

SALAME CHORIZO & SALAME BASTARDO MED FÄRDIGA KRYDDBLANDNINGAR FÖR SALAMI

Tre recept för fermenterad och lufttorkad Salame. Bastardo har fått sitt namn därför att den är gjord på både svin- och nötkött, vilket är ovanligt. Blandningarna av fläskkarré, sidfläsk, högrek och späck kan man själv variera. Det är emellertid viktigt att fetthalten inte blir så låg att salamin blir torr, smaklös och tråkig.

Ingredienser

Chorizo	2 500 g		Salame Bastardo	2 500 g		Salame Hungarian	2 500 g	
Fläskkarré, bogfläsk	1 500 g	60%	Högrek	750 g	30%	Fläskkarré, bogfläsk	1 500 g	60%
Sidfläsk, magert	500 g	20%	Fläskkarré	1 125 g	45%	Sidfläsk, magert	500 g	20%
Späck	500 g	20%	Späck	625 g	25%	Späck	500 g	20%
Chorizo Salamemix	38 g	1,5%	Italiensk Salamemix	38 g	1,5%	Ungersk Salamemix	23 g	0,9%
Nitritsalt	70 g	2,8%	Nitritsalt	70 g	2,8%	Nitritsalt	70 g	2,8%
Startkultur ²⁾	1,5 g	0,06%	Startkultur ²⁾	1,5 g	0,06%	Startkultur ²⁾	1,5 g	0,06%
Dextros	5,0 g		Dextros	5,0 g		Dextros	5,0 g	
Svin-, får/fjälster*, ca	5,0 m		Raktarm, 50 - 55 mm, ca	2,5 m		Raktarm, 50 - 55 mm, ca	2,5 m	

* Vilken typ av fjälster använder är själfallet valfritt. Använder man krokfjälster av nöt går det åt cirka 1 meter per kilo korvsmet.

²⁾ Faktabladet för starkulturen finns på nästa sida.

Genom att variera mängden av färdig kryddmix eller "spetsa" men andra kryddor kan man ge salamin en tydligare och mer speciell karaktär av exempelvis paprika, vitlök, koriander eller kyndel. Ett par centiliter tryffelolja ger en tydlig tryffelsmak hos salamin. Men undvik som alltid färska kryddor som riskerar att föra med sig icke önskvärda bakterier.

Arbetsgång

Köttet bör vara så nära fryspunkten som möjligt när man startar.

Spola av fjälstren och blötlägg under cirka 45 minuter i fingervarmt vatten.

Rör ner startkulturen och 3 gram druvsocker i ½ dl vatten, Låt stå.

Tärna allt kött och fläsk. Håll kött och späck separat. Låt stå kallt tills tärningarna är näsya djupfryssta.

Mal kött allt kött med en relativt grov (6mm) hållplatta. Tillsätt startkulturen, blanda väl och låt stå.

Mal sedan det tärnade och halvfrusna späcket med en 3-4 mms hållplatta. Se upp så att värmen från köttkvarnen inte "smälter" ihop fett.

Blanda ihop all färs, tillsätt kryddmix, eventuell extra kryddning och nitritsalt. Rör tills smeten blir helt homogen.

Skjut över fjälstren på korvhornet och fyll dem lagom hårt. Bind av korvar till lämpliga längder.

Inokulering

Häng korvarna luftigt i 20-25 graders värme och hög luftfuktighet (runt 90%) under 1- 1½ dygn. Nu ska salamin inokuleras, dvs. startkulturen ska spridas och fermenteringen starta. Startkulturen ska växa snabbt så att salamins pH-värde snabbt sjunker ner till, men inte under ett pH-värde på 5. Då har ett gott skydd mot främmande bakterier utvecklats.

Lufttorkning och mogning

Låt sedan Chorizon hänga och lufttorka i 15-20 graders värme i relativt hög luftfuktighet under cirka 4 veckor, beroende på luftfuktighet, temperatur och luftväxling. Samtidigt som vattenhalten (vattenaktiviteten AW) sjunker minskar riskerna för oönskade bakterieangrepp. Salamin är färdig då den förlorat runt 20 -25 procent av sin vikt. Provmaka och bedöm smak och konsistens. Ska man röka Chorizon är torktiden kortare. Det handlar om en delikat balanserad lufttorkning, så att aromerna i salamin utvecklas, samtidigt som vattenhalten minskar.

Balansen mellan temperatur och fuktighet är alltså viktig. Vid för hög temperatur och för låg fuktighet kan salamin torka för snabbt och utvecklas till en torr smaklös puppa. En tjock salami bör naturligtvis torka långsammare än en tunn.

Om det under lufttorkningen utvecklas ett vitt, skyddande mögellager på ytan, skyddar det vanligtvis salamin mot uttorkning. Det kan torkas bort med en trasa indränkt i vinägerblandat vatten.

Andra variationer

Genom att välja olika stora hålskivor kan man variera och styra kompositionen. I vissa varianter kan en del av späcket/sidfläsket inte malas, utan skäras i små tärningar.

OM STARTKULTURER

När man i urminnes tid tillverkade korv, hängdes den på tork för att hålla bättre. Vad de flesta då inte visste startade spontant också en fermentering i korven som syrade korven. Syran motverkar bakterieutveckling och gav en begränsad konservering. Men man visste egentligen inte vilka bakterier som verkade utan var beroende av de som fanns i närmiljön. Ofta blötlade man en snutt av gamla korven och blandade in i den nya. En variant av vårt svenska "Isterband" kallas i Tyskland för Kaminwurst, vilket speglar att den färska korven helt enkelt krokades upp på tork ovanför spisen. Därför kom ortens lokala bakteriekulturer att också spegla salamin karaktär. Salame namnges fortfarande tillägg av ortnamn som Genoa eller Calabrese men det speglar numera mindre roll för smaken. Precis som man i princip faktiskt skulle göra Västerbottensost i New York. Fast det skulle naturligtvis ingen västerbottning tro.

Men inte alla bakterier var vänligt sinnade, och en hel del fermenterat kött blev otjänligt. I slutet av 1950-talet började man därför tillsätta speciellt framodlade bakteriekulturer, för att bättre kunna kontrollera de biologiska processerna. Idag finns det en rik flora av olika bakteriestammar och som används inom charkuteri, bl.a. *Lactobacillus*, *Pediococcus* och *Staphylococcus* och varianter av dem såsom; *sakei*, *carnosus*, *pentosus* och *acidilactici*. Alla med olika uppgifter att syrasätta, konservera, aromatisera och färgförbättra.

Man kan kortfattat beskriva startkulturens uppgift som att:

Öka syran, dvs. sänka pH-värdet och på så sätt skydda salamin mot oönskade bakterieangrepp.

Genom sin livsduglighet konkurrera ut andra skadliga bakterier i kampen om födan; socker.

Förbättra färg och aromatisera köttet.

Tillverkning och hantering av salame är alltså ett mycket kunskapsintensivt hantverk som vid sidan av att vara mycket intressant också kräver erfarenheter som man bara kan bygga upp efter hand. Och roligt är det att kunna bjuda på sin egen salami.

Att hantera startkulturer

Några deciliter vanlig eller ovanlig yoghurt, avrunnet i ett kaffefilter under några timmar, kan användas som startkultur. Men man vet då inte riktigt vilka egenskaper startkulturen har.

BETTERSTART STARTKULTUR

Betterstart startkultur är speciellt framodlad för fermentering av kött och ger bättre möjligheter att kontrollera hur salamin utvecklas. Den är frystorkad och ska förvaras djupfryst. Man kan återfrys pulvret, men då räkna med att livsdugligheten avtar i takt med tiden.

Arbetsgång

De frystorkade kulturen rörs, tillsamman med ca 5 g druvsocker ut i 1 dl fingervarmt, 30 °C, vatten

Mängden druvsocker inverkar på hur mycket syra som kommer att utvecklas.'

Kulturen tillsätts så tidigt i tillverkningen som möjligt- direkt när köttet har malts.

Inokulera sedan korven i en fuktig omgivning, med runt 25-30 grader under 8 till 36 timmar.

Därefter ska fermenteringen ha startat och pH-värdet sjunkit till nära, men helst ej under 5.

Häng sedan salamin i 15 till 20 grader, i en lagom dragigt och fuktig omgivning.

Syftet är att salamin ska lufttorka på ett balanserat sätt, varken för fort som ger en torr, smaklös salami eller för långsamt som kan resultera i salamin blir otjänligt att äta.

Betterstart startkultur

Dosering 0,6 g/kg kött			
Kulturer som ingår	<i>Pediococcus pentosaceus</i>	<i>Staphylococcus carnosus</i>	<i>Staphylococcus xylosus</i>
Funktion	arom & syra	arom & färg	arom & färg
Karaktär	Svagt aromatisk syra	Aromatisk, liten syra	Svag aromatisk syra
Inokuleringstemperatur			
min	15 °C	10 °C	10 °C
optimal	35 °C	30 °C	30 °C
max	48 °C	45 °C	41 °C
Salttolerans	7%	16%	15%
Fermenterbara sockerarter, bl.a.	Dextros (druvsocker)	Dextros (druvsocker)	Dextros (druvsocker)