

Intresset för naturligare alternativ på godis är på uppåtgående. För en bärfrödlare är tillverkning av olika sorters bärgodis en möjlighet att möta denna efterfrågan.

Naturligt smakrikt

TEXT & FOTO Catrin Heikefelt

Under två dagar lärde Jan-Anders Jarebrand ut olika varianter på bärgodis. Jan-Anders är erfaren mathantverkare från Öster Övsjö i Jämtland. Kursen inleddes med pressning av bär i en packpress samt passering av bär i en raffinös, vilket gav juice, puré och pressrester att använda för tillverkning av smakrikt godis.

Marmeladkonfekt

Skuren eller gjuten marmeladkonfekt görs av råsaft eller bärpuré, socker eller honung samt någon konsistensgivare. Under kursen användes det amiderade pektinet Ruban Jaune till skuren konfekt och gelatin till gjuten konfekt. Fördelen med detta pektin är att det ger en gelé som kan återuppvärmas om det inte blev tillräckligt stelt vid första försöket, samt att det är en vegetabilisk produkt. Nackdelen är att det är en tillsats med E-nummer, samt icke godkänt inom KRAV-produktion.

Gelatin är animaliskt och ger en sprö-dare, mindre kletig gelé samt är inte beroende av hög sockerhalt för att ge gelbildning. Gelatin har inget E-nummer utan räknas som ingrediens istället för tillsats.

Nästa steg i godistillverkningen är att marmelad som ska skäras i bitar hålls ut i lagom stora rostfria formar. De måste vara fria från repor i botten, annars finns det risk av marmeladen fastnar. Till gjuten konfekt kan formar göras i exempelvis ris- eller majsstärkelse genom att använda en form och trycka markeringar i stärkelsen. Det finns även färdiga formar av silikon som konfekten kan gutas i. All konfekt bör stelna ett-två dygn innan den stjälpas upp och skärs i bitar.

För att enkelt få loss marmeladkonfekten ur formen trycks ett smörpapper fast

på ovansidan. Genom att pilla i kanten och samtidigt försiktigt dra i papperet brukar det lossna. För att undvika att bitarna klibbar ihop i förpackningen bör marmeladen få torka ytterligare några dagar. Marmeladkonfekten kan sedan rullas i socker eller i torkade, malda bär. Det senare ger en trevligt sötsyrlig touch till konfekten.

Fruktläder

Fruktläder, även kallat fruktskinn eller slice, görs av bärmasa med eventuell sötning av socker eller honung. Pressrester från raffinösen är lämpliga att använda. Dessa kokas ihop till gröt-konsistens. Värmingen behövs för att lösa upp sockret eller honungen och få en viss avdunstning av vätska. Allt för lång värming är negativt för smaken. En tjockare gröt kan smidigt kavlas ut mellan två smörpapper, kanterna jämnas till för att minska spill. En lösare gröt kan med fördel bredas ut i en ram. Bärmasan ska vara några millimeter tjock. Smörpappret med bärmasan dras över på torkkollor och kan torkas i rumstemperatur, men det går fortare i torkrum eller torkskåp. Torkningen går relativt snabbt eftersom bärmasan är utbredd i ett tunt lager. Det torkade lädret klipps i bitar och paketeras exempelvis i cellofan. Det kan vara en fördel att paketera med smörpappret kvar på bitarna, eftersom det förhindrar att de klibbar ihop.



Bärrussin

Genom att utnyttja sockrets förmåga att binda vatten och sänka vattenaktiviteten kan bär sockertorkas men ändå behålla mycket av sin mjukhet. Konsistensen blir som russin. Till bärrussin används helst bärrester från pressen, eftersom de har mer kvar av sin struktur än de som körts i raffinösen.

Först görs en grundlag av råsaft och socker (50/50) genom att detta värms under omrörning tills sockret löst sig. Det går även att använda honung, men det ger en annan smak. Sockerhalten på grundlagen ska vara minst 55 procent Brix. Pressresterna vägs och tillsätts grundlagen tillsammans med samma vikt socker.

Förvara blandningen i en hink och använd en tallrik med en tyngd på för att hålla ner bären i lagen. Bären lämnas i sockerlagen över natten eller längre, de kan stå upp till fyra-fem dagar.

Eftersom sockerhalten är högre i sock-

erlagen jämfört med bären och vattenhalten högre i bären än i sockerlagen, så vandrar sockret från lagen in i bären och vattnet ut ur bären och till lagen. Denna process kallas osmos. Hur fort vandringen går beror bland annat på temperaturen och hur hård bärmassan är. Processen är klar när bär och sockerlag smakar lika sött.

Bärens silas så att så mycket som möjligt av sockerlagen rinner av, eftersom överflödigt lag ger längre torktid och klibbigare slutresultat. Sockerlagen kan frysas för att återanvändas senare. Sprid ut bären på torkkollar och torka i torkrum eller torkskåp. Hur lång tid torkningen tar beror på bärsort, men russen ska fortfarande ha en viss mjukhet när de är klara. Bärussinen kan med fördel konditioneras någon månad, vilket innebär att de läggs i en lufttät låda med lock. Då utjämnas eventuella fuktskillnader mellan bären.

Sirap

Sirap är en ganska seg och långsamt rinnande produkt. Hur seg den är beror på sockerhalten, men även på pektininnehållet i bärjuicen.

Sirap kan göras på två sätt. Antingen kokas bärjuice ihop under så lång tid att det naturliga sockret koncentreras och sirapen får en seg konsistens. Det andra alternativet är att tillsätta torrs substans – det vill säga socker – för att snabbare koka ihop till hög sockerhalt och bra konsistens. Fördelen med det senare alternativet är att en kortare koktid bevarar bärens smak bättre. Gör först en provkokning för att bestämma vilken sockerhalt som är lämplig på sirapen. Blanda socker och bärjuice i en kastrull och koka ganska kraftigt. Ta bort en liten mängd, cirka en deciliter för varje procent Brix, från 70 procent Brix och uppåt. Låt kallna till sirapens avsedda användningstemperatur och se vid vilken sockerhalt som sirapen har lagom konsistens.

Mät lämplig sockerhalt för alla bärsorter. Eftersom bärens pektinhalt kan variera till exempel över olika säsonger, kan provkokningen behövas göras om när nya bär ska användas. Vid tillverkning av sirap används sedan denna sockerhalt som riktmärke att sirapen är färdig.

Bärgodis kan göras på alla olika sorters bär och möjliggör att ta tillvara på hela råvaran. Jan-Anders är expert på restanvändning och efter kursen fanns absolut ingenting kvar av bären att slänga på komposten. 🍓

Recept

Skuren hjortronmarmelad

Söt marmeladkonfekt med frisk bärsmak. Receptet är lätt att applicera på andra bär, så länge de föreslagna proportionerna används.

3 kg hjortronpuré eller juice (50 %)

3 kg socker (50 %)

Pektin, Ruban Jaune (2 %) + cirka 4 gånger så mycket socker

Koka upp puré eller juice med socker. Om puré används är det extra viktigt att röra om så det inte fastnar i botten. Koka till 68 % Brix. Blanda pektin med det extra sockret och vispa kraftigt ner i marmeladen. Fortsätt att koka till 75 % Brix. Gör gärna marmeladprov, se höger.

Häll genast upp i formar. Låt stelna och torka på ytan några dagar, stjälp sedan upp och skär i bitar.



Gjuten hallonmarmelad

En relativt lättsöckrad konfekt som påminner lite om geléhallon.

9 dl hallonpuré

120 g socker

16 gelatinblad

Gelatinbladen läggs i blöt i kallt vatten. Puré och socker kokas ihop till 24 % Brix. Låt svalna lite och blanda ner urkramade gelatinblad. Använd en kanna och portionera ut marmeladen i gjutformarna. Formen kan exempelvis göras med en rundstav eller baksidan av en träslev i majsstärkelse. Låt stelna, gärna i kylskåp. Stjälp över konfekten i en sikt eller ett durkslag så att stärkelsen kan skakas av. Stärkelsen kan återanvändas vid nästa gjutning.

Marmeladprov

Lägg en klick marmelad på en kall tallrik. Låt svalna kort och dra sedan ett finger igenom. Ifall fingret lämnar ett spår i marmeladen som inte rinner ihop är det klart, koka annars lite till. Om marmeladkonfekten inte stelna kan den kokas om, förutsatt att den är gjord med ett pektin som tål återuppvärmning (exempelvis det amiderade pektinet Ruban Jaune). Oftast räcker det med bara ett uppkok för att tillräckligt mycket vatten ska ånga bort.