

# #blogbudowlany @MGProjekt

Porady architektów, ekspertów i wykonawców-praktyków

<http://www.mgprojekt.com.pl/blog>

## DZIENNIK BUDOWY

MG Projekt

Twoich marzeń!

Dołącz do nas...ności budujących na forum [www.mgprojekt.com.pl/forum](http://www.mgprojekt.com.pl/forum)  
Wysyłaj do MG Projekt zdjęcia z budowy wygrać w konkursie foto atrakcyjne nag

MG Projekt Pracownia Architektoniczna

ul. Uczniowska 14 | 03-112 Warszawa

tel. 22 676 66 83, 600 392 884

[www.mgprojekt.com.pl](http://www.mgprojekt.com.pl) | [mgprojekt@mgprojekt.com.pl](mailto:mgprojekt@mgprojekt.com.pl)





# Wędzarnia ogrodowa z grillem murowanym



**Wędzarnia ogrodowa z grillem** to doskonały sposób na przyrządzenie smacznych posiłków w zaciszu domowego ogrodu.

Umożliwia przygotowanie na pysznych wędlin, serów, mięsa czy ryby według własnego uznania.

Warto więc mieć go w swoim ogrodzie.

Jak wygląda budowa wędzarni i grilla w ogrodzie i co warto wiedzieć przed rozpoczęciem realizacji projektu?

## **Materiały do budowy wędzarni**

Wybór materiałów do budowy **wędzarni ogrodowej z grillem** jest naprawdę szeroki. Na rynku można znaleźć wędzarnie metalowe, z drewna lub betonu.

Większość osób decyduje się jednak na samodzielną budowę wędzarni i grilla.

Dowiedz się więcej na:

@MGProjekt #blogbudowlany <http://www.mgprojekt.com.pl/blog>

Facebook <https://www.facebook.com/mgprojekt>

Google+ <https://plus.google.com/+mgprojekt>

Copyright© [MGProjekt Pracownia Architektoniczna s.c.](http://www.mgprojekt.com.pl) ul. Uczniowska 14, 03-112 Warszawa, (22) 676 66 83

Umożliwia to dostosowanie projektu wędzarni do swoich indywidualnych preferencji, a także jak najlepsze wkomponowanie grilla w przestrzeń w ogrodzie.

Budowa wędzarni i grilla w ogrodzie zazwyczaj opiera się na wykorzystaniu takich materiałów jak drewno, cegła czy kamień.

## Wędzarnia projekt

Pierwszym etapem projektowania ogrodowego grilla z wędzarnią z pewnością powinno być wybranie odpowiedniej lokalizacji.

Należy pamiętać, że taki grill zajmie dużo miejsca - warto mieć to na uwadze podczas wybierania optymalnej lokalizacji na działce.

Jednocześnie należy pamiętać, że grill ogrodowy z wędzarnią nie może znaleźć się za blisko posesji sąsiadów, ponieważ dym wydobywający się z paleniska prawdopodobnie okaże się dla nich uciążliwy.

Najlepiej wybrać lokalizację oddaloną nie tylko od sąsiadów, ale także od własnego ogrodowego miejsca wypoczynku, by samemu również nie siedzieć w dymie.

Ponadto wędzarnia z grillem powinna znajdować się na stabilnym i utwardzonym podłożu.

Najlepszym rozwiązaniem będzie z pewnością wybetonowanie fundamentu, na którym następnie zostanie umieszczone palenisko – dym będzie przechodził bezpośrednio z paleniska do komory wędzarniczej, której wielkość dostosuje się do swoich indywidualnych potrzeb.

## Wymiary grillo wędzarni

Po podjęciu decyzji o wyborze projektu i lokalizacji wędzarni z grillem ogrodowym można przystąpić do wyboru jego rozmiarów.

Warto dostosować projekt do swoich realnych potrzeb.

Co prawda duża wędzarnia z grillem umożliwi przygotowywanie posiłków dla wielu gości czy owędzenie jednorazowo sporej ilości żywności, jednak w przypadku niewielkiej rodziny lepiej zdecydować się na **małą wędzarnię**.

Tym bardziej, że duża strefa rusztu grillowego i przestronna komora wędzarnicza wymagają niemałej ilości opału, więc ich utrzymanie niesie za sobą wysokie koszty.

Często lepiej zdecydować się na mniejszy projekt wędzarni i w razie potrzeby przygotowywać jedzenie turami.

Dowiedz się więcej na:

@MGProjekt #blogbudowlany <http://www.mgprojekt.com.pl/blog>

Facebook <https://www.facebook.com/mgprojekt>

Google+ <https://plus.google.com/+mgprojekt>

Copyright© [MGProjekt Pracownia Architektoniczna s.c.](http://www.mgprojekt.com.pl) ul. Uczniowska 14, 03-112 Warszawa, (22) 676 66 83

## Grill z wędzarnią: mobilny czy stacjonarny?



Choć **wędzarnia z grillem** często przywodzi na myśl masywne konstrukcje, w ofercie wielu sklepów można znaleźć nie tylko wędzarnie stacjonarne, ale także mobilne.

Dużą popularnością cieszy się chociażby **przenośna wędzarnia metalowa**.

Zazwyczaj posiada kółka ułatwiające transport, a dzięki mobilności urządzenia można w łatwy sposób zaoszczędzić miejsce w ogrodzie.

Takie rozwiązanie posiada jednak pewne mankamenty, takie jak:

- mniejszy rozmiar paleniska,
- mniejszy rozmiar komory wędzarniczej,
- silne nagrzewanie się elementów zewnętrznych.

Grillo wędzarnie stacjonarne są zdecydowanie bezpieczniejsze, ponieważ nie trzeba obawiać się o możliwość przewrócenia paleniska czy słabą izolację ścian.

Takie grille z wędzarnią mogą być wykonane z różnych materiałów:

Dowiedz się więcej na:

@MGProjekt #blogbudowlany <http://www.mgprojekt.com.pl/blog>

Facebook <https://www.facebook.com/mgprojekt>

Google+ <https://plus.google.com/+mgprojekt>

Copyright© [MGProjekt Pracownia Architektoniczna s.c.](http://www.mgprojekt.com.pl) ul. Uczniowska 14, 03-112 Warszawa, (22) 676 66 83



- grill murowany z cegły,
- wędzarnia drewniana,
- grill z wędzarnią z kamienia.

**Wędzarnie drewniane** zazwyczaj mają niewielkie rozmiary, dzięki czemu mogą znaleźć zastosowanie także na niewielkiej działce.

Duże, kamienne konstrukcje to z kolei doskonałe rozwiązanie dla osób chcących jednorazowo przygotowywać dużą ilość żywności.

## Wędzarnie ogrodowe ceny

Można samodzielnie podjąć się budowy grilla ogrodowego z wędzarnią lub powierzyć to zadanie doświadczonej ekipie.

W internecie znajduje się wiele ciekawych projektów, które mogą okazać się pomocne przy wyborze paleniska.

**Gotowe projekty wędzarni i grillów ogrodowych** zazwyczaj posiadają zestaw rysunków, oraz orientacyjny kosztorys.

W przypadku potrzeby indywidualnego dostosowania projektu do danego ogrodu można udać się do biura architektonicznego.

Koszt zakupu kompletnej dokumentacji projektu może wynieść od 300 do 500 złotych.

Jeśli chodzi o samodzielną budowę grilla z wędzarnią, najprostsze realizacje mogą kosztować **kilkadziesiąt złotych**.

Bardziej zaawansowane projekty to już wydatki powyżej 500 złotych.

W przypadku budowy większej wędzarni z grillem ogrodowym, skomplikowanych kształtów czy dodatkowego wyposażenia, takiego jak **piec chlebowy, piec do pizzy**, czy **przestronne ruszty**, trzeba liczyć się z kosztem nawet **kilkunastu tysięcy złotych**.

W przypadku zakupu gotowych grillów z wędzarnią koszty wyglądają podobnie.

Niewielkie wędzarnie można nabyć już w cenie 300 złotych, większe projekty to już wydatek tysiąca złotych, natomiast grille dobrej jakości wymagają zapłacenia ponad 2 tysięcy.

Dowiedz się więcej na:

@MGProjekt #blogbudowlany <http://www.mgprojekt.com.pl/blog>

Facebook <https://www.facebook.com/mgprojekt>

Google+ <https://plus.google.com/+mgprojekt>

Copyright© [MGProjekt Pracownia Architektoniczna s.c.](#) ul. Uczniowska 14, 03-112 Warszawa, (22) 676 66 83

## Konstrukcja wędzarni ogrodowej z grillem murowanym



Po wyborze projektu, lokalizacji oraz materiału, z którego ma być zbudowany grill ogrodowy z wędzarnią, należy wybrać odpowiednią konstrukcję, która musi spełnić kilka podstawowych zasad.

Najważniejszą kwestią jest **palenisko**, które powinno mieć podobne wymiary co **komora wędzarnicza**.

Sama komora powinna być zaś zbudowana w taki sposób, aby ułożone czy zawieszane w niej produkty mogły być wystawione na działanie odpowiedniej temperatury.

Przy wędzeniu **dymem gorącym** będzie to około **60 stopni Celsjusza**.

Tego typu wędzenie przeprowadzane jest w dymie od rzadkiego do gęstego, dlatego istotną rolę w całym procesie odgrywa **szyber**, który pozwala na kontrolowanie przepływu dymu.

Mniej popularnym rozwiązaniem jest **wędzenie na zimno** w temperaturze nie przekraczającej **22 stopni Celsjusza**.

Aby ułatwić kontrolowanie temperatury, warto wyposażyć wędzarnię w **termometr**, najlepiej przytwierdzony na ścianie komory.

Istotnym elementem grilla są także uchylne **drzwiczki do wędzarni** – należy upewnić się, że posiadają one dobre zawiasy pozwalające na wygodne zamykanie i otwieranie.

Dowiedz się więcej na:

@MGProjekt #blogbudowlany <http://www.mgprojekt.com.pl/blog>

Facebook <https://www.facebook.com/mgprojekt>

Google+ <https://plus.google.com/+mgprojekt>

Copyright© [MGProjekt Pracownia Architektoniczna s.c.](http://www.mgprojekt.com.pl) ul. Uczniowska 14, 03-112 Warszawa, (22) 676 66 83

Każdy grill z wędzarnią musi także posiadać system odprowadzania i kontroli dymu.

## Palenisko wędzarni

Podstawowym elementem całej konstrukcji jest palenisko.

To w nim rozpoczyna się cały proces przygotowywania żywności.

W palenisku umieszcza się, a następnie rozpala drewno, które pozwoli na uzyskanie niezbędnego do wędzenia dymu - warto przy tym pamiętać, by w tym celu korzystać jedynie z **drewna gatunku liściastego**.

Palenisko musi być zbudowane z materiałów nienagrzewających się lub szybko oddających ciepło.

W tej roli doskonale sprawdzi się więc **cegła czerwona** lub **kamień**, choć równie dobrze przy budowie można wykorzystać **blachę**.

Sama powierzchnia paleniska powinna być stosunkowo duża, aby żar tworzący się we wnętrzu, nie kumulował ciepła na ściankach, ale oddawał je do kanału dymnego i komory wędzarniczej.

Przy budowie paleniska warto także zapewnić sobie swobodny dostęp do jego czyszczenia po zakończeniu procesu wędzenia.

## Kanał dymny

Prawidłowe funkcjonowanie kanału dymnego zależy przede wszystkim od jego długości.

Powinna być ona dobrana ze względu na rodzaj preferowanego wędzenia.

Długi kanał dymny z pewnością okaże się odpowiedni przy **zimnym wędzeniu**, a krótki sprawi, że łatwo będzie można przeprowadzić **wędzenie na gorąco**, które przy długim kanale byłoby bardzo utrudnione.

Nie można jednak popadać w skrajności.

Długość kanału dymnego nie powinna przekraczać odległości dzielącej palenisko od komory wędzarniczej – preferowane wymiary to więc **od 1 do 1,5 metra**.

Nachylenie kanału musi się z kolei mieścić w przedziale **od 0 do maksymalnie 3 stopni**.

Jedną z najważniejszych kwestii jest zadbanie o to, aby element łączący palenisko z komorą wędzarniczą wytwarzał **ciąg** pozwalający na wyciąganie dymu ku górze bez konieczności podsycania spalającego się drewna.

Dowiedz się więcej na:

@MGProjekt #blogbudowlany <http://www.mgprojekt.com.pl/blog>

Facebook <https://www.facebook.com/mgprojekt>

Google+ <https://plus.google.com/+mgprojekt>

Copyright© [MGProjekt Pracownia Architektoniczna s.c.](http://www.mgprojekt.com.pl) ul. Uczniowska 14, 03-112 Warszawa, (22) 676 66 83

## Komora wędzarnicza

Przy budowie komory największe znaczenie ma wielkość, bo to właśnie od wielkości zależy, ile produktów swobodnie zmieści się we wnętrzu.

Przykładowo **50 x 50 cm** to wymiary pozwalające na jednorazowe przyrządzenie nawet **10 kilogramów mięsa**.

Oczywiście wielkość należy wybierać przede wszystkim ze względu na własne potrzeby i preferencje. Najpopularniejszymi rozwiązaniami są komory wędzarnicze mieszczące się w przedziale **od 60 do 110 centymetrów**.

Przy projekcie komory istotne znaczenie ma także szczelne zamknięcie oraz swobodny dostęp do prętów, na których będą umieszczane haczyki przeznaczone do wędzenia produktów.

Drzwi do komory wędzarniczej powinny być nie tylko szczelne, ale także estetyczne, ponieważ będą jednym z dobrze widocznych elementów wędzarni.

## Wędzarnia z cegły: budowa

Przeczytaj cały artykuł na

<http://www.mgprojekt.com.pl/blog/wedzarnia-ogrodowa/>

Dowiedz się więcej na:

@MGProjekt #blogbudowlany <http://www.mgprojekt.com.pl/blog>

Facebook <https://www.facebook.com/mgprojekt>

Google+ <https://plus.google.com/+mgprojekt>

Copyright© [MGProjekt Pracownia Architektoniczna s.c.](#) ul. Uczniowska 14, 03-112 Warszawa, (22) 676 66 83