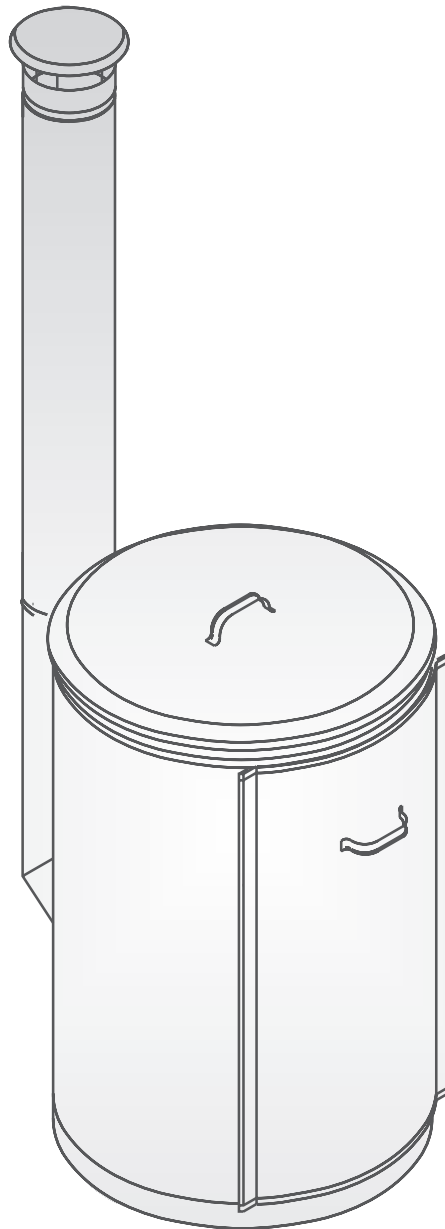


HARVIA SUITSUAHI

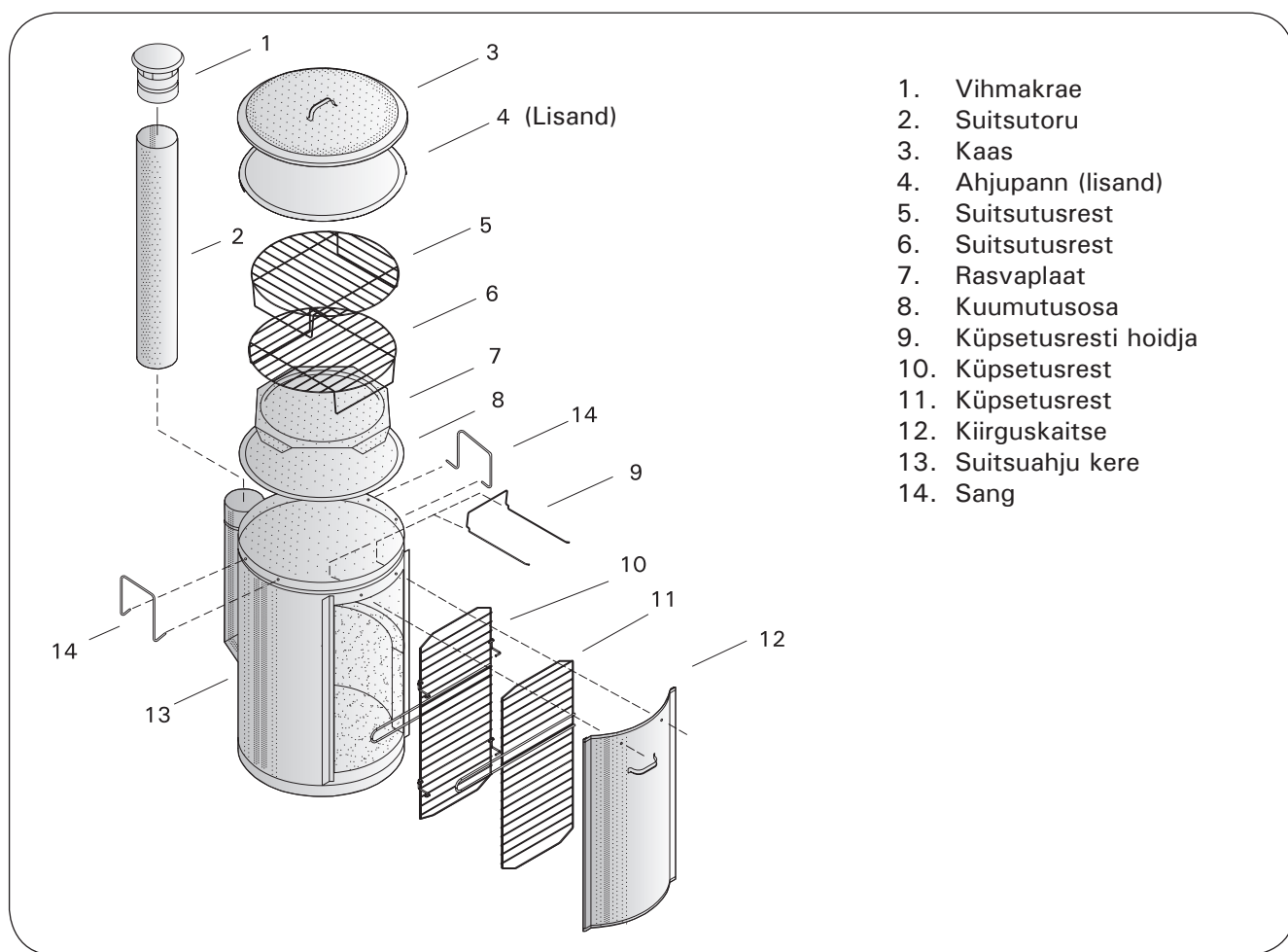
ET

Kasutusjuhend ja Menüü



Harvia Oy
PL 12
40951 Muurame
Finland
www.harvia.fi

SUITSUAHJU OSAD



1. Vihmakrae
2. Suitsutoru
3. Kaas
4. Ahjupann (lisand)
5. Suitsutusrest
6. Suitsutusrest
7. Rasvaplaat
8. Kuumutusosa
9. Küpsetusresti hoidja
10. Küpsetusrest
11. Küpsetusrest
12. Kiirguskaitse
13. Suitsuahju kere
14. Sang

KASUTUSJUHEND

Suitsuahi kiirgab soojust igas suunas, seetõttu tuleb selle paigaldamisel hoolikalt arvesse võtta muuhulgas 1 meetri turvavahet suitsutoru ja põlevmaterjali vahel. Suitsuahi kiirgab soojust ka allapoole, mis tähendab, et see tuleb asetada piisavalt paksule, tulekindlale, tasasele ja liikumatule pinnale (liiv/kivi/betoon).

Suitsuahju pind muutub soojenedes kõrvetavaks igalt poolt! Ära puuduta seadeldist paljakäsi; kasuta piisavalt pakse kaitsekindaid!

Hoidusuitsutorust väljuvate kuumadesuitsuaurude eest! Suitsutoru jaoks on lisandina saadaval pikendustorud.

Hoia küttekolde tuli väike kasutades õhukesi puupilpaid või kuiva risu/oksi.

Reguleeri suitsutades tuuletõmmet kiirguskaitsega (12) nii, et suitsu tuleks nii tulekolde suitsutorust kui suitsutusosa kaane (3) alt. Liigne tuuletõmme tõmbab suitsu suitsutusosast toru kaudu välja, samas kui suur leek ja liiga väike tuuletõmme toob kogu suitsu ja nõe suitsutusosasse.

Suitsuahju ei tohi kasutada siseruumides!

HOOLDUS JA KASUTAMINE

Kõik restid on üleni kroomitud ja neid pestakse tavalisel moel. Ole alati tulega ringi käies ettevaatlik! Suitsutusahju võib kasutada ka talvel.

KASUTUSVÕIMALUSED

Tulekoldes on lihtne küpsetada ahjukartuleid, naereid või kasvõi röövlipraadi. Suitsutusahju võib kasutada ka küpsetiste valmistamiseks. Kuna tulekolle on

kaitstud, toodab see võrreldes lõkkega palju rohkem soojust, samas kui kahjulikku suitsu on minimaalselt. **NB! Ole ettevaatlik ja ära toitu põhja kõrveta - suitsuahi vajab vaid väga vähe puud.**

AHJUPANNI KASUTAMINE

Harvia ahjupannil (lisand) võib praadida pannkooke, kala, liha, juurvilju ning samuti küpsetada krõbedaid kukleid, pikksaiu või leiba.

- pane tulekoldesse paar õhukest puud
- aseta ahjupann oma kohale kaane peale
- pane puid juurde ja reguleeri kiirguskaitse abil tuuletõmme nii, et leek põleks rahulikult

Kaant võib kasutada ahjupanni peal soojahoidjana.

Hoidu liiga suure leegi tekitamisest, et suitsuahju läikivad roosteavad osad ei hakkaks hõõguma.

SUITSUAHJU KASUTAMINE TAVALISE GRILLINA

Grillvorstid Soome moodi

Eemalda suitsuahjust kõik sisemised elemendid ning kiirguskaitse.

- aseta puud tulekoldesse
- pane ülemine suitsutusrest kummuli tulekolde kaelusele
- pane kaas oma kohale

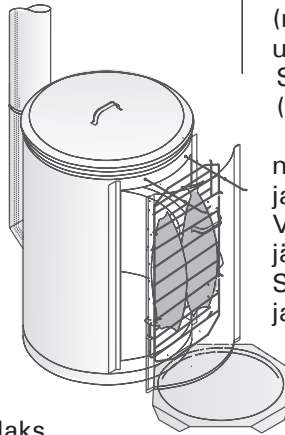
- süüta puud ja lase põleda, kuni tekivad hõõguvad söed

Kui söed on valmis, pane vorstid suitsutusrestile küpsema. Grillimine õnnestub, tulgu päikest või vihma. Vorsti juurde soovitame tugevat sinepit ja "sobivat" jooki.

KALATOIDUD

Kalade küpsetamine sütel

- eemalda kuumutusosa
- aseta puud tulekoldesse
- pane küpsetusresti hoidja oma aukudesse
- süüta tuli
- pane küpsetatavad fileed küpsetusresti ja riputa rest restihoidja külge
- pane kiirguskaitse restihoidja külge tuule- ja soojusehoidjaks
- pane kaas tagasi oma kohale
- kasuta rasvaplatti küpsetusresti all, et kala küpsemisvedelik maha ei voolaks



Küpsetatavad fileed soolatakse enne küpsetamist peensoolaga. Lihapoolle raputatakse sidrunipart. Esimesena küpsetatakse krõbedaks nahapool, seejärel lihapool. Küpsetusaeg on umbes 20 – 30 minutit. Kala on küpse, kui liha tuleb naha küljest lahti.

Valmis kala pinnale pigistatakse sidrunimahla. Populaarseimad küpsekalad on lõhe ja siig. Küpsetatud kala kastmeks sobib näiteks isetehtud kalamarjakaste. Sedaviisi sütel võib küpsetada ka pihve.

“Sütel küpsetatud lõhe”, kalamarjakaste ja keedetud kartulid (neljale)

Vaja läheb:

- 500 – 600 g lõhefileed
- sidrunit
- sidrunipart, tilli, peensoola, valget pipart
- 200 g lutsumarja
- 2 dl koort
- 1 sibul
- 8 keskmist kartulit (talvekartul, nt. Siikli)

Vaata kalade küpsetamise juhendit. Lõhefileed pannakse serveerimisalustele ja fileede peale pigistatakse poole sidruni mahl. Teine pool sidrunist ja osa tilli kasutatakse kaunistuseks.

Kalamari ja peenestatud sibul segatakse omavahel, segule lisatakse valge pipar ja sool. Segu klopitakse maitsestatamata vahukoore sekka. Kastme pinnale raputatakse peenestatud tilli. NB! Sügisel võib sibulat rohkem panna, kevadel on sibula maitse tugevam, seetõttu piisab väiksemast kogusest. Võib kasutada ka lõhe, rääbise või siia marja. Järvekalade mari tuleks enne kasutamist külmutada.

Soovitame kasutada talvekartulit (siikli) selle heade maitseomaduste ja keetmise hõlpsuse pärast. Seda on ka kerge koorida.

Salat: jääsalat, kurk, till, sidrunimahla.

Kalade suitsutamine

- pane puud tulekoldesse
- raputa kuumutusosa peale lepalaaste
- aseta rasvaplatt oma kohale
- pane kalad restile
- pane rest ahju
- pane kiirguskaitse oma kohale (NB! Tuuletõmbe reguleerimine)
- pane kaas oma kohale
- süüta tuli

Väikeste kalade suitsutusaeg on umbes 10-20 minutit (rääbised, räimed). Keskmiste kalade suitsutusaeg on umbes 30 minutit (ahvenad, siiad, kohad, angerjad). Suurte kalade suitsutusaeg on umbes 40 minutit (lõhed, haugid, latikad).

Väikesed kalad loputatakse külma veega, nõrutatakse ja suitsutatakse, nagu nad on. Suurtelt ja keskmistelt kaladelt eemaldatakse sisikonnad. Väikesed kalad soolatakse pärast küpsetamist jämeda soolaga ja laotakse õrnalt näiteks kasti. Soolamise ajal kaitsta kalu jahtumise eest. Suured ja keskmised kalad soolatakse jämeda soolaga enne suitsutamist.

Suitsutatud rääbised ja kartulipuder (neljale)

Vaja läheb:

- 600 g keskmise suurusega rääbiseid
- jämedat soola
- peterselli
- 8 suurt kartulit (Pito)
- 50-60 g võid
- 1-2 dl piima

Suitsuta ülalpool oleva juhendi järgi. Kõpsed kalad soolduvad u 40 minutiga. Valmista sel ajal kartulipuder. Soovitame kasutada jahust söögikartulit (pito), millest tuleb ilus valge ja hea maitsega kartulipuder.

Pese ja koori kartulid, lõika need kuubikuteks ja keeda aurupotis, kalla kartulikuubikud kaussi ja lisa või. Klopi kartulid elektrimikseriga pudruks, lisa piim ja sega, kuni puder muutub ühtlaseks. Puista pinnale peenestatud peterselli.

Rääbiste ja kartulipudruga sobivad must leib ja piim.

Salat: lehtsalat, melon, värske kurk.

Kalade röstimine

- lao puud tuleasemesse ja süüta
- oota kuni tekivad hõõguvad söed
- lao kalad restile
- küpseta

Sütel röstitavaid kalu ei roogita, need ainult loputatakse külma veega. Kalad soolatakse peensoolaga enne küpsetamist.

Kalad röstitakse kuumadel sütel mõlemalt poolt, küpsetusaeg umbes 5-10 minutit. Kala on küpse, kui selle vedelik hakkab kalast välja keema. Sütel küpsetatud kaladest on populaarseimad räim ja siig. Kalade küpsetamine sütel on hea teha koos suitsutusega või kohe pärast seda.

Kalade hautamine

- lao puud tuleasemesse ja süüta
- oota kuni tekivad hõõguvad sõed
- pane "pakitud" kala sütele
- küpseta

Hautatavad kalad roogitakse aga soomuseid ära ei puhastata, soolatakse peensoolaga. Maitsestatud kala ümber keeratakse tihedalt võipaber, mis kaetakse omakorda tihedalt niiske ajalehega.

Võipaber peab olema kuiv nii, et küpse kala nahk jääb selle külge kinni ja liha tuleb lahti. Lõika üleliigne paber ära – nii on kala kerge lauale panna. Hautamisaeg on umbes 30 minutit, väga suure kala puhul rohkemgi. Head kalad hautamiseks on koha, säinas ja latikas.

Hautatud koha ja keedetud kartulid (viiele)

Vaja läheb:

- 2 umbes 500 grammist koha
- 1 sidrun
- peensoola
- 50 g võid
- tilli
- peterselli
- murulauku
- 10 keskmist kartulit (talvekartul, nt Siikli)

Vaata juhendit kalade hautamisest.

Küpsed kalad avatakse serveerimisalusel; maitseainetäidis ja selgroog ning luud eemaldatakse. Serveeritakse koos keedetud kartulite ja näiteks valmis kastmega.

Salat: jäasalat, till, kurk, peenestatud murulauk.

ÜLDIST

Kala on küpse, kui selle liha tuleb luude küljest lahti. Üldiselt on kala küpse, kui selle lõpused tulevad tõmmates kergelt küljest ära. Väikeste kalade küpsus selgub kala avamisel - kui sisikond ei ole verine, on kala küps. Merekalade puhul paelussi oht puudub, järvekalade puhul on see olemas.

Üldiselt pehmete soomustega kaladel soomuseid ära ei puhastata (lõhe, räabis, räim). Suitsutamise või sütel küpsetamise puhul väikesteid kalu ei roogita. Kalu ei tuleks puhastades liialt pesta. Piisab kergest külma veega loputusest ja paberiga kuivatamisest.

Kui kala on liiga soolane, on soolasust võimalik neutraliseerida sidruniga. Küpsemisaega mõjutab tugevalt välistemperatuur ja puude niiskustase.

AHJUKARTULID

Ahjupartulid pestakse ja keeratakse fooliosse. Küpsetusaeg on umbes 40-60 minutit. Ahjupartuli täidiseks võib näiteks kasutada hapukoorekastet.

Vaja läheb:

- 2 purki hapukoort
- 1 sibul
- soolakurki, musta pipart, tilli
- sinepit

LIHAROAD

Sütel küpsetatud, marineeritud searibid ja ahjupartulid (neljale)

Vaja läheb:

- 4 ribitükki
- oliiviõli
- paprikajahu, musta pipart
- sinepit, piprasegu
- soola, veidi suhkrut
- 1 küüslaugu küüs
- 4 suurt kartulit (Rosamunda)

Ahjupartulid pestakse ja keeratakse fooliosse. Küpsetusaeg on umbes 40-60 minutit. Ahjupartuli täidiseks võib kasutada näiteks hapukoorekastet. Juhendi leiad punktist "Ahjupartulid".

Salat: hiina kapsas ja külmutatud maisi-paprika segu.

Ahjupartul praetud broiler ning salat (neljale)

Vaja läheb:

- 4 broileri rinnafileed
- china -maitseainesegu
- karrit
- peensoola
- paprikajahu
- võid

Eemalda fileedest kõik luud. Poolita filee terava noaga pikkupidi. Prae võis esmalt üks pool pruunikaks. Keera ja maitsesta soola, karri, china -maitseainesegu ning paprikaga. Küpsetusaeg on üsna lühike aga broiler tuleks kindlasti täiesti küpseks praadida.

Salat: hiina kapsas, konserv-virsikud ja tavaline kurk. Puuviljaks sobib ka ananass või mandariin.

Sütel röstitud/küpsetatud põhjapõdrafilee ja keedetud kartulid (viiele)

Vaja läheb:

- põhjapõdra fileed
- peekonit
- oliiviõli
- piparmünti
- paprikajahu
- piprasegu
- soola

Sütel küpsetamise kohta vaata selle juhendit eespool.

Maitseainetest tehakse marinaad, milles fileed marineeritakse vähemalt 6 tundi. Filee keeratakse soolatud peekonilõikudesse. Küpsetusaeg on umbes 20 minutit sõltuvalt filee suurusest. Röstimisel järgitakse suitsuahju kasutusjuhendeid. Sütel küpsetamise rest sobib ka röstimiseks. Kartuliks soovitame võtta juurde sobiva toidukartuli (Lapin puikula).

Salat: kerasalat, tavaline kurk, külmutatud murakad suhkruga. Salatile saab suvel tavaliselt värvi, maitset ja jahedust lisada külmutatud aiamarjadega. Soovitame nende kasutamist.