

Zelf paling Roken: stap voor stap handleiding

Het roken van paling is van oudsher een belangrijke conserveringsmethode om de paling langer houdbaar te maken, tot wel enkele weken. Hierbij is het zouten voorafgaand aan het roken de eerste stap in de conservering, daarna volgt het garen en drogen van de paling wat naast die verrukkelijke smaak ook voor een goede bewaarbaarheid zorgt.

In deze omschrijving wordt de manier waarop de paling bij Rijpelaal (Palingkopen.nl) gepekeld en gerookt wordt beschreven. Dit gebeurt altijd op authentieke wijze met de hand en dus niet in een geautomatiseerde machine, men 'voelt' tijdens het roken continu aan de paling en stuurt daarop het vuur bij.

Het roken blijft een proces wat door ervaring en vooral door veel te doen en experimenteren tot een echte kunst verheven kan worden. Voor nieuwe rokers is het een leuke en laagdrempelige bezigheid om te leren en uit te breiden tot een echte hobby. Uw gezinsleden en vrienden zullen u dankbaar zijn voor de opbrengst!

Benodigheden:

- Verse schoongemaakte paling (maag en darm kanaal verwijderd);
- Emmer;
- keukenzout;
- Pekelweger;
- Rookkast;
- Rookpennen;
- Hout blokken, snippers of rookmot van beukenhout, eikenhout of iepenhout;

Indien u het zouten teveel werk of tijd in beslag vind nemen of zeker wil zijn van perfect gezouten paling dan zijn deze ook al reeds gepekeld te bestellen. Het keukenzout en de pekeweger zijn dan niet nodig.

Zouten

Het zouten of 'pekelen' gebeurt op de volgende manier. U neemt 10 liter water en lost hierin 500 gram keukenzout op, zorg dat het zout volledig oplost. Vervolgens neemt u de te roken paling en laat deze minimaal 12 uur in dit pekeldbad liggen. Wilt u de paling sneller pekelen dan neemt u 5 liter water en daaraan voegt u 1 kilo keukenzout toe, hierin laat u de paling ongeveer 17/18 minuten op smaak komen. Zorg ervoor dat de paling goed kan 'zwemmen' in het pekeldbad en dus voldoende ruimte heeft om het zout op te nemen. Bij snelpekelen is het vanwege het hogere zoutgehalte van belang dat de paling niet gaat drijven en dus goed onderwater blijft, leg bijvoorbeeld een andere emmer met een laagje water bovenop de paling. Roer de paling een aantal keer tijdens het pekelen goed door. Bij het sneller pekelen moet de paling goed afgespoeld worden om zoutresten na het roken te voorkomen.

U kunt in verhouding meer of minder zout gebruiken en dit naar smaak aanpassen op uw eigen wensen. Voor mensen met een zoutarm dieet kan er uiteraard ook zonder dit pekeldbad gerookt worden.



Indien u een pekelweger heeft kunt u het volgende schema aanhouden:

	Paling maat	Graden Baumé	Pekeltijd
Langzame pekel	Klein 90- 150 gram	4,3	Minimaal 12 uur
	Middel 150 - 200 gram	4,5	Minimaal 12 uur
	Groot >200 gram	4,7	Minimaal 12 uur
Snelle pekel	Klein 90- 150 gram	20	17 min
	Middel 150 - 200 gram	20	18 min
	Groot >200 gram	20	19 min

Tijdens het roken is er een gewichtsverlies van 20-25%, dit is te wijten aan vocht dat onttrokken wordt uit de paling.

Selecteren van de paling

Niet elke paling is gelijk, verschillende groottes en mate van zachtheid hebben een iets langere of kortere rooktijd nodig. Hier komt de ervaring en kennis van de roker om de hoek kijken. Het is in ieder geval zaak om de paling op maat te selecteren en op dezelfde pen bij elkaar te steken. Zo kunt u de pen met de grootste paling wat langer laten hangen.

Speten



Steek de rookpen goed door de kieuwdeksel van de palingen. Zodat deze tijdens het roken niet van de rookpen afvallen.

U kunt nu de rookpennen nu in de rookkast plaatsen. Spreid de paling uit over de pennen met voldoende afstand zodat deze niet tegen elkaar hangen als deze in de rookkast worden geplaatst.





Het vuur

Het vuurtje mag worden aangestoken! Als u voor het eerst gaat roken is het van belang dat u de controle over het vuur en de rook leert beheersen. De temperatuur in de kast dient tijdens het roken op een bepaalde waarde gehouden te worden en dit is te sturen met de lucht kleppen in de rookkast en de deksel bovenop de kast.

Maak eens een vuur en kijk op de ingebouwde thermometer wat de temperatuur doet en of u deze naar wens kunt verhogen of verlagen en constant kunt houden.

Het is van belang dat het vuur niet te fel is, het is beter om langzaam en langer te roken dan heel snel en heet.

De rookkast hoeft niet helemaal vol gelegd te worden met hout, er is een vuurbakje aanwezig dat gevuld kan worden met de snippers of houtblokken, voor meer rookontwikkeling kan later ook wat rookmot worden toegevoegd. Let op dat u bij gebruik van blokken enkel onbewerkt hout gebruikt. Het hout mag dus niet geïmpregneerd, geverfd of op andere wijze behandeld zijn.

De paling roken

De paling is nu nog nat en vochtig, ze moeten eerst goed indrogen alvorens ze gegaard kunnen worden. U maakt een vuurtje van ongeveer een graad of 60/70 en laat de paling net zolang drogen tot het huidje niet meer plakt en aanvoelt als een krant. Daarbij is de temperatuur inmiddels weer teruggelopen tot 50 graden.

Na het drogen van de paling begint het roken en garen. De rookkast wordt voorzien van nieuw hout. U stookt de rookkast weer op naar ongeveer 65/70 graden. U zorgt dat er voldoende hout of rookmot is toegevoegd zodat er flink wat rook vrij kan komen. Dan sluit u de kast af door de luchtkleppen en deksel dicht te doen, hierdoor zal het vuur doven en gaan roken.

Blijf elke 10 tot 15 minuten even controleren hoe het ervoor staat met de paling en of deze al een mooi kleurtje krijgen. Daarbij lettend op de temperatuur van de rookkast die wel op 65/70 graden moet blijven. De paling is gaar wanneer deze een mooie kleur heeft en u ze kunt in knijpen tot de graat. De kerntemperatuur moet tussen de 60 en 65 graden liggen, ook begint het vet eruit te druipen. Wanneer de paling gaar is kunnen ze uit de rookkast gehaald worden, let erop dat grotere paling wat langer nodig kan hebben en laat de pennen met grotere paling nog even hangen.





Nagaren

Na het roken is het vel nog stug en dik, om het vel soepeler te kunnen verwijderen moet de paling worden nagegaard wanneer deze uit de rookoven komt.

Dit kunt u doen in een afgesloten bak zoals de polystyreen (piepschuim) doos waarin onze bestellingen verstuurd worden, deze is hier ideaal voor. Pak de paling in vetvrij papier zoals bakpapier (geen kranten!) en plaats de ingepakte paling in de doos. Na ongeveer een half uur kunt u genieten van overheerlijke paling!

Eet smakelijk en geniet van uw eigen gerookte paling!

Variatie

Naast paling kunt u uiteraard ook andere vissoorten zoals zalm en forel roken. Ook vlees zoals worst, groente en kaas kunnen in een rookkast gerookt worden. Experimenteer ook eens met een kruidige of aromatische toevoeging aan het pekewater of rookhout voor een nieuwe smaak dimensie en uw persoonlijke touch.

WWW.PALINGKOPEN.NL