



Træ til rygning:

Her er en samling af de smagsudtryk forskelligt træ giver ved brug i grillen og Smokeren. Smag er en personlig ting og svær at beskrive, men dette er et bud. Og skulle gerne afspejle det generelle billede og opfattelse. Nogle er testet af mig selv andre er beskrevet ud af andres oplevelse af trætypen. Nogle er ikke almindelige Danske trætyper andre er. Men har jeg kunnet købe eller få det beskrevet er det med her.

Input modtages meget gerne :-)

Abrikos - er fantastisk til fjerkræ og svinekød. Dette træ ligner Hickory, men er sødere og mildere i smag. Kan man være heldig at finde ved beskæring af espalier træer.

Ahorn - ligesom frugt træ giver en sød smag, der er fremragende med fjerkræ og skinke. Passer godt til majscolber.

Akacie - ligner Mesquite, men mildere. Bør anvendes i små mængder eller i en begrænset tid, da det brænder meget varmt. Der er mange akacie arter og ved ikke om det gælder alle. Dette er en beskrivelse af den type der er med mørkt kernetræ og en meget lys splint.

Ask - har en lys, unik smag. Dette træ brænder hurtigt.

Birk - har samme smag som ahorn. Dette træ er godt til svinekød og fjerkræ. Yderligere kan Birkesaft koges ind til birkesirup og bruges i BBQ sovse.

Blomme - er fantastisk til fjerkræ og svinekød. Dette træ ligner Hickory men er sødere og mildere i smag.

Bøgesmuld – en neutral smag og det mest anvendte i industrien.

Citrus skal – appelsin, citron, lime skal kan bruges ligesom krydderierne forsigtigt og i kortere tid. Giver meget smag og duft. Kan bruges som en slut røg til især de lyse kødtyper.

Citrus træ - citron eller appelsin har en moderat "røg", der giver en let frugtagtig smag, der er mere mild end æble eller kirsebær. Passer til alt kød. Dette skal være rigtigt forveddet træ og ikke grønne skud fra krukke.

Eg - er stærk, men ikke overvældende, og er et meget godt træ til oksekød eller lam. Eg er formentlig den mest alsidige af de hårde træsorter.

Figentræ – mild og frugtagtig, minder om morbærtræ. Kan bruges til alle kødtyper.

Frugt træ generelt - som æble, abrikos eller kirsebær giver ofte en sød, mild smag, der er god med fjerkræ eller skinke. Frugt træ har desværre også tit tendens til at blive svampe angrebet.

Hickory - tilføjer en stærk skarpere smag med bacon noter til kød, så vær omhyggelig med ikke at bruge for meget. Det er godt med okse-, kyllinge-, vildt og lammekød. Ost kan det også bruges til.

Hvidløg – Lig dit fed eller større stykker i blød i en times tid. Læg det direkte på dit kul eller det varmeste sted på gasgrillen. Giver ikke meget røg men meget smag og duft. Kom mere på, så snart røgen stopper.

Kirsebær - har en sød mild smag, der går godt med stort set alt. Passer rigtigt godt til lyse kødtyper. Det er en af de mere populære træsorter til rygning.



Krydderier – Kanelbark, hvidløg, Muskat nød og/eller blomme, Peberkorn, her er der mange der kan bruges, men fælles for dem alle er at de kan give en brændt smag hvis de bruges forlænge eller i for store portioner. Passer især til de korte røgsessioner og små stykker, spyd og lignende.

Krydderurter – Lauerbær, Timian, Rosmarin, Mynte. Giver kraftige smage og røg. Kan bruges allround. Men mest til de lyse kødtyper og fisk. Især spyd har glæde af dette.

Mandeltræ - giver en nøddeagtig sød smag, der er god med alle typer kød. Mandel ligner Pecan - (amerikansk valnød). Er man på ferie ved Middelhavet kan man være heldig at kunne finde dette.

Mesquite - er en meget populære rygetræ og er god til grill, men da det brænder varmt og hurtigt, er det er ikke anbefalelsesværdigt til Low N' Slow. Mesquite er noget af det kraftigste rygetræ, og er derfor populær i restauranter da de oftest griller i kort tid. Sød og ikke så skarp som Hickory. God til næsten alt kød, men især oksekød og god til grøntsager.

Morbær - er sød og ligner meget æble.

Pecan (Amerikansk valnød) - brænder langsomt og giver en delikat smag. Det er en mildere version af Hickory.

Pistacienøddeskaller - Giver smagen af pistacienødder og især til de lyse kødtyper.

Pære - ligner æble og producerer en sød, mild smag. Passer godt til de lyse kødtyper.

Rødel - har en let smag, der fungerer godt sammen med fisk, fjerkræ og andet lyst kød. Traditionelt brugt til rygning af laks og sild. På Bornholm bruger man aldrig andet end Elletræ.

Syren - producerer en god mild sød røg. Er god til røget ost, men også godt til fjerkræ og svinekød.

Tang – kan bruges tørret og fugtig. Men giver generelt et edre resultat hvis det er skyllet i ferskvand før brug. Giver en ekstra røget smag og passer selvfølgelig især til alt godt fra havet. Alle tang typer i Danmark er der ud over spiselige, dog mere eller mindre gode i smagen, men man kan ikke tage noget forkert.

Te – giver også rigtigt god smag og en masse røg. Smagen af teen kan smages i de tilberedte fødevarer. Dog ikke moderne mere eller mindre kunstige frugteer. Men god te af blade med krydderier kan bruges.

Tønde træ - Træ fra whiskey tønner, vin tønner og portvins tønner osv. Kan bruges generelt til mange slags kød. Giver meget duft ved brug, smagen kan være sværere at få frem. Passer især godt til oste hvor smagen er lettere at få frem.

Urter – Hø, lyng kraftig røg og bruges kortere interval. Giver kraftig røg og smag. Kan bruges generelt, men skal bruges kort til fisk og de lyse kødtyper.

Vindruerstræk træ - laver en tung tjæret røg og giver en frugtagtig men sommetider tung smag. Brug det sparsomt med fjerkræ eller lam. Kan også bruges forsigtigt på kylling og oksekød.

Æble - er meget mild i smagen og frugtagtig, giver fødevarer en sødme. Det er godt med fjerkræ og svinekød. Komplementerer skinke rigtigt godt. Æble kan misfarve kyllingeskind (som bliver mørkebrunt).

Der udover kan nævnes Oliventræ, Bøg i chunks, Pil, SpiseKastanje. Som jeg kun ved kan bruges men ikke selv har nået til endnu.



Rygetræ som i høj grad bør undgå omfatter: cedertræ (man kan tilberede på ceder og få smag, men røg især over længere tid skal undgå), cypress, elm (nogle elme arter kan bruges, andre kan ikke så jeg undgår det. Dansk Elm skulle kan bruges forsigtigt.), fyr og gran da disse indeholder store mængder petroleums lignende stoffer fra træets egen selvimprænering.

Hjemmelavet Røgetræ - Kaster du dig ud i selv at lave røgetræ af forskelligt er tørring og opbevaring de vigtigste ting at få på plads. Begge dele er kritiske for at undgå svampesporer. Da dit røgetræ skal bruges uden direkte ild og måske endda ved Low & Slow tilberedning skal dit røgetræ være ordentligt tørt helt op til i blødlægning og brug for ikke at udvikle svampesporer.

www.EnHimmelskMundfuld.dk