

# Domu pachnącego wędzonkami życzy producent wędzarni ze Skoczowa

Data publikacji: 18.12.2023 19:45

Święta to czas, w którym domy na Śląsku Cieszyńskim pachną tak aromatycznie, jak w żaden inny czas w roku. Jednym z zapachów, które przywołują nas do pięknie udekorowanego stołu, jest aromat wędzonych potraw. A gdyby tak samemu przyrządzić wędzone ryby, boczek czy susz na kompot? Kiedyś wędzenie zarezerwowane było dla ekspertów, ale w obecnych czasach, dzięki wędzarniom takim, jak te produkowane przez Zakład Metalowy Pietrzyk ze Skoczowa, swoją przygodę z wędzeniem rozpocząć może każdy. Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia swe życzenia składa sklep [pietrzykwedzarnie.eu](https://pietrzykwedzarnie.eu).

Dzięki wędzarniom produkowanym w Skoczowie już wkrótce możesz samodzielnie wędzić potrawy. Urządzenia dostępne są także w sprzedaży na raty na sklepie [pietrzykwedzarnie.eu](https://pietrzykwedzarnie.eu).

**Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia  
Zakład Metalowy Pietrzyk ze Skoczowa  
życzy wszystkim czytelnikom OX.PL:**

**Spokoju, niezapomnianych chwil z bliskimi  
i pysznych wędzonych potraw na świątecznym stole.**

Święta Bożego Narodzenia to czas, w którym tradycja jest dla nas szczególnie ważna. Spotkania przy świątecznym stole to nie tylko okazja do pielęgnowania więzi z najbliższymi, ale także kultywowania tradycji kulinarnych. Polska kuchnia jest niezwykle bogata i różnorodna, a wędzarnictwo to jeden z jej najważniejszych wymiarów. Wędzenie nadaje potrawom specyficzny smak i aromat. Tradycja wędzenia jest bardzo stara. W dawnych czasach, gdy nie było lodówek i zamrażarek, ludzie konserwowali mięso w inny sposób — peklowali, suszyli i wędzili.

## Jakie wędzonki na święta?

Wśród zapachów panujących w domu w okresie świąt, nie powinno zabraknąć aromatu wędzonek. Wigilia to dzień, w którym nasze stoły uświetnić może obecność **wędzonych ryb**. Już nie tylko **wędzony karp** pojawia się na polskich talerzach — **wędzony łosoś, pstrąg, szczupak czy sandacz** coraz częściej stanowią miłą odmianę od dań smażonych i pieczonych.

Kolejną wędzonką, bez której nie wyobrażamy sobie Wigilii, jest **susz, na którym gotujemy kompot**. Mieszkanka, jaką do tego używamy, to kompozycja wędzonych owoców, wśród których słodko pachną jabłka, gruszki, morele i śliwki a towarzyszy im aromat goździków i cynamonu. Tradycyjnie, 24 grudnia spożywamy potrawy postne, ale w kolejne dni świętowania chętnie sięgamy po mięsa i wędliny w różnej postaci. Wtedy swoje "5 minut" (lub trochę więcej) mają **wędzone szynki i kielbasy** wszelakiego rodzaju, a także **wędzony boczek** — to prawdziwy smak i zapach kuchni polskiej. Nie może ich zabraknąć w czasie świątecznego śniadania i kolacji, ale również w czasie obiadu znajdują tu rolę dla siebie. Zapach wędzonki może dochodzić również z talerzy z zupą ugotowaną właśnie na wędzonym mięsie.

**Coraz więcej osób samodzielnie przygotowuje wędzonki na święta.** Możliwość skosztowania wędzonych potraw przygotowanych przez kogoś, kogo znamy, to wyjątkowa okazja dla całej rodziny. Wędzonka przygotowana we własnej wędzarni ogrodowej to temat do rozmów. Przy okazji, **pasją wędzenia można zarazić kolejne osoby**. Wędzone przysmaki długo zachowują świeżość i dobry smak, przez co wędzonego można przyrządzić nieco więcej, by nie tylko starczyło na święta, ale także by można było obdarować nim całą rodzinę.

## Wędzenie — nie takie trudne, jak kiedyś

Przez lata wędzenie uchodziło za pasję dla wybranych. Aby rozpocząć samodzielne przygotowanie potraw tą metodą, trzeba było przebrnąć przez fachową literaturę, zbudować wędzarnię i dać sobie czas na popełnianie początkowo błędy. Proces wędzenia we własnoręcznie zbudowanej, przykładowo z drewna, wędzarni wymagał uwagi, czasu oraz cierpliwości.

To wszystko zniechęcało wielu ochotników. Dziś wędzenie przechodzi prawdziwą rewolucję, a to za sprawą nowoczesnych wędzarni, takich jak **wędzarnie elektryczne marki Pietrzyk produkowane w Skoczowie**. [Wędzarnia elektryczna](https://pietrzykwedzarnie.eu) to urządzenie, które umożliwia wędzenie własnych potraw nawet nowicjuszom. Łatwą obsługę urządzenia zapewnia **specjalny regulator**, który automatycznie odlicza czas wędzenia i wyręcza nas w trudnym procesie regulacji temperatury komory. Wszystko dzięki wyposażeniu w dwie sondy pomiarowe, z których jedna mierzy temperaturę komory, a druga - temperaturę w mięsie. Efekt — perfekcyjnie uwędzone ryby, mięso, produkty wędliniarskie, sery, a nawet owoce i warzywa. Dodatkowo usprawnienie w wędzarniach elektrycznych Pietrzyk wprowadza **generator dymu**, który pozwala zadymić wędzarnię w sposób ciągły przez wiele godzin i to bez konieczności pilnowania i częstego podkładania drewna, a także **termoobieg**, który zapewnia równomierne nagrzewanie i wędzenie potraw. Doskonały smak gwarantowany!

Do samodzielnego wędzenia z wędzarnią elektryczną zachęcić mogą niskie koszty wędzenia (potrzebna niewielka ilość zrębek) oraz łatwe czyszczenie wędzarni. Dla osób, które o wędzeniu wiedzą już wiele, Zakład Metalowy Pietrzyk przygotował **wędzarnie tradycyjne**. Wykonana z materiałów najwyższej jakości **wędzarnia z tradycyjnym paleniskiem** zapewni długoletni okres użytkowania. [Wędzarnia ogrodowa](https://pietrzykwedzarnie.eu) metalowa z izolacją zadowoli nawet najbardziej doświadczonych użytkowników.

## Masz już postanowienie noworoczne?

Jeśli w 2024 roku chcesz zrobić pierwszy krok w stronę samodzielnego wędzenia potraw, odwiedź stronę sklepu internetowego: <https://pietrzykwedzarnie.eu>. Wysyłka każdej wędzarni GRATIS! Co więcej, od 7 grudnia producent zapewnia aż 36-miesięczny okres gwarancji na wszystkie wędzarnie. Dostępna jest również sprzedaż ratalna.

artykuł sponsorowany