



Sören Lundgren



# CHARK nybörjarkurs i Gällivare

Det här var en kurs i Eldrimners nyligen startade satsning på nybörjarkurser med erfarna diplomerade företagare som kursledare. Kurserna ska vara en introduktion för deltagarna på ämnesområdet. Det här var premiären för nybörjarkurser med charkinriktning. Tanken är att de ska hållas hemma i företagarens egna produktionslokaler och innehållet utgöra en del av företagarens egen produktion. De innehåller både praktik och teori, men fokus ligger på det praktiska arbetet. Kursledare denna gång var Sören Lundgren som driver Gårdscharken i Fågelberget som ligger i norra Jämtland.

Ett önskemål från Avki, ett kommunalt projekt i Gällivare som jobbar med samisk näringsutveckling, gjorde att det blev en speciallösning denna gång och att vi hamnade där och arrangerade kursen gemensamt. Vi kunde ta emot 12 deltagare och det blev nästan uteslutande samer. Innehållet i kursen var värmebehandlade korvar, en bra och säker produkt att börja sin tillverkning med som ny inom området. De flesta av deltagarna var renägande samer som nu hade tankar på att börja med förädling.

Kursen pågick under två dagar och under den första dagen gjordes värmebehandlad korv enligt recept nedan. De recept och den process som tillämpades var de som Sören Lundgren använder i sin tillverkning. Utrustningen som vi hade med oss var köttkvarn och korvspruta. Kött råvaran vi använde var renkött och renfeta (rygg) som levererades av en av deltagarna i kursen.

## Recept värmebehandlad korv

Renkött	5 kg
Renfeta	1,25 kg
Vitpeppar	9,3 g
Svartpeppar	6,25 g
Lökpulver	12,5 g
Rörsocker	25 g
Enbär	3,1 g
Salt	137,5 g

Ca 1 dl vatten/kg som blandades i smeten

## Processen

Kött och fett skars i mindre bitar för att underlätta malningen. Råvaran ska vara så kall som möjligt vid malning och i korvsprutan för att hålla god hygien. Fettet togs direkt från frysen, då kletar det inte ut sig i fjällstret och korven får en fin struktur med vita prickar. Köttet var halvfruset vid tärningen. Kryddor, salt och socker blandades med det tärnade köttet och fettets så det blev jämt fördelat, därefter kördes blandningen genom köttkvarnen. Övriga produkter i recepten blandades i smeten före körning i korvsprutan. Smeten bearbetades genom knådning för att få ut luft och få en bättre bindning och packades därefter noga i korvsprutan så att ingen luft kom med. Det gjordes med en speciell teknik där klot formades av smeten och slungades ned i korvsprutan.

Vi använde naturfjalster från får och svin vid stoppningen. De sköljdes före användandet för att få bort saltet. Vi provade även fjalster av en ny modell (tubad), som var enkel att trä på hornet. Vi upptäckte att otubad fjalster kunde vara svår att reda ut när man skulle trä upp det på hornet. Den tubade modellen hade Sören köpt hos K.A Lundgrens i Göteborg.

På Eldrimners hemsida hittar man vart utrustning och produkter som t.ex. kryddor och fjalster kan köpas.

## Några tips från Sören

Vassa knivar i kvarnen ger mindre temperaturökning på råvaran. Undvik färska kryddor i salamin. Det finns risk för att jordbakterier medföljer och det är mycket allvarligt när produkten inte värmebehandlas.

Hack kan ersätta blandare och kvarn, upplyste Sören. Då hålls kylan genom att is blandas i smeten istället för vatten. Sören blandar startkultur med kryddorna när han använder det. Startkultur är mjölksyrebakterier som används för att processen ska komma igång snabbare. Fruktsocker och rörsocker tillförs som mat till mjölksyrebakterierna. Fruktsockret tillgodosöks då först

av bakterierna och därefter övergår de till rörsockret som födokälla. Det gör man för att styra pH i t.ex. lufttorkade produkter.

Den andra dagen började med att några korvar stektes för att det skulle vara möjligt med provsmakning under kursdagarna. Alla kom med positiva omdömen av resultatet. Resten av korvarna fördelades för att färdigställas hemma hos deltagarna.

Den här dagen gjordes varmkorv. Receptet finns här nedan. Sören hade kommit på att använda rökt fläsk för att få en rökkarakter på smaken. Vi hade inte tillgång till någon rökugn under kursen.

## Recept Varm korv

Renkött	4 kg
Rökt fläsk	1 kg
Renfeta	0,5 kg
Vitpeppar	1,5 g/kg
Svartpeppar	1,0 g/kg
Ingefära	0,6 g/kg
Rörsocker	3g/kg
Salt	20g/kg
Potatismjöl	1 dl/kg
Buljong	1 dl/kg

Vi använde potatismjöl i receptet när vi upptäckte att vi inte hade potatis tillgängligt.

Under dagarna diskuterades det och utbyttas erfarenheter. Sören beskrev hur hans lokaler ser ut och beskrev hur hans produktion går till. Det jämfördes med någon av deltagarna som kommit igång i liten skala eller som nyligen byggt produktionslokal och låg i startgropparna. Framför allt jämfördes erfarenheter från Sörens produktion med den samiska traditionen med kallrökning och torkning.

Deltagarna vände vid dagens slut hemåt med tillförsikt inför framtiden och med mer kött på benen.

TEXT och FOTO: Bengt-Åke Nässén

**Nybörjarkurser i ystning, bakning samt bär förädling; drycker har också genomförts.**

Ystningskursen hos Annika Schrewelius på Hagelstads Gårdsmejeri, Öland den 25-26/10, bakkursen hos Kerstin Englund, Hara Gård, Jämtland den 29-30/10 samt bär förädlingskursen hos Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst, Jämtland den 2-3/11.