

VANLIGA FRÅGOR OM FJÄLSTER

Hur många meter fjälster behövs?

Fjälstren är storleksorterade, men kan ändå variera i storlek. Volymen är också beroende på hur hårt fjälstret stoppas. Räkna med följande ungefärliga värden

Fjälster	1 meter rymmer cirka
Fårfjälster	0,25-0,3 kg
Svinfjälster	0,5 kg
Krokfjälster, nöt , 40/43 mm	1 kg
Rakfjälster, nöt, 50/55 mm	1-1½ kg

Hur ska fjälstret förbehandlas?

Spola av saltet och blötlägg i fingerljummet vatten tills det är mycket "sladdrigt". Blötlägg hellre längre än kortare tid. Vattnet får absolut inte koka eller vara så varmt att tarmen koagulerar.

Blötläggs fjälstret för kort tid, blir det sprött och brister lätt.

Blötläggningstiden varierar, med räkna med *minst* 2 timmar för får- och svinfjälstren. Längre tid för nötfjälster, helst över natten timmar för att fjälstret ska återfå sin längd och elasticitet. Använd flera vatten.

Carnivors **tubade** fjälster, behöver inte spolas igenom. Nötfjälster bör däremot spolas igenom flera gånger.

Kan överblivet fjälster sparas?

Överblivet fjälster rengörs noga och får rinna av på en hög av jodfritt grovsalt (jod, missfärgar). Lägg sen in fjälstret i en plastpåse tillsammans med mycket jodfritt grovsalt. Ta ut och skaka av saltet efter ett tag och lägg in det i en ny plastpåse med grovsalt. Upprepa proceduren tills att tarmen blivit tillräckligt torr. Förvara kallt. Byt salt ibland om tarmen sparas i många månader.

Kan man djupfrysa fjälster?

Svin-, och nötfjälster kan djupfrysas. Fårfjälster bör ej frysas, eftersom det då förlorar mycket elasticitet.

Varför spricker fjälstret?

Den vanligaste orsaken är att fjälstret inte blötlagts nog länge. Orsaken kan också vara att man pressar in för mycket korvfärs eller för snabbt. Om man smort korvhornet med olja, blir fjälstret efter ett tag stelt och bräckligt. Det kan också finnas små hål i tarmen. Bind i så fall av fjälstret före och efter bristningen och fortsätt fyllningen.

Kollagenfjälster

Kollagenfjälster är tillverkat av fiberprotein från djur och är ätbart. Fjälstret är torrt och sprött men förvandlas efter korvstopningen till en latexliknande, nästan genomskinlig hinna.

Det ska inte blötläggas före korvstopningen. Skär av en bit av och trä på korvhornet. Fyll försiktigt.

Nötfjälster?

Nötfjälstren kommer i två till tre bitar. Längden meter mäts före insaltningen. När de saltas ner så krymper de, även på längden. Därför kan längden understiga det angivna när man öppnar förpackningen. Efter riktig blötläggning i 24 timmar ska de dock ha uppnått sin ursprungliga längd.