



en vedeldad varm- och kallrök

## Vilken ved kan jag elda med?

Eftersom skärgårdsröken är en vedeldad rök kan du experimentera med olika typer av ved och spån för att få fram olika smaker. Testa gärna med olika frukträd, vinbärsbuskar, enris, granris eller kvistar från olika kryddväxter.

Vanligast är att man använder alved som ger en mild aromatisk röksmak eller andra lövträd med hög kvalitet. *Veden du eldar med skall inte var större i format än den alved (räcker i 4 timmar) som följer med röken, då det kan orsaka en eld som blir svår att kontrollera.*

Man bör undvika ved från barrträd då dessa innehåller harts och terpentin som kan ge en obehaglig bismak. Undvik även björk där nävern sitter kvar då detta sotar mycket.

För att få en jämn fin förbränning skall veden vara torr men vill du ha en fuktigare rök är det bara att spraya veden med vatten. För att fisken inte skall torka ur kan du även hålla lite vatten i träget på rökskåpet.

## Hur skall jag elda för ett bra resultat?

I tio liter ved finns i bästa fall två liter vatten och i sämsta fall fem liter vatten som skall kokas och lyftas bort genom rökskåpet. I ett första skede när du tänder elden så har den en temperatur på ca 100° C och vattnet börjar koka bort.

*OBS! elden skall brinna varsamt och temperaturen bör inte överskrida 100 grader i rökskåpet.* Försök att hålla en jämn temperatur på 80-85 grader som är den idealiska röktemperaturen vid varmrökning. Detta gör du lämpligast genom att justera luftflödet med glasluckan eller fukta veden eller spånet med vatten. Ta en sprayflaska fylld med vatten och duscha försiktigt på elden.

Observera att på grund av luftfuktighet, lufttryck och temperatur så värmer elden olika från gång till gång, vilket påverkar röktiderna.

Om du går in under menyn "Allt du behöver veta för att röka fisk och kött" / "så här eldar du för att få bästa resultat" så hittar du mer information.

Lycka till önskar vi på

ScandiTech Design AB  
0708-902080