



ALLTID FRISKE RØYKTE VARER FRA EGEN HAGE

Den beste røykeovnen bygger du selv

Nå har Jens Kofoed tatt i bruk sin nye ovn. Med fire elementer som her, kan 60 cm lang fisk henge fritt – med et ekstra element kan den greie fisk helt opp til 90 cm.



Denne røykeovnen bygget av pipeelementer er like aktuell i dag som da vi viste den første gang i 1989. Den gir røykte varer av beste sort året rundt.

Han var forut for sin tid, Peter Svendsen, da han for 13 år siden bygde en røykeovn av fire Isokern pipeelementer hjemme i hagen. Artikkelen om røykeovnen sto i Gjør Det Selv nr. 8/1989.

Selv om det er dukket opp mange røykeovner i metall i butikkene siden den gangen, overgår den hjemmebygde ovnen fra 1989 fortsatt metallovnene på avgjørende punkter.

Når mange av leserne våre har spurt etter en oppskrift på en riktig god røykeovn, gjør vi derfor som for tretten år siden. Vi viser hvordan Peter Svendsen bygde ovnen sin. Men etter tretten år kan vi også fortelle om de erfaringene han har gjort, og om justeringene som har vært nødvendig.

Det er pipeelementenes isolerende evne som gir ovnen det avgjørende forspranget i forhold til metallovnene. Det betyr at du kan røyke året rundt, at det er billigere å varme opp ovnen, og at det er langt en-

kere å styre temperaturen enn i metallovnene som ofte griller og koker mer enn de røyker. Dette gir bedre kvalitet på det du røyker.

I tillegg holder den uten problemer i mange år. Metallovnene derimot blir lett ødelagt av rengjøring og vaskemidler, av hurtige temperaturforandringer og av fukt og syre som på få måneder kan spise seg gjennom tykke stålplater.

Endelig har ovnen plass til vesentlig mer enn de aller fleste ferdige ovnene – og kan dessuten enkelt gjøres enda større.

Bedre kontroll med røykinga

På de tretten åra som har gått, har Peter Svendsen fått stor innsikt i røykingas edle kunst. Selv har han droppet de lufnefulle kullbrikettene og styrer i dag røykinga nøyaktig og enkelt med ei liten kokeplate av den typen som kan kjøpes for noen hundrelapper i den nærmeste butikk med elektriske artikler eller i en jernvare.

Noen sverger likevel til kullbriketter selv om de trenger mer plass og gir et mer usikkert resultat. Da får nemlig de røykte varene enda mer av den spesielle aromaen og smaken vi er ute etter når vi tilbereder kjøtt og fisk etter de urgamle røyketradisjonene. ■

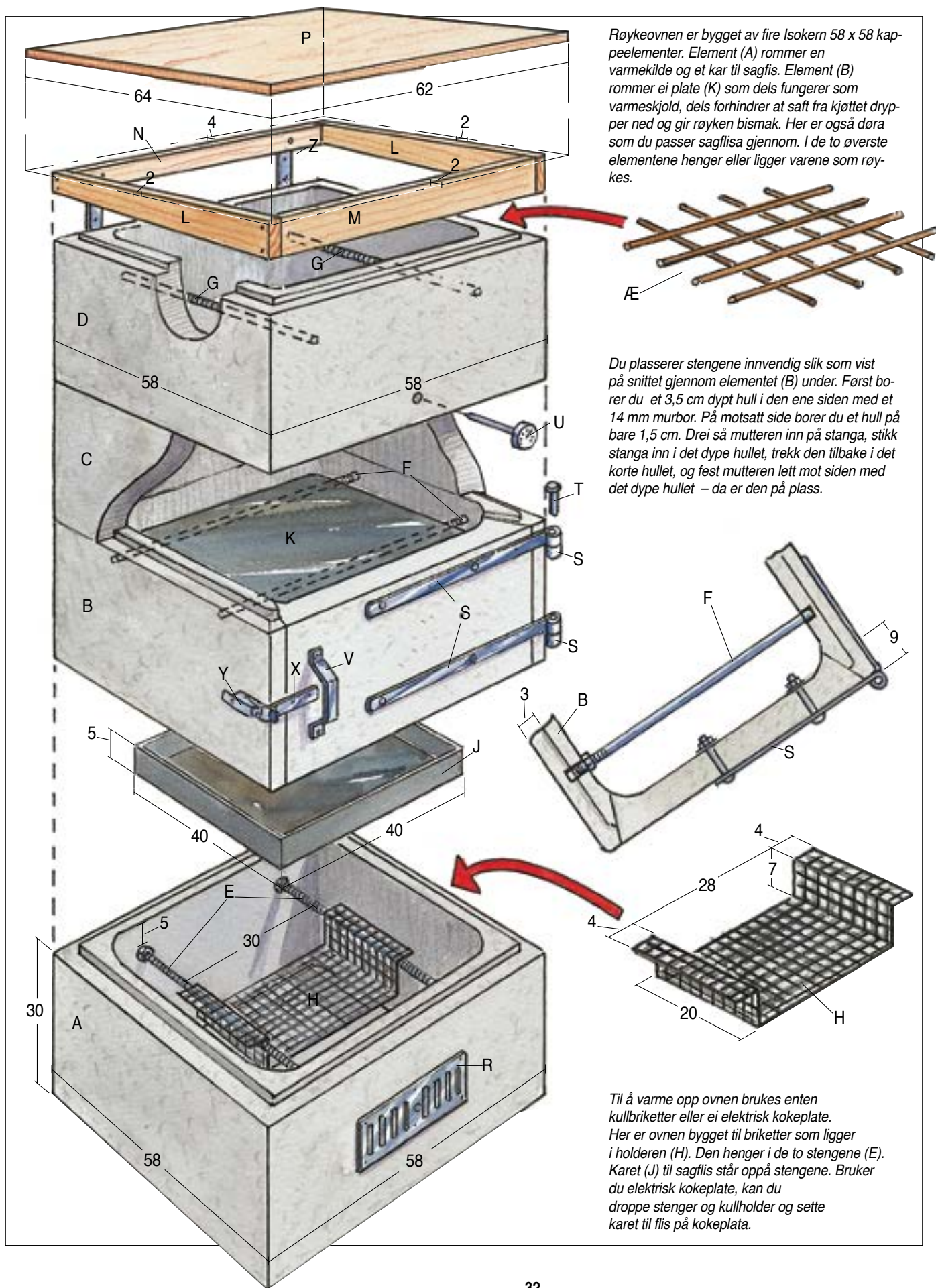
Leserservice:

Isokern produkter forhandles i Norge av Skorsteinstetting Schädler AS på Kløfta. Telefon 63 98 20 40. Normalt kan de også bestilles hos et par av de store byggevarekjedene, men det er neppe lagervare.

VERDT Å VITE om røyking

• Hjertet i røykeovnen er kareet med sagflis. Det er mulig å få kjøpt spesialflis i poser (sportsbutikker). Flis av bøk, dernest flis av annet løvtrær (eple og bjørk) regnes som den beste. Einer brukes også. Sagflisa tennes, og røyken dannes når oksygentilførselen dempes. Da ideen er å holde røyken inne i ovnen, sjenerer den neppe naboen – de kan tvert imot lokkes av lukta.

Slik bygger du en røykeovn ... ►



Røykeovnen er bygget av fire Isokern 58 x 58 kap-peelementer. Element (A) rommer en varmekilde og et kar til sagflis. Element (B) rommer ei plate (K) som dels fungerer som varmeskjold, dels forhindrer at saft fra kjøttet drypper ned og gir røyken bismak. Her er også døra som du passer sagflisa gjennom. I de to øverste elementene henger eller ligger varene som røykes.

Du plasserer stengene innvendig slik som vist på snittet gjennom elementet (B) under. Først borer du et 3,5 cm dypt hull i den ene siden med et 14 mm murbor. På motsatt side borer du et hull på bare 1,5 cm. Drei så mutteren inn på stanga, stikk stanga inn i det dype hullet, trekk den tilbake i det korte hullet, og fest mutteren lett mot siden med det dype hullet – da er den på plass.

Til å varme opp ovnen brukes enten kullbriketter eller ei elektrisk kokeplate. Her er ovnen bygget til briketter som ligger i holderen (H). Den henger i de to stengene (E). Karet (J) til sagflis står oppå stengene. Bruker du elektrisk kokeplate, kan du droppe stenger og kullholder og sette karet til flis på kokeplata.



1 Grastorv og jord graves vekk der ovnen skal stå. Hullet fylles med fin sand og stamperes, og det første elementet plasseres. Skal ovnen stå i mange år, kan du støpe betongfundament.



2 Karet til sagflisa lages av ei 50 x 50 cm jernplate. I hvert hjørne skjæres ut et felt på 5 x 5 cm, og kantene brettes opp til sider. Kanskje bør en smed gjøre dette – plata er 3 mm tykk.



3 Døra i elementet B skjæres ut med sag. Hengslene limes med tokomponent lim (hengslenes limside raspes først) og skrues fast med skruer – husk stoppskiver på innsiden.

Slik bygger du din egen røykeovn

Først bør du få skyveventilen (R) på plass i det nederste elementet. Betongen må selvsagt fjernes slik at det blir fri passasje for lufta. Med et 14 mm murbor borer du fire hjørner, deretter skjærer du hullet ut med ei stikksag med baufilblad. Selve ventilen kan festes med murplugg og skruer.

Skal du røyke uten elektrisitet, må du montere to stenger (E) med 30 centimeters avstand 5 cm fra overkanten innvendig. På stengene henger du plata (H) med kullbrikkene på. Teknikken for å få stengene plassert på innsiden er enkel og benyttes også i elementene B og D – se detalj på tegninga.

Kullholderen (H) bøyer du til av ei jernhull-plate. Det er enklest dersom du bretter midt i ei hullrekke. Kullholderen skal kunne hvile på stengene (E) slik det går fram av tegninga.

Vil du røyke med kokeplate som varmekilde, behøver du verken kullholder eller stenger. Legg bare en Leca-kloss eller lignende i bunnen som kokeplata kan stå på. Sett elementet på plass på fundamentet – se bilde 1 – og kontroller at det er i lodd og vater.

Få hjelp til sagfliskaret

Deretter er det ingen forskjell på om du varmer med kull eller elektrisitet. Karet (J) til sagflisa er laget av ei 3 mm tykk jernplate som beskrevet i bilde 2. Få en smed til å hjelpe deg – det er solide saker, og ei tynnere plate vil ikke holde særlig lenge. Døra i det neste elementet (B) skjæres ut

med ei stikksag med herdede tenner. Lag et skrått snitt på hver side – se detalj på tegninga. For å kunne åpne og lukke døra må du skjære eller raspe litt av not og fjær.

For å få nok feste brukes fire stabelhengslene (S), satt sammen to og to med skruer (T) som tapper. Skruene kuttes slik at de passer i lengda.

Fest hengslene slik det er beskrevet i bilde 3. Begynn med hengslene på døra 2 cm fra overkant og 6 cm fra underkant. Legg døra på plass, heng på de andre hengslene, og fest dem.

Døra skal kunne stenges med et vinkelbeslag (X) og et spennebeslag (Y). Forkort den ene armen på vinkelbeslaget til 1 cm. Fest beslaget midt på døra med plugg og skruer slik at det går ut til kanten av elementet.

På siden av elementet monteres spennebeslaget (Y) slik at bøyla griper stramt om vinkelbeslaget. Monter håndtaket (V).

Løft elementet med døra på plass opp på det første elementet. Skjøtene skal være tette – se bilde 5.

Monter deretter de to stengene (F) øverst i lokk-elementet. De skal bære ei plate (K) som kan fange opp kjøttstykker

og saft før de lander i sagflisa. I 1989 brukte vi et nett, men plata virker som varmeskjold og fanger også safta som drypper ned. Plata skjæres til slik at det er plass i hjørnene.

Nett til å legge ørreten på

Det tredje elementet (C) stables oppå og tettes uten videre.

Det øverste elementet (D) forsynes med to stenger (G) innvendig – på samme måte som lenger nede. Avstanden mellom dem skal være 36 cm, og avstanden til overkant skal være 10 cm.

På stengene kan du plassere spyd som råvarene henger fritt fra. Du kan også legge et nett (Æ) på stengene som varene dine kan ligge på. Hvis du vil røyke i flere lag, kan fire skruer skrudd halvt inn i innsida lenger nede i elementet bære enda et nett. Bor hull til termometeret (U) 5 cm fra underkanten, og stikk føleren gjennom hullet. Øverst plasseres taket som vist på bilde 6 – det må ikke impregneres innvendig.





4 På bildet fra 1989 bruker Peter Svendsen et nett til å fange opp kjøtt som faller ned. I dag bruker han ei plate (K på tegninga). Den minsker også risikoen for å grille kjøttet og hindrer at saft drypper ned i sagflisa og gir bismak.



5 Skjotene mellom elementene skal være tette. Ønsker du en permanent løsning, er et lag mørtel fint, ellers kan du tette med strimler av mineralull. Da er det også lettere å forandre på ovnen etterhvert som du gjør dine egne erfaringer.



◀ Før Jens Kofoed henger silda inn i ovnen, er de blitt renset, vasket og tørket – hvis den er våt når den henges i ovnen, blir den mer kokt enn røkt. Fiskene skal henge fritt i forhold til hverandre slik at røyken når alle åpne flater.

Jens Kofoeds sju regler for fin sild:

- Rens og skyll den ferske fisken grundig. Stikk spydet gjennom øynene. Tørk fiskene på et kjølig og luftig sted til skinnene er tørre og læraktige.
- Sett kullbeholderen på et par steiner og fyll i et lag trekullbriketter. Ha på tennvæske, og tenn. Når brikettene gløder, settes holderen i ovnen. Skyveventilen skal være helt åpen – døra og taket bare litt åpent.
- Når brikettene gløder tilstrekkelig, fylles cirka to liter sagflis (helst av bok) i karet. Tøm tennvæske langs forkanten, sett karet inn, og tenn.
- Når tennvæska har brent opp, vippest taket opp, og fiskene henges inn. Lukk ventil, dør og tak nesten helt.
- Temperatur og røyk reguleres med skyveventilen og taket. Taket åpnes bare om temperaturen er faretruende høy.
- Hvert kvarter roter du litt i sagflisa slik at røykutviklingen blir bedre. Etter en times tid vil temperaturen legge seg omkring 70 grader.
- Etter 1 1/2 til 2 timer er silda ferdig når den åpner seg i buken, og fett drypper. Ta dem av spydene, legg dem tett sammen på ryggen, og dryss med salt.

Kofoeds lune sild

Gode råd fra Bornholm

Fra sin barndom på Bornholm kjenner kokken Jens Kofoed til alt om hjemmerøyking, og han ga sin enkle oppskrift på røkt sild da han hadde tryllet med kullbrikettene i den nybygde ovnen i 1989.

Mens regelen ellers er å salte fisken opp til et døgn, røyker bornholmerne den ferske silda og salter den i stedet grundig straks den kommer ut av ovnen.

VERDT Å VITE

om røyking



• Røyking er mer enn en delikat måte å tilberede fisk eller kjøtt på. Før dypfrysing ble vanlig, var det en viktig måte å konservere kjøtt og fisk på, og mange husholdninger hadde egen røykeovn eller fikk kjøtt og pølser røkt på et lokalt røykeri. Det er sjelden særlig mye av lukta og smaken fra den gangen å gjenfinne i de vakuumpakte røykte varene vi finner i kjøledisken i dag.

• Det er nesten ingen grenser for hvilke varer du kan røyke. Fisk, kylling, svinekjøtt, oksekjøtt, rogn, ost – mens den østriske fjellbonden røyker pølser og salt kjøtt over sagflis av bok, røyker den thailandske fiskeren muslinger, østers og reker over kokoskall etter å ha latt dem trekke i salt, sukker – og kanskje chili, hvitløk eller andre krydder, for marineringen kan selvsagt skje med mange slags krydder.



De skrå sidene til taket skjæres ut av et bord, for- og bakkanten av et annet. De monteres til ei ramme og festes til plata med lim og skruer. Kutt til hengslene om nødvendig, og skru dem på taket. Fest dem så til elementet med plugg og skruer. Monter beslaget som kan holde taket oppe.

Dette trenger du

Isokern 58 x 58 kappeelementer
• 4 stk. (A, B, C og D)

12 mm gjengede stenger:

• 6 stk. (E, F og G) á 50 cm med muttere (4, hvis du bruker kokeplate)

1,5 mm jernhullplate

(f.eks. 10 x 10 mm):

• 1 stk. 20 x 50 cm til kullholderen (H)

– kan utgå om du bruker kokeplate

1,5 mm jernplate:

• 1 stk. 44 x 44 cm til beskyttelse (K)

Armeringsnett ,

f.eks. 50 mm hullstørrelse:

• 1 stk. 44 x 44 cm til råvarene (Æ)

3 mm jernplate:

• 1 stk. 50 x 50 cm til sagflis-kar (J)

5 mm rustfritt rundstål:

• 6 spyd av 45 cm (spisses i ene enden)

21 x 120 mm glattkant:

• 1 stk. 58 cm til de to sidene (L)

• 1 stk. 53,8 cm til forkant (M) og bakkant (N)

19 mm vannfast kryssfiner:

• 1 stk. på 62 x 64 cm til tak (P)

Dessuten:

• skruer og plugg

• 1 skyventil (R) av rustfritt stål (båttutstyr)

• 4 stk. 40 cm stabelhengslar (uten tapper). Skruer til tapper, og skruer og skiver til montering.

• 1 håndtak (V) i metall

• 1 vinkelbeslag (X)

• 1 spennebeslag (Y)

• Vannfast lim

• Tokomponent lim

• 1 røyktermometer (U), f.eks. 120 grader (fåes vanligvis i en større vvs-

forretning)

• 2 kanthengslar (Z) med skruer, muttere

og skiver.

• 1 beslag til å holde taket

• Striper av mineralull eller mørtel

• Evt. 1 elektrisk kokeplate

Svendsens kalde havørret

Langvarig røyking i kald røyk gir klart kjøtt

Etter 13 år med røykeovn er Peter Svendsen spesielt begeistret for kald-røyking.

Ved varmrøyking får temperaturen proteinene til å koagulere – som når egg kokes. Kjøttet blir lysere, mer tørt og mer løst. For eksempel bruker bornholmerne varmrøyking til silda si.

Ved kaldrøyking holdes temperaturen under 28 grader slik at proteinene ikke koagulerer. Kjøttet forblir klart og spenstig – som røykt laks.

Varm makrell og kald ørret

Når Peter Svendsen røyker makrell i ovnen med kokeplate, er oppskrifta:

- Makrellen renses, vaskes, drysses med salt og får ligge i tre timer.
- Saltet skylles av, fisken legges til tork

beskyttet mot fluer. Peter Svendsen har et nett ved døra og takplata og kan la fisken tørke i den kalde ovnen – og på kalde og fuktige dager fremskyndes tørkinga med litt varme. Når skinnet er tørt og rynkete, tenner du. Er skinnet det minste fuktig, fungerer ikke røykinga.

• Et to centimeter tykt lag flis fordeles i karet. Det plasseres på kokeplata som slås på. Ovnen lukkes.

• Etter to til to og en halv time er flisa brent opp. Mindre fisk er ferdig, større fisk skal ha en omgang til.

En fersk havørret gir Peter Svendsen følgende kjærlige behandling:

• De rensede ørretfiletene legges med tre deler salt og en del sukker i en plastpose som tømmes for luft og stenges. Snu posen hver tredje time. Etter et døgn heller du vekk væska som salt og sukker har trukket ut. Fisken tørkes med et kjøkkenhåndkle.

• I karet fordeles på tre sider sagflis i en ti centimeter bred hestesko som tennes i den ene enden. Karet settes inn til fisken.

Tak og bunnventil lukkes, kokeplata slås bare på om temperaturen ikke når opp over 10-12 grader.

• Etter 12-14 timer er flisa brent. Mindre fisk og kjøttbiter er kanskje ferdige, større fisk får en omgang – eller to – til.

