



Kursledaren Arne Bratberg berättar "Spekemat er ikke bare tørkat kjøtt utan et saltat og langtidsmodnet kjøtt som utvikler en egen aroma, smak og konsistense."

Samma sorts produkter tillverkas även i Italien, t.e.x. Parmaskinka och i Spanien. I Sverige finns också tradition på spickekorv och spickeskinka samt i den samiska traditionen torrkött, men metoden har inte bevarats eller utvecklats lika mycket som i Norge. En viktig del av spekeprocessen är mogningen. Det betyder att köttet torkas under lång tid som ger produkten en mjuk konsistens och en syrlig smak och flera andra aromer hinner utvecklas.

Den 9-10 februari genomförde Söka Gammalt – Skapa Nytt-projektet en kurs i spekning på Berg Gård på Inderøy i Nord-Trøndelag med Arne Bratberg som kursledare. Arne är utbildad inom styckning och chark och har varit konsulent och rådgivare till charkföretag i många år. Idag är han avdelningschef och lärare på Steinkjer Videregående skole (gymnasieskola) där de har charkutbildning. Kursen var en introduktion till spekning av kött. Den inkluderade inte korvar. Vi hade praktiska pass om urbening av kött, nätning, hygien och provade på olika saltmetoder.

Vad är spekekött?

Spekning är en metod som handlar om långsamt torkade köttprodukter. På

I Norge är spekemat en viktig produkt som man äter till vardag och fest. Spekepølser, spekeskinka och fenalår har en lång tradition och tillverkas av både större och mindre charkföretag.

TEXT och FOTO: Anna Berglund

svenska säger vi ofta lufttorkning. Torkat kött kan även handla om kött som är snabbare torkade och vid högre temperaturer vilket ofta ger en hårdare produkt som är mer salt. Kortfattat innehåller metoden följande steg: saltning, saltutjämning, eventuellt kallrökning, torkning och mogning. Torktiden är lång, ca 3 veckor för korv och minst 4 månader för en skinka, men tiden beror naturligtvis av storleken på köttbiten och andra parametrar. För en 8 kilos skinka kan tiden se ut så här: 40 dagar saltning, 40 dagar saltutjämning och 10 månaders torkning/mogning, alltså kan det ta cirka ett år.

Saltning

I Norge har man tradition med hög mängd salt. I Italien och Spanien har man lägre mängder salt. I spansk spekeskinka finns det ca 2-3% salt i slutprodukten. I norsk spekeskinka finns det 9-10% salt i slutprodukten. Variationen är mellan 30-50g salt/kg kött vid insaltningen. Det finns flera olika saltmetoder:

Torr-saltning – Man lägger ner köttet i en back med salt och gnider köttbiten med salt runtom. Tillsätt 5g socker/kg kött i saltet. Tiden varierar med saltmängden. Skinka med svål förlänger tiden. Man vänder köttet någon gång per dygn. Banka och knåda köttet lite. Riktlinjer tid: älg, ren, vilt ca 2-3 dygn/kg kött. Försök göra köttstyckena lika stora så att tiden blir lika vid samma saltning.

Lakesaltning – är salt löst i vatten. Lakesaltning är lite lättare att kontrollera än torr-saltning. Blanda 3 kg salt med 10 liter vatten. Tillsätt 3-5 % socker per liter lake. Man skär bort blodigt kött och torkar av köttbiten. Köttbitarna måste täckas helt av saltlaken. Om köttet varit fryst tar det åt sig saltet lite fortare. Tid: ca 4-5 dygn/kg kött. Man brukar använda samma saltlake flera gånger, men det är viktigt att fylla på salt i laken eftersom det försvinner. Det säkraste är att använda en mät-

tad lake, men även svagare koncentrationer kan vara önskvärdt till vissa produkter. Till vilt kan man vilja ha en svagare lake, men då måste man förlänga tiden. En mättad saltlake har fått så mycket salt att den inte kan lösa upp mer salt, då lägger sig saltet på botten. Om man är osäker på sin vattenkvalité bör man koka vattnet.

Saltning i vakuumpåse – Den mest kontrollerbara metoden. Man stoppar ner den putsade köttbiten i en vakuumpåse och håller ner salt och socker. 30g salt/kg kött och 3-5g socker. Man lägger in påsarna i kylrum och vänder då och då. Processen är färdig på 3-4 veckor. Det gör inte så mycket om det blir några veckor längre. Flexibelt. Det behövs ingen saltutjämningstid.

Det finns andra saltmetoder men alla passar inte för spekemat. **Tummelsaltning** är en industriell metod som är snabb och kontrollerbar men passar inte för mat-hantverk. **Ådersaltning**, som betyder att man sprutar in saltlake i skinkans blodådror passar inte för spekemat eftersom vi önskar minska köttets vätskeinhåll.

Socker

Man brukar tillsätta lite socker i samband med saltningen, ca 5g/kg kött, vid torr-saltning. Sockret behövs som näring till mjölksyrebakterierna under mogningsfasen och sänker pH på ett positivt sätt. Det bidrar även med lite smak och färg till produkten. Men man kan utsluta sockret också, det finns lite socker/kolhydrater i kött naturligt. Kött utan socker får lite gråare färg, det märks mer på fläskkött och mindre på nöt och vilt.

Saltutjämning

En fas som följer efter torr-saltning eller lakesaltning. För att saltningen ska sprida sig i hela köttbiten, utan att det blir för salt, behöver köttet ligga i kyla utan salt lika lång tid som saltningstiden. Köttet ska ligga mörkt och kallt, 0 till +4°C.

Rökning

Man kan välja att göra spekeprodukter med eller utan rökning. I Norge har det varit större tradition på rökning i kustområdena, där luftfuktigheten varit större än i inlandet. Rökning ger fin färg och fin arom och sänker pH på ytan av produkten. Dessutom finns det giftämnen i röken som hindrar mögeltillväxt på produkten. Det är kallrökning som gäller. Om man har en rökbastu, som främst är till för varmrökning, får man elda svagare, det får inte bli för mycket öppen eld. Man eldar upp och stänger ventilationen så att det brinner sämre, innan man hänger in. Det behövs ingen rököppning vid kallrökning heller. Rumstemperaturen i röken ska vara mellan +15° och +30°. Det är större risk att man röker för länge och för varmt än tvärtom. Tiden kan variera men en natt till två dygn är normalt. Ved som används är främst al. Även ved av bok, sälg, asp, ene och rönn används också. Använd inte tall och undvik för mycket näver/bark.

Torkning och mogning

Torkningen sker idag ofta i ett klimatrum. Ungefär som ett kylrum men med högre temperatur och möjlighet att styra ventilation och luftfuktighet. Förr torkade man ute i uthus, härbren och på vinden. I den samiska traditionen torkar man utomhus i torkburar tidigt på våren. Om köttet torkar för fort får det en skrynklig yta. Om det torkar för varmt kan det bli torrt och hårt. Man kan också få problem med att det surnar inuti.



Benita Lindholm håller ner salt i en vakuumpåse innan den vakuumpackas och läggs i kylning. Det kallas vakuumsaltning.



NRK kom på besök till Berg Gård där kursen höll till. På Berg Gård har man fått godkänt samma lokal för slakt och styckning, skilt i tid.

Temperatur: + 15°. Luftfuktighet: 80% vid start, sedan ska den sjunka. Vattenaktivitet i köttet bör vara 0,95 -0,96 vid start. Innan torkning bör man låta köttet hänga i produktionslokalen i ett eller två dygn för att ge ifrån sig vätska. Detta gäller framför allt om det redan hänger kött i torkrummet.

Val av råvara

Alla köttslag fungerar till spekning, men magert kött kan bli för torrt. Man kan med fördel välja något äldre djur, det ger bättre smak. Grisar bör vara minst 8 månader gamla. Köttet bör inte vara så mycket mörat, man kan gärna använda slaktvarmt kött. Man ska inte använda stresskött. Både gris och ren är stresskänsliga djur och man bör använda vilohage ca 2 dygn innan slakt. Ett bra kött till spekning har ett högt innehåll av socker, och det förbrukas i musklerna vid stress. Men ett djur som får återhämta sig får tillbaka sina sockernivåer i musklerna. Man ska försöka använda hela köttstycken med slät yta och utan skärskador. Ett marmorat kött ägnar sig bra. Man väljer inte de finaste detaljerna som inn-anlår och filé utan detaljer med grövre struktur och lite bindväv passar bättre. Både bindväv och muskelfibrer bryts ner under spekningsprocessen.

Hygien och hållbarhet

Ett väl hanterat spekekött har lång hållbarhet. Det

är flera olika processer som bidrar till konserveringen: lågt pH, salt, rökning och lågt vatteninnehåll. Eftersom spekekött inte är värmebehandlat så är det extra viktigt att man inte tillför några bakterier i början av processen, att köttet är noga urtaget och hanterat vid slakt. Om det kommit väminnehåll eller tarminnehåll på köttet måste man skära bort kött. Det finns alltid risk för e-coli och salmonella som är avföringsbakterier vilka man kan skydda sig mot med t.ex. god handhygien, skohygien och goda rutiner. Det finns ofta avföringsbakterier på marken och de kan följa med skor in i en förädlingslokal. Håll låg temperatur under saltning och saltutjämning. Det finns vissa bakterier som överlever även i vakuumpackning t.ex. listeria, så att undvika tillförsel av bakterier är A och O. Härskning påskyndas av syre. Färdigskivat spekekött härsknar snabbare. Kött från djur som betar fritt och äter varierade växter får högre mängd av antioxidanter i köttet vilket motverkar härskning och bidrar till ökad hållbarhet.

Rik smak

Djur som betar fritt och betar i skogen får också en rikare smak köttet. Spekning ger produkter som är rika på smaker och aromer. Det mest typiska för spekning är mogningen som innebär fermentering, dvs. en process där mjölksyrebakterier utvecklas och påverkar köttet positivt till både konsistens och smak. Smaken kommer även från och påverkas av flera faktorer som fettinnehåll, rökning, saltmängd, val av djurslag, foder, torktid, kryddor mm.