

# Chark fördjupningskurs

## Lufttorkade produkter

**Lärare: Jürgen Körber**

**Tid: 6-9 februari**

**Plats: Eldrimner, Rösta i Ås (Östersund)**

Under 2012 ges två fördjupningskurser i hantverksmässig charktillverkning, värmebehandlade produkter och lufttorkade produkter. Fördjupningskurserna för är fristående och den som vill och har möjlighet går naturligtvis båda.

Fördjupningskursen vänder sig till dig som gått Eldrimners grundkurs i chark och kommit igång med hantverksmässig charkförädling för försäljning, eller som har motsvarande kunskaper. Kurserna är inriktade på mathantverk vilket t.ex. innebär systematisk sortering av köttråvaran så att köttets naturliga egenskaper kan utnyttjas till fullo i förädlingen. Varje detalj av ett djur har särskilt bra användningsområden och passar till olika produkter utifrån olika naturliga egenskaper. Arbets sättet innebär också att kött som ofta mals till färs i stället kan förädlas till produkter med större försäljningsvärde. Att ta tillvara hela djuret är en hederssak för hantverkscharkuterister. Vi jobbar utan onödiga tillsatser och skapar kvalitetsprodukter med unik smak, kvalitet och identitet. Erfarna charkuterister som har annan bakgrund rekommenderas att gå Eldrimners grundkurs före någon av våra fördjupningskurser.

### Kursinnehåll

Teori varvas med praktiskt tillverkning av olika slags lufttorkade produkter. Jämfört med grundkursen går vi djupare i teoridelarna t.ex. viktiga parametrar som pH- och aW-värde (vattenaktivitet), temperaturer och luftfuktighet i olika torknings/mognadsfaser.

Hela kedjan från levande djur till färdig produkt hänger tätt samman vilket leder in på teori kring val av råvara, olika kvalitetsaspekter och parametrar för produktsäkerhet och dess samverkan. I de praktiska momenten tillverkar vi svårare produktvarianter som korvar med grövre kaliber och hel grisskinka på ben.

Alla charkprodukter kan delas in i fem olika produktkategorier. Fördjupningskursen om lufttorkade produkter handlar om dessa två kategorier:

- Lufttorkad korv eller "Salami" som är det italienska namnet. Alltså alla korvar som konserveras genom torkning och köttet förblir rätt. Kan kombineras med kallrökning.
- Lufttorkade hela bitar som kan göras av kött från alla djurslag. Kända exempel är lufttorkad skinka som Parmaskinka eller Bresaola som är en torkad detalj från nötbog. Här är saltning ett viktigt moment som kan utföras på olika sätt.

För båda produktkategorierna innehåller kursen viktiga kriterier för kategorin, som val av köttråvara, metoder för tillverkning, val av fjälster, saltning, kryddning, viktiga hygienfaktorer, HACCP-parametrar för egenkontroll o.s.v. Vi tillverkar olika exempel på produkter så att kopplingen mellan teori och praktik blir tydlig. Deltagarna hjälper till med olika moment som att väga kryddor, mala kött och fylla korvar. Vi jobbar med kvarn och snabbhack.

Ett mål med kursen är att få lära sig säker tillverkning av olika produkter som är mer avancerade än de som görs på grundkursen och att fördjupa kunskaperna så att deltagarna sedan kan börja producera produkter för att sälja och ha kunskaper för att själva kunna utveckla produkterna. Ta gärna med egna produkter så kan läraren ge feedback och tips. Inte minst misslyckade produkter är väldigt värdefullt att få kommentarer på som även blir till stor nytta för andra kursdeltagare.

Under kurserna arbetar vi med kött från olika djur. Alla grundläggande principer för charkförädling är de samma oavsett köttslag så kursen blir givande vad man än arbetar med hemma. Tips ges också på hur produkter kan varieras och justeras utifrån olika köttslag gällande fettval, kryddor o.s.v. Meddela gärna vad som intresserar dig vid anmälan.

Ta gärna med egna produkter så kan läraren ge feedback och komma med värdefulla tips. Inte minst misslyckade produkter är väldigt värdefullt att få kommentarer på vilket även blir lärorikt för andra kursdeltagare.

## Lärare

Lärare för kursen är en av Eldrimners återkommande charkexperter, Jürgen Körber från Bayern i södra Tyskland. Där jobbar Jürgen som chef för slakt och chark vid Herrmannsdorfer Lantwerstätten. Hela kedjan från uppfödning, slakt, styck, chark till färdiga produkter hänger tätt samman och de förädlar flera hundra olika kött och charkprodukter. Allt görs genom hantverksmässig förädling till högsta ekologiska kvalitet. Herrmannsdorf är en storgård som förutom slakt och chark har odling, malning, bageri, bryggeri, bränneri, mejeri restaurang och 13 egna butiker/bistros i München.

Jürgen är Metzgemeister vilket betyder att han har mästarutbildning i både slakt och chark och han leder ett 30-tal medarbetare. Förutom stor erfarenhet på hemmaplan är Jürgen väl insatt i våra svenska förhållanden och hur man kan jobba i mycket liten skala. Han anpassar gärna kursprodukterna och delar av innehållet till deltagarnas önskemål och behov. Berätta därför vad som särskilt intresserar dig när det gäller till exempel produkter och djurslag när du anmäler dig till kursen. Hela kursen tolkas av vår rutinerade charktolk Susanne Jäggi.

## **Anmälan och kostnad**

Kursen kostar 5 000 kr + moms. Faktureras efteråt. Max 14 deltagare. Charkkurserna brukar snabbt bli fulltecknade, först till kvarn gäller.

Anmälan senast 16 januari till Bengt-Åke Nässen, 063-14 60 45, [bengt-ake@eldrimner.com](mailto:bengt-ake@eldrimner.com).

## **Lunch och Fika**

Lunch, för- och eftermiddagsfika ingår inte i kursavgiften, men finns att köpa på plats. Boka vid anmälan. Meddela även specialkost vid anmälan. Lunch kostar 70 kr och betalas på plats.

Förmiddagsfika (kaffe/te, smörgås) och eftermiddagsfika (kaffe/te, frukt, skorpa, kaka) 40 kr/dag.

Kontant betalning på plats för fika. Lunch och fikapauser är värdefull tid för utbyte med kurskompisarna som vi rekommenderar. Även möjlighet att värma egen matlåda finns. Tips om boende finns på hemsidan [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)

**Välkommen med din anmälan!**