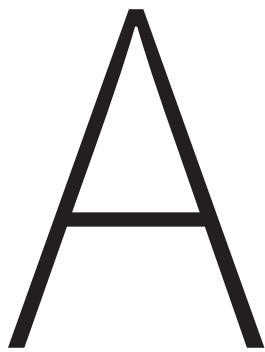




BRA RÅVAROR OCH EGET PEKTIN

”JAG ÄR INTE RÄDD FÖR ATT DELA MED MIG AV MINA RECEPT. INNEHÅLLET STÅR JU REDAN PÅ ETIKETTERNA OCH DET BLIR ALDRIG LIKADANT NÄR NÅGON ANNAN FÖLJER SAMMA RECEPT, SPECIELLT INTE MED EGET PEKTIN.”

TEXT Viktoria Vestun • FOTO Viktoria Vestun & Stéphane Lombard



Lokala råvaror och egentillverkat pektin är en självklarhet.

Ann-Sofi Johansson på Hargodlarna håller en nybörjarkurs för Eldrimners räkning. Till vardags driver hon HargOdlarna. Hon berättar för oss att ”grejen” med deras produkter är att ha så mycket hela bitar som möjligt i sin sylt och marmelad. Hargodlarna gör små kok på tre kilo bär åt gången, i koppargryta över gaslåga så att det går snabbt.

TILLVERKA EGET PEKTIN

Eget pektin, eller ”bas”, görs framförallt på äpple och vinbär. Det går även att göra på kvitten och krusbär, men dessa råvaror är dyrare och används oftare till andra produkter.

Det går bra att göra eget pektin med vilka äpplen som helst. Det viktiga är att välja sådana som precis håller på att bli mogna. Helst ska kärnorna inte hunnit bli helt mörka. Det allra lättaste är att göra eget pektin av det gröna importäpplet Granny Smith, så det kan vara lämpligt att öva sig på som nybörjare.

Äpplena skärs i sex till åtta bitar. Råvaran läggs i en kastrull och täcks med vatten. En skivad citron läggs i för att sänka pH och sätta fart. Det hela får koka sakta under lock, men inte så att frukten blir till mos. Sedan silas

vätskan av genom ett lakan. Denna vätska är basen - det egna pektinet.

Vid kokning av sylt eller marmelad tillsätts cirka två deciliter bas per kilo bär eller frukt, beroende på råvaruslag och önskat slutresultat. Mer bas ger en ”glesare” marmelad, med mer gelé mellan bären eller fruktbitarna. Basen kan användas direkt, men det är mest praktiskt att göra stora satser som fryses in i mindre förpackningar och tinas allteftersom de ska användas.

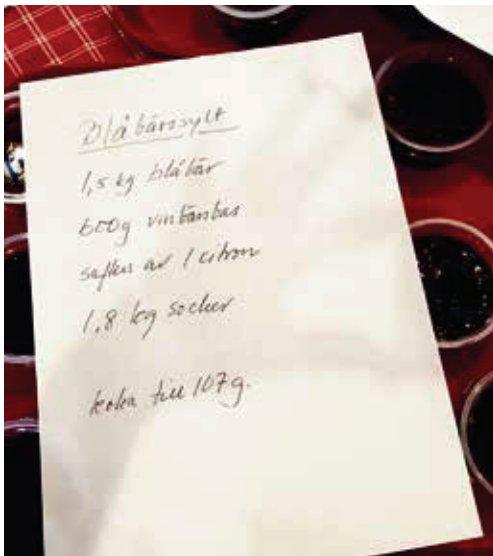
KOKA SYLT OCH MARMELAD

Ett enkelt grundrecept är att utgå från tre kilo bär eller frukt, tillsätta nästan lika mycket socker och eventuellt någon smaksättning. Kryddor som vanilj, kanel och stjärnanis kan användas flera gånger, till samma sorts kok, så länge kryddorna fortfarande doftar tillräckligt. Vissa kryddor, som pepparrot och senap, tillsätts på slutet för annars kokar smaken bort.

Citron är alltid bra att tillsätta för konsistens och smak. Antingen kan pressad citron tillsättas, eller så får en skivad eller klyftad citron koka med och sedan plockas bort vid kokningens slut. För mycket citron kan dock ge seg konsistens.

Ann-Sofi rekommenderar att råvarorna får marinera över natten. Så gör hon själv med allt utom små, mjuka bär som hallon och blåbär. Vid marinering varvas frysta bär med socker, täcks med lock och får stå framme i rumstemperatur till nästa dag. Produkter som fått marinera brukar ha mer hela bitar och en längre smak.

”Den smak man vill ha hittar man inte på ett kok – man får prova sig fram.”



Hos HargOdlarna kokas sylt och marmelad i koppargryta över gaslåga för att det ska gå snabbt. Vissa kunder reagerar negativt på detta då de är oroliga för att koppar är giftigt. Men genom föreningen Syltningssällskapet har Ann-Sofi tillsammans med andra som kokar sylt i koppargryta skickat in prover och kontrollerat att halterna är tillräckligt låga. För den som jobbar med koppargryta är det dock viktigt att tänka på att bara använda grytan under den relativt korta kokningen, och att inte till exempel marinera bären över natten i den, för att minimera halterna.

Det ska koka kraftigt i grytan, utan onödig omrörning, så att vattnet kokar bort och produkten blir klar snabbt. Långsam kokning ska undvikas då det ger en mörk, söt och seg produkt.

Det kan skumma rejält under kokningen, men det enda som behöver tas bort är skum som ser brunt eller gult ut. Det andra skummet försvinner, förutom i jordgubbar som måste skummas hela tiden.

Det tar kring tjugo minuter för ett kok att bli färdigt. För att veta när produkten är klar finns några olika metoder. Ett sätt är att använda en termometer. Beroende på vilken sort som kokas är sylten eller marmeladen vanligtvis klar när temperaturen når 105–108 grader. Se upp, för det går fort mot slutet! Det går också att hålla upp slevan och titta efter sega droppar. Ytterligare ett sätt är att lägga en liten klick på en assiett som kylts i frysen, eller direkt på den rostfria bänken. Dra ett finger genom och om marmeladen inte flyter ihop igen är den färdig.

Ett praktiskt sätt att fylla burkarna är att med en sopslev fylla en tillbringare och därefter fördela sylten eller marmeladen i burkarna. Burkarna ska vara diskade och Ann-Sofi brukar sedan låta dem stå i ugnen i 100 grader fram till fyllningen. Hon fyller burk för burk, drar på lock och vänder burkarna upp och ner så att även locket värmebehandlas. Efter en stund, eller nästa dag, vänds burkarna rätt.

Varje kok på tre kilo bär ger 18–20 stycken burkar, och i snitt hinner man med kring tio kok på en arbetsdag. Det är rationellt att koka bara en sorts marmelad under en dag. Ann-Sofi diskar ändå grytan mellan varje omgång så att det inte ska finnas sockerkristaller kvar på kanterna som bränns.

Ett av alla knep som Ann-Sofi delade med sig av var att ha små burkar till hands för att kunna ta hand om småskvättarna, så att inget går till spillo. Dessa kan användas till provsmak eller läggas i presentförpackningar. //

FLER TIPS

- Om det blir för tjockt i kastrullen kan man prova att tillsätta en deciliter vatten och koka upp igen.
- Om choklad ska användas rörs den ner på slutet precis innan marmeladen tas från värmen. Men ta inte mer än 150 gram choklad per kilo bär, rekommenderar Ann-Sofi.
- Det kan ta lång tid för marmeladen att sätta sig. En citrusmarmelad tar en vecka innan den får rätt konsistens.
- Eget pektin kan skakas sönder så hantera burkarna varsamt.

NÅGRA OLIKA RÅVAROR

- **RABARBER** är både det lättaste och det svåraste. Det är lätt för att sylten ofta får en bra struktur och rabarbern är en bra smakbärare som är tacksam att blanda med olika bär. Men att få till en rabarbermarmelad med hela bitar i, som har bra konsistens och sötma, det är svårt. Ett knep är då att marinera bitarna över natten, det gör marmeladen mindre trådig. Rabarber är en billig råvara så det kan ge en produkt med bättre vinstmarginal än många andra.
- **JORDGUBBAR** är svårt att göra fina produkter av, då de skummar mycket och skummet lätt blir kvar i burken.
- **HALLON** får lätt bra konsistens, men är en dyr råvara. Kanske är på grund av kärnorna, stelnar den redan vid temperaturer på 103–104 grader. En bra idé är därför att ta i rödavinbärsbas, det går att ha i ganska mycket utan att hallonsmaken försvinner.
- **TOMAT** går också att koka marmelad på. Konsistensen blir lite segare än vanlig marmelad. Tomater behöver inte marineras i förväg, utan mixas halvfrusna och kokas därefter direkt.
- **PÄRON** måste först kokas i vatten för att mjukas upp. Bitarna lyfts sedan upp och kokas med socker till marmelad. Om inte detta görs blir marmeladen färdig innan päronen blivit genomkokta, vilket resulterar i att bitarna flyter upp och släpper vätska i den färdiga produkten.



