

KALLRÖKERIET PÅ GRANS GÅRD

Den lilla tegelbyggnaden är ett kallrökeri från slutet av 1800-talet. Lägga märke till att den saknar skorsten. Själva eldstaden låg i slänten några meter nedanför rökeriet. Från eldstaden gick en rökkanal som ledde röken genom en öppning under trappsteget in i byggnaden. Nivåskillnaden gjorde att röken drogs in i rökeriet.

Rökningen var ett sätt att konservera livsmedel, oftast fisk och kött. Önskades smaksättningen på köttet tillsattes till exempel enris vid eldningen. Rökeriet användes för gårdens behov.

Rökkanalen är borttagen, men i övrigt är rökeriet fortfarande intakt. I taket sitter krokar där livsmedel hängdes upp. Bevarade kallrökerier är ovanliga i Uppland.

VISSTE DU ATT?

- Kallrökning är en långsam process. Det kan ta några timmar upp till flera dygn, beroende på vad som röks.
- Livsmedlet måste saltas in och torkas innan det kallröks.
- Rökeriet är 8,5 kvadratmeter och det doftar fortfarande rök i byggnaden.

