

Kallrökning

Kallrökning är en metod som i hög grad bevarar köttet och det är således ett utmärkt sätt för den som till exempel vill lufttorka. Kallrökning är en långsam process som kan pågå i allt emellan 2 timmar och 3-4 dygn beroende på vad som skall rökas. Det är viktigt att röktemperatur inte överstiger 30 grader då det börjar övergå till varmrökning. En tumregel är att rökningen sker in i köttet, så en 2 cm tjock köttbit tar alltså 10 timmar att tillaga eftersom ju röken kommer in från två håll. En annan sak som är viktig att tänka på är att köttet ska vara torrt när det hänger, annars tar röken dåligt och det kan bli en dålig smak på köttet. Låt hänga luftigt under natten innan rökning.

Till kallrökning används lövträdved eller ved från Enbuske. Gran och andra barrträd är olämpligt på grund av det höga tjärinnehållet. Oftast används ved från Al eller något fruktträd, till exempel Körnbär eller Äpple.

Kallrökning tillagar inte köttet i den bemärkelsen att det koagulerar protein istället är det den långsamt inträngande röken som konserverar köttet. Kallrökt och uttorkat kött kan under bra omständigheter hålla i flera år.

Varmrökning

Varmrökning är den vanligare varianten hos hemmarökaren och kan bestå av en så enkel sak som ett oljefat med en plåt fylld med spån och enbarr. Vid varmrökning blir köttet/maten tillagat och är efter detta inte särskilt lagringsbart. Vissa varmrökta varor går att lufttorka, men även här bör man vara försiktig och uppmärksam på dålig smak och lukt.

När man varmröker finns det, åtminstone för hemmarökaren, två olika sätt att göra det på; Antingen eldar man i en kamin med ved eller så eldar man under en tunna/skåp i vilken man har strött sågspån från valfritt lövträd eller En i botten. Även här är det olämpligt att använda tjärved.

Varmrökning sker under ganska hög värme, mellan 70 och 90 grader celsius, och är en enklare metod att behärska än kallrökning som kräver en hel del tålamod och kunskap om den egna utrustningen.

Basturökning

Bla



Olika typer av rökar

Se [Rökar](#)

Röklådan

Röklådan är troligtvis den vanligaste röken i hemmen, i synnerhet hos den fiskeintresserade. Röklådan, eller ABU-röken som den även kallas (efter sportfiskeföretaget ABU Garcia), är mycket enkel i sin konstruktion och kräver mycket lite uppsyn under drift. Den använder rödsprit som drivmedel fördelat på en eller två brännare, beroende på modell. I botten av röklådan lägger man spån och ibland även enris och socker. Att varmröka fisk i denna är synnerligen effektivt eftersom den arbetar mycket varmare än en vanlig varmrök, oftast långt över 100 grader. Detta gör att fisken blir rökt och kokt samtidigt. Rökspån kan man antingen köpa färdiga blandningar eller tillverka eget av lämpligt träslag.

Varmröken

En varmrök i Sverige kan se ut på många sätt. Allt ifrån ett ureldat oljefat till ett plåtskåp med fristående kamin. Huvudsaken är att man kan få upp värmen ganska högt, minst 70 grader rekommenderas. I en "röktunna" används i regel bara värmen från elden medan själva röken uppkommer av att man tillsätter spån i botten på tunnan (förutsatt att man eldar under den). I ett skåp med fristående kamin eldar man istället med ved som är lämpligt för rökning. Den senare modellen är alltså enklare att skaffa bränsle till, men kan å andra sidan vara lite mer omständig att hålla en jämn temperatur i. Båda modellerna bör utrustas med någon sorts spjäll så att man kan släppa ut värme om det skulle behövas. En termometer är också en bra hjälpreda, en analog stektermometer duger fint.

Kallröken

En kallrök är lite annorlunda i jämförelse med andra rökar eftersom att det är just avsaknaden av värme man strävar efter här. Røkgastemperaturen får inte vara varmare än 30 grader när den når fram till köttet som ska rökas, vilket ju komplicerar saker och ting. Folk har emellertid löst detta på olika sätt, bland annat genom att gräva ner rökröret från kaminen i en sluttning. Om man inte har tillgång till en sluttning kan man använda ett längre rökrör (2.5 till 4 meter beroende på kamin och skåp) för att röken ska hinna kallna innan den når skåpet. Viktigt är också att undvika att pyrela för mycket, inte minst i små skåp, då mycket tjära och kondens bildas. Det bästa är att hålla elden liten men brinnande. Denna metoden kräver mycket mer översikt än de två ovanstående, varför man bör avsätta tid till rökningen.

Kallrøksautomater

Moderna kallrøksautomater, ofta kallat Bradley-røken (även i de fall då automaten inte är av märket Bradley), är väldigt effektiva eftersom de inte kräver någon uppsikt överhuvudtaget. Tyvärr drivs de utav speciella "puckar" som är allt annat än gratis. Maskinen är ganska dyr både i inköp och drift, och lämpar sig bättre för jägare och røkentusiaster än självhushållare.

Ved/spån

Ved:

Ved som skall användas till rökning skall vara torr och avbarkad. Förslagsvis kan en mindre hög med "rökved" förvaras i närheten av kaminen inhomhus för att säkerställa att den är torr då den ska användas.

Några exempel på bra rökved kan vara Al, Björk, (vällagrad) Ek och Asp. Om man har möjlighet att använda fruktträd såsom Äpple, Körsbär eller Plommon så är det starkt rekommenderat, då många fruktträd ofta ger en lite mer fyllig smak. Alla barrträd, undantaget En, är uteslutet på grund av tjärhalterna. Även En ska användas med måtta, inte minst i en kallrök.

Spån:

Spån kan tas av vilket rökvedsslag som helst (se ovan) och kan tillverkas på lite olika sätt.

För den som har en elhyvel tillgänglig så är detta ett snabbt och bra sätt att tillverka grova spånor. Annars kan en motorsåg UTAN kedjeolja fungera, likaså att manuellt tälja spån med en kniv. Ett vanligare sätt är nog dock att använda en fogsvans eller bågsåg. Med fogsvansen erhålles extremt fina spånor medan bågsågen ger lite grövre. Båda lämpar sig lika bra som rökspån.

I rökspånet är det vanligt att man blandar i Enbarr och även socker för att få en fin gyllenbrun färg på det som ska rökas.

Saltning

Hur man går tillväga för att salta beror på vad det är som skall saltas och hur det senare skall användas. Nedan följer några förslag:

Fisk <1kg

- Bädda in fisken i en ordentlig mängd grovsalt. Låt stå svalt i några (4-6) timmar. Skölj av med kallt vatten och rök.
- Blanda en 10% saltlag (1dl salt per liter vatten). Låt stå svalt i ett dygn. Torka av och rök.

Fisk >1kg

- Blanda en 10% saltlag (1dl salt per liter vatten). Låt stå svalt i två till tre dygn. Torka av och rök.

Kött <1kg

- Blanda en 10% saltlag. Låt stå svalt i fyra dygn. Torka av och rök.

kött>1kg

- Blanda en 10% saltlag och använd en saltspruta för att injicera saltlösning i köttet. Var extra uppmärksam om köttet har en oregelbunden form. Efter saltsprutning lägges köttet i saltlag där den får ligga i en vecka eller tills den har blivit fast. Om du är osäker kan du dela köttbiten på det tjockaste stället och säkerställa att saltet har trängt in väl.

Förvaring av det röka

Varmrökt kött och fisk håller sig ungefär 1 vecka i kylskåp eller jordkällare. Varmrökt torkat kött kan hålla uppemot en månad om det förvaras torrt, mörkt och svalt. Detta gäller företrädesvis tunna stycken, till exempel ölkorv.

Kallrökt kött kan, under förutsättning att det förvaras rätt, hålla i flera månader och om det lufttorkas ökar hållbarheten ytterligare. Även detta skall förvaras torrt, mörkt och svalt. Under bra förhållanden kan kallrökt och lufttorkad skinka hålla i flera år.

Undersidor:

- [Rökar](#)