Som smör i solsken

MICHEL LEPAGE

På onsdagen lyssnade jag på Michel Lepage seminarium om smör. Som inledning berättade Michel att på franska betyder att göra smör det samma som att tjäna pengar.
Seminariet indelades i tre teman: smörets historia, hur smöret används i olika länder och olika faser i smörtillverkningen.

TEXT: Annigun Wedin, FOTO: Tommy Andersson

För 6500 år sedan började man göra smör. Första tecknen som visar på att man gjorde smör finns inristade på en sten i Bagdad i Irak. De första nedtecknade skrifterna hittades i Egypten och är 4000 år gamla. De första i nuvarande västvärlden som gjorde smör var vikingarna. De tog med sig smöret på sina resor (härjningar) och på så vis spred sig konsten att göra smör. I Frankrike är regionen Normandie, i norra delarna, störst på smör. Det var också det område som vikingarna hade lätt att ta sig till.

I västvärlden gjorde man smör genom att separera grädden från mjölken. I Afrika utgick man från filmjölk. Många länder har ersatt smöret med späck från grisar eftersom det var billigare. Olja används i stället för smör i varma länder.

Från smörkärnor, separatorer till smörkanoner

I gamla tider användes låga vida träkar. Mjölken fick stå över natten och grädden flöt upp till ytan. Denna metod passar för komjölk. När mjölken stod över natten skedde en separering, samtidigt blev grädden lätt syrad om detta gjordes i ett rum med lite högre temperatur. Man säger att det sker en förmognad över natten. Smörproduktionen ökade när separatorerna kom 1882. När separatorerna kom insåg industrin att det var möjligt att producera smör med hjälp av maskiner.

Separatorn gjorde att alla mjölksorter kunde separeras. Förr gjordes inte smör på getmjölk. Idag finns en viss efterfrågan från ”chica” restauranger som vill ha getsmör.

Separatorn bygger på centrifugalkraften. Det är skillnad i densitet mellan grädde och skummjölk som möjliggör separering. Smöret saltas av tradition. Tidigare var det ett sätt att lagra smör genom att täcka smöret med saltvatten.

Första smörkärnorna var i trä, men nu är de flesta i rostfritt stål. Smör gjordes alltid i ett flöde men man tog det stegvis.

Idag används industriellt en smörkanon för att kunna producera smör kontinuerligt. Vissa länder gör smör utan salt. Gör man smör av kyld grädde så blir hållbarheten längre för industriellt tillverkat smör.

Smör definieras av fetthalt, vattenhalt och kärnmjölk. Industriellt tillverkat smör består av en fetthalt på 82 % och andelen icke fett är 18 %.

Det finns en större variation i gårdssmör, som beror på hur stor kärnmjölksandelen är.

Smör och fett

När man börjar göra smör, så börjar man med att separera grädden. Mångfalden av fett avgör vilket smör man får. Triglycerider anses vara farligt för hälsan enligt många av dagens vetenskapliga teorier. Men fettets uppbyggnad har större betydelse för hälsan än triglyceriderna. Mättade fettsyror anses också farliga enligt en del av vetenskapen. Ett litet antal mättade fettsyror har en farlig sammansättning, som fettsyrorna i t.ex. kokos och palmolja. (Mycket kring detta tvistar de lärde.) Smöret tillför oss fria fettsyror. Beroende av djurens foderstat gynnas antingen mättade eller omättade fettsyror. Forskning pågår inom detta område för närvarande. Problem med att spjälka triglycerider beror på genetiska anlag. Man har kunnat påvisa problem med spjälkning av triglycerider hos barn, så tidigt som vid 6 månaders ålder.

Det finns två sorters kolesterol. En sort gynnar hjärnans utveckling. En annan sort anses farlig.

Separera mjölken vid en temperatur mellan 35-40 grader. Mjölken släpper grädden lättast vid denna temperatur.

Skillnad på separering och separering

Skillnad mellan mekanisk separering och spontan separering är att den mekaniska separeringen kan få ut mer av grädden. Vid spontan separering kan 70 % av fettet tas om hand. 30 % av fettet blir kvar i mjölken. När mjölken separeras maskinellt kan 99,95 % av fettet tas om hand.

Det finns olika typer av smörkärnare på små gårdsmejerier. Det är skillnad mellan rostfritt stål och trä. Smörkärnare av trä håller en mer jämn temperatur under kärningen. Den stora skillnaden mellan smörkärnare av trä eller rostfritt stål är hur man gör ren dem.

Syrning av grädden

Har man inte tillräckligt med grädde varje dag måste man kyla ner den och samla en större mängd grädde innan man kan kärna smör. Man kan syra grädden före nerkylning eller välja att kyla direkt.

Tillsätter man mjölksyrabakterier till grädden, så skapar man ett skydd för livsmedlet. Mjölksyrabakterierna konkurrerar ut de farliga bakterierna. Använder man mjölksyrabakterier tidigt i processen skapas ett livsmedelsskydd. Det finns två grupper av mesofila bakterier, heterofermentativa och homofermentativa.

Mjölksyrakulturen är viktig. Vissa bakterier ger heterofermentativ bakteriekultur som är arombildande. Olika pH-värde ger olika smörsmak. Om smörbildning sker vid pH 6-6,2 så får smöret inte så gott skydd. Sker smörbildningen vid pH 5-5,6 får smöret ett bättre skydd genom syran. När smörbildningen sker vid ett pH under 5 får man ett mer krispigt smör. Ju surare smör desto mindre arom och man förlorar även en del av mängden smör.

Det är viktigt att kyla grädden först och sedan starta förmognaden. Det kan vara svårt att veta vara i processen man befinner sig om man blandar färsk och kyld grädde.

Frystorkade syrakulturer går bra att använda. Man skall använda 0,3-0,5 %

syrakultur men mängden är beroende av temperaturen på grädden.

Tvättning och ältning

När man tillverkar smör finns en fas som är väldigt viktig. Det är fasen som innebär att man tvättar smöret. Det är för sent att tvätta smöret när det har blivit smörklumpar. Då finns det mycket kärnmjölk i smörklumparna och den går inte att tvätta bort. Smörbildningen kontrolleras via fönstret på smörkärnaren. Så fort man ser små smörkulor stänger man av kärnaren och häller i kallt vatten. Mängden kallt vatten skall vara 20 % av gräddens mängd. Vattnet skall vara 2-3 grader varmt. Vid den temperaturen samlar det upp fettet bättre. Starta kärnaren igen. Man kör tills man ser att det är kärnmjölk då stänger man av igen. Detta är inte tvättningen utan här skiljer man fett och kärnmjölk åt.

När man tagit bort kärnmjölken sköljer man smöret två gånger. Man tar bort ännu mer av kärnmjölken med tvättningen. Fyll på maximalt med vatten i kärnaren. Smörkornen skall fara omkring fritt. Skölj i 5 min. Ju större smörkorn ju längre sköljning Vattnet skall hålla en temperatur mellan 13-14 grader. Det är viktigt att vattnet inte är för varmt, för då blir smöret mjukt. Andra gången bör man inte ha för mycket vatten. Saltet hälls i smöret efter andra sköljningen och man tar 1-3 % salt beroende av tradition och smak.

Ältningen av smöret görs för att ta bort vattnet. Man ska inte göra det i små smörkärnare, eftersom det skadar motorerna. Älta för hand för då får man ut vattnet bättre, vilket ger en längre hållbarhet.

Gårdssmör kan innehålla 22-23 % icke fett. Det gör att gårdssmöret får egen smak.

För gårdssmör räknas 4 veckor i 4 graders kyla som lång hållbarhet.

Om företagens roll när det gäller att skapa en bättre värld

ATT BYGGA VARUMÄRKEN OCH FÖRÄNDRA VÄRLDEN, JOHAN UNUNGER

TEXT: Karin Sundström, FOTO: Tommy Andersson

Johan Ununger, Saltå kvarn gästade Særimner för att berätta om varumärken och ett ärligt engagemang i hållbarhetsfrågor.

Han ser sig själv som en långhårig miljöaktivist som under 70-talet inte hade några problem med att utse boven till det onda i världen – den feta direktören!

I botten är han botanist och biolog och kom med tiden på att enda sättet att kunna kommunicera miljörörelsen på var att utbilda sig inom marknadsföring. Han läste på IHR i Stockholm och kom så till insikten att det är som företagare han har störst möjlighet att påverka. Sedan 7 år är han direktör på Saltå Kvarn och vad han och Saltå Kvarn vill är just att förändra världen.

Framgångsrecept

Framgångarna för Saltå Kvarn säger han ligger i just det. Att det finns en kärlek och passion till det de gör och att alla som jobbar där ser att det finns en mening i vid bemärkelse med arbetet. Företagets vision är att rädda Östersjön och att vara en positiv kraft i samhället. Ett mål är att vara det mest trovärdiga varumärket. Hur gör man då?

Klimatkompensation

Saltå Kvarn var det första svenska företaget som började klimatkompenserar sina produkter. Koldioxidutsläppen från transporter kompenseras t.ex. via trädplantager. Varje plantage hör ihop med en specifik produkt. Konsumenterna kan således välja produkter som minskar bidraget till växthuseffekten. För att minimera sin klimatpåverkan har även företaget genomfört flera andra åtgärder. Exempelvis värmer de alla sina fastigheter genom att elda skal från havregryn. En restprodukt i produktionen tas till vara istället för att köpa in olja. Alla lastbilar går på förnyelsebart bränsle och alla tjänstebilar är miljöbilar. Alla produkter kommer från biodynamiska och ekologiska jordbruk världen över. Det finns ingen användning av konstgödsel eller kemiska bekämpningsmedel och inte används några främmande tillsatser i produkterna. Ekologiskt jordbruk – och särskilt ett biodynamiskt, menar Johan, har mindre klimatpåverkan jämfört med konventionellt jordbruk.

Nå ut med sitt budskap

Hur når man då ut med sitt budskap? För Johan är marknadsföring konversation. Konsumenten är en medskapare och det handlar om delaktighet istället för manipulation. Det är hos konsumenten den verkliga kraften ligger. Kan vi konversera med konsumenterna och vinna deras förtroende kan vi gemensamt göra skillnad, säger Johan. Ett lämpligt sätt att skapa denna dialog på är genom sociala medier. Johan twittrar. Ett mycket enkelt sätt att snabbt och kortfattat uttrycka sig på. Twitter är en form av blogg där man endast kan skriva 140 tecken åt gången. Ännu mer tror Johan dock på facebook. Ett kostnadsfritt sätt att nå många på en gång. De som följer dig på facebook eller twitter gör det på eget initiativ och kan kommentera inlägg, ställa frågor och svara. En mycket bra konversationsmarknadsföring.

Det var mycket intressant att lyssna till direktör Johan Ununger och vi på Eldrimner är glada och stolta över att han dessutom blev krönt till vår ambassadör!