

Sådan tænder du dine Smokepins

- Tænd en "Smokepin" i den ende med størst åbning.
 - Når der er ild i hele ringen blæses flammen ud. Sørg for at der er en glød hele vejen rundt.
 - Smokepin'en sættes i stålholderen, der følger med, med den glødende ende op ad
 - Placér den glødende Smokepin i bunden af din røgeovn/kuglegrill.
- Trækket i "ovnen" skal være minimalt (lille åbning for neden til luft ind og for oven så lidt røg kan "pile" ud).
- Når den første Smokepin er brændt ned (ca. 1 time og 25 min. senere) udskiftes den med en anden.

Så længe brænder dine Smokepins

En Smokepin brænder i ca. 1 time og 25 min. afhængigt af forholdene. Blæser det meget eller er der for meget lufttilførelse, brænder dine Smokepins hurtigere.

Hvornår er det bedst at koldrøge?

Der kan ikke koldrøges, hvis der er frostgrader. Ved koldrøgning må temperaturen ikke overstige 25 grader. Tænk især på dette på solrige dage. En Smokepin giver en temperaturstigning på ca. 1-7 grader afhængig af forholdene. Der opnås det bedste resultat, hvis luftfugtigheden ikke er for høj - så undgå koldrøgning på meget regnfulde dage.

Hvordan salter jeg mit kød og fisk?

Der kan tørsaltes eller lagesaltes.

- Tørsaltning foregår ved at dække ferskvaren med grovsalt + evt. krydderier.
- Saltningstiden er mellem 4-8 timer og helt op til 1 døgn, afhængig af tykkelsen på varen.
- Ved lagesaltning opløses salt og sukker i vand, og ferskvaren lægges i.
- Saltningstiden er mellem 6-12 timer.
- (Fordelen ved at lagesalte er, at saltindholdet bliver det samme i hele varen.)
- Se yderligere vejledning i vores opskrifter på koldrøgning af laks og bacon her. ([link](#))

Derfor er det vigtigt, at ferskvaren er helt tør, inden der røges

- Hvis varen ikke er helt tør inden røgningen, risikerer du at røgpartiklerne ikke trækker ind i kødet eller fisken! - Varen skal have en fingertør overflade for at være klar til røgningen. - Tør varen med papir, viskestykke, avispapir eller andet, og læg den til tørring et køligt sted, fx i et køleskab. - Jo tørrere varen er, desto bedre optager den røgen.

Hvordan får jeg en kraftigere røgsmag?

- Hvis du ønsker en mere intens røgsmag eller hvis der røges store stykker kød, fx dyrekøller o.l., bruger du blot flere Smokepins og lader kødet røge i længere tid.

Derfor er modningsprocessen efter røgningen vigtig

- Væsken fordampes og røgsyren trækker ind i kødet/fisken. Det giver kødet/fisken den karakteristiske smag.
- I modningsprocessen fordeler røgsyren sig til hele varen
- Det er min anbefaling at kødet/fisken ikke spises direkte fra "røgeovnen", men at der sættes tid af til modningen.
- Du må IKKE lægge kødet/fisken til modning i en tæt lukket pose. Væsken kan ikke fordampe i en tæt lukket pose!
- Læg eller hæng varen til modning et køligt sted, hvor der gerne må lugte lidt af røg, og hvor der ikke kan komme fluer til kødet/fisken.