

Svampförädling i Polen

Tre familjeföretag som jobbar med förädling av vild svamp utanför Warszawa besöktes. Mellan två till femton anställda finns på företagen och under säsong sysselsätter de uppemot hundra personer. Här är svamp en viktig produkt. Det företag som hade minst antal anställda uppgav att de förädlade 200-300 ton svamp per säsong.

I Polen finns stora statligt ägda skogar där det är tillåtet att plocka vild svamp. För svampplockning på privat mark krävs tillstånd. Den svamp som säljs i butik i Polen måste ha ett certifikat. Det innebär att de kontrolleras av svampexperter, alltså personer som gått kurs och avlagt examen vid Sanitära Inspektionen. De företagare vi mötte hade själva den kompetensen. Vid inköp av svamp från plockare kontrollerade de själva svampen eller så hade de andra svampexperter på plats. Under ett besök fick vi också veta att det finns föreskrifter över vilka svampar som är godkända som handelssvampar. Inget av detta finns i Sverige.

PRODUKTER

De svampsorter som används är karljohansvamp, kantarell, blodrisk, smörsopp, sammetsopp och honungsskivling. Svampen torkas, men även infrysning och inläggning är vanligt. Ett av företagen säljer färsk svamp när det är säsong för det.

TORKNING

Företagen använder olika typer av torkutrustning och värmer upp luften i torkarna på olika sätt med till exempel gas eller brännolja. Ett företag har byggt en egen tork med plats för två ton svamp.

De ställer in temperaturen beroende på vilken svamp de ska torka. Generellt tar torkningen ett dygn. Hos ett företag fanns en tork med automatisk styrning med plats för 1,5 ton svamp. Där tar torkningen ett till ett och ett halvt dygn. Ett företag hade flera torkar som rymmer uppemot 500 kilo svamp. De torkar sina svampar över natten vid 40-50 °C. Alla företag placerar torkollorna på vagnar för att lätt kunna skjuta in dem i torkarna.

Två av företagen tillverkar ”svampgranulat”, alltså torkad finhackad eller mald svamp, att använda i soppor och såser. Det är ett sätt att använda svamp som inte håller toppklass.

Svampen torkas vanligen i skivor, men en speciell produkt är torkade hela svamphattar. Konsumenter i Polen anser att det är en extra fin produkt. Hela svamphattar är särskilt efterfrågat kring jul. På ett av studiebesöken görs torkning av svamphattar i en särskild tork och vid högre temperatur än skivad svamp, 70-80°C. Torkningen tar en natt. De beskrev hur viktigt det är att lägga hattarnas undersida uppåt, annars kan det droppa från dem och gersvarta fläckar på de svampar som ligger under.

FRYSNING

Två av företagen säljer infrysad svamp. Kantareller och riskor förvälls innan infrysning eftersom de kan bli beska

annars. Ett av företagen visade ett fryskåp som gick ner till -30 °C. Där kan svampen förvaras i upp till två år.

INLÄGGNING

Två av företagen gör inläggningar. Ett av företagen berättade att svampen förvälls den läggs i sin lag och pastöriseras vid 95 °C. Smörsoppor skalas dessutom. Just den inläggningen görs med lök och lagerblad.

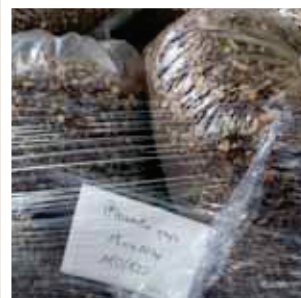
Svampen kan också läggas i en saltlag i väntan på inläggning. Den kokas upp och läggs i en saltlag gjord av tio liter vatten och ett kilo salt. När svampen byter färg sköljs den och läggs i en ny saltlag bestående av tio liter vatten och två kilo salt. Svampen är hållbar i saltlagen i ett år. När förädlingen går vidare saltas svampen ur i ett badkar i förädlingslokalen. Därefter läggs den på burk med en ättikslag. Proportionerna mellan vatten, ättika, socker och salt varierar beroende på om det är karljohansvamp, sammetsopp, smörsopp, eller honungsskivling som används. Till honungsskivlingen tillsätts också lite honung för att ta bort den beska smaken. Även senapsfrö, lagerblad och kryddpepparkorn läggs i burken. Pastöriseringen av burkarna sker i en stor gryta som rymmer 200 burkar á 370 gram. Burkarna ställs i lager med trasor emellan. Därefter fick det hela småkoka i en och en halv timme. 🍄

Till karljohansvamp och sammetsopp användes 60 liter vatten, 20 liter ättika, 8 kg socker och 3 kg salt. I varje burk lades senapsfrö, 2 lagerblad och fyra kryddpepparkorn. Vid inläggningen av kantareller användes 50 liter vatten, 10 liter ättika, 6,7 kg socker och 1,5 kg salt. Till smörsopp användes 40 liter vatten, 10 liter ättika, 5 kg socker och 1,5 kg salt. Till honungsskivling tillsattes 1,5 msk honung för att ta bort den beska smaken.

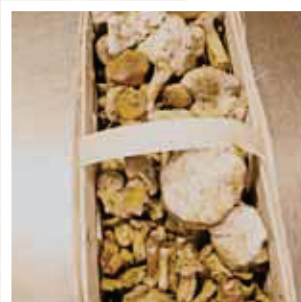


Studieresan till Polen gjordes i samarbete mellan Eldrimner och det regionala Interregprojektet Söka Gammalt Skapa Nytt. Bildspel och reseberättelse finns på www.sgsn.se

Läs mer om företagen på deras hemsidor:
www.provincja.pl
www.cajdex.pl
www.grzyby.biz



Torkad svamp väger endast kring en tiondel av sin färskvikt.



De fina flätade korgarna som den färska svampen såldes i kostade en zloty, alltså två kronor styck i grossistpris. Konsumenter betalar två till fem zloty i pant för korgen. Nästa gång byts korgen ut mot en ny eller så fås panten tillbaka.



Torkade svamphattarna betingar ett högre pris än annan torkad svamp. Ett ”rör” svamphattar vägde 100 g och kostade 70 zloty, alltså kring 1400 kr/kg. Ett annat företag uppgav att torkad svamp generellt kostar kring 15-30 Euro/kg, vilket innebär att svamphattarna kostar många gånger mer.