

BASTURÖKNING 31 OKTOBER I ÅS

Den 31 oktober träffades norska och svenska deltagare i Ås för att titta på den ny Rökbastun som Jegrelius Forskningscenter har byggt upp och för att lyssna på Arne Bratberg, charkexpert från Steinkjer i Nord-Tøndelag.

Rökning är en av våra äldsta konserveringsmetoder. Från början hängdes köttet upp för att hålla undan det från hundarna, och så upptäckte man att det blev bättre av att hänga i röken. I Norge har rökning varit vanligare i kustområdena, eftersom det är fuktigare luft där. Vid rökning sänks pH på ytan, och det ger en sämre tillväxtmiljö för bakterier.

Det finns tre rökmetoder

Kallrökning	+15° till +30°C t ex spekekorv, torkat kött
Hallvarm rökning	+30° till +60°C t ex bacon
Varmrökning	+60° till +80-90°C t ex basturökning

Val av kött

Det blir bäst att röka feta köttslag t ex får. Gärna äldre får. Basturökning mörar köttet. Men även gris. Ju magrare desto

torrare, men också längre hållbarhet. Den långa eftervärmen ger en viktig mörning, framför allt vid 50°-60°C.

Basturökning

Basturökning tar 18-30 timmar. Basturökning är en process som skiljer sig från annan varmrökning. Eftermogningen är väsentlig för resultatet. Köttets innertemperatur bör gå ned till 20-30°C innan man tar ut det. Det gäller att bastun håller värmen, att man har ett stort stenmagasin, som här i Ås, då behöver man inte elda så många gånger. Ytan som blir under rökning skyddar köttet under lagring. Man får inte repa ytan, det kan ge mögeltillväxt. Man bör hänga i ben, ej i köttvävnad, den kan gå sönder, och köttet trillar ner. Fuktighet är viktigt, ställ eventuellt in en hink med vatten.

Salmonella och Listeria

Salmonella är en tarmbakterie som dör av värme. Finns inte i kött (muskelvävnad) från början utan kommer från djurets tarm eller från människa. Temperaturen bör överstiga + 72°C för att salmonellabakterierna säkert skall dö. Tänk även på återsmittningsrisk när du tar ut köttet. *Listeria* är en jordbakterie och kan återfinnas förutom i jord bl a i vatten, foder och i rått kött och rå fisk. Dör av värme ca +63°C. Trivs i kyla. Risk för smittning efter rökning. Använd engångshandskar. Arbeta med ren och oren miljö, skilt i tid och rum. Tänk på knivhygien.

Saltning

SALTLAKE: Koka vattnet först för att vara säker på att det är rent. Mättad saltlake: 1/3 salt och 2/3 vatten.

Formel för rätt saltmängd:

$x \text{ liter lake} * \text{lakestyrka i \%} / 100 - \text{lakestyrka i \%} = \text{kg saltmängd}$.

Ex: 10 liter x 15 / 100-15 = 1,7 kg salt
Magert kött kräver kortare salttid. I saltlake kan köttet ligga längre, ca 1 vecka, jämfört med torrsaltning (2 dygn).

Socket: Vi kan gärna ha i 1-1,5 % socker i laken. Det reglerar pH och ger bättre hållbarhet.

I VAKUUMPÅSE:

Recept för 1 kg kött: 25 g salt och 3 g socker ger 28 g blandning/kg kött.

Fördel: Renare transport till rökbastun. Kan även använda örter.

Nackdel: Tar längre tid, dyrt med påsar.

PROJEKTET SÖKA GAMMALT – SKAPA NYTT berättar här om några av sina sista aktiviteter. Denna projektperiod avslutas sista december i år. Men vi hoppas på att vi får en fortsättning och söker redan nu nya Interreg-medel tillsammans med Norge. Men det nya projektet får sitt beslut tidigast i juni 2008 enligt nuvarande besked.



Arne Bratberg visar hur man masserar in salt vid torrsaltning eller vakuumsaltning.

TORRSALTNING:

Massera in saltet. Får ligga 2-3 dygn/kg kött och med obegränsat med salt.

Elda

Använd helst ved av al. Sälg är okej. Använd inte tall eller björkved med näver. När man nyss tänd elden, och elden flamar, är röken mer skadlig än senare. Sot på produkten är hälsovådligt. Man bör hänga in köttet när det blivit varmt i rökbastun, även om det är jävligare att gå in i röken då. Köttet blir dessutom saftigare, eftersom ytan koagulerar av värmen. Detta är extra viktigt för magra köttslag som ren, älg och fågel.

Text dessa sidor och även foto där inget annat anges: Anna Berglund

Elden tänd inne i den stora stenbelagda ugnen. Det finns en järnlåda under stenarna, ibland är stenarna bara lagda till en ugn. Det finns ingen rököppning i en rökbastu, men ett litet ventilationshål uppe på väggen och ett tillufttrör i marken framför eldstaden. Det bör vara mycket sten i magasinet, minst ett ton, för att värmen ska stanna kvar länge.

