wina  
1/2 szklanki pieczonych ząbków czosnku  
1/2 szklanki posiekanej cebuli  
2 łyżeczki utartrgo w moździerzu czerwonego pieprzu  
1/2 szklanki posiekanej świeżej pietruszki  
sól i pieprz do smaku

#### *Przygotowanie:*

Zagotować w garnku bulion, wino, czosnek, cebulę i pieprz, zmniejszyć ogień i gotować 20 minut.

Wystudzić i rozmieszać w blenderze na gładki sos. Dodać sól i pieprz do smaku, pietruszkę i dokładnie wymieszać.

Wysmarować sosem steki i boczek, przykryć i odstawić do lodówki na 6 godzin. Wyjąć mięso na 1/2 godziny przed grillowaniem.

Obwiązać paskami boczku krawędzie steków i spiąć metalowymi szpilkami.

Grillować na gorącym węglu około 5 minut odwracając steki dwukrotnie i smarując pozostałym z marynowania sosem.

## 2. Wędzenie

### a. **Kiełbasa rzeźnicza wędzona**

#### *Mięso:*

3,5 kg peklowanej łopatki (wieprzowina)

1,0 kg peklowanej zrazówki (wołowina)

0,5 kg słoniny (wieprzowina)

#### *Przyprawy:*

2 łyżki drobno rozartego suszonego majeranku

1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu

1 łyżeczka mielonej papryki

2 główki rozartego z dodatkiem soli czosnku

1 i 1/2 szklanki jałowego rosółu wołowego (gotowany bez warzyw)

sól do smaku

jelita wieprzowe (kaliber 30-33)

#### *Przygotowanie:*

Łopatkę mielimy na grubym oczku, zrazówkę na średnim oczku, słoninę na drobnym oczku.

Dokładnie wyrabiamy zmielone mięso z wszystkimi przyprawami i dolewamy rosółu (po wyrobieniu masa musi być lekko kleista). Jeżeli potrzeba dodajemy soli do smaku. Odstawiamy na dwa dni w chłodnym pomieszczeniu w emaliowanym lub kamionkowym naczyniu.

Ściśle napełniamy jelita, odkręcając kiełbasę na około 20cm i odkłuwamy powietrze.

W pierwszym dniu wędzimy zimnym dymem (do 40C) podsuszając kiełbasy dwa razy przez około 2 godz. Następnego dnia możemy podnieść temperaturę wędzenia do około 60C ale wędzimy dwa razy po jednej godz. Trzeciego dnia tak samo jak w dniu pierwszym (można dodać do drewna małą ilość jałowca - najlepsze jest drewno gruszkowe lub dębowe). Kiełbasa po uwędzeniu powinna mieć kolor brunatno - złoty. Tak uwędzoną kiełbasę można przechowywać w chłodnej spiżarni do dwóch miesięcy

### b. **Wędzone rolady z kurczaka**

#### *Składniki:*

4 piersi kurczaka (bez skóry i kości)

4 udka kurczaka (bez skóry i kości)

1/2 szklanki posiekanych suszonych śliwek

1 łyżeczka suszonego tymianku

4 łyżeczki masła

2 łyżki wina porto

#### *Przygotowanie:*

Udka kurczaka zmielić przez maszynkę na grubym oczku i wymieszać na jednolitą masę z białkami, śliwkami, tymiankiem, masłem i winem. Piersi kurczaka lekko rozbić i ciasno zawinąć nadzienie. Wędzić ciepłym dymem (około 70C – 80C) przez około półtorej godziny aż mięso będzie złocisto brązowe.

### c. **Pomidory „Arizona” a lã Chef Paul**

#### *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 bazyli

1/4 litra piwa

#### *Przygotowanie:*

Odciać górę pomidora i wydrążyć go łyżeczką. Na rozgrzaną 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. Napełnić mięsem wydrążone pomidory.

Wędzić w temperaturze około 60C – 80C aż pomidory będą gorące.