

## ***Turtips, varmrøyking av fisk langt til fjells.***

Ved Jan Erik Berg

På vår årlige Femundtur inngår fisk som en viktig del av kostholdet og det er ønskelig å variere måten å tilberede fisken på. På andre turer har jeg ofte med en liten røykovn for varmrøyking av fisk, men den blir for tung å ha med seg til fjells. I stedet tar jeg med meg en aluminiumsform med lokk og en liten pose røykspen. Dette skal brukes til varmrøyking av fisk over bålglørne. Passende størrelse på fisk til varmrøyking er 300-500 gr. og de er som regel ikke de verste å få. Det finnes også spesielle røykposer som er ferdig innsatt med røykspen å få kjøpt, men jeg har ikke testet disse fordi aluminiumsformen virker så bra. Noen bruker også en kjele fra Trangia settet eller lignende, men kjelen ser ikke spesielt innbydende ut etterpå. For å unngå at aluminiumsformen skal bli helt deformert i sekken, pakker jeg den stappfull av fluebokser og andre småsaker som jeg likevel må ha med på tur.

Jeg pleier å ha med en 7de sans for å notere litt fra turene våre, og når jeg kommer hjem, skriver jeg en liten beretning på PC'n. Jeg tar med et lite utdrag her: Søndag formiddag tok jeg en ørret på vel halvkiolen ved plassen på andre siden av haugen. Den tok i sivkanten på motsatt bredd der våtmyra starter. Deretter tok jeg en på ca. 300 gr. ved vaskeplassen som ble sluppet ut igjen. Begge fiskene ble tatt på en gråbrun fallskjerm døgnflue i str. 14. Etter dette tok jeg en tur opp i lia for å samle ved. Ettersom det ferdes mye folk i Femundtraktene kan det være vanskelig å finne brensel der de beste leirplassene er, men litt oppover i Grøtådalen er det brensel å finne. Fred var ennå ute og fisket, men for meg var det nå mattid. Jeg gjorde opp et lite bål og stekte fisken over varmen fra bålet. Finnes det noe bedre, sitte ute ved bålet, med utsikt over blåne bak blåne, en stilleflytende elv



**Steiker fisk**

hvor fisken er oppe etter drivende insekter som nærmeste nabo, og sprøstekt fjellørret som dagens rett.

Mandag fikk jeg en på 450 gr. på mine nye favorittplass, der hvor Sørums karen tok en pen fisk på 900 gr. i fjor. Fisken ble grundig rensset og saltet. Jeg ville prøve varmrøyking i

bålgjørne neste dag og smaken blir absolutt best etter ett døgn salting. På myra mot Øvre Krokåthåen ble jeg i godt humør av å oppdage at moltene var nesten modne. Jeg tok noen kast i innoset til Øvre Krokåthåen og tok en fisk der på 350 gr., nok en passende fisk for varmrøyking. Alle fiskene hittil var tatt på samme fallskjerm flue. Det var ennå tidlig på dagen så jeg vadet over og fortsatte fiskingen oppover mot sætra. Jeg fikk kun noen små ørreter som varsomt ble løsnet fra kroken og satt ut igjen.

Tirsdag morgen var været helt topp så vi startet dagen med gjøre opp bål. Jeg klargjorde engangs aluminiumformen for varmrøyking. Først strødde jeg litt røykspon i bunnen, deretter la jeg noen dvergbjørkkvister som rist, over kvistene la jeg litt aluminiumsfolie som dryppebrett, så ett nytt lag med kvister til å legge fisken på, ett par små einebær kvister i buken på fisken, og til slutt ble lokket satt på.



**Klargjort for varmrøyking**



**Varmrøkt ørret**

I flammene fra bålet kokte vi te og kaffe (Fred drikker ikke kaffe), så lot vi bålet brenne til flammene tok slutt og kun solide glør var igjen. Deretter var det kun å plassere aluminiumformen på glørne og vente til fisken var ferdig varmrøkt. Disse fiskene ble perfekte på ca. 20 minutter. Aluminiumsformen ble da tatt av glørne og fisken fikk stå å godgjøre seg i 5 minutter før servering. Aluminiumsformen var like hel etter oppholdet i glørne så den kunne brukes til flere røykinger. Med noen brødsiver som grunnlag ble frokosten avsluttet med nydelig varmrøkt ørret og sterk glohet kaffe til slutt. Nå var vi klar for en ny herlig dag i fjellet.