



UAB BALTGINA

Įmonės kodas: 147337228

PVM kodas: LT473372219

Adresas: K. Naruševičiaus g. 105, Molainiai, LT-37175 Panevėžio r.

Tel.: +37045429044, +37045429045

El. paštas: baltgina@baltgina.lt

Svetainė: <https://www.baltgina.lt/>



Nedidelės rūkyklėlės

Numeris	Abas
Būklė:	Naujas
Tiekimas:	Yra sandėlyje

Rūkyklos skirtos mėsos, mėsos gaminių, žuvies, daržovių, sūrio ir kitų maisto produktų karštam ir šaltam rūkymui natūraliomis malkomis namų sąlygomis.

Dvigubas, tvirtas ir lengvai valomas metalinis korpusas su šilumos izoliacija tiksliai temperatūros kontrolei, su malkų kūrykla tikriems produktų rūkymo fanams.

Rūkyklos skirtos visoms oro sąlygoms, nepriklausomai nuo metų laiko, kaip žiemą, taip ir vasarą.

Rūkykla 45 l, nešiojama

Skirta mėsos, žuvies, sūrio šiltam ir karštam rūkimui. Kūrenama malkomis ir pjūvenomis.



Techniniai parametrai:

Bendra talpa: 45 l

Matmenys: 31 x 45 x 40 cm

Svoris: 10 kg

Pakūra įmontuota viduje

Nešiojama

Korpusas dažytas arba nerūdijantis plienas

Komplektacija:

Kūrykla

Riebalų surinkimo vonelė

Groteles 2 vnt

Šilto rūkymo ribos: nuo +40°C iki +70°C

Karštojo rūkymo ribos: nuo +90°C iki +100°C

Talpina:

Žuvis: 3 – 5 vnt

Mėsa: 2 – 4 kg.

Rūkymo laikas:

Žuvis: 45 – 60 min., +90/100°C

Dešros: 90 – 120 min., +50/60°C

Rūkykla 100 l, maža

Techniniai parametrai:

Bendra talpa: 100 l

Matmenys: 58 x 45 x 100 cm

Svoris: 50 kg

Pakūra įmontuota viduje

Korpusas dažytas arba nerūdijantis plienas

Komplektacija:

Kūrykla

Oro tiekimo reguliavimo vožtuvas

Termometras

Riebalų surinkimo vonelė

Groteles 2 vnt

Dūmtraukis

Šilto rūkymo ribos: nuo +40°C iki +70°C

Karštojo rūkymo ribos: nuo +90°C iki +100°C

Talpina:

Žuvis: 7 – 8 vnt

Mėsa: 6 – 7 kg

Rūkymo laikas:

Žuvis: 45 – 60 min., +90/100°C

Dešros: 90 – 120 min., +50/60°C

Kiauliena: 4 – 6 val., +70/90°C

Rūkykla 200 l, standartinė

Skirta mėsos, žuvies, sūrio šiltam ir karštam rūkimui. Kūrenama malkomis ir pjūvenomis.



Techniniai parametrai:

Bendra talpa: 200 l

Matmenys: 60 x 60 x 120 cm

Svoris: 57 kg

Pakūra įmontuota viduje

Korpusas dažytas plienas arba nerūdijantis plienas

Komplektacija:

Kūrykla

Oro tiekimo reguliavimo vožtuvas

Termometras

Riebalų surinkimo vonelė

Groteles 3 vnt

Dūmtraukis

Papildomai gali būti komplektuojamas stovas

Šilto rūkymo ribos: nuo +40°C iki +70°C

Karštojo rūkymo ribos: nuo +90°C iki +100°C

Talpina:

Žuvis: 15 – 20 vnt

Mėsa: 12 – 15 kg

Rūkymo laikas:

Žuvis: 45 – 60 min., +90/100°C

Dešros: 90 – 120 min., +50/60°C

Kiauliena: 4 – 6 val., +70/90°C

Rūkykla 500 l, didelė

Skirta mėsos, žuvies, sūrio šiltam ir karštam rūkimui. Kūrenama tik malkomis.



Techniniai parametrai:

Bendra talpa: 500 l

Matmenys: 65 x 75 x 130 cm

Svoris: 100 kg

Pakūra įmontuota viduje

Korpusas dažytas arba nerūdijantis plienas

Šilto rūkymo ribos: nuo +40°C iki +70°C

Karštojo rūkymo ribos: nuo +90°C iki +100°C

Komplektacija:

Kūrykla

Oro tiekimo reguliavimo vožtuvas

Termometras

Riebalų surinkimo vonelė

Groteles 5 vnt

Dūmtraukis

Talpina:

Žuvis: 40 – 50 vnt

Mėsa: 25 – 35 kg

Rūkymo laikas:

Žuvis: 45 – 60 min., +90/100°C

Dešros: 90 – 120 min., +50/60°C

Kiauliena: 4 – 6 val., +70/90°C

Pirmasis naudojimas

Prieš pirmą naudojimą rūkyklą įkaitinkite, kūrenant sausomis malkomis 110 °C laipsnių temperatūroje 1 h.

Rūkyklos naudojimas

Rūkykla skirta naudojimui temperatūros ribose iki 110 °C laipsnių. Temperatūra reguliuojama oro tiekimo regulatoriumi, kūryklos priekinėje pusėje. Temperatūrą galima papildomai koreguoti, naudojant skirtingos drėgmės malkas.

Prieš naudojimą paruošiamo 20 – 25 cm ilgio sausas malkas (dažniau naudojamas alksnis, obelis, klevas, riešutmedis ir kiti vaismedžiai, išskyrus slyvas, nenaudoti medienos su derva). Prieš sudedant produkciją iki 100 °C laipsnių įšildome rūkyklą, tuomet į rūkyklą sudedame paruoštą produkciją: malkas, vonelę riebalų surinkimui. Maisto rūkymo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dūrelių. Kitaip šilumos plitimas gali būti netolygus ir maisto gaminimo laikas gali pasikeisti.

Tikslesnei temperatūros kontrolei papildomai rekomenduojama naudoti skaitmeninius termometrus, kurie skirti temperatūros nustatymui maiste.

Rekomenduojamo maisto gaminimo lentelė

Patiekalas	Temperatūra	Gaminimo laikas
Žuvis	60 – 80 °C	1 – 4 h
Vištų sparneliai, kojelės	80 – 100 °C	2 – 2.5 h
Sveika višta	80 – 100 °C	4 h
Kiauliena (bekonas, nugarinė, šonkauliai, kumpis priklausomai nuo storio)	70 – 90 °C	6 – 8 h
Jautiena	70 – 90 °C	8 h

Laikas gali skirtis, jeigu temperatūra bus žemesnė arba aukštesnė, produkciją rūkysite plonais ar storesniais gabaliukais.

Kad produktas įgytų stipresnį aromatą, išėmus iš rūkyklos produktą uždengiame folija ir leidžiame kvapui šiek tiek įsigerti.

Naudingi patarimai

Kad rūkant produkcija nepriliptų prie grotelių, prieš uždedant produkciją rekomenduojama groteles įkaitinti ir sutepti maistiniu aliejumi.

Groteles lengviausia nuvalyti įkaitinant jas, nugrindant grilio šepetiu ir nuplaunant šiltu vandeniu.

Rūkant mėsą, į riebalų vonelę galima įpilti vandens, tai padės tolygiau išlaikyti temperatūrą ir riebalai nepridegs prie vonelės apačios.

Jeigu produkcija gaunasi pernelyg tamsi ir karti, galimai, jūs naudojate pernelyg drėgnas malkas. Kuo drėgnesnės malkos, tuo daugiau jos rūks.

Naudinga informacija apie rūkymui naudojamą medieną

Klevas

Vidutiniškai stiprus ir šiek tiek saldokas rūkytos produkcijos skonis ir aromatas.

Tinka paukštienai, daržovėms ir kumpiui.

Vyšnia

Saldoki ir vaisinio skonio rūkyti gaminiai.

Tinka paukštienai, medžiojamiems paukščiams ir kiaulienai.

Obelis, Slyva

Šiek tiek saldoki, intensyvaus ir vaisinio skonio rūkyti gaminiai.

Tinka jautienai, paukštienai, sumedžiotiems paukščiams, kiaulienai, žuvims.

Ažuolas

Stiprus, tačiau malonus aromatas ir skonis.

Tinka jautienai, paukštienai ir kiaulienai.

Alksnis

Švelnus skonis ir aromatas.

Tinka lašišai ir kitoms žuvims, vištai ir kiaulienai, medžiojamiems žvėrim.

Vynuogienojai

Aromatiniai ir vaisinio skonio rūkyti gaminiai.

Tinka kalakutienai, vištienai, jautienai.

Receptai

Klasikinis marinas – vištienai, kiaulienai.

Marinato sudėtinės dalys: svogūnai, cukrus, druska, acto esensija, juodųjų pipirų žirneliai, kvapnieji pipirai ir laurų lapai. Gaminame marinatą – 1 L vandens įpilame į puodą ir sudedame lauro lapus, juos užverdame ir leidžiame atvėsti. Paruošiame marinavimui vištieną arba kiaulieną ir sudedame į marinavimo indą. Susmulkiname abiejų rūšių pipirus ir supjaustome svogūnus. Šias sudėtines dalis sudedame ant vištienos arba kiaulienos ir viską kartu gerai išmaišome. Tuomet į atvėsusį laurų lapų vandenį sudedame likusias marinato sudėtines dalis (3 valg. šaukštai cukraus, 1 valg. šaukštas druskos ir 1 arb. šaukštelis acto esensijos) ir gerai išmaišome. Gatavą marinatą užpilame vištieną arba kiaulieną, paslegiame ir pastatome vėsumoje marinuotis bent 24 h. Rekomenduojamas marinavimo laikas 72 h maksimaliai 6 laipsnių temperatūroje.

Rūkytas kumpis

Kiaulieną bent septyniomis dienomis įmerkti į 10 % druskos tirpalą ne aukštesnės kaip 6 laipsnių temperatūros. Išimti iš marinato, nuplauti tekančiu vandeniu ir nusausinti. Rūkyti 80 laipsnių temperatūroje maždaug 6 – 10 valandas, priklausomai nuo mėsos gabalų dydžio. Jeigu konstatuojama, kad pradeda tirpti mėsos riebalai, reikia sumažinti rūkymo temperatūrą, siekiant išvengti riebalų lydymosi ir varvėjimo.

Sausas marinas – kiaulienai, jautienai

Marinato sudėtinės dalys: 2 arb. šaukšteliai druskos, 1 arb. šaukštelis penkių pipirų mišinio, 1 arb. šaukštelis šalavijo, 1 arb. šaukštelis čiobrelių, 1 lauro lapas ir česnakų skiltelės. Laurų lapą susmulkiname ir sumaišome su kitomis marinato sudėtinėmis dalimis. Mėsą pavoliojame marinate. Sudedame į maišelį ir paliekame porai valandų marinuotis vėsumoje.

Marinas su alkoholiu – kiaulienai, jautienai, paukštienai arba žuviai

Marinato sudėtinės dalys: 500 ml sauso balto vyno arba alaus, šiek tiek stipraus alkoholio (pavyzdžiui, viskio), rupios druskos, maltų juodųjų pipirų, 250 g smulkiai sukapotų svogūnų, susmulkintų česnakų, petražolių ir korių medaus.

Į alkoholio mišinį pridedama druskos ir pipirų, susmulkintus svogūnus, česnakus, petražoles ir korių medų.

Marinatu užpilti mėsą ir uždarytą indą pastatyti 24 valandoms į šaldytuvą.

Rytų šalių marinatas – kiaulienai, jautienai, paukštienai

Marinato sudėtinės dalys: 100 ml maistinio aliejaus, 200 g pomidorų tyrės, 1 arb. šaukštelis malto imbiero, 3 susmulkinto česnako skiltelės, 1 arb. šaukštelis druskos, 2 valg. šaukštai sojos padažo, 1 arb. šaukštelis maltų pipirų mišinio, 1 arb. šaukštelis čili padažo.

Marinavimo trukmė – maždaug 6 – 7 h kepinui grilyje, o rūkymui marinuojame 24 h.

Žalumynų marinatas žuviai

Marinato sudėtinės dalys: 1 valg. šaukštas citrinos sulčių, 1 valg. šaukštas baltojo vyno, 1 valg. šaukštas petražolių, 1 valg. šaukštas krapų ir maltų baltųjų pipirų.

Jeigu marinuojame sveikas žuvis, tuomet keliose vietose įpjauame žuvies odos šonuose, kad marinatas patektų į minkštimą. Marinuojame maždaug 30 – 60 min. Servetėte nuvalome marinatą nuo žuvies, kad rūkymo metu žuvis nepajuoduotų, dėl ko genda žuvies skonis. Žuvį sutepame aliejumi, kad ji nepritegtų.

Rose pipirų marinatas – jautienai ir paukštienai

Sudėtinės dalys: 200 ml maistinio aliejaus, 400 ml raudonojo vyno, 4 arb. šaukšteliai sutrupintų rose pipirų, 2 arb. šaukšteliai paprikos miltelių, 2 susmulkintos česnako skiltelės. Marinavimo trukmė kepinui grilyje maždaug 3 h, o rūkymui – 6 h.

Marinatas – žuviai

Marinato sudėtinės dalys: 100 g maistinio aliejaus, 1 arb. šaukštelis druskos, 50 ml baltojo vyno, 2 arb. šaukšteliai citrininių pipirų, 1 – 2 valg. šaukštai susmulkintų prieskoninių augalų.

Marinavimo trukmė – maždaug viena valanda.

Karšto rūkymo lašiša

Sudėtinės dalys: lašišos filė, rupi druska, vanduo, citrina.

Pagal skonį sumaišome druską su vandeniu. Sudedame filė 30 min. į sūrų vandenį. Tuomet lašišą dedame į įkaitintą rūkyklą ir rūkome maždaug 1 h 70 – 90 °C laipsnių temperatūroje. Po rūkymo apipilame lašišą šviežiai spaustomis citrinos sultimis.

Citrinų marinatas – paukštienai, žuviai

Marinato sudėtinės dalys: 100 ml maistinio aliejaus, 1 citrinos sultys, 1 apelsino sultys, pusė arb. šaukštelio maltų baltųjų pipirų, 1 česnako skiltelė, pusė arb. šaukštelio malto imbiero, druska.

Marinavimo trukmė kepinimui grilyje 2 h, rūkymui – 24 h.

Naminė dešra

Sudėtinės dalys: Žarnelė – dešrų turinio užpildymui, maždaug 5 kg neriebios kiaulienos, 3 kg lašinių, 4 skiltelės česnako, druska pagal skonį, 20 g kmynų, 5 g džiovintų krapų, 5 g džiovintų petražolių, žiupsnelis koriandro, pusė arb. šaukštelio maltų juodųjų pipirų, maltų lauro lapų – ant peilio galo.

Mėsą galima sumalti arba smulkiai supjaustyti. Užpildyti žarneles. Rūkyti dešras, sumaišius sausas ir drėgnas alksnio malkas, maždaug 30 min. iki pabaigos galima įmesti kadagio šakelių skonio pagerinimui.