

En härligt SPÄCKAD vecka

CHARKSEMINARIUM MED
JÜRGEN KÖRBER

Hur får jag rätt bakterier att växa i min salami? Vilket korvskinn ska jag använda? Vilket fläsk passar bäst till leverpastej? Ett vitt spektrum av frågor fick sina svar under den inspirerande charkveckan 19-23 november.

FEM PRODUKTKATEGORIER med tyska namnet inom parentes

Värmebehandlad korv

(brühwurst = sjudkorv)

Smeten görs av rätt material som fylls i tarm och värmebehandlas i vatten, ånga, varmluft eller varmrök. Exempel falukorv. Saltmängd: 17-20g/kg färdig korv.

Förkokt korv/annan vara

(kochwurst = kokkorv)

Smeten tillbereds av kokt material, bara vissa ingredienser som är viktiga för bindningen i smeten tillsätts råa, t.ex. lever. Exempel leverpastej. Saltmängd: 16-22g/kg färdig korv.

Lufttorkad korv "salami"

(rohurst = råkorv)

Konserveras genom torkning. Kan rökas, men korven förblir rå. Exempel: salami. Saltmängd: 20-32g/kg färdig korv – den lägre halten för korv med för smalare kaliber och den högre för grövre.

Värmebehandlat kött

(kochschinken, kochpökelwaren)

Hela köttbitar som saltas och värmebehandlas i vatten, ånga, varmluft eller varmrök. Exempel kokt skinka. Saltmängd: 16-20g/kg färdig vara.

Lufttorkat kött

(rohfleischwaren, rohpökelwaren)

Hela köttbitar som saltas, lufttorkas och/eller kallröks och förblir råa. Exempel parmaskinka. Saltmängd: 23-42g/kg färdig vara – mindre salt ju magrare kött. Den högsta halten gäller vid rent grisfett.



Finfina biffar gjorda av en urbenad lamsadel som rullats runt rosmarin och skivats i läckra, vackra skivor.

Vi är en brokig skara förväntansfulla människor som samlas på Eldrimners charkkurs. Åke och Inger har ett eget slakteri på gång och är ganska insatta i charkkonsten. 19-åriga Emma är helt "grön" inom slakt och chark. Hon bodde på en isländsk fårfarm för ett tag sedan, och blev inspirerad – kanske kan hon starta en egen fårgård någon gång i framtiden, och slakta själv? Take vill öppna en pub med holländska salamis som öltilltugg, och Rolf vill bli bättre på att förädla köttet från de jättelika djuren på sin bisonfarm. Vi är sammanlagt tolv vetgiriga charkentusiaster från hela landet - alla med olika drömmar och mål.

Etik och ekonomi hand i hand

Vår kursledare Jürgen kommer från gården Herrmannsdorf utanför München i Tyskland. Under sina 15 år som slakt- och charkmästare har en av ledstjärnorna varit att behandla djuren på gården med respekt – från födelse till slakt. Det innebär förstas bra foder och levnadsvillkor, men också att man använder så mycket som möjligt av kroppen efter att djuret avlivats. På gården produceras över 130 olika charkprodukter – från lufttorkade skinkor och korvar till syltor och buljonger. En av Jürgens tankar med kursen är också just det, att visa exempel på vilka möjligheter som finns inom charkområdet – vilka delar av nöt, lamm, ren och gris som kan bli vad. För det mesta är det också ekonomiskt klokt att använda så mycket som möjligt på djuret.

Stöniga eftermiddagar

De intensiva dagarna inleds med ett teoripass innan lunch, som följs upp med praktiska övningar i den så kallade Ateljén på eftermiddagen. Det blir en charkkategori per dag (se rutan bredvidtill vänster.) Efter dagens bravader i Ateljén provsmakar vi dagens produkter. Samtidigt får vi tillfälle att smaka tyska specialiteter inom samma kategori som Jürgen har med hemifrån. Oj, vilken mångfald! Vilka smakupplevelser! För flera av oss mindre insatta öppnas en ny inspirerande värld av delikatesser. Aldrig kunde vi tro att en leverkorv kunde vara så utsökt! Mumsanden, förnöjda skrockanden och ibland till och med stönanden kunde höras från Ateljén varje eftermiddag – både över våra egna och Jürgens produkter.

Bara fantasin begränsar

När du väl kan grunderna i chark är det fritt fram att experimentera. Vilka kryddor vill du prova; vilka proportioner av ingredienserna tror du på? Jürgen uppmanar alla att gärna använda lokala kryddor, svamp eller bär – allt för att komma fram till en egen unik smak på produkten.

Slut

Efter en veckas givande korvstopppning i dubbel bemärkelse står vi plötsligt där på fredag eftermiddag. Och alla är nöjda! Jürgen har med hjälp av den eminenta tolken Susanne Jäggi lyckats hålla en bredd



Text & foto: Linda Wirén



Inger från Krokeks gård praktiserar korvtillverkning



pH-kontroll



Hela gruppen samlad

recept

BRATWURST MED MYNTA OCH ÖRTER

Sortera bitar av lammkött efter BEFFE-principen, d.v.s. i fyra klasser utifrån proportionen fett/kollagen och bindvävsfritt protein. Klass I är rent kött, klass IV är bitar som består av 50% fett.

lammkött klass I eller II	1 kg
lammkött klass IV	1 kg
havssalt	36 g
svartpeppar	4 g
färska kryddor efter smak (mynta, basilika, timjan...)	
rivet skal av två citroner	

» Mal klass I-II i en köttkvarn med 6-8 mm:s hålskiva, och klass IV genom 2-3 mm. Håll köttet kallt, nästan fruset när du mal det, annars riskerar fettets att smälta av den mekaniska bearbetningen.

Arbeta in kryddorna och stoppa korvsmeten i tunntarm av gris.

» För att förbättra smetkonsistensen kan du tillsätta lite vätska – vatten, mjölk, grädde, buljong, saft, öl eller något annat du tycker passar.

Om du använder viltkött kan du använda apelsinskal i stället för citrusskal.

» Bratwurst grillas/steks färsk, då smakar den som bäst. Den kan också värmebehandlas för att öka hållbarheten och/eller frysas ner.

på veckans seminarium. Även om han å ena sidan gått igenom grunderna för nybörjarna, har han å andra sidan alltid kunnat svara på de mer erfarna deltagarnas följdfrågor.

Jag har själv aldrig charkat förut. Nu när veckan är slut kommer på mig själv med två helt motsatta aha-upplevelser. Den första är "Inte visste jag att det var så mycket att tänka på när man ska charka" (hygienregler; pH-, temperatur- och fuktbalans; bakteriekontroll; fett- och proteinbalans med mera, med mera...). Den andra är "Men inte visste jag att det var så lätt att charka" (sortera, mala ner, krydda, stoppa, klart!). Den sistnämnda känslan är ojämförbart störst.

Med famnar fulla av recept och faktabibliotek, och huvuden bubblande av nya kunskaper och idéer åker var och en hem med kraftigt ökade chanser att förverkliga sina charkdrömmar.

Utdrag ur teoripassen

» *"Vänner och ovänner"* – Vilka är de farliga bakterier som kan uppkomma i kött- och charkproduktion och hur stoppas de? Hur främjar man de "goda" bakterierna vid exempelvis salamtillverkning? Genomgång av temperatur, luftfuktighet och pH-värden.

» *Mörning* – vad händer i köttet och varför?

» *Att frigöra protein* – nyckeln i korvtillverkning. Sker genom mekanisk bearbet-

ning, tillsättning av salt och/eller vatten.

» *Tre konserveringsmetoder* – värme, torkning och syring, och hur de påverkar kött och bakterier.

» *Fettets egenskaper* – fett från olika delar av grisen passar till olika charkprodukter. Bukfett är bra för pastej, ryggfett till salami.

Utdrag ur praktikpassen

Sortering av köttet utifrån BEFFE-principen (se här bredvid). Chorizo med lamm, bratwurst med mynta, lammkrona, kokt skinka, leverpastej och salami.



Emma provdoftar innan avsmakningen