

Fixa fisken i din egen rökugn

Bjud på rökt fisk, skaldjur, vilt, fågel, kött, ost och grönsaker. Bygg din egen ugn och njut av de färskrökta delikatesserna året om.

Att röka sin mat är en spännande hobby och ett gammalt ädelt hantverk med ett mycket läckert resultat. Och det är inte särskilt svårt att bygga en rökugn. Det är viktigt att byggmaterialen tål värmen och inte innehåller giftiga ämnen. Därför är tegel ofta det bästa valet. Tänk på att ugnen ska stå på en skuggig plats så att temperaturen håller sig på en låg nivå när man kallaröker.

– Tegel är väderbeständigt, det tål omväxlande och varma temperaturer och avger inga giftiga ämnen som kan hamna i maten, säger Tommy Bisgaard, direktör i den svensk-danska branschorganisationen Tegelinformation.se. Och det klassiska naturmaterialet smälter ofta väl in i en trädgårdsmiljö, där de flesta väljer att placera sin ugn.

Rökugnen byggs i önskad storlek med en liten rökkammare som röken ska komma ifrån, så att den blir avkyld innan den når fram till det som ska rökas. Mura upp ugnen och montera ett spjäll så att rökintensiteten kan styras. Invändigt ska det finnas galler och krokar till det som ska rökas och i rökkammaren ska det finnas en bricka för rökspån och aska. Du hittar en utförlig arbetsbeskrivning på www.tegelinformation.se.

Det finns tre olika rökmetoder: kallrökning, mellanvarm rökning och varmrökning. Kallrökning på 15-22 grader är den mest effektiva formen av rökning, då röken tränger djupt in i råvaran och det ger en mycket lång hållbarhet. Kallrökning används tillsammans med sågspån till vilt, annat kött och fisk som lax och öring. Vid mellanvarm rökning med träflis och sågspån på 30-50 grader får maten en inte lika tydlig röksmak och den bevarar sitt råa utseende. Den metoden passar väldigt bra till vilt, bacon, kassler, filé och korv. Varmrökning på 50-90 grader används till bland annat ost, fågel, skaldjur, grönsaker och fisk.

Läs mer på www.tegelinformation.se

Inspiration

Fisk med örtfyllning

Blanda vatten, salt och socker, så saltet löser sig. Rensa fisken och skölj ur den. Lägg den i den kalla saltlagen i 4 timmar. Ta upp fisken och låt den rinna av på galler minst en timme. Bred ut örtblandningen på fisken och strö salt på. Efter ca 10 min i rökugnen kan du vända fisken. En fisk på ca 1 kilo tar ungefär 25 min att röka. Servera fisken varm eller ljummen med en blandad grönsallad.

För ytterligare information, kontakta:

Tommy Bisgaard Tegelinformation Tel: 45 33 32 34 34 e-post: kalktegl@mail.dk www.tegelinformation.se

Svenska och danska tegelproducenter gör tillsammans med den danska branschföreningen "Kalk- og Teglværksforeningen" en svensk satsning på information om murat byggande. Tidningen TEGL och hemsidan www.tegelinformation.se är två av flera aktiviteter riktade gentemot svenska arkitekter och byggkonsulter samt svenska konsumenter som vill veta mera om att bygga med tegel utom- och inomhus.