

ProQ -kylmäsavugeneraattori

(Patentti nro 0910882.0)

Pro Q kylmäsavugeraattorilla teet kylmäsavustimen pallogrillistä tai vanhasta jääkaapista. Sopii myös useimpiin savustimiin.

Kylmäsavugeneraattorin on suunniteltu sijoittavaksi pallogrilliin. Sen voi laittaa myös muuhun kannelliseen ulkogrilliin, savustimeen tai sopivaan säiliöön, kuten vanhaan metalliseen arkistokaappiin tai jääkaappiin.

Kylmäsavukaapissa pitää joka tapauksessa olla tuuletusreiät sekä alhaalla, että päällä. Huomaa, että vaikka laite on kylmäsavugeneraattori, se tuottaa jonkin verran erittäin kuumaa kytevää hiillosta, mikä vaikuttaa säiliön valintaan. Käyttö on kiellettyä palavasta materiaalista valmistetulla alustalla, sekä paikoissa ja olosuhteissa joissa kytevä tuhka voi aiheuttaa tulipalon tai muun vaaratilanteen. Käyttö on sallittu vain ulkotiloissa, sisätilaan kertyvä savu voi aiheuttaa vakavan vaaratilanteen. Käytä laitetta riittävän kaukana rakennuksista. Jääkaapissa tulee käyttää laitteen alla erillistä paksua kivi- tai metallilevyä, jossa on reunat, niin ettei purua pääse leviämään kaapin pohjalle. Tähän käy vaikka metallilautanen tai savivuoka.

Laite on suunniteltu käytettäväksi Suomen Savustintukun kylmäsavupuupurulla. Se on korkealaatuista ja peräisin metsästä, jota on hoidettu kestävän metsänhoidon menetelmin (muut purumerkit eivät välttämättä tuota samanlaatuista tulosta). ProQ- kylmäsavugeneraattorilla on 12 kuukauden takuu, mutta seuraavia ohjeita noudattaen sitä on vaivaton käyttää useiden vuosien ajan. Laitteen mukana saat lämpökynntilän sekä aloituspuusillisen Savustintukun puupurua. Lisää sopivaa savustuspurua voit tilata Suomen Savustintukun nettikaupasta (www.savustintukku.fi) tai ostaa omalta kauppialtasi.

ProQ™ -kylmäsavugeneraattori tuottaa savua 8-10 tunnin ajan Savustintukun puupurulla. Lopputulos vaihtelee poltetusta puulajista sekä siitä riippuen, käytätkö jotakin muuta purumerkkiä.

Kylmäsavustus on prosessi, jolla parannetaan ruoan maistuvuutta mutta myös sen säilyvyyttä yhdessä perinteisten säilöntämenetelmien, kuten suolaus, kanssa käytettynä. Kylmäsavustus tapahtuu yleensä matalassa lämpötilassa (1-20 °C). Jos ulkoilman lämpötila on tätä korkeampi, onnistuu kylmäsavustus vain jääkaapissa. Myös liika ilmankosteus voi haitata kylmäsavustusta, sateisena päivänä kannattaa savustumaan laittaa kerrallaan vähemmän tavaraa kuin kuivalla ilmalla, näin varmistat että ruoka savustuksen aikana myös kuivuu.

KYLMÄSAVUKALA

Savusta vain fileoitua ja ruodotonta kalaa. Käytä vain ehdottoman tuoretta kalaa. Jos haluat savustaa nahattoman fileen niin laita fileen alle voipaperin pala, jotta se ei tartu kiinni, tai kylmäsavusta filee koukkuun ripustettuna. Yleisimpien kirjolojen ja merilohen lisäksi kannattaa kokeilla mm. nieriää, siikaa ja kuhaa. Kehuttuja ovat myös hauki, särki ja silakka.

Koska kylmäsavukalaa ei kypsennetä pitää hauen, ahvenen, kiisken ja mateen fileet pakastaa vähintään yhden vuorokauden ajaksi ennen savustusta (mutta sulata ja suolaa fileet ennen savustusta), jotta mahdolliset loiset tuhoutuvat. Muita kaloja ei tutkimuksen mukaan tarvitse pakastaa.

Suolaa fileet ennen savustusta (hienolla) merisuolalla, johon voit lisätä sekaan hiukan sokeria ja mausteita. Anna maustua 12 tuntia. (silakkafilleille riittää muutama tunti). Suolatut ja maustetut fileet huuhdellaan kylmällä vedellä, taputellaan talouspaperilla kuivaksi ja asetetaan ilmavaan ja viileään paikkaan kuivumaan tunniksi. Pintaan voi vielä lisätä mausteita, ei kuitenkaan enää mitään nestemäistä maustetta (esim viskiä). Laita kalafilleet savustusritilälle, tai ripusta ne koukkuihin. Kylmäsavusta maun mukaan 8-24 tuntia. ja jos maltat, anna tekeytyä kylmässä, vakuumpussissa tai kelmuun käärittynä 3- 12 tuntia.

KYLMÄSAVULIHA

Käytä tummia lihalajeja esim. peura, raavas, poro, hirvi, hevonen ym. Lihan tulee olla vähäkalvoista. Lihapalat on ennen savustamista suolattava. Näin parannetaan lihan säilyvyyttä ja saadaan ylimääräinen neste pois. Yhtä lihakiloa kohti tarvitaan n 50 g suolaa. Muita mausteita maun mukaan, kuten katajanmarjaa, valkosipulia, yrttejä, sinappia ym. Hiero lihapaloihin suolaseos ja aseta ne astiaan tai pussiin, ja sulje tiiviisti. Anna suolaantua jääkaapissa 12 tunnista jopa kolmeen päivään saakka. Lihoha on hyvä välillä käännettä ja valuttaa irtoava lihaneste pois. Lihat pyyhitään kuiviksi ja laitetaan ilmavaan viileään paikkaan kuivumaan ainakin tunniksi. Ihannekoko kylmäsavustuksessa on noin nyrkin kokoinen lihapala. Laita lihapalat savustusritilöille, tai ripusta ne savustuskoukkuihin. Savupurujen sekaan voit halutessasi lisätä hiukan kuivattuja yrttejä. Kylmäsavusta ilmavasti, maun ja määrän mukaan 20-30 tuntia. Anna tekeytyä 1 vrk, mieluiten vakuumpussissa.

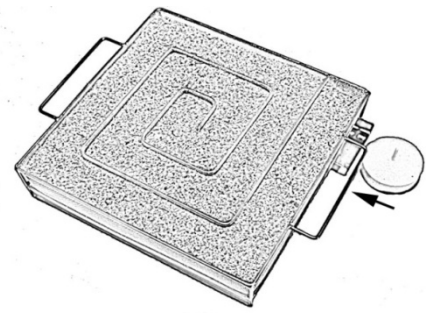
Vinkki: Pro Q tuotepiheeseen kuuluvat myös hiilikäyttöiset monitoimi-grillisavustimet, joilla saat esim. kokonaiset paistit mureiksi lämminsavuherkkuiksi. Kysy niistä lisää myyjältäsi tai meiltä Savustintukusta. Monitoimisavustin on hiilikäyttöinen laite, jolla voi grillata, savustaa ja paahattaa. Se ei ole perinteinen hiiligrilli, vaan savustus- ja höyrygrilli, joka tarjoaa aivan uusia grillaus- ja savustusmahdollisuuksia.

Näin kylmäsavustat PRO Q kylmäsavugeraattorilla:

Vaihe 1.

Täytä laite ProQ™ -yhteensopivalla puupurulla (laitteen mukana). Varo laittamasta liikaa purua: kierukan pitäisi jäädä selvästi näkyviin (jos purua on liikaa, palo leviää välilevyn yli. ja lämpötila nousee liian korkeaksi kylmäsavustukseen. Yliäyttö aiheuttaa myös palovaaran).

Vinkki: ripottele kuivattuja yrttejä, kuten timjamia, oreganoa tai rosmariinia purun päälle, jolloin ruokaan tulee erilainen maku.



Vaihe 2.

Sytytä lämpökynnillä ja aseta se omalle alustalleen ritilän kaltevan osan alle.

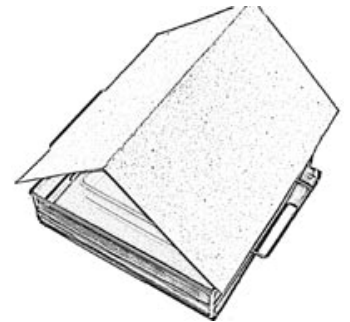
Vinkki: ruuvaa kynttilään noin 5 cm:n pituinen puuruuvi helpottaaksesi kynttilän asettamista paikoilleen ja sen poistamista.



Vaihe 3.

Odota, kunnes puupuru on alkanut kyteä (noin 30 sekuntia), minkä jälkeen **kynttilä on poistettava**. Voit sammuttaa kynttilän ja säästää sen seuraavaa savustusta varten. Nyt voit laittaa savustettavat ruoat savustimeen kylmäsavugeneraattorin yläpuolelle ja sulkea kannen.

Vinkki: jos ruoasta vuotaa nesteitä, aseta laitteen suojaksi kestävästä foliosta tehty taitos (kuten oikealla olevassa kuvassa).



Tee näin

Savusta vain parhaimman laatuista elintarvikkeita. Tuoreus on valttia. Luomu on yleensä tehotuotettua parempaa. Pese **ja kuivaa** kylmäsavugeneraattori ennen jokaista käyttökertaa. Suosittelemme lämmintä saippuavettä ja vanhaa hammasharjaa. Käytä hyvälaatuista puupurua, joka on tuotettu ympäristöystävällisesti, kuten myymämme puupurut. Säilytä puupurut lämpimässä ja kuivassa paikassa. Laita purut AINA kuivaan savustimeen. Kokeile! Savustuksessa on kyse makuasioista. Vaihtelee suolaisuusastetta, mausteita ja savustusaikoja omien mieltymyksiesi mukaisesti. **Käytä tervettä järkeä. Varo hehkuva puupurua ja huomio savustuspaikka siten, ettei laite aiheuta tulipalovaaraa.**

Kylmäsavusta vain pieniä määriä kerrallaan, niin että ruoat ovat savustimessa ilmastavasti ja saavat myös kuivua savustuksen aikana. Älä käytä puulajeja, jotka on käsitelty kemiallisesti tai joiden alkuperä on tuntematon. Saatat pilata elintarvikkeet ja jopa vahingoittaa terveyttäsi. Älä päästä puruja kastumaan, märkä tai kostea puru ei pala savustimessa oikein. Pienikin määrä sadetta riittää kastelemaan purut. Älä kylmäsavusta yli 20 °C lämpötilassa. Vallitseva ulkolämpötila vaikuttaa siihen, milloin on mahdollista kylmäsavustaa ilman jääkaappia ja milloin ei.

Muista turvallisuus: Älä jätä savustinta valvomatta - lapset ovat ihania mutta uteliaita olentoja, joten valvo heidän turvallisuuttaan ja varmista, etteivät lapset tai lemmikit pääse koskettamaan savustinta tai leikkimään sillä käytön aikana. Huomaa, että vaikka laite on kylmäsavugeneraattori, se tuottaa jonkin verran erittäin kuumaa kytevää tuhkaa, mikä vaikuttaa säiliön valintaan. Käyttö on kiellettyä palavasta materiaalista valmistetulla alustalla, sekä paikoissa ja olosuhteissa joissa kytevä tuhka voi aiheuttaa tulipalon tai muun vaaratilanteen. Käytä laitetta riittävän kaukana rakennuksista

Jos puru ei syty: Kaada puru toiseen astiaan. Tarkista sytytyskohdan puhtaus, kynttilä on voinut noeta sytytysritilän niin että puru ei pääse syttymään. Puhdista sytytyskohta, ja kuivaa se hyvin. Kokeille uudelleen uudella kuivalla purulla.

Jos puru syttyy, mutta sammuu, on kyseessä yleensä liian vähäinen hapen saanti, tai liian märkä ympäristö:

- Tarkasta että laite saa ilmaa "alakautta" ja että savu pääsee poistumaan "yläkautta", kylmäsavupöntön pitää päästä tuulettumaan.

- Tarkasta savustuspönttösi sisäseinät. Jos ne ovat märät tai niissä näkyy vesipisaroita tai valumia, on pönttö liian kostea kylmäsavustukseen. Vähennä silloin kerralla savustettavaa määrää, tai paranna tuuletusta.

-Tarkista että puru on kuivaa. Esim kaloista valuva suolavesi voi kastella purut. Kylmässä ja kosteassa auki ollut purupussi on voinut imeä liikaa kosteutta ilmasta.

Jos puru sammuu aina mutkassa, on kyseessä useimmiten väärä purun karkeus. Voit yrittää korjata tätä painamalla sormella purun mutkakohtiin hieman tiukemmin.

Jos kalat jäätyvät, on kyseessä pakkanen, laita silloin savustuspönttöön vaikka hehkulamppu tai juottokolvi pitämään pakkanen loitolla.

Hyviä ja maukkaita kylmäsavustushetkiä toivottaen: Maahantuoja Suomen Savustintukku, Stälhanentie 4, Järvenpää

(09) -876 1205

WWW.SAVUSTINTUKKU.FI