



## מתכונים לעישון בשר:

את הבשר שאותו אנחנו הולכים לעשן רצוי להכין קודם על ידי השריה, כבישה ותיבול. זה יעזור לנו לשמור על הבשר מקלוקל בזמן העישון, להחדיר טעמים ולשמר עסיסיות.

### תערובת לכבישת בשר -

מומלץ בחום אך לא חובה (לפחות במקרה של עוף או הודו) ההשריה עוזרת מאוד לשמור על הבשר עסיסי גם לאחר העישון והייבוש. כל הכמויות כמובן תלויות בכמות הבשר שאותה רוצים לעשן אך העיקרון זהה: מים+ מלח גס + סוכר - מערבבים הכל טוב יחד עד שנמס. בערך חצי כוס מלח / סוכר על ליטר מים. לתערובת הזו יש אפשרות להוסיף עוד טעמים חריפים או מתוקים לבחירתכם. שימו לב שאם אתם מוסיפים מרכיב כמו רוטב סויה יש בו מלח רב ואז כדאי להפחית מעט את כמות המלח בתערובת מראש. מניחים את הבשר בכלי בשכבה אחת (לא לגובה), מוסיפים את המשרה ומניחים מכוסה במקרר.

### כמה זמן? תלוי ..

עוף והודו, דגים בין שעה ללילה שלם. יש המחשבים כשעה לכל חצי ק"ג של בשר. בקר בין יום לכמה ימים. תלוי בגודל הנתח ומשקלו. לאחר ההשריה, מוציאים ומנגבים את הנתח עד שהוא יבש לגמרי. לפני ההכנסה למעשנת כדאי למרוח על הבשר מעט שמן ולתבל אם רוצים. שימו לב שעוף או הודו עלולים להתייבש מאוד אם הם ללא עור ורצוי למרוח עליהם מעט שמן או מרינדה כל 30 דקות



### אפשרויות התיבול הן מגוונות ותלויות רק בכך ובהעדפות שלכם:

למשל- תערובת של פפריקה מתוקה או חריפה, עם שום ופלפל שחור  
למשל- חרדל, שום, שמן זית, מלח ופלפל  
למשל- דבש, קינמון, או מעט סילאן  
למשל- צ'ילי מתוק או חריף ושום  
למשל- שבבי בצל, פלפל חריף, עלה דפנה, פלפל אנגלי, ויין אדום

### מתכון להכנת אווז מעושן

רצוי לעשן את השוקיים או החזה וכדאי להשאיר שומן לעסיסיות להכין תערובת תיבול:(כמויות לפי כמות הבשר ולפי הטעם) שמן, פפריקה חריפה, פפריקה מתוקה, שום כתוש, מלח, פלפל שחור גרוס / טחון, ניתן להוסיף דבש או סוכר חום למרוח את הבשר היטב ולהכניס לקירור לכ 5 שעות.

### עישון עוף שלם

לכבוש בתערובת הכבישה שהוזכרה למעלה (מים + מלח + סוכר) אליה אפשר להוסיף דבש, מעט סויה (רצוי דלת מלח) ושום או שמן זית + פלפל+ תבלינים טריים כמו רוזמרין, טימין, אורגנו ועשב לימון. להשרות את העוף במקרר ליומיים. להוציא לפחות שעה לפני העישון כדי שהבשר יגיע לטמפרטורת חדר - ולעשן..

