



SLIK KOMMER DU I GANG

Røykt mat har lange tradisjoner. Nå kan du røyke din egen mat hjemme eller på hytta. I denne veilederen får du den hjelpen du trenger for å gi dine råvarer en fantastisk smak av natur.

A close-up shot of the wooden smoking box, showing its construction from light-colored wood planks. It sits on a grey wooden deck. The background is a blurred green lawn.

MATROYK.NO

Kaldrøyking av fisk og kjøtt

All mat kan i prinsippet røykes - det er ofte bare fantasien som setter grensene. Røkt laks, ørret, torsk og annen fisk er sammen med røkt bacon, pinnekjøtt og pølser kjent tradisjonsmat. At du også kan røyke kaviar, ost, smør, nøtter, oliven og matoljer er derimot mindre kjent. Med Hobbyrøkeriet Normann kan du sette en ekstra spiss på din egen mat. Dette heftet beskriver grunnprinsippene i hvordan du går frem, slik at du kommer raskt i gang.

1. Salting



Før du kan røyke fisk eller kjøtt må råvarene saltes. Start med å vaske fisken/kjøttet godt i kaldt vann etter sløyning/slakting. Rene råvarer er viktig for å oppnå et godt resultat etter røyking. Hold fisken/kjøttet avkjølt.

Tørssalting

Ved tørssalting skyller du fisken/kjøttet, tørker med et tørkepapir og legger den i et romslig kar av plast, glass eller rustfritt stål. Strø på rikelig med grovsalt. Legg gjerne råvarene lagvis om du har mye som skal saltes. La karet stå kjølig under saltingen. For å få jevn saltsmak kan du vende litt på fisken/kjøttet underveis.



Utstyr til tørssalting: Saltekar, havsalt og sukker



Ved tørssalting skal saltblandingens dekke råvarene.

Tørssalting steg for steg:

Du trenger havsalt/grovsalt og litt sukker. Bland ca 1/10 sukker i grovsaltet.

1. Dekk bunnen av saltkaret med saltblandingen. Legg fisk med skinnsiden ned på saltet.
2. Salt strøs over og gnis forsiktig inn. Dekk fisken/ kjøttet med saltblandingen, slik at råvaren er helt dekket.
3. Dekk til saltkaret med lokk eller lignende.



Lakesalting

Lakesalting vil si at fisken/kjøttet legges i en lake av salt og vann til du har oppnådd ønsket saltholdighet. Det er vanlig å benytte 1dl salt per 10 dl vann. Tilsett gjerne sukker tilsvarende 10 prosent av saltmengden. Sukkeret gjør smaken på det ferdigrøykte produktet litt rundere.

Lakesalting steg for steg:

1. Varm opp vann, salt og sukker til kokepunktet slik at salt og sukker løses opp og blandes godt i vannet. For å være sikker på at du har riktig saltblanding bør du smake på laken. Laken skal være kraftig salt, uten å være skarp og bitter i smaken.
2. Sett laken til avkjøling.
3. Når laken er kald, ca 4 grader, kan fisken/kjøttet legges i. Pass på at laken dekker råvarene helt. Du finner veiledende saltetider i tabellen nedenfor.

Saltetider fisk

Nøyaktig saltetid for fisk avhenger av størrelsen på fisken og fettmengden i fiskekjøttet. Saltetiden i tabellen er veiledende eksempler. For å få et godt resultat er det viktig å ikke avslutte saltingen før du er sikker på at råvarene er tilstrekkelig konservert.

Saltetider kjøtt

Det er svært viktig at kjøttet får ligge tilstrekkelig lenge i salt, slik at saltet får trekke helt inn i kjøttet. Dersom det er partier i kjøttbiten som ikke får nok salt vil disse områdene bli grå og uappetittelig når kjøttet er ferdig røyskt. Holdbarheten reduseres dessuten betraktelig.

Det er vanskelig å angi nøyaktig saltetider for kjøtt. Dette avhenger av type produkt, tykkelsen på kjøttbiten m.v. Saltetiden i tabellen er veiledende eksempler. For å få et godt resultat er det viktig å ikke avslutte saltingen før du er sikker på at råvarene er tilstrekkelig konservert.

2. Tørking

Jo tørrere overflaten på maten er, dess lettere tar den til seg røyk.



Tørking steg for steg:

1. Ta fisken eller kjøttet opp fra saltet. Skyll av saltrester med rennende kaldt vann og tørk av fuktigheten med et tørkepapir.
1. Sett Hobbyrøykeriet Normann i lufteposisjon. Benytt den nedre nettingluken og den innvendig nettingramme oppe for å få god luftgjennomstrømming. Heng maten på hengepinnene ved å benytte hengekrokene. Forsikre deg om at maten henger godt og ikke faller ned.

2. La kjøttet/fisken henge til tørk til den har fått en tørr overflate. Du kan sjekke dette ved å legge et tørkepapir mot overflaten på råvaren for å se om den avgir fukt. Når råvarene er ferdig tørket kan de røykes.



Tips! En tommelfingerregel ved røyking av mat er at jo tørrere råvarene er, dess lettere tar de til seg røyk. Sette taket i åpen posisjon og bruk nettingrammen når du tørker. Disse hindrer at insekter, fugler eller smådyr kommer til råvarene. Benytt også nettingrammene under selve røykeprosessen. For bedre kapasitet til tørking av kjøtt og fisk er Tørkehuset Normann (på bildet til høyre) et godt alternativ.

3. Røyking

Etter at råvarene er saltet og tørket (fisk og kjøtt) eller bare vasket og rensset (grønnsaker, ost, nøtter, sopp m.v.) kan du starte røykeprosessen. Du kan henge maten med de medfølgende krokene, som igjen henges over pinnene, eller legge den på en rist.

NB! Maks temperatur ved kaldrøyking må ikke overstige 30 grader celsius.



Tips! Røykt mat er norsk tradisjonsmat. Mange røyker pinnekjøtt, bacon, laks eller pølser som her. Røyken gir en smak av norsk natur som mange setter stor pris på.

Tabell røyketider
Alle kan røyke sin egen mat

	Fisk	Fjærkre	
		And-, rype-, kyllingbryst	Gås-, kalkun-, tiurbryst (ca. 0,5 kg)
Sukker/salt gram per kilo	0,3 til 1 kg 10/70	10/50	20/80
Tid i salt	4-5 timer	4-5 timer	5-6 timer
Tørketid	1-2 døgn	1 døgn	1-2 døgn
Røyketid	5-7 timer	3-5 timer	6-8 timer
Antall røykeklosser	3-5 klosser	2-4 klosser	4-6 klosser
Tid til modning	1-2 døgn	2 døgn	2-3 døgn
Merknad	Fisken fileteres før røyking. Behold skinn på.	Ta bort skinn før røyking	Ta bort skinn før røyking

Tabell røyketider

Alle kan røyke sin egen mat

Kjøtt		Bacon	Ost
Lam, gris, rein, okse m.fl. (0,5 kg)	Lam, gris, rein, okse m.fl. (1 kg)	1 kg	
30/80	30/80	30/100	-
5-6 timer	6-7 timer	20 timer	-
1-2 døgn	1-2 døgn	2 døgn	-
6-8 timer	7-9 timer	10-12 timer	7 timer
4-6 klosser	5-7 klosser	7-8 klosser	5 klosser
2-3 døgn	3-4 døgn	10-14 døgn	-
Alt skal utbeines før røyking	Alt skal utbeines før røyking	Kortere røyke- tid gir mindre røyksmak	Røykes til en har en gylden farge

Røyking steg for steg:

1. Plasser røykutvikleren på den medfølgende keramiske flisen i bunnen av Hobbyrøykeriet Nordmann. (OBS! Ved kjøp av separat røykutvikler medfølger ikke flisen. Du må da bruke et annet ikke-brennbart materiale som underlag). Les den vedlagte sikkerhetsinstruksjonen til røykutvikleren før bruk.
2. Legg treklossen på toppen av varmeelementet. Sett røykeriet i røykeposisjon; tett luke nede og toppluken i lukket posisjon.
3. Etter ca. 1,5 timer skifter du til en ny røykekloss. Gjenta til røykeprosessen er ferdig.

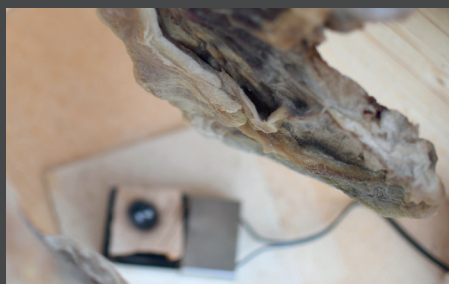
Røyketider

Tabellen angir veiledende røyketider for ulike råvarer. Prøv deg frem og finn ut hvor mange røykeklosser du synes gir det beste resultatet. Bruk flere røykeklosser om du ønsker mer røyksmak.

Om du avbryter røykingen underveis kan du gjenoppta røykingen på et senere tidspunkt. Pass på at råvarene lagres kjølig når de ikke røykes.

Du kan gjerne legge på en røykekloss om kvelden, og la den stå utover natten. Når du kommer tilbake til røykeriet morgenen etter vil denne være ulmet ut. Da setter du på en ny klosse. Forsikre deg alltid om at røykutvikleren står stødig på den keramiske flisen eller annet ikke-brennbart materiale. Pass også på at det ikke drypper fett fra maten ned på elementene. Dette kan medføre flammer.

Mange lar råvarene henge i røykeriet en tid etter røyking. Dette er fint dersom maten skal spises i nær fremtid.



Tips! Hobbyrøykeriet Normann kan leveres med den norskproduserte røykutvikleren på kun 32 watt fra Matrøyk. Legg røykeklossen på varmeelementet og koble til elektrisitet. Hver røykekloss varer i ca. 1,5 timer. Legg på ny røykekloss til røykingen er ferdig.

4. Pakking og oppbevaring

De fleste fryser maten etter røyking. Ved frysing vil maten tape litt av røyksmaken. Her anbefaler vi vår vakuumpakkemaskin, som gir et meget godt resultat. Om du ikke benytter vakuum, kan du surre maten i rikelig med plastfolie og deretter legge den i en plastpose. I hobbyrøykeriet kan du enkelt røyke maten etter opptining, dersom du synes at røyksmaken har tapt seg for mye.



5. Hygiene og renslighet

Det aller viktigste for et godt resultat er god hygiene i røykeprosessen. Det er svært viktig å behandle råvarene slik at hygienen ivaretas. Her er god håndhygiene veldig viktig. Vask hender og utstyr som benyttes ved behandling av råvarene grundig. Husk at alle biologiske prosesser går raskere i varme omgivelser, enn i kalde. Derfor skal fisk og kjøtt oppbevares kjølig før og etter røykeprosessen.

Fisk: Det er svært viktig at den fisken som skal røykes er godt renset og tilberedt før den legges eller henges i røykekammeret. Gode råvarer gir best resultat. Så snart fisken er fisket bør den renses, vaskes i rent vann og kjøles ned.

Kjøtt: Kjøtt som skal røykes bør også være av god kvalitet om en ønsker et godt resultat. Skinnfiller, sener, årer og eventuelt levret blod renses bort. Fjern ujevne «hjørner», slik at kjøttbiten blir jevn. Det er også en stor fordel om kjøttbiten har jevn tykkelse. Da blir det lettere å beregne røyketiden. La derimot synlig fett bli sittende på biten. Det beskytter mot uttørking og bidrar til å gjøre kjøttbiten velsmakende og saftig.



Hobbyrøykeriet Normann er utviklet for deg som ønsker å røyke din egen mat. Røykeriet er produsert i gran av høy kvalitet. I pakken følger det med komplett røykutvikler og tre røykeklosser, 5 hengepinner og 5 hengekroker for hending av fisk eller kjøtt.

Når du er klar til å starte røykeprosessen plasserer du røykutvikleren på den medfølgende keramiske flisen, legger en røykeklosse oppå varmeelementet og kobler til strøm. En røykekloss produserer røyk i ca. 1,5 timer. Les den vedlagte sikkerhetsinstruksjonen før bruk.

Slik kommer du i kontakt med oss:

E-post: post@matroyk.no
Mobil: 46 91 46 91
www.matroyk.no



Anbefalingene i denne veilederen er kun generelle retningslinjer. Det garanteres ikke for det endelige resultatet, da dette bl.a. avhenger av råvarenes kvalitet, renslighet i forberedelsene, behandling av råvarene og prosess. Anbefalingene er heller ikke gjeldende for alle matprodukter eller matoppskrifter. Brukere oppfordres til å søke alternativ informasjon fra andre kilder. Personer med matallergi eller annen allergi/sykdom oppfordres til å søke informasjon om dette før anvendelse av røykeriet. Eventuell skadet mat vil ikke bli erstattet. Husk god hygiene, renslighet og følg røykutviklerenes bruksanvisning nøye.

MATROYK.NO