

Rökar är ofta hemmabyggen och därför finns det nog nästan lika många olika rökar som "rökare". Här är ett gäng exempel på olika slags rökar, hur de är byggda och hur de används.

Rök av ett gammal sopskåp

I brist på annat kan man ta ett gammalt sopskåp att använda som rökskåp. Det har fördelarna att det ofta är isolerat, samt att ställningen för köttet (fd sopsäcken) sitter på dörren och inte inne i skåpet. Det senare gör att man inte behöver sticka in huvudet i röken när man vill plocka med köttet, utan kan stå utanför, rökfri.

I exemplet på bilden används, istället för separat eldstad och rökrör, en plåtlåda på botten av skåpet med några brinnande vedträn i (al). Ett plåtlock läggs över lådan med en glipa så att elden slocknar men veden fortsätter pyra. Detta ger en lagom temperatur för kallrökning på drygt 20 grader. Vill man varmröka läggs locket på med en större glipa så att enstaka flammor hittar ut. Lite trixande är det alltid innan man lär sig, men sedan går det bra att även hålla en lämplig varmrökningstemperatur.

En del menar att det blir godare med riktig eld och ett långt rökrör som kyler röken. Osäkert om det stämmer, men det går i alla fall åt mer ved. Med denna metod lägger man i ett par vedträn, 5-6 gånger per dygn.

Skåpet är gissningsvis 120 cm hög och 80 x 80 cm i basen. Det ryms uppåt 30 lammlår om man packar noga. På dörren sitter ett ram upp till och en i mitten. Vid kallrökning kan man hänga kött i båda, men byta plats på köttet någon gång. Vid varmrökning är det bäst att inte hänga i den under ställningen eftersom lågorna kan slicka köttet.



Kallrök av rör från höblås

Detta behöver du för att göra ett mobilt rökeri:

- 1st 200l oljefat
- 1st 3m rör från en höblås eller dylikt. Du bör inte gå under 30cm diameter för då blir rökgången trög.

- 1 gammal bakplåt och en jutesäck.
- Några järnpinnar i oljefatets diameter att hänga köttet i.

Så här gör du:

1. Skruva ur pluggarna i gaveln på oljefatet och vänd den ändan nedåt.
2. Skär bort den andra gaveln men lämna en sarg på 3-5 cm. Sargen är tillför att lägga järnpinnarna på.
3. Gör ett hål i sidan på fatet i rörets diameter.
4. Elda ur fatet så all olja och färgrester försvinner.
5. Svetsa ihop rör och oljefatet eller gör det delbart för att lättare kunna flytta på det. Det ska vara ganska tätt så inte röken smiter ut.

Använd inte galvaniserat material, skulle det bli för varmt så är risken stor att du blir sjuk eller eventuellt får kasta köttet.. Synd !

Eldar gör du i andra ändan av röret. Använd den gamla bakplåten att elda på. Gör upp elden på plåten utanför (plocka bort eventuell tjärved annars blir köttet svart och smakar tjära) och lyft in den när det är bra glöd. Förslag på rökved är gammal ek, tex urgamla stolpar. Ek som bara legat ett par år innehåller för mycket garvsyra. 1/3 torra enestammar direkt från skogen kan man också ha med, det är bara bra om de är fuktiga, då tar röken bättre.

Som stängning kan man använda en skiva gullfiber med ett 5cm hål nertill så man kan reglera draget med en kloss för. Stötta mot skivan så det inte ramlar omkull.

Köttet hänger du på järnpinnarna i korta snören för det är mest rök upptill. Korv har du snören i båda ändarna, den måste vändas för att inte bli rå i nederändan. Över tunnan lägger du jutesäcken och på den ett illa passande lock så inte säcken blåser av, ex. gaveln som skars bort.

Röktid för Bacon 2-3 timmar mer för smaken skull. Fårfiol 30 - 45 timmar . Allt beror på hur bra det ryker och storleken på köttbitarna. Man kan låta röken vila under natten om man vill.. Det är bara att lyfta ut bakplåten på morgonen och göra ny glöd.

Fördelen med det mobila rökeriet är att det kan sättas centralt så man ser det även innifrån och ha koll på röken. När det ryker är allt väl. Ryker det inte brinner det och blir för varmt eller glöden har slocknat. Blir det för varmt får du en glasyta på köttet så röken kan inte tränga in. Tunnan ska bara vara så varm att du känner värmen.





Rubrik

text

Rubrik

text
