

Garvade marmelad- kokare träffade Jan Hedh

När ett gäng marmeladveteraner träffade Jan Hedh i våras uppstod ljuva smaker. Med utgångspunkt i Hedhs bok "Sylt och marmelad" experimenterades nya kombinationer fram. Vad sägs om nyponmarmelad med rosépeppar, körsbärssylt med mandel och rom, sellerimarmelad med äpplen och valnötter, tomatmarmelad med chili samt mjölkarmelad?! Dessa och säkert två dussin andra sylter, geléer, marmelader, curder mm marineras, smaksattes, kokades, fylldes på burkar och avsmakades.

Inte bara bär

Jans budskap under dessa dagar var främst att uppmana till att "leka med sylten"! Marmelad måste nämligen inte kokas av enbart bär. Det går utmärkt att använda rotsaker som morötter och rödbetor, grönsaker som tomater, bruna bönor och svamp mm. Även smaksättningen går att variera mycket för att skapa spännande marmelader. Kryddningen är Jan mycket noga med och han

gav många tips om vilken vanilj och kanel som är den bästa. Ytterligare ett råd var också att mala kryddorna själv för att få ut det mesta av råvaran. Istället för socker kan honung användas, och då är det korta koktider som gäller för att inte få en smetig marmelad.

På franskt vis

Enligt det franska gesällprovet ska marmeladen kokas i koppargryta över öppen eld och aldrig görs mer än 3 kg i taget. Koppargrytan gör att koktiden förkortas och att smak och färg bevaras. På grund av kopparen är det viktigt att verkligen hålla koktiderna korta och att inte marinera bären i grytan.

Det finns två olika metoder att koka sylt: antingen görs det i ett eller två steg. Det enklaste är att blanda bären/frukten med socker och citronsaft och koka direkt. För att förkorta koktiden och därmed bevara arom och färg används en tvåstegsmetod som innebär att en sockerlag kokas till 112-114°C innan bären/frukten hålls i.

För att behålla formen på bären/frukten bättre kan de marineras i socker och citron över natten i kylskåp. Dagen efter kokas sylten enligt enstegs eller tvåstegsmetoden (då sockerlagen får rinna av och sedan kokas upp).

Under kokningen ska sylten skummas och grytans insida ska penslas med kallt vatten för att undvika att sockerkristaller i den färdiga sylten.

Ett tränat öga kan se när sylten är klar för då börjar den skrynkla sig på ytan. Lite marmelad kan också droppas på en kall tallrik för att se om den kommer att stelna eller ej. Det går också att mäta temperaturen, men för att ha full kontroll rekommenderar Jan en refraktometer (som

BILDEN TILL VÄNSTER:

Jan-Anders penslar grytans innerkanter med vatten för att undvika kristallisering i den färdiga produkten.

BILDEN TILL HÖGER:

Man kan göra eget pektin på äpplen, genom att koka dem till en gelé.



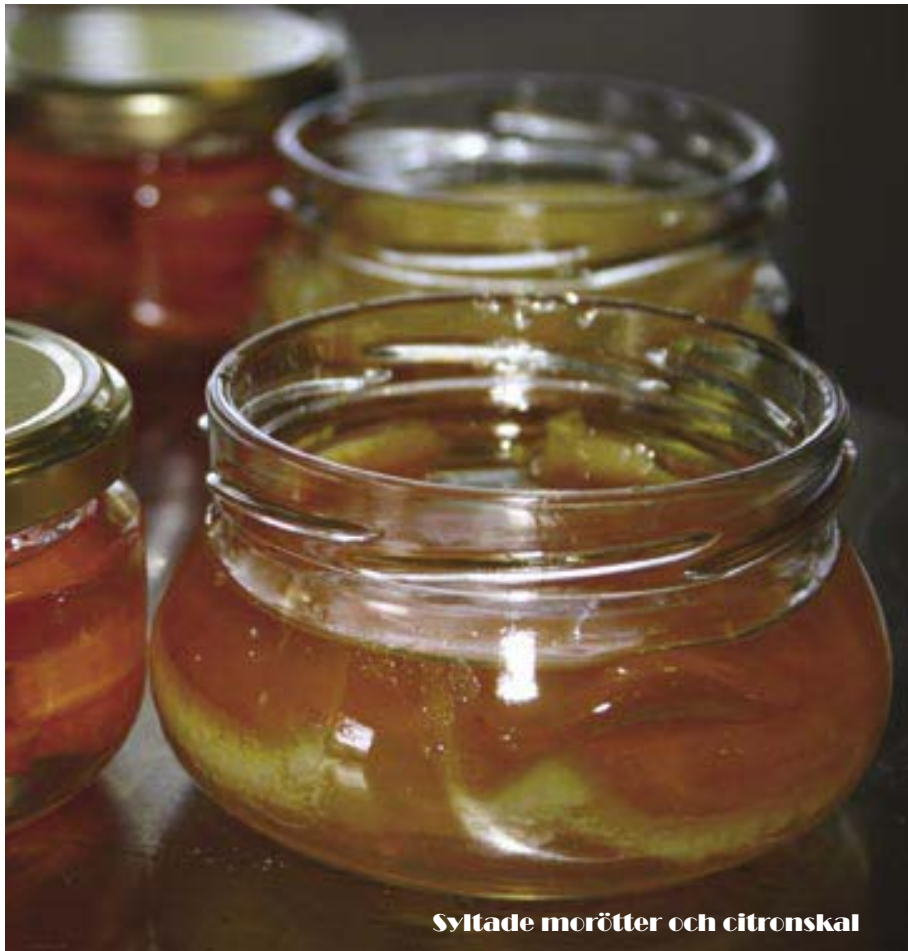
mäter torrsubstanshalten i % Brix, vilket är ungefär lika med sockerhalten). När sylten är 105°C eller 67 % Brix är den klar.

När marmeladen är nyfylld i burkarna och locket precis påskruvat ska de vändas upp och ner så att den varma sylten värmebehandlar locket.

Eget pektin

Till bär/frukt/grönsaker som bara innehåller lite eget pektin kan mer tillsättas för konsistensens skull. Istället för att använda köpt pulver kan pektinet utvinnas på egen hand ur gröna äpplen och kvitten. Pektin kan även vinnas ur gröna krusbär och vita vinbär. Av röda vinbär fås ett pektin som passar bra till körsbärssylt, hallonsylt och liknande. Metoden är ekonomisk eftersom det går bra att använda "skräpäpplen" och resterna kan användas till chutney. Tillvägagångssättet är att 3 kg pektinrika bär eller gröna äpplen i kvartar kokas upp med 2 liter vatten och





Syltade morötter och citronskal

saften av 2 citroner. Det får koka i ca 30 min tills allt faller samman. Saften får rinna av i ca en timme och de sista dropparna pressas ur massan. Koka upp saften med 2kg socker och koka till 105°C eller 67 % Brix. Detta ger en

gelé som tillsätts vid marmeladkokning på frukt/bär som inte innerhåller tillräckligt med pektin (dosering: 250-350g gelé/kg frukt).

Text & Foto: Viktoria Oscarsson

BILDER NEDAN:

T. vä: Här kanderas det blommor! **Överst t. hö:** Koktemperaturen är viktig och korrelerar till sockerhalten. **Nederst t. hö:** Kreativiteten flödade, här ses en av de innovativa produkterna, inlagda granskott.



recept



Svampmarmelad

3 rödlökar (mixade)
2 gröna chili (mixade)
1 kg svamp, tex shitake
250 g rabarber (i bitar)
500 g körsbärstomater (hela)
saften av 2 citroner
10 g salt
2 msk gult senapsfrö
500 g grundäppelgelé
500 g socker

Blanda allt i grytan och koka till 103°C.

Tomatsylt med chili & vanilj

500 g röda tomater (skållade, skalade, delade och urkärnade)
500 g gröna äpplen (skalade, urkärnade och klyftade)
800 g socker
saften av 2 citroner
2 vaniljstänger (delade och urskrapade)
10 g chili, Habanero (finhackad)
350 g mörk choklad (finhackad)

Koka upp 5dl vatten med citronsaft och vanilj. Lägg i äpplen och koka sönder dem. Tillsätt tomater, socker och chili. Koka till 105°C eller 67% Brix. Skumma och pensla grytans insida med vatten under kokningen. Rör ner den finhackade chokladen.

Jordgubbsmarmelad med basilika

1 kg rensade jordgubbar
1 kg socker
saften av 2 citroner
20 g basilika

Mixa bären med socker och citron. Häll över i en gryta och koka till 105°C eller 67% Brix. Skumma under kokningen. Blanchera basilikan i kokande vatten och kyl i kallt vatten. Finhacka den och rör ner i slutet av kokningen.