



ALTID FRISKE RØGVARER FRA EGEN HAVE

Den bedste røgeovn bygger du selv

Så har Jens Kofoed fået bid i den nye ovn. Med fire elementer som her kan 60 cm lange fisk hænge frit – med et ekstra element kan den klare fisk helt op til 90 cm.



Denne røgeovn bygget af skorstenselementer er lige så uovertruffen i dag, som da vi viste den første gang i 1989. Og den giver perfekte røgvarer året rundt.

Han var forud for sin tid, Peter Svendsen, da han for 13 år siden byggede en røgeovn af fire skorstenselementer hjemme i haven. Artiklen om røgeovnen blev bragt i nr. 8/1989.

Selv om et utal af røgeovne i metal siden er dukket op i butikkerne, overgår den hjemmebyggede ovn fra 1989 stadig på afgørende punkter metalovnene.

Og selv om tidsånden er ved at indhente Peter Svendsen, så stadig flere af vores læsere i det seneste år har bedt om en opskrift på en rigtig god røgeovn, så har tiden langtfra overhalet hans ovn. Vores bedste måde at opfylde læsernes ønske på er altså – ganske som *Gør Det Selv* gjorde det for 13 år siden – at vise, hvordan Peter Svendsen byggede sin ovn.

Og fortælle om de justeringer, han har foretaget på sin egen ovn, siden han i 1989 drog på opdagelse i sin nye verden af koldrøgede havørreder, lune bornholmere og friskrøgede mørbradstykker.

Det er pimpstensbetonens evne til at isolere, der giver ovnen det afgørende for-

spring i forhold til metalovne. Den betyder, at du kan røge året rundt, at det er billigere at varme ovnen op, og at det er nemmere at styre temperaturen end i metalovne, der ofte griller og koger, mere end de røger.

Dertil holder den uden problemer i mange år, hvor metalovnene hurtigt taber den ulige kamp med røgningens aggressive miljø af temperaturskift, fugt og syre, som på få måneder kan æde sig gennem tykke stålplader.

Endelig rummer ovnen væsentligt mere end langt de fleste færdige ovne – og kan meget enkelt gøres endnu større.

Bedre styr på røgningen

I de forløbne 13 år er Peter Svendsen som sagt blevet klogere på røgningens kunst. Mest markant har han droppet de lune fulde kulbriketter og styrer i dag røgningen præcist og enkelt med en lille kogeplade af den slags, der kan købes for 100 kroner i den nærmeste isenkram.

Er du nødt til at satse på kulbriketter, skal du klø på alligevel. De kræver mere opmærksomhed, og resultaterne er lidt sværere at styre. Til gengæld får røgvarerne nok endnu mere af den særlige aroma, der ligger i selve det at tilberede kød og fisk efter urgamle traditioner. ■

Læserservice:

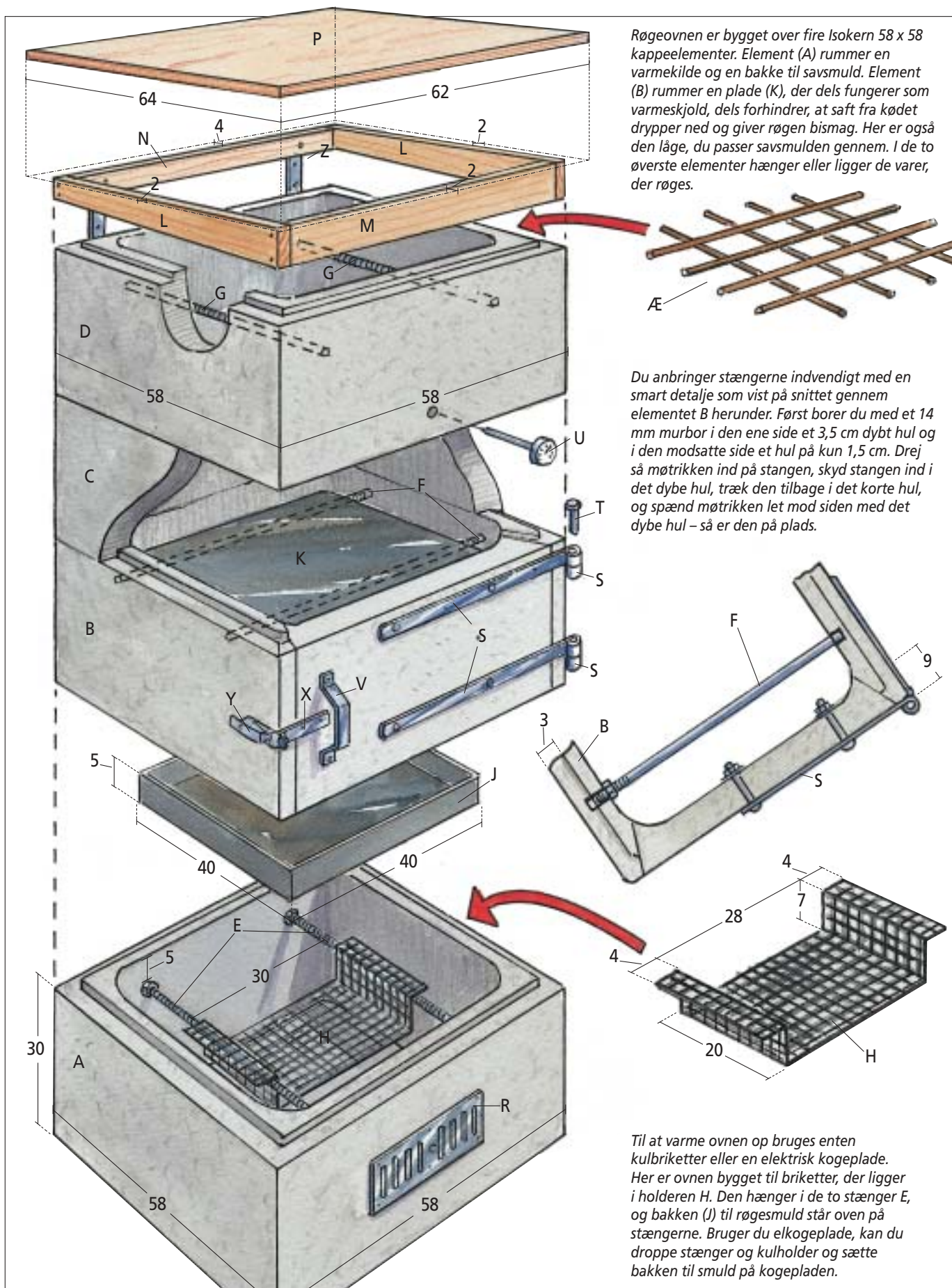
Isokern 58 x 58 skorstenskapper er ikke længere godkendt til skorstene og er sjældent på lager i byggemarkederne, men skal bestilles hjem. Forhandlere oplyses hos Schiedel Isokern A/S, tlf. 70 10 20 11.

VÆRD AT VIDE

om røg

- Hjertet i røgeovnen er bakken med røgesmuld. Smuldet købes i poser, som rækker til mange røgninger – se i telefonbogen under "savsmuld". Smuldet antændes, og røgen dannes, når man dæmper ilttilførslen. Da ideen er at holde røgen inde i ovnen, generer du ikke naboerne – de lokkes snarere til af duften.

Sådan bygger du røgeovnen ... ►



Røgeovnen er bygget over fire Isokern 58 x 58 kappelementer. Element (A) rummer en varmekilde og en bakke til savsmuld. Element (B) rummer en plade (K), der dels fungerer som varmeskjold, dels forhindrer, at saft fra kødet drypper ned og giver røgen bismag. Her er også den låge, du passer savsmulden gennem. I de to øverste elementer hænger eller ligger de varer, der røges.

Du anbringer stængerne indvendigt med en smart detalje som vist på snittet gennem elementet B herunder. Først borer du med et 14 mm murbor i den ene side et 3,5 cm dybt hul og i den modsatte side et hul på kun 1,5 cm. Drej så møtrikken ind på stangen, skyd stangen ind i det dybe hul, træk den tilbage i det korte hul, og spænd møtrikken let mod siden med det dybe hul – så er den på plads.

Til at varme ovnen op bruges enten kulbriketter eller en elektrisk kogeplade. Her er ovnen bygget til briketter, der ligger i holderen H. Den hænger i de to stænger E, og bakken (J) til røgesmuld står oven på stængerne. Bruger du elkogeplade, kan du droppe stænger og kulholder og sætte bakken til smuld på kogepladen.



1 Græstørv og muldjord graves væk, hvor ovnen skal stå. Hullet fyldes med grus og stemples, og det første element anbringes. Skal ovnen stå her i mange år, kan du støbe betongrundament.



2 Bakken til røgesmuldet laves af en 50 x 50 cm jernplade. I hvert hjørne skæres et felt på 5 x 5 cm ud, og flapperne bukket op til sider. Lad en smed klare den sag – pladen er 3 mm tyk.



3 Lågen i elementet B skæres med en fukssvans. Hængslerne limes med tokomponent lim (hængslets limside raspes først) og skrues fast med bolte – husk spændeskiver på indersiden.

Sådan bygger du din røgeovn

Først skal du have anbragt skydeventilen (R) i det nederste element. Ud for ventilens sprækker skal du fjerne betonen. Med et 14 mm murbor borer du fire hjørner, derefter skærer du hullet ud med en stiksav forsynet med nedstrygerklinge. Ventilen skrues i med murbøsninger.

Skal du kunne røge uden el, skal du indvendigt montere to stænger (E) med 30 centimeters afstand 5 cm fra overkanten. Dem hænger du siden pladen (H) med kulbriketterne på. Teknikken til at få dem placeret på indersiden er enkel og benyttes også i elementerne B og D – se detaljen på tegningen.

Kulholderen (H) bukker du af en jernhul-plade. Det er nemmest, hvis bukkene placeres midt i en hulrække. Kulholderen skal kunne hvile på stængerne (E), som det ses på tegningen.

Vil du røge med kogeplade som varmekilde, behøver du hverken kulholder eller stænger, men lægger blot en Leca-klods eller lignende i bunden, som kogepladen kan stå på. Stil elementet på plads på fundamentet – se billede 1 – og kontroller, at det er i lod og vage.

Få hjælp til røgesmuldsbakken

Herefter er der ingen forskel, om du varmer med kul eller el. Bakken (J) til røgesmuldet laves af en 3 mm tyk jernplade som beskrevet i billede 2. Få en smed til at hjælpe – det er solide sager, og en tyndere plade vil ikke holde længe.

Lågen i næste element (B) skæres ud

med en fukssvans med hærdede tænder. Lav et skråt snit i hver side – se detaljen på tegningen. For at kunne åbne og lukke lågen er du nødt til at skære eller raspe lidt af not og fer.

For at få tilstrækkeligt fæste i pimpstensbetonen bruges fire stabelhængsler (S), samlet to og to med et par maskinbolte (T) som tapper. Boltene skæres af, så de passer i længden.

Du fastgør hængslerne som beskrevet ved billede 3. Begynd med hængslerne på lågen, 2 cm fra overkant og 6 cm fra underkant. Læg lågen på plads, hængt de sidste hængsler på, og gør dem fast.

Lågen skal kunne lukkes med et vinkelbeslag (X) og et spændebeslag (Y). Kort den ene flange på vinkelbeslaget af til 1 cm. Anbring beslaget midt på lågen med murbøsninger og skrues, så det rager ud til kanten af elementet.

På siden af elementet monteres spændebeslaget (Y), så bøjlen griber stramt om vinkelbeslaget. Montér håndtaget (V).

Løft elementet med lågen på plads oven på det første element. Samlingen skal være tæt – se billede 5.

Montér herefter de to stænger (F)

øverst i lågeelementet. De skal bære en plade (K), der kan opfange kødstykker og saft, inden det lander i røgesmuldet. I 1989 brugte vi et net, men pladen virker som varmeskjold og fanger også den saft, der drypper ned. Pladen skæres til, så der er plads i hjørnerne.

Net til at lægge ørreden på

Det tredje element (C) stables ovenpå og tætnes uden videre.

Øverste element (D) forsynes med to stænger (G) indvendigt – metoden som i elementerne længere nede. Afstanden mellem dem skal være 36 cm, og afstanden til overkant skal være 10 cm.

På stængerne kan du anbringe spyd, som råvarerne hænger frit fra. Du kan også lægge et net (Æ) på stængerne, som dine varer kan ligge på. Hvis du vil røge ind i indersiden længere nede i elementet bære endnu et net. Bor hul til termometret (U) 5 cm fra underkanten, og stik føleren gennem hullet. Øverst anbringes taget som vist på billede 6 – det må ikke træbeskyttes indvendigt.





På billedet fra 1989 bruger Peter Svendsen et net til at fange det kød, der falder ned. I dag bruger han en plade (K på tegningen). Den mindsker risikoen for at grille kødet og hindrer, at saft lander i røgesmuldet og giver røgen bismag.



Samlingerne mellem elementerne skal være tætte. Hvis du ønsker en permanent løsning, er et lag mørtel fint, ellers kan du tætnes med strimler af mineraluld. Så er det også nemmere at ændre på ovnen, efterhånden som du gør dig dine egne erfaringer.



◀ Inden Jens Koføed hænger sildene ind i ovnen, er de blevet renset, vasket og tørret – hvis de stadig er våde, når de kommer i ovnen, bliver de mere kogt end røget. Fiskene skal hænge fri af hinanden, så røgen når alle åbne flader.

Jens Koføeds syv skridt til sikre sild:

- Rens og skyl de friske fisk grundigt. Stik spyddet gennem øjnene. Tør fiskene på et køligt og ventileret sted, til skindet er tørt og læderagtigt.
- Stil kulholderen på et par sten, og fyld et lag trækulsbriketter i. Kom tændvæske på, og tænd. Når de gløder, sættes holderen i ovnen. Skydeventilen skal være helt åben – lågen og taget kun lidt åbent.
- Når briketterne gløder rigtigt, fyldes cirka to liter bøgesmuld i bakken. Kom tændvæske langs forkanten, stil bakken ind, og tænd.
- Når tændvæsken er brændt af, vippe taget op, og fiskene hænges ind. Luk ventil, låge og tag næsten til.
- Temperatur og røg reguleres med skydeventil og tag. Taget åbnes kun, hvis temperaturen er faretruende høj.
- Hvert kvarter roder du lidt i røgesmuldet, så røgudviklingen bliver bedre. Efter en times tid vil temperaturen lægge sig omkring 70 grader.
- Efter 1 ½ til 2 timer er sildene færdige, når de åbner sig i bugen, og fedtet drypper fra dem. Tag dem af spyddene, læg dem tæt sammen på ryggen, og drys med salt.

Koføeds lune sild

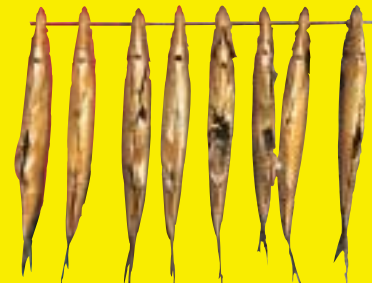
Gode råd fra Bornholm

Kokken Jens Koføed kender fra barndommen på Bornholm alt til hjemmerøgning, og han gav sin enkle opskrift på røgede sild, da han havde tryllet med kulbriketterne i den nybyggede oven i 1989.

Hvor reglen ellers er at salte kødet op til et døgn, røger bornholmerne de friske sild og salter dem i stedet grundigt, straks de kommer ud af ovnen.

VÆRD AT VIDE

om røgning



• Røgning er mere end en lækker måde at tilberede sin fisk eller sit kød på. Indtil dybfrysernes indtog var det en vigtig måde at konservere kød og fisk på, og de fleste huse på landet havde røgeovn eller fik kød og pølser røget på et lokalt røgeri. Der er sjældent meget af den tids duft og smag i de vakuumpakkede røgvare, vi i dag finder i køledisken – der venter hjemmerøgeren overraskelser.

• Der er næsten ingen grænser for, hvilke varer du kan røge. Fisk, kylling, svinekød, oksekød, rogn, ost – mens den østrigske bjergbonde røger pølser og saltet spæk over bøgesmuld, røger den thailandske fisker muslinger, østers og rejer over kokoskaller efter at have ladet dem trække i salt, sukker – og måske chili, hvidløg eller andre krydderier, for marineringen kan også ske med utallige krydderier.



De skrå sider til taget skæres ud af ét bræt, for- og bagkant af et andet. De samles til en ramme og spændes til pladen med lim og skruer. Skær en flange af de to kanthængsler, og skru dem på taget. Gør hængslerne fast med murbøsninger og skruer, og monter udskyderbeslaget.

Det skal du bruge

Isokern 58 x 58 kappeelementer:

- 4 stk. (A, B, C og D)

12 mm gevindstænger:

- 6 stk. (E, F og G) a 50 cm med møtrikker (4, hvis du bruger el)

1,5 mm jernhulplade (fx 10 x 10 mm):

- 1 stk. 20 x 50 cm til kulholderen (H) – kan undværes, hvis du bruger el

1,5 mm jernplade:

- 1 stk. 44 x 44 cm til sikringsplade (K)

Armeringsnet, fx 50 mm hulstørrelse:

- 1 stk. 44 x 44 cm til råvarerne (Æ)

3 mm jernplade:

- 1 stk. 50 x 50 cm til smuldbakken (J)

5 mm rustfrit rundstål:

- 6 spyd af 45 cm (spidses i en ende)

21 x 117 mm høvlet fyr:

- 1 stk. 58 cm til de to sider (L)
- 1 stk. 53,8 cm til forkant (M) og bagkant (N)

19 mm vandfast krydsfinér:

- 1 stk. på 62 x 64 cm til tag (P)

Endvidere:

- 4 x 50 mm climate skruer
- 6 mm murbøsninger
- 1 skydeventil (R) af rustfrit stål (købes i forretninger med bådeudstyr)
- 4 stk. 40 cm stabelhængsler (S) uden stabler (beregnet for 13 mm tappe)
- 2 stk. 12 x 80 mm maskinbolte (T)
- 8 stk. 8 x 70 mm bræddebolte med møtrikker og store spændskiver
- 1 håndtag (V) i metal
- 1 vinkelbeslag (X)
- 1 spændebeslag (Y)
- Vandfast lim
- Tokomponent lim
- 1 røgtermometer (U), fx 120 grader (fås i en vvs-forretning)
- 2 kanthængsler (Z)
- 2 stk. 6 x 40 mm maskinskrue med møtrikker og spændskiver
- 1 udskyderbeslag
- Mineraluldsstrimler eller mørtel
- Evt. 1 elektrisk kogeplade

Svendsens kolde havørred

Langstrakt røgning i kold røg giver klart kød

Efter 13 år med røgeovn dyrker Peter Svendsen især koldrøgningen.

Ved varmrøgning får temperaturen proteinerne til at koagulere – som når æg koges. Kødet bliver lysere, mere tørt og mere løst. Vi kender varmrøgning fra bornholmersilden.

Ved koldrøgningen holdes temperaturen under 28 grader, så proteinerne ikke koagulerer. Kødet forbliver klart og spændstigt – som røget laks.

Varm makrel og kold ørred

Når Peter Svendsen røger en makrel i ovnen med kogeplade, lyder opskriften:

- Makrellen renses, vaskes, drysses med salt og lægges til side i tre timer.
- Saltet skylles af, fisken lægges til tørre, beskyttet mod fluer. Peter Svend-

sen har et net ved lågen og tagpladen og kan lade fisken tørre i den kolde ovn – og på kolde og fugtige dage fremskynde tørringen med lidt varme. Når skindet er tørt og rynket, tænder du. Er skindet det mindste fugtigt, fungerer røgningen ikke.

- Et to centimeter tykt lag smuld fordeles på bakken. Den anbringes på kogepladen, som tændes. Ovn lukkes.
- Efter to til en halv time er smuldet brændt igennem. Mindre fisk er klar, større fisk skal nok have en tur mere.

En friskfanget havørred giver Peter Svendsen følgende kærlige behandling:

- Den rensede ørredfiletter lægges med tre dele salt og en del sukker i en plastpose, der tømmes for luft og bindes. Hver tredje time vendes posen. Efter et døgn hældes væsken, som salt og sukker har trukket ud, fra. Fisken duppes tør med et viskestykke.
- På bakken fordeles langs tre sider røgesmuld i en ti centimeter bred hestesko, som antændes i den ene ende. Bakken sættes ind til fisken. Tag og bundventil lukkes, kogepladen tændes kun, hvis temperaturen ikke når op over 10-12 grader.
- Efter 12-14 timer er smuldet brændt. Mindre fisk og kødbidder er måske klar, større fisk får en tur – eller to – mere.

