



Skakke Røykeri



Historie og produkter





Gründer og idéutviklar Roy Martin Øyjord er kokk, jeger og ivrig laksefisker. Genuin interesse for foredling av fisk og kjøtt etter urgamle norske tradisjonar har ført til at han starta Skakke Røykeri. Bedriften har drevet med foredling av laks, aure, vilt og andre produkter siden 2009 og vi er brennende opptatt av å fremme norsk matkultur. Håndtering av tradisjoner og kunnskap som strekker seg helt til vikingtider er vår kjerneverdi og identitet. Norske råvarer av beste kvalitet og urgamle foredlingsmetoder er vår bru mellom lokal historie om Erling Skakke og våre håndlagede produkter.





Alt vi lager er av nøye utvalgte råvarer, tilsatt vår genuine kjærlighet til norsk matkultur og håndverkskunst i bunn. Vi lager også signatur-produkter til kunder etter egne avtaler.

### Våre hovedprodukter er:

- **Kaldrøkt Skakkelaks og Skakkeare**

*Håndmassert med Erling Skakke-konjakk, røkt på ferske einer.*

- **Speket Skakkelaks**

*Tørket lenger for mer smak og konsistens (først røkt, så tørket ca 30%).*

- **Varmrøkt Skakkeare**

*Håndmassert med Erling Skakke-konjakk, 5 ulike sorter pepper, røkt på spon av kirsebær og epletre. Mør, saftig og unik på smak.*

- **Skakke Bålbacon**

*Tørrsaltet og røykt på spon av epletre. Godt tørket helt magisk bacon.*





### Våre viltprodukter:

- **Skakke Viltburger**

*Laget kun av norsk villhjort og krydder. Saftig og smakfull. Bronse i NM i kjøtt 2022.*

- **Skakke karbonader av hjort**

*Proppfulle av smak og meget saftige karbonader, håndlaga etter gammel familieoppskrift.*

- **Skakke Viltgrill**

*Sprek grillpølse av norsk villhjort. Kan lages som grillpølse eller tapaspølse.*

- **Skakke Middagspølse av hjort**

*Utrolig smakfull og saftig middagsring.*

- **Spekepølse av hjort**

*Laget av KUN hjort og salt. Smakfull, mør og unik spekepølse som løfter smaken av hjort*

**Alt viltkjøtt er skutt av oss selv eller jegere i jaktlag vi hører til. Kjøttet er kontrollert og skjert av oss.**





Vi er to yrkesstolte kokker og leverer unike matopplevelser til private- og firmafester, andre feiringer/events

De beste norske råvarer og unik opplevelse er våre kjennetegn.

Vi tilbyr:

- 3- til 9-retters måltider,
- bålmat,
- viking food show,
- norsk tapas,
- smørbrød der vi lager alt pålegg og brød selv,
- catering
- kokk til events
- kokk hjem til deg med skreddersydd meny etter kundens ønsker.

Vi tilbyr også smaking av norsk sider og ost, matkurs og matshow både hos kunden, men også på våre lokasjoner i samarbeid med andre aktører.

Du finner meir om oss på vår nettside og i sosiale medier @skakkelaks







Ta kontakt med oss for

Produktliste

Anbefalinger for tilbereding av  
våre produkter

Prisliste

Leveringsinfo

Kokkeoppdrag

Firmagaver

Foredrag/smaking

Samarbeid om events

Tlf. 95 49 46 56 (Jurga)

Tlf. 90 93 22 95 (Roy Martin)

[post@skakkelaks.no](mailto:post@skakkelaks.no)





Skakkelaks og Skakkeare har fått mye ros. Begge produkter er tildelt Spesialitets merker av stiftelsen Matmerk og Skakkeare var finalist i Det norske måltid i 2018 og NM i 2019.

Skakkelaks og Skakkeare skal serveres temperert for å få fram smaken og aroma.



Laksen som blir til Skakke produkt er slaktet på Bremnes Seashore i Bømlo. Anlegget er kjent norsk kvalitetspionér innen lakseoppdrett. Gjennom fokus på fiskevelferd og kontinuerlig satsing på innovasjon og ny teknologi, har denne anlegget hevet kvaliteten på norsk oppdrettslaks og skapt produkter som er etterspurt over heile verden.



Hver fiskeside som kommer til oss blir håndmassert med Erling Skakke V.S.O.P. konjakk, salt og sukker. Denne saltemetode gjør at saltet går lettere inn i fisken, trekker ut vatn og gir den passelig med saltsmak, naturlig konservering og rund smak som harmonerer i undertoner.

Skakkelaks og Skakkeare er røykt i vårt eldhus på nyklippet einer. Vi røyker i fleire omgang der røyking og hvile blir vekslet. Heile prosessen her er veldig vêravhengig og vi må følge med og kunne snu om på tider og døgn, for å få fram det beste resultatet.



Vi bruker kun de ytterste skudd på eineren, som er proppfulle av fersk sødme og aroma. Det gir fisken et preg av vill natur i smaken.





## Varmrøkt Skakkeare

lages av kun beste kvalitetsfisk og foredlingsprosessen tar vare på den fantastiske fisken auren er - saftig, smakfull, dyp i fargen og mør i konsistensen

Varmrøkt Skakkeare fikk Spesialitet – unik smak merke fra stiftelsen «Norsk mat» med følgende tilbakemelding fra fagjury:

*«Varmrøkt Skakkeare har en rik duft med klare og rene røyknoter. Fargen er innbydende mørk oransje med en tiltalende overflate istrødd pepper. Fisken er godt balansert i smak med en fyldig og behagelig røykaroma, konsistensen er svært saftig og bekrefter dette som er topp kvalitetsprodukt. Varmrøkt Skakkeare er enestående i sin kategori!»*



Vi lager vår egen blanding av pepper der vi karamelliserer, kverner og blander 5 forskjellige pepper rett før de blir strødd på fisken.



Varmrøkt Skakkeare kan lunes opp til 35 grader for å få smaken bedre fram. Den kan brukes på bufé-/koldtbord, til smørbrød, potetsalater, pastaretter, pizza, til tapas eller som lunsjretter med f.eks. kokte poteter og sennepssaus. Vi hjelper gjerne med å lage signaturretter med denne nydelige fisken.





Skakke Bålbacon er laget av førsteklasses norsk kjøtt, der svinesidene blir spesialplukka til oss etter tjuknad og marmorering. Kjøttet blir tørrsalta i ei blanding av salt, sukker og ei klype nitrittsalt.



Etter salting blir kjøttet tørket i et døgn før det blir godt røykt på spon av epletre i kontrollerte variable temperaturer. Røyking på spon av epletre gir ein spesiell sødme til kjøttet som passer baconet heilt perfekt.



Vår beste tips er å hurtigsteke baconet i nøytral olje på høg varme – da blir det ekstra sprøtt.

Baconet er tørka ca 20% så det kan stekes på et bål, grill eller panne. Baconet vårt er meget smakfull og passer godt som tilbehør eller som egen rett som f.eks. flesk&duppe







## Skakke Viltburger

er laget av 100% reint viltkjøtt. Kun tilsatt vann, litt potetmel, løk og krydder. Burgeren er en stolt vinner av bronsemedalje under NM i 2022.

Vi kan hjelpe med forslag til å bygge en helt unik viltburger med passende tilbehør

Hver burger er laget for hånd og er ca. 150 gr.

Leveres frosne og må tines langsomt før steking.



Skakke viltkarbonader er laget av 100% reint vilt hjort- og elgkjøtt. Kun tilsatt vann, litt potetmel, løk og krydder. Viltkarbonadane er glutenfrie, saftige og smakfulle. De er håndlaget på ca. 110 gr., leveres frosne og må tines langsomt før steiking.



Viltkarbonader passer veldig fint på smørbrød, baguetter eller som egen lunsj/middagsrett, gjerne med stekte rosenkål, tyttebær, karamellisert løk og nykokte poteter.

Skakke Viltgrill består av 50% viltkjøtt, 25% svinekjøtt og 25% storfekjøtt. Samt diverse krydder og naturtarm. Pølsene er på ca. 80 gr. men kan også lages som tapas pølser på ca 30 gr.



Skakke Viltgrill er ei grillpølse med mye smak og egner seg like godt i steikepanna som på grillen.

Vår middagspølse består av 70% viltkjøtt og 30% svinespekk, samt en hjemmelaget viltkraft og krydder. Pølsene er laget med naturtarm og er ca. 350 gr. Pølsa har vært representert to ganger på Grüne Woche og har fått mye positiv omtale og ros.



Pølsa er ferdig steamet og røykt. Passer kjempefint til komle, på pizza eller som egen rett med kålrot og potetmos, gjerne med hvit saus.





Heilt konge!



Nyt maten, livet og dei du har rundt deg!

Du finner mer om Skakke Røykeri - [www.skakkelaks.no](http://www.skakkelaks.no) - på Facebook og instagram @skakkelaks  
Ta kontakt: [post@skakkelaks.no](mailto:post@skakkelaks.no) eller 909 32 295