

# Experimenten met **ROOK-OVEN BOUWEN**

ANNEKE BOONSTRA

## Onze eerste primitieve rookoven.

Als de rook meer blijft hangen heb je sneller een gerookt stuk vlees / vis, dachten we.

Hieronder dus een "oven" van rietmatten.



Niet zo'n goed idee.

Hieronder een volgende "rookoven" van lappen leer, gebouwd op een te lage lemen oven. (een mislukte rest van een broodoven)

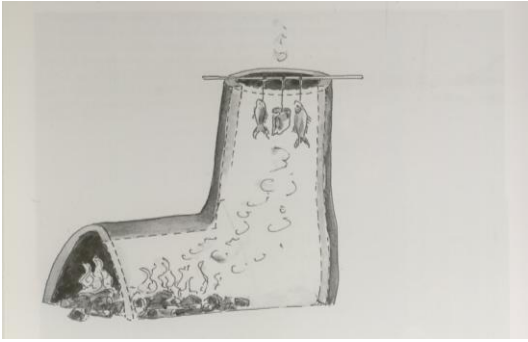


**TIP:** Rook krijg je als je boven een goed vuurtje, veel groenen takken met groen blad legt.

**Nadeel:** je moet er steeds bij blijven. Even weg en er is vuur en het vlees is zwart.

## Rookoven van leem

Toen we eindelijk tijd kregen, bouwden we een lemen rookoven.



Deze rookoven is experimenteel gebouwd. Voor in de oven stook je vuur en daarna verse takken en vers onkruid, of nat hout. In de schacht hang je wel of niet gezouten vis of vlees.

Na ongeveer 6 uur is het proces van roken klaar. In alle culturen wordt gebruik gemaakt van deze methode.



**TIP:** in zo'n kleine lage vuurmond is het moeilijk een vuurtje te stoken. Maak dus of geen voorkant en stook voor de oven, of maak de voorkant wat groter en vooral hoger,

### De bouw van een rookoven.

1. Maak van **leem** een vloertje van minstens 5 cm dik. Afmeting ongeveer 100 bij 150 cm.
2. Zet daar verticale **wilgentenen** in, zo'n 15 cm van de buitenkant van het vloertje
3. Maak bij de vuuropening een tunnel van wilgentenen, die steeds hoger wordt naar de eigenlijke rookoven toe.
4. Bind de bovineinden van de wilgentenen boven vast aan een gemaakte dikke ring van wilgentenen
5. Versterk de verticale tenen nu met een vlechtwerk van horizontale tenen
6. Men krijgt dan een geraamte, waartegen je leem kunt aanbrengen
7. Vermeng **leem met stro** . Maak ballen van de vermengde leem en plens ze tegen het wilgengeraamte stevig vast aan elkaar.
8. Wil je opschieten, stook dan binnenin een klein vuurtje, die de leem wat sneller doet opdrogen
9. Bouw de oven ring voor ring hoger op. Zorg dat de oven niet inzakt, of scheef wegzakt.

10. Prik ongeveer 10 cm onder de bovenrand rondom gaten van een duim dik, om later stokken in te steken, waar vis of vlees aan gehangen kan worden om te roken.

### **De afwerking:**

11. Smeer het leemgeraamte aan de buitenkant wat glad aan met dunne leem

12. Begin nu binnen een vuurtje te stoken, dat steeds wat hoger kan

13. Op den duur wordt het wilgentenen geraamte ook opgestookt, maar dat geeft niet. Dat moet zelfs.



De rook werd wat beter gestuurd en de resultaten waren dan ook prima

Probeer maar.

**SUCCES.]**

**ANNEKE BOONSTRA**