



LAKS MED OMTANKE

Der er ingen genveje til Ø-laks. Ø-laks er længe undervejs, og det er helt bevidst. Til gengæld er den værd at vente på.



Mikael Andreasen fra Samsø vælger aldrig de hurtige løsninger. For eksempel tager han sin motorsav og skærer frisk savsmuld til hver eneste røgning, og han lufttørre og håndvender savsmuldet, til det er lige præcis tilpas fugtigt. Laksen bliver heller ikke røget, før den har hængt til tørre i tre døgn. Omhu giver god smag.

Savsmuldet kommer fra et frugtræ, som heller ikke er tilfældigt valgt. Det er et ammetræ, der udelukkende er plantet for at hjælpe andre træer med at vokse op. Når de kan klare sig selv, bliver ammetræet fældet. Heldigvis bor Mikael tæt på, så frugtræet kan leve videre i laksens karakteristiske, koldrøgede smag, og sådan fortsætter Samsø-livet sin cirkulære gang.



Autentisk håndværk - og tålmodighed

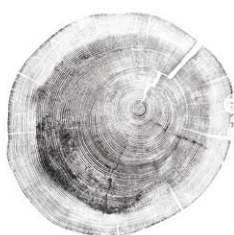
Mikael får sine laks fra bæredygtige laksefarme på Færøerne, og det er ham selv, der står for at håndsalte, skylle, lufttørre og røge laksen, inden den hviler og modnes. Metoden er nytænkning og helt hans egen. Men en af de vigtigste ingredienser er altså tid - en værdifuld ressource i 2021.

Tålmodighed er ikke et ukendt fænomen på Samsø. Her venter man også på hornfiskens og makrellens ankomst. De første asparges. De fine røde jordbær, de søde ærter, de sprøde salathoveder og - ikke mindst - de nye spisekartofler.

Mikael bruger ventetiden på at prøve nye metoder af. Tygge langsomt og smage ordentligt efter. Det gør en dedikeret håndværker, der som laksen har valgt at svømme mod strømmen og insisterer på kun at producere høj kvalitet i en lille skala. Det er jo dét, der gør den store forskel.



"Samsø har lært mig at vente, at være et mere tålmodigt menneske. Det har gjort mig til en bedre madhåndværker".



SAMSØ RØGERI

Tålmodighed lønner sig