



MAD
MED
R Ø G

SÅDAN KOMMER DU I GANG

Røget mad har lange traditioner. Nu kan du selv røge din egen mad hjemme eller i sommerhuset. I denne vejledning får du den hjælp, du behøver for at give dine råvarer en fantastisk smag af natur.



MADMEDROG.DK

Koldsaltning af fisk og kød

Al mad kan i princippet røges – det er ofte kun fantasien, der sætter grænser. Røget laks, ørred, torsk og anden fisk er sammen med røget bacon, pinnekød og pølser kendt som traditionel mad. At du også kan røge kaviar, ost, smør, nødder, oliven og madolier er derimod mindre kendt. Med Hobbyrøgeriet Normann kan du sætte et ekstra pift på din egen mad. Dette hæfte beskriver grundprincipperne for, hvordan du går frem, så du hurtigt kommer i gang.

1. Saltning



Før du kan røge fisk eller kød, skal råvarerne saltes. Begynd med at vaske fisken/kødet grundigt i koldt vand efter slagtning eller rensning. Rene råvarer er vigtige for at opnå et godt resultat efter røgning. Hold fisken/kødet afkølet.

Tørsaltning

Ved tørsaltning skyller du fisken/kødet, tørrer den med køkkenrulle og lægger den i et rummeligt kar af plast, glas eller rustfrit stål. Drys rigeligt med groft salt over. Læg gerne råvarerne lagvis, hvis du har meget, der skal saltes. Lad karet stå køligt under saltningen. For at få en jævn saltsmag kan du vende lidt på fisken/kødet undervejs.



Udstyr til tørsaltning: Saltekar, havsalt og sukker



Ved tørsaltning skal saltblandingen dække råvarerne.

Tørsaltning – trin for trin

Du skal bruge havsalt/grovsalt og lidt sukker. Bland ca. 1/10 sukker i grovsaltet.

1. Dæk bunden af saltekarret med saltblandingen. Læg fisken med skindsiden nedad på saltet.
2. Drys salt over og gnid det forsigtigt ind. Dæk fisken/kødet med saltblandingen, så råvaren er helt dækket.
3. Dæk saltekarret til med låg eller lignende.



Lagesaltning

Lagesaltning betyder, at fisken/kødet lægges i en lage af salt og vand, indtil du har opnået den ønskede saltholdighed. Det er almindeligt at bruge 1 dl salt pr. 10 dl vand. Tilsæt gerne sukker svarende til 10 procent af saltmængden. Sukkeret gør smagen af det færdigrøgede produkt lidt rundere.

Lagesaltning – trin for trin

1. Varm vand, salt og sukker op til kogepunktet, så salt og sukker opløses og blandes godt i vandet. For at være sikker på, at du har den rigtige saltblanding, bør du smage på lagen. Lagen skal være kraftigt salt, uden at være skarp eller bitter i smagen.
2. Lad lagen køle af.
3. Når lagen er kold, ca. 4 grader, kan fisken/kødet lægges i. Sørg for, at lagen dækker råvarerne helt. Du finder vejledende salttider i tabellen nedenfor.

Salttider for fisk

Den nøjagtige salttid for fisk afhænger af fiskens størrelse og mængden af fedt i fiskekødet. Salttiden i tabellen er vejledende eksempler. For at opnå et godt resultat er det vigtigt ikke at afslutte saltningen, før du er sikker på, at råvarerne er tilstrækkeligt konserveret.

Salttider for kød

Det er meget vigtigt, at kødet får lov at ligge tilstrækkeligt længe i salt, så saltet kan trænge helt ind i kødet. Hvis der er partier i kødstykket, som ikke får nok salt, vil disse områder blive grå og uappetitlige, når kødet er færdigrøget. Holdbarheden reduceres desuden betydeligt.

Det er vanskeligt at angive nøjagtige salttider for kød. Dette afhænger af produkttypen, tykkelsen på kødstykket m.v. Salttiden i tabellen er vejledende eksempler. For at opnå et godt resultat er det vigtigt ikke at afslutte saltningen, før du er sikker på, at råvarerne er tilstrækkeligt konserveret.

2. Tørring

Jo tørrere overfladen på maden er, desto lettere optager den røg.



Tørring – trin for trin

1. Tag fisken eller kødet op af saltet. Skyl saltrester af under rindende koldt vand og tør fugten af med køkkenrulle.
2. Sæt Hobbyrøgeriet Normann i luftestilling. Brug den nederste netlåde og den indvendige netramme øverst for at sikre god luftgennemstrømning. Hæng maden på hængestængerne ved hjælp af hængekroge. Sørg for, at maden hænger stabilt og ikke falder ned.

3. Lad kødet/fisken hænge til tørre, indtil det har fået en tør overflade. Du kan kontrollere dette ved at lægge et stykke køkkenrulle mod råvarens overflade for at se, om den afgiver fugt. Når råvarerne er færdigtørrede, kan de røges.



Tips! En tommelfingerregel ved røgning af mad er, at jo tørrere råvarerne er, desto lettere optager de røg. Sæt taget i åben position og brug netrammen under tørringen. Disse forhindrer, at insekter, fugle eller smådyr får adgang til råvarerne. Benyt også netrammerne under selve røgningen. For bedre kapacitet til tørring af kød og fisk er Tørkehuset Normann (på billedet til højre) et godt alternativ.

3. Røgning

Efter at råvarerne er saltet og tørret (fisk og kød) eller blot vasket og rensset (grøntsager, ost, nødder, svampe m.v.), kan du starte røgningen. Du kan hænge maden op med de medfølgende kroge, som igen hænges over stængerne, eller lægge den på en rist. NB! Den maksimale temperatur ved koldrøgning må ikke overstige 30 grader celsius.



Tips! Røget mad er en hyggelig tradition. Mange røger pinnekød, bacon, laks eller pølser som her. Røgen giver en smag af norsk natur, som mange sætter stor pris på.

Tabel over røgningstider

Alle kan røge deres egen mad

	Fisk	Fjærkre	
	0,3 til 1 kg	And-, rype-, kyllingebryst	Gås-, kalkun-, Tjurbryst (ca. 0,5 kg)
Sukker/salt gram per kilo	10/70	10/50	20/80
Tid i salt	4-5 timer	4-5 timer	5-6 timer
Tørretid	1-2 døgn	1 døgn	1-2 døgn
Røgetid	5-7 timer	3-5 timer	6-8 timer
Antall røgklodser	3-5 klodser	2-4 klodser	4-6 klodser
Tid til modning	1-2 døgn	2 døgn	2-3 døgn
Merknad	Fisken fileteres før røgning. Behold skindet på	Fjern skindet før røgning.	Fjern skindet før røgning.

Tabel over røgningstider

Alle kan røge deres egen mad

Kød		Bacon	Ost
Lammekød, svinekød, renkød, oksekød m.fl. (ca. 0,5 kg)	Lammekød, svinekød, renkød, oksekød m.fl. (ca.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 klodser	5-7 klodser	7-8 klodser	5 klodser
2-3 døgn	3-4 døgn	10-14 døgn	-
Alt skal udbenes før røgning	Alt skal udbenes før røgning	Kortere røgningstid giver mildere røgsmag.	øges, indtil den har en gylden farve.

Røgning – trin for trin

- Placer røgudvikleren på den medfølgende keramiske flise i bunden af Hobbyrøgeriet Nordmann. (OBS! Ved køb af separat røgudvikler medfølger flisen ikke. Du skal da bruge et andet ikke-brændbart materiale som underlag). Læs den vedlagte sikkerhedsinstruktion til røgudvikleren før brug.
- Læg træklodsen oven på varmeelementet. Sæt røgeriet i røgeposition; luk nederste låge tæt og øverste låge i lukket position.
- Efter ca. 1,5 time skifter du til en ny røgklods. Gentag, indtil røgeprocessen er afsluttet.

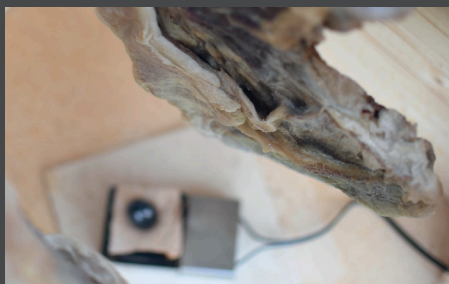
Røgningstider

Tabellen angiver vejledende røgningstider for forskellige råvarer. Prøv dig frem og find ud af, hvor mange røgklodser du synes giver det bedste resultat. Brug flere røgklodser, hvis du ønsker mere røgsmag.

Hvis du afbryder røgningen undervejs, kan du genoptage den på et senere tidspunkt. Sørg for, at råvarerne opbevares køligt, når de ikke røges.

Du kan med fordel lægge på en røgklods om aftenen og lade den stå natten over. Når du kommer tilbage til røgeriet næste morgen, vil den være ulmet ud. Sæt da en ny klods på. Sørg altid for, at røgudvikleren står stabilt på den keramiske flise eller et andet ikke-brændbart materiale. Vær også opmærksom på, at der ikke drypper fedt fra maden ned på elementerne, da dette kan medføre flammer.

Mange lader råvarerne hænge i røgeriet en tid efter røgning. Dette er fint, hvis maden skal spises i den nærmeste fremtid.



Tips! Hobbyrøgeriet Normann kan leveres med den norskproducerede røgudvikler på kun 32 watt fra Matrøyk. Læg røgklodsen på varmeelementet og tilslut elektricitet. Hver røgklods varer i ca. 1,5 time. Læg på en ny røgklods, indtil røgningen er afsluttet.

4. Pakning og opbevaring

De fleste fryser maden efter røgning. Ved frysning vil maden miste lidt af røgsmagen. Her anbefaler vi vores vakuumpakkemaskine, som giver et meget godt resultat. Hvis du ikke benytter vakuum, kan du pakke maden ind i rigeligt plastfolie og derefter lægge den i en plastpose. I hobbyrøgeriet kan du nemt røge maden igen efter optøning, hvis du synes, at røgsmagen har aftaget for meget.



5. Hygiejne og renlighed

Det allervigtigste for et godt resultat er god hygiejne i røgningen. Det er meget vigtigt at behandle råvarerne, så hygiejnen opretholdes. Her er god håndhygiejne særligt vigtig. Vask hænder og det udstyr, der benyttes ved behandling af råvarerne, grundigt. Husk, at alle biologiske processer går hurtigere i varme omgivelser end i kolde. Derfor skal fisk og kød opbevares køligt før og efter røgningen.

Fisk: Det er meget vigtigt, at den fisk, der skal røges, er godt rensset og tilberedt, før den lægges eller hænges i røgekammeret. Gode råvarer giver det bedste resultat. Så snart fisken er fanget, bør den renses, vaskes i rent vand og køles ned.

Kød: Kød, der skal røges, bør også være af god kvalitet, hvis man ønsker et godt resultat. Skindrester, sener, årer og eventuelt størknet blod renses bort. Fjern ujævne 'hjørner', så kødstykket bliver jævnt. Det er desuden en stor fordel, hvis kødstykket har ensartet tykkelse, da det gør det lettere at beregne røgningstiden. Lad derimod synligt fedt blive siddende på stykket. Det beskytter mod udtørring og bidrager til at gøre kødstykket velsmagende og saftigt.



Hobbyrøgeriet Normann er udviklet til dig, der ønsker at røge din egen mad. Røgeriet er fremstillet i gran af høj kvalitet. I pakken medfølger en komplet røgudvikler samt tre røgklodser, fem hængestænger og fem hængekroge til ophängning af fisk eller kød.

Når du er klar til at starte røgningen, placerer du røgudvikleren på den medfølgende keramiske flise, lægger en røgklods oven på varmeelementet og tilslutter strøm. En røgklods producerer røg i ca. 1,5 time. Læs den vedlagte sikkerhedsinstruktion før brug.

Sådan kommer du i kontakt med os:

E-mail: post@foodsmoke.com
www.madmedrog.dk



Anbefalingerne i denne vejledning er kun generelle retningslinjer. Der gives ingen garanti for det endelige resultat, da dette bl.a. afhænger af råvarenes kvalitet, renlighed i forberedelserne, behandling af råvarerne og processen. Anbefalingerne gælder heller ikke for alle fødevarer eller opskrifter. Brugere opfordres til at søge supplerende information fra andre kilder. Personer med fødevarerallergi eller anden allergi/sygdom opfordres til at indhente information om dette, før røgeriet anvendes. Eventuel beskadiget mad vil ikke blive erstattet. Husk god hygiejne, renlighed og følg røgudviklerens brugsanvisning nøje.