

Charkdagar med kött av fjäderfä med Jürgen Körber 20-22/3

Kackel i ateljén

I mars sammanförde intresset för hantverksmässig förädling av fågelkött en entusiastisk skara för tre praktiska och teoretiska seminariedagar. Som upplagt för kackel i Eldrimners ateljé alltså! Det var kalkonuppfödarna Pelle och Ulrika med eget gårdsslakteri som höll på att starta rökeri. Peter med sin bakgrund inom bl.a. restaurang och slakteri planerade för ankuppfödning och förädling i kombination med en massa andra saker. Per hade ett färdigt kalkonslakteri på gården som bara väntade på att komma till användning. Bengt var som han sa "född in i branschen" och jobbade med både avel, uppfödning, försäljning av kalkonkycklingar för uppfödning, liksom kött och förädlade produkter. Han hade kommit till insikten att försäljning direkt till kunderna är rätta vägen att gå. André producerade allt mer kalkonkött på familjens gård men ville styra in på ännu högre kvalitet och bättre betalt i stället för ökad volym och på så sätt hinna med gårdens alla andra inriktningar. Charkuteristen Sivert hade inte missat ett enda seminarium med sin tyske läromästare och tänkte inte göra det den här gången heller, vilket var utmärkt eftersom Sivert som vanligt tog hand om torkning och mognad av de lufttorkade produkter som tillverkades under seminariet.

Det var tydligt att det finns många goda skäl att vara med på Eldrimners seminarier. Seminarielidare var den i Eldrimnersammanhang välbekante Jürgen Körber från Herrmannsdorfer Lantwerkstätten (Herrmannsdorfs Lantverkstäder) utanför München. Han är slakt- och charkmästare och jobbar uteslutande med hantverksmässig förädling av ekologiska köttprodukter. Herrmannsdorf är en imponerande gård där de förädlar det mesta inom mathantverk och driver egna buti-



Full aktivitet när syltan fylls

ker. Du kan läsa mer om Herrmannsdorf i reserapporten från höstens studieresa kring gårdslakt och chark. Den finns att hämta på www.eldrimner.com (klicka på studieresor och rapporter eller kontakta undertecknad för att få den med post).

Sverige har förutsättningar

Jürgen har genom alla sina seminarier vid Eldrimner konstaterat att i Sverige finns mycket intresserade deltagare och väldigt bra råvaror, alltså utmärkta förutsättningar för hantverksmässig förädling som han vill han bidra till. Bästa smak och kvalitet hos köttet kräver att slaktaren älskar sina djur och betrakta dem som "medmänniskor", vilket knappast är möjligt vid industriell köttproduktion där djuren behandlas som ting. Här kan småproducenter profilera sig gentemot industrin och målet måste

vara att kunderna ska kunna se slakten och fortfarande vilja köpa produkterna sa Jürgen. Allt det som småproducenter kan göra bättre än de stora är viktiga säljargument och hur djuren bäst ska behandlas måste var och en utforma utifrån vad som fungerar bäst på den egna gården.

Tyskland har kunskapen

Principerna för vad

som händer med köttet vid slakt och charkuteriförädling är de samma för allt kött, oavsett fjäderfä eller fyrfotingar. Däremot skiljer sig köttegenskaperna för olika djurslag, som att fågelkött har lägre fetthalt och högre proteininnehåll. Sådant måste man ta hänsyn till i förädlingen, men principerna är som sagt alltid de samma. I fågelkött är halten osynligt intramuskulärt fett ca 3% och det måste tas med i beräkningarna när fetthalten i slutprodukten bestäms. Förädlingsmetoderna och indelningen i produktkategorier är också de samma för fjäderfä som för annat kött och här är den tyska charktraditionen med noggranna regler för vad produkterna får innehålla till stor hjälp. Genom att utnyttja köttets naturliga egenskaper kan man skapa de bästa produkter utan onödiga tillsatser som mjöl eller kemiska hackhjälpmedel samtidigt som vi får användning för hela djuret. I den tyska hantverksmässiga charktraditionen finns alltså kunskaper som ger fördelar inom både djuretik, smak, kvalitet, resursutnyttjande och därmed ekonomi.

Styckning och sortering

Alla som har ätit kött vet att egenskaperna varierar mellan olika styckningsdetaljer. Genom att titta och sortera köttet utifrån halterna av protein, BEFFE (bindvävsfritt köttprotein), fett samt kollagen (bindväv och senor) styrs slutresultatet. Vi styckade hönor och sorterade köttet. När det var dags att ta fram recepten var det ingen konst att tillsätta rätt mängder av de olika köttkategorierna. En rad produkter tillverkades som en vacker sylta med rejäla köttbitar och persilja som fylldes både på



Sorteringen av köttet styr resultatet.

konsttarm och glasburkar. Bratwurst med äpplen och calvados som även Eldrimners ledningsgrupp fick njuta i fulla drag. Kokt kalkonbröst som vi tumlade för hand genom att skaka det i en stor gryta. Till vår leverpastej och paté av kalkonlever hade Jürgen beställt torkade bär från svenska skogar eftersom han är en varm förespråkare för att utveckla lokala specialiteter. Patén smakade utsökt men ingen hade tänkt på att blåbär ger mycket färg så utseendet blev en överraskning, sånt får man räkna med när experimentlustan faller på. Praktikpassen varvades med teori om kött, produkter, hygien och annat som Jürgen hela tiden vävde samman med det praktiska arbetet genom att visa på sambanden. I den utmärkta tolkningen av Susanne Jäggi utlämnades som vanligt inte en enda detalj.

Lufttorkning

En hörnsten vid lufttorkning är att produkten måste torka inifrån och ut så att den inte torkar ut på ytan. Blir ytan torr kan inte vattnet inne i köttet komma ut och det blir ingen konservering. Konserveringen i torkade produkter sker genom att vattenhalten sänks till en nivå där skadliga bakterier inte kan överleva och produkterna får därför mycket lång hållbarhet. Som exempel berättade Jürgen att Buntnerfleisch (torkat nötkött) har en hållbarhet på minst ett år vid +20°. Till slut kommer fettets visserligen att smaka härsket men det är fortfarande ett absolut säkert livsmedel. Köttets vatteninnehåll i utgångsläget kan påverkas genom att utnyttja en rad naturliga faktorer. Utfordring med torrt foder som hö och spannmål sänker vatteninnehållet med 2-3%. Som alltid ger låg stressnivå vid slakten bättre

köttegenskaper. Ett lägre pH-värde i köttet innebär sänkt vattenhalt vilket t.ex. påverkas av i vilket skede efter slakt köttet eventuellt fryses in. Kött från äldre djur har 2-3% lägre vatteninnehåll än det från yngre och ger dessutom vackrare färg hos torkade produkter. Vid saltningen avgår 4-5% av vattnet i köttet. Genom att utnyttja allt detta kan vi alltså sänka vattenhalten i produkterna ordentligt inför torkningen.

Torkat kalkonbröst

En produkt som väckte stort intresse hos seminariedeltagarna var vårt torkade kalkonbröst. Vi blandade till salt och kryddor till två kalkonbröst som tillsammans vägde 4 kg, se recept! Blandningen fördelades på brösten och smordes in. Här är det viktigt att hela saltblandning går åt. Anka kan med fördel saltas genom en veckas gravning (heltäckt) i havssalt. Havssalt är att föredra framför stensalt eftersom det innehåller mindre mineraler och har mildare smak. Renare hav ger bäst salt och för fågel är mellangrovt havssalt bra. När det gäller kryddning påminde Jürgen ideligen om att det inte finns några gränser för kreativiteten och att det gäller att släppa lös fantasin och experimentera, det är så man kan skapa unika produkter! Alla kryddor passar inte ihop men genom att hålla två kryddburar tillsammans och dofta i dem samtidigt känner man om de funkar bra tillsammans tipsade Jürgen. När kryddblandningens smorts in lägger man bitarna tätt packade sida vid sida i kärlet med avrinning. Det går också att använda ett galler. Har man mer kött kan bitarna staplas. Eftersom seminarier var tre dagar och lufttorkning inte låter sig påskyndas lämnades våra kalkonbröst i Siverts trygga famn för torkning vid Hällesjö Chark. Hans tumregel för saltgenombränning är 1 dag/kg kött och saltgenombränningen fick pågå i 6 dagar. Det finns ingen risk att det blir för salt eftersom mängden är beräknad utifrån att allt ska gå åt. I takt med att saltet dras in och fördelas i köttet avgår vätska som ska ledas bort. Temperaturen under saltgenombränningen ska vara 4-8°C. Därefter stoppas kalkonbrösten i en blind-



Korvstopning

DE FEM PRODUKTKATEGORIerna

(med tyska originalnamn i parentes)

Värmebehandlad korv (Brühwurst) Smeten tillbereds av rått material som fylls i tarm, sedan värmebehandling i varmt vatten, ånga, varmluft eller varmrök och smeten binder, kallas även emulgeringskorv. T.ex. Falukorv, salt: 17-20g/kg färdig vara.

Förkokt korv/vara (Kochwurst) Smeten tillbereds av kokt material. Bara vissa ingredienser som är viktiga för bindningen i smeten tillsätts råa t.ex. lever. T.ex. leverpastej, salt: 16-22g/kg färdig vara.

Lufttorkad korv "salami" (Rohwurst) Korv som konserveras uteslutande genom torkning, kan kallrökas men förblir rå. Varken råmaterialet eller den färdiga korven värmebehandlas, T.ex. alla slags salami, salt: 20-32g/kg färdig vara, det lägre för smal kaliber och högre för grov.

Värmebehandlat kött (Kochschinken, Kochpökelwaren) Hela köttbitar som saltas och därefter värmebehandlas i vatten, ånga, varmluft eller varmrök. T.ex. Kokt skinka, salt: 16-20gr/kg färdig vara.

Lufttorkat kött (Rohfleischwaren, Rohpökelwaren) Hela köttbitar som saltas och därefter lufttorkas och/eller kallröks och förblir råa. T.ex. Parmaskinka, salt 23-42 gr/kg färdig vara, lägre ju magrare kött, högsta gäller vid torkning rent grisfett.

Tänk på vikt förlusten när saltmängden beräknas!

tarm av nöt, alternativt kan man använda kolagenfolie, naturintarm eller varför inte urinblåsa från svin. Jürgen rekommenderade att man packar in kalkonbröst på det här sättet som en extra säkerhetsåtgärd. Då behöver man inte bekymra sig över om det mögel som bildas på utsidan är farligt eller inte, även om det som regel handlar om godartat mögel.

I väntans tider

För upphängningen och formens skull knyts "paketet" med snöre. Därefter börjar själva torkningen. Temperaturen ska även



Kalkonbröst i nätmage

KRYDD & SALTBLANDNING TILL LUFTTORKAT KALKONBRÖST, PER KG KÖTT:

Havssalt	23gr/kg
Peppar	4gr/kg
Koriander	2gr/kg
Enbär	1gr/kg
Kryddpeppar	1gr/kg
Vitlök (granulat)	3(1-5)gr/kg

i detta skede vara 4-8°C och den relativa luftfuktigheten 70-80%. Ett torkrum kan utformas med enkla medel, det som krävs är kyla och värme i ett rum där till och frånluft kan styras med rejäla ventiler. Luftrörelsen ska vara mycket långsam 0,1 m/s är bra. För att torkningen ska ske inifrån och ut i produkten lägger man in vilofaser genom att stänga luftflödena och slår av kyla och värme. På så vis jämnas fuktigheten i köttet och luften ut. Ungefär ett dygns vilofas en gång per vecka är lagom. En tumregel är att vid 20 % viktnedgång är vattenhalten sänkt till en säker nivå. För kalkonbröst tar det 4-8 veckor och man är då framme vid torkningens sista fas, mognaden. Genom att höja temperaturen utvecklas smaken i produkten. Lämplig tid och temperatur för kalkonbröst är ca 2-3 månader vid 12-16 °C och 75-85 % relativ luftfuktighet. I skrivandets stund är det alltså bara att fortsätta vänta på provsmakning men så är kanske lufttorkning också det ultimata beviset för att den som väntat på något gott väntar aldrig för länge!

Text & foto: Tobias Karlsson



Innovativa patéer, exv. med torkade blåbär.



Pastejtillverkning

BJÖRKSAVS seminarium

Den 17:e april gästades Eldrimner av två björksavs-entusiaster och experter: Jan-Anders Jarebrand och Anders Åhström. De talade om denna spännande råvara som flödar i naturen om våren. Björksav smakar inte så mycket, men den har en dovt, karakteristisk eftersmak som ger intressanta egenskaper till olika produkter. De 19 deltagarna fick ägna dagen åt teori kring björksav, demonstration av tappning och praktiskt verkstad för dryckestillverkning.

Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst

Jan-Anders jobbar med gårdens råvaror, vilket mest blir skogens örter och vilda bär, men även rabarber och grannens svarta vinbär. Blåbären, de svarta vinbären och hallonen mm. kallpressas i en vinpress och pressresterna torkas till "russin". Det är praktiskt att torka pressade bär eftersom de innehåller samma mängd saft och blir klara samtidigt. Jan-Anders berättade att kråkbär är det C-vitaminrikaste vilda bäret som växer över hela Sverige. Det är det också det bär som plockas minst, och som kan plockas året om. Jan-Anders gör även produkter på nässlor, älgört, granskott, rönnbär mm. Försäljningen sker lokalt, i Stockholm och i Danmark – ungefär lika mycket på varje ställe.

Anders Åhström, Träcentrum

Anders har jobbat med skog sedan 30 år tillbaka. Just nu jobbar han på Stiftelsen träcentrum i Nässjö. Han är även egen företagare på deltid och sysslar med traditionellt skogsbruk. År 1999-2000 gjorde han en förstudie som resulterade i ett projekt kring björksav. Då var det ett väldigt nytt ämne som nästan ingen intresserade sig för. En sökning på internet gav år 1999 inga träffar, men för några dagar sedan fick han ca 900 träffar, vilket tyder på att intresset har ökat.

Historik och omvärldsanalys

Björksaven har en lång tradition av nyttjande i Norden. I Eddan står det skrivet att korna gavs björksav när de gick ur sin, och den har även använts av människor som ett uppiggande och energigivande medel på våren. Björksav har druckits överallt där björk växer, dvs. på hela norra halvklotet: Norden, Baltikum, Japan, Korea och England osv. I många av dessa länder är björksav kommersiellt idag. Framförallt i Canada (där också sockerlönnen tappas), men även i Finland finns det intresse och där har det forskats på universitetsnivå kring björksav. Björksav är



Jan-Anders visar hur man tappar björksav.

en stor produkt i Schweiz och Italien, och i Tyskland och Frankrike används den i kosmetika såsom schampo och hårvatten. I Ryssland är björksaven en del av folkhushållet och den finns även att köpa i livsmedelsbutiker.

Innehåll och egenskaper

Björksav är en naturlig produkt vars sammansättning kan variera kraftigt. Torrsubstanshalten ligger under 2 % och består mestadels av björksocker, xylos. När sprängticka eller sk. vitröta återfinns på trädet kan det även finnas en variant på björksocker, xylas, i saven. Detta har studerats vid Lunds universitet pga. dess potential för cancerbehandlig, men universitetet siktade sedan på att istället forska på hur ämnet kan framställas kemiskt. En annan intressant egenskap hos saven kan vara att lindra pollenallergi, vilket det finns vittnesmål kring.

Tappning

Många undrar om trädet skadas av tappningen, men faktum är att en stor björk kan innehålla 800-1000 liter sav och att en tappning på ca 20 liter därför inte har så stor betydelse – det läckaget motsvarar ungefär en avbruten kvist. Det finns inte heller någon risk att tappa ur för mycket sav. Om fler hål borras kommer det ändå inte ur mer sav än genom ett eller max två borrhål. Det som är skadligt för trädet är däremot om röta kommer in genom borrhålet. För att minska den risken bör inte borrhålet pluggas igen efteråt, trots att det kanske känns mest naturligt. Istället för att borra ett hål kan saven också tappas genom en avsågad gren, vilket ger mindre rötrisk.

Det spelar ingen roll om det är vårtsbjörk eller glasbjörk som tappas, men trädet