### Modo de usar

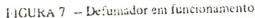
A colocação certa da serragem na lata é a única etapa do trabalho que requer alguma técnica. Esso porque, quando a lata estiver cheia, deverá haver um túnel em forma de L bem no meio da serragem. Por esse canal é que a fumaça vai ser liberada.

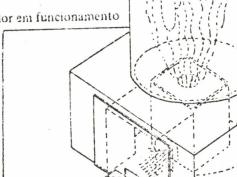
Para que se consiga formar o L, usam-se duas garrafas. Uma delas fica deitada embaixo, saindo pelo furo de 10cm x 10cm. Sobre essa, fica a outra em pé (veja figura 6). A serragem, antes de ser colocada em volta das garrafas, deve ser umedecida. A umidade vai ajudar a formar o L e não deixará que, mais tarde, ela queime muito depressa.

Quando a lata estiver bem cheia, retiram-se as garrafas e o túnel em L fica moldado. Emão, é hora de por fogo, usando álcool, brasa ou papel. Assim que começar a soltar fumaça, a lata é levada para o defumador.

Colocam-se as carnes ou os queijos a serem defumados. Os produtos ficam pendurados nos vergalhões colocados na boca da manilha. A fumaça sai pela abertura da tampa de cima. Pode-se regular o calor pondo um tijolo sobre a abertura da tampa de baixo, no caso de a serragem estar queimando muito depressa (veja figura 7).

Atenção: Uma lata de serragem fica queimando durante oito horas ou mais e é suficiente para qualquer trabalho de defumação. O professor Alencar alerta para o tipo de serragem a ser usado. É bom não escolher madeiras muito cheias de resina, pois deixam cheiro no produto defumado. E devem ser evitadas madeiras que queimem muito depressa, para não encarecer o processo. O professor Alencar recomenda madeiras compactas, como a peroba e a aroeira. O eucalipto também dá bons resultados.



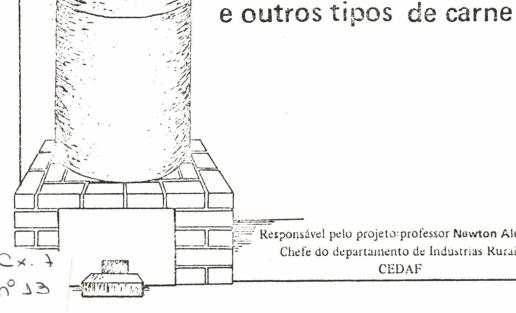


#### FONTE:

Globo Rural, 2 (21):77-80, junho de 1987 (com adaptação)

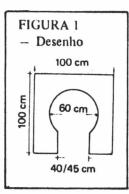
# Chaminé defumadora Para defumar queijos, peixes,

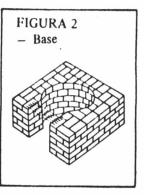
Responsável pelo projeto:professor Newton Alencar Chefe do departamento de Indústrias Rurais CEDAF

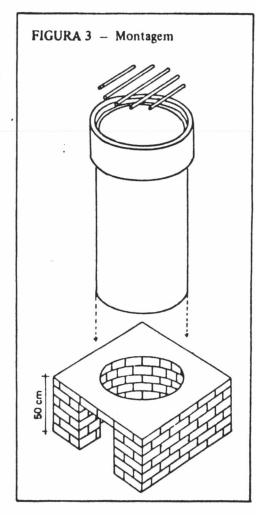


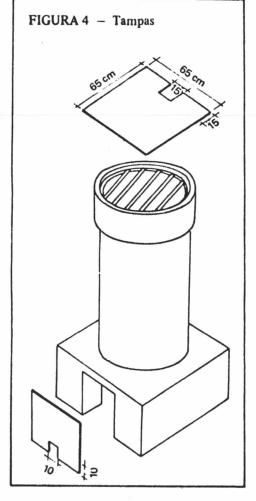
### Material necessário

- I manilha de cimento com 60cm de diámetro
- 1 saco de cimento
- 100 tijolos
- ferro de construção
- 2 tampas (uma para a parte de cima da manilha e outra para a entrada do defumador), que podem ser feitas de madeira ou lata
- vergalhões
- 1 lata de 20 litros









## Modo de fazer

- 1. Como primeira providência, é bom desenhar no chão, no lugar onde será construído o defumador, a área da base. É um quadrado de 1m x 1m. Bem no centro do quadrado, risca-se o diâmetro interno da manilha (dá pouco menos de 60 cm). Marca-se, ainda, o lugar onde será feita a porta do defumador, com 40 a 45cm de largura. A marcação pode ser feita a giz (conforme o desenho da figura 1). É sobre esse desenho que se vai levantar a base de tijolos em que será assentada a manilha.
- 2. A base leva seis fiadas de tijolos e deve ficar com 50 cm de altura, aproximadamente. Os tijolos são assentados de modo a obedecer ao diâmetro interno da manilha e à abertura da porta de entrada. Para assentar a sexta camada de tijolos (na qual a manilha vai se apoiar diretamente), usam-se pedaços de ferro de construção sobre o vão da porta (veja figura 2).
- 3. Terminada a base de tijolos, é preciso esperar até o dia seguinte para a instalação da manilha: é o tempo necessário para a massa secar direito. No dia seguinte, colocada a manilha (conforme figura 3), faz-se o revestimento da base de tijolos, com massa de cimento. O revestimento ajuda a dar firmeza à manilha, que não precisa ser revestida.

Aqui terminam os trabalhos de pedreiro.

- 4. Os vergalhões, que serão utilizados para pendurar os produtos a serem defumados, são cortados em tamanhos que se encaixem bem na boca da manilha (veja figura 3).
- 5. As tampas de madeira ou lata para fechar a manilha e a base têm uma abertura que serve de respiro. Na tampa maior (65cm x 65cm), a de cima, essa abertura deve ser lateral, medindo 15cm x 15cm. Na tampa de baixo, a abertura é de 10cm x 10cm (conforme figura 4).
- 6. Para a queima da serragem que vai produzir a fumaça, o melhor é usar uma dessas latas de óleo ou banha, com capacidade para 20 litros. A lata deve ter uma abertura, na parte de baixo, de 10cm x 10cm (veja figura 5).

