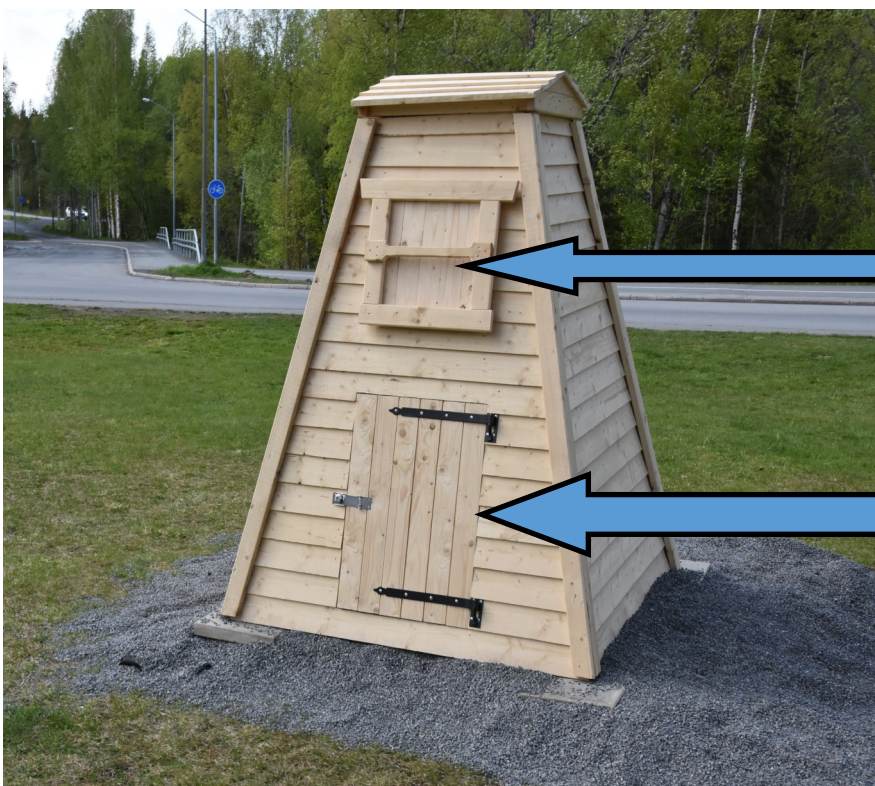


Östersundshus BRF 22

Rök kåta

Rökningsprocess.

Recept.



Processrum för
Kött Fisk m.m.

Eldstad



Rök spån av al träd

Enris

Eldstad

Recept Saltlake.

Titta på bifogad saltlaketabell för att få till rätt mängd salt till köttbiten.

Koka upp så mycket vatten, så köttet helt kommer att täckas. När vattnet kokat tillsätt så mycket salt som salttabellen rekommenderar, komihåg att tillsätta socker en matsked per deciliter salt. Rör om vattnet så att allt salt och socker har lösts upp. Låt saltlaken stå och kallna till ca. 4 grader C, innan köttet läggs ner i saltlaken.

Är det stora bitar som ska rökas så bör du spruta in saltlaken i köttet med en marinadspruta. Föreningen tillhandahåller spruta vid behov. Sug upp laken i sprutan, stick in nålen till mitten av köttstycket, är det ben i exempelvis en bog eller lår kör nålen in till benet, spruta in rikligt med saltlake från mitten ut till ca. 15 mm från ytan. Lägg det sedan köttet i saltlaken i 3–4 dygn för att utjämna salthalten. Tänk bara på att låta **saltlaken kallna till en temperatur på runt 5 grader** innan du sprutar in den i köttet, för att undvika att tillagningsprocessen sätter i gång.

Ett tips är att tillaga saltlaken dagen innan för det kan ta tid för den att kylas ner. Det finns en regel som säger att saltet tränger in i köttets fibrer med en hastighet av 1 cm per dygn. Då är det ganska lätt att räkna ut hur länge en bit behöver ligga i saltlaken och om den eventuellt behöver sprutas.

Till hemmarökeriet är det att föredra nitritsalt till saltlaken för att hindra tillväxten av mikroorganismer och bakterier, samtidigt som det ger köttet dess röda färg.

Använd inte salt med jod då det ger en tråkig gråaktig färg på köttet. Tillåter viss tillväxt av mikroorganismer och bakterier

Om du känner oklarheter kring att använda nitrit i maten så finns det bra information på livsmedelsverket.se.

Du kan såklart använda salt, (grovsalt) utan nitrit, då är det extra noga att kärntemperaturen blir rätt i varmröken, dubbelkolla gärna.

En annan metod för att salta köttet inför rökning är att torrsalta, det lämpar sig bäst för fisk och mindre bitar kött. Torrsaltad fisk bör ligga i kyl ca.2–3 dygn för rökning.

Ett enkelt sett att få rätt salthalt, som användes av mina föräldrar, och deras föräldrar , var att de lade en rå potatis i vattnet, när potatisen flyter upp till ytan var är det rätt salt-halt, komplettera med socker enligt tabellen.

SALTFLAKETABELL

| | | Saltmängd =(gram/L vatten) | | | | | | | | | |
|----------------------|--------------|----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Vattenmängd (liter) | Salthalt (%) | Gram salt per L | | | | | | | | | |
| 5 | 53 | 105 | 158 | 211 | 263 | 316 | 368 | 421 | 474 | 528 | |
| 6 | 64 | 128 | 191 | 255 | 319 | 383 | 447 | 511 | 574 | 638 | |
| 7 | 75 | 151 | 226 | 301 | 376 | 452 | 527 | 602 | 677 | 753 | |
| 8 | 81 | 174 | 261 | 348 | 435 | 480 | 609 | 696 | 785 | 870 | |
| 9 | 99 | 198 | 297 | 398 | 495 | 540 | 692 | 791 | 890 | 989 | |
| 10 | 111 | 222 | 333 | 444 | 556 | 667 | 778 | 889 | 1000 | 12589 | |

Tänk på att ni skall använda Nitritsalt för att få rätt smak och färg på köttet.

Vanligt koksalt med **iodd bör inte användas** då det lätt sker en tillväxt av microorganismer, bakterier, samt att köttet blir grådaskigt. Blir inte heller rätt smak.

Nitrit är konserverande och hindrar tillväxt av microorganismer.

1 Dl nitritsalt väger ca: 150 Gram **Tillsätt 1 matsked socker per deceliter/150 gr.salt.**

Rökningsprocessen

Räkna med att det tar tid att röka kött. Att varmröka kött är en långsam, men väl beprövad tillagningsprocess. Efter att råvaran har legat färdigt i saltlaken så ska den helst torka ett par timmar i ett kallt utrymme, du kan även lätt torka av köttytan.

Viktigt är att placera köttet med slaktkrokar i taknätet, fisken läggs på nätet. Då är det bara att tända elden på gruset. Elda så att ni får en glöd bedd. Därefter räcker det med ett eller max 2 vedträn per gång. Sedan kan ni lägga på fisken eller hänga köttet i nätet under taket. Lagg plåten på plats, häll spån, (flis, av träslaget Al, apel, ek eller bok på plåten), som finns att köpa på bland annat, Landbys, XXL, Interjakt med mera, alternativt enris för lite kraftigare smaksättning. Den mesta röksmaken tar köttet åt sig under dom första timmarna.

Läs av termometern i höjd med köttluckan för att hålla koll på rökens temperatur, vilken bör vara ca; 85–90 grader. Den ska helst inte överstiga 100 grader.

För att sänka temperaturen, om det blir för varmt, kan man ta vanlig petflaska med vatten, göra ett litet hål i korken, eller en sprejflaska för att spruta vatten på flisen och enriset, även på elden om det brinner för kraftigt. Det blir då lättare att hålla kontroll på värmen. I värsta fall kan du lyfta takluckan lite, peta in en kil mellan tak och kåta, om du behöver sänka temperaturen snabbt. Preparerad petflaska finns på gruset inne i kåtan.

Sedan är det bara att elda på. Använd en vanlig stektermometer för att mäta köttets kärntemperatur. Tillhandahålls av föreningen.

Köttet är färdigt när den rätta kärntemperaturen har uppnåtts, den ska ligga på runt 68–75 grader lite beroende på vilket kött du röker. Fisk kan vara något lägre.

Använd endast ved av lövträ, exempelvis björk utan näver.

Lycka till!