

Fortsättning på artikeln:

Charkdagar med kött av fjäderfä

Med Jürgen Körber 20-22/3

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 till verkades som en vacker sylta med rejäla köttbitar och persilja som fylldes både på 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, sån't 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 håll-

barhet. Som exempel berättade Jürgen att Buntnerfleisch (torkat nötkött) har en hållbarhet på minst ett år vid +20°. Till slut kommer fettets visserligen att smaka häsket 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 funkade bra tillsammans tipsade Jürgen. När kryddblandningens smorts in lägger man bitarna tätt packade sida vid sida i kärl med avrinning. Det går också att använda ett galler. Har man mer kött kan bitarna staplas. Eftersom seminariet 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 kalkonbröset i en blindtarm 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 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 % viktminskning 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 prov smakning men så är kanske lufttorkning också det ultimata beviset för att den som väntat på något gott väntar aldrig för länge!

Text: Tobias Karlsson

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 viktförlusten när saltmängden beräknas!

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