



# מתכון לעישון דג סלמון:

## לפני שמעשנים

לפני שבכלל מתחילים לחשוב על עישון הסלמון יש לבצע מספר פעולות שיעזרו לנתח היפה שלכם לאגור את כל טעמי העישון שתבחרו לתת לו. יש כמובן שתי שיטות לעישון הסלמון, בדרך כלל מעשנים את הדג עישון קר, כלומר לא ישירות מעל עשן אלא בתאים נפרדים, וזהו המסיבה הפשוטה שאם נעבור את רף ה-28 מעלות הדג יהפוך למחית - ממש פירה. צריך להבין שלסלמון ישנה טמפרטורת עישון מעט שונה. אנחנו אוהבים את הסלמון כמעט חי ולכן עישון קר יעשה לו רק טוב. לוקחים את פילה הדג וממליחים אותו במלח גס למשך לילה שלם - עדיף בכלי אלומיניום. מומלץ-1/4 1/3 כוס מלח גס ו-2 כפות סוכר לפילה דג סלמון סטנדרטי. המלח מוציא מהדג את הנוזלים, מייבש את הרקמות החיצוניות של הדג ויוצר סביבה המונעת התפתחות של בקטריות מזיקות. לאחר מכן מייבשים את הנתח בעדינות בעזרת מגבת ומניחים לו להתייבש במקום קריר למשך 48 שעות. אם מרגישים שנתורו על הדג שאריות מלח גדולות מדי אפשר להשרות אותו בכלי עם מים למשך רבע שעה, ולייבש את הדג היטב.

## הוראות הכנה:

חצי פילה סלמון כ-1/2 ק"ג (ללא קשקשים)  
 1 ק"ג מלח גס  
 1/2 ק"ג סוכר

1. מערבבים המלח והסוכר
2. בונים שכבה דקה של תערובת מלח-סוכר בתחתית של קערה עמוקה
3. מניחים את פילה הסלמון על התערובת עם העור כלפי מטה ומכסים אותו עם יתר התערובת
4. מכניסים 12 שעות במקרר (יכול להיות עד 24 שעות או רק 3 שעות, ראו בהמשך)
5. מנקים את הסלמון מהתערובת מלח-סוכר ושוטפים קצת עם מים
6. מייבשים עם מגבות נייר
7. מניחים את פילה הסלמון על הרשת של תנור עישון, עור כלפי מטה
8. מעשנים בטמפרטורה גבוהה מ-70 מעלות לאורך שעתיים (הפעלת מתקן העישון לפי הוראות היצרן)
9. אוכלים חם (גם אפשר קר, אבל כדאי לטעום חם)

## גוונים:

1. לפני שהייה במלח-סוכר מרטיבים את הסלמון בברנדי לאורך שעה
2. תערובת עם יותר או פחות סוכר (יכול להיות ללא סוכר בכלל)
3. תיבול הסלמון אחרי ניקוי המלח ולפני העישון (פילפל שחור, שום, שמיר, תבלינים שונים)
4. מוסיפים תבלינים לנסורת (שמיר, רוזמרין וכד')

## כמה מלח ?

תשובה: החשוב זה לכסות את כל הפילה עם המלח-סוכר. נכון שאפשר לעשות את זה עם פחות מלח-סוכר, אבל תלוי במגש ומיזמנות הטבח. מה שקובע את רמת המליחות בדג הוא זמן שהייה של הדג במלח. 12 שעות מתאים לטעם שלי, אבל אפשר פחות. נא תשימו לב כאשר אתם קונים סלמון מעושן (או דג אחר מעושן) שהדג די מלוח, חשוב לשימור לטווח ארוך שהיא המטרה המקורית של תהליכי עישון והמלחה. מסכים שאפשר פחות מלוח (אז רק 3-6 שעות) כאשר אוכלים את הדג מיד.

## מתכונים נוספים:

### פורל בעישון חם

כמו עישון הסלמון אבל ללא סוכר, רק מלח (הסוכר פחות מתאים לטעם הפורל).

### סלמון בעישון קר

1. שהייה של רק שעתיים במלח-סוכר
2. ממרחים את הסלמון בסירופ לאחר הורדת התערובת מלח-סוכר ושטיפה
3. עישון של 24 שעות בטמפרטורה החדר

### דניס בעישון חם

1. במקום תערובת מלח-סוכר, מכניסים את הדניס (דג שלם נקי) בתמלחת של כוס מלח ב-2 ליטר מים, ומוסיפים אבקת ג'ינג'ר ואניס לתמלחת (12 שעות)
2. שוטפים במים ומייבשים עם מגבות נייר
3. מעשנים 1/2 שעה בטמפרטורה גבוהה (כ-100 מעלות) ועוד שעה וחצי ב-70 מעלות

