

4.3.4.2 Rook vlees of vis

Roken 📖 doe je om voedsel, vooral vis en vlees, te garen, smaak te geven, en/of langer te bewaren.

Om te roken moet het vuur niet branden, maar smeulen. De temperatuur van de rook mag rond de 70 graden Celsius zijn. Als je een horizontaal rookkanaal kan maken kan je de te roken producten in de lengte i.p.v. in de hoogte van het vuur verwijderen. Zo kan er geen vet in het vuur druipen (en voor steekvlammen en hitte zorgen), en blijft de temperatuur lager. De producten moeten niet braden of koken, maar in rook hangen. Bij warm roken (tot 95 graden Celsius) wordt het voedsel ook gestoomd.

De duur van het roken hangt af van de samenstelling en dikte van het product, temperatuur, rook... en ook je eigen smaak natuurlijk.

Hout van fruitbomen, vooral kersen, geeft een matig zoete smaak en past goed bij kip en ham. Eik wordt het meest gebruikt voor roken. Het geeft een bruine tint. Notelaar geeft een rodere kleur.

Groene houtchips of zaagmeel lijken meer rook te geven, maar schijn bedriegt. Wat je dan ziet is stoom, geen rook.

♪ *‘Roken is alleen maar goed voor hespen.’ Gaby Vanden Berghe*

Vis en vlees kunnen zeer lang bewaard worden en goed blijven. Zolang het leeft blijft het goed...

Het kan dus een handige optie zijn om vb. met 4 gezinnen om beurt een dier te slachten en 1/4de te gebruiken, met een afgesproken tussentijd. Dan heb je steeds vers en goed vlees, en moet je minder verwerken en bewaren.

Ham roken in de (leem) broodoven

Leg het te roken vlees achteraan in de oven op houten blokjes, zodat de rook er overall rond kan. Stook voor aan de ingang een mutsaard. Bedek de smeulende assen met schavelingen en zaagmeel van beuk of eik. Sluit de deur, en stop alle kieren dicht. Dat mag zo een nachtje blijven. Klaar.

♪ *Honingbijen houden omdat wilde bijtjes het moeilijk krijgen,
is als kippen kweken omdat het vogelbestand achteruitgaat.*
Jens D’Haeseleer