



LUFTTORKNING AV SKINKA OCH SALAMI

HELENA ULLMARK

Torkat kött har vi människor gjort sedan urminnes tider. Det är en konserveringsmetod som också ger fantastiska smaker. Här får du recept på lufttorkad skinka och lufttorkad salami. Recepten är hämtade från Bjärhus Gårdsbutik och Chark i Skåne.

LUFTTORKAD SALAMI

- Bogkött från gris eller vildsvin
- Bogkött från ox (valfritt)
- Fast, vitt späck från rygg och bog från gris eller vildsvin
- Kryddor
- Mjölksyrakultur + druvsocker och socker (valfritt)
- Vitmögeltkultur (*Penicillium candidum*, valfritt)
- Havssalt
- Nitritsalt + askorbinsyra (valfritt)
- Fjälster/korvskinn

Tumregeln i detta recept är en tredjedel oxkött, en tredjedel griskött och en tredjedel grisspäck. Det går att ta bara oxkött eller bara griskött om man vill.

Fast späck

Späcket ska vara vitt och fast och inte det lösa, sladdriga fett som också finns på grisen. Det lösa fettet har nämligen mer omät-

tat fett och härsknar fortare. Använder du vildsvinskött och -späck så var noga med att putsa bort och släng yfettet efter att grisen kanske flått i skogen.

Griskött och oxkött ska tärnas i max 4-5 mm tärningar och späck 7-10 mm. Tärningarna skärs för hand med vanlig kniv eller med speciell gammeldags "hackekniv".

Köttet kan inte malas, av två anledningar. Den viktigaste anledningen är att köttet blir mer vattenhållande när det går genom kvarnen. När köttbitarna gnids mot varandra i malningen frigörs ett protein som hindrar vattnet från att avdunsta. Den andra anledningen är att det blir för finmalt även med grov matris. Köttet ska alltså inte malas utan ska hackas för hand.

Kryddor

Kryddorna ska helst vara torkade. Färska kryddor kan föra med sig för mycket dåliga

bakterier. Ta det också varligt med örtkryddor om du inte skördat dem själv och vet att de är rena från jord och gödsel och bakterier. Exempel på kryddor är vitlökspulver eller flingor, paprikapulver, chili, svartpeppar, vitpeppar, grönpeppar, rosépeppar och fänkålsfrön. En lagom totalmängd peppar kan vara 0,5 procent av totala vikten av kött och späck. Vitlökspulver ungefär 0,2 procent av kött- och späckvikten.

Salt (koksalt plus nitritsalt) ska vara totalt 2,15% av totala vikten kött och späck. När salamin sedan avdunstar vatten under mognaden stiger salthalten. I detta recept är det hälften nitritsalt och hälften koksalt.

Mjölksyrabakterier

Mjölksyrabakterier finns redan naturligt i köttet, men för att få igång syrningsprocessen fortare kan man tillsätta frystorkad mjölksyrakultur i pulverform. För att ytterligare påskynda förloppet kan man mata mjölksyrabakterierna med druvsocker och strösocker (vardera 0,3% av köttvikten).

Syrningsprocessen sänker pH till 5. Den sura miljön gör att dåliga bakterier inte trivs och ger upp. Under mognaden stiger sedan pH till 6. Mjölksyrabakterierna och deras enzymer är också viktiga för aromen och smaken i salamin.

Vitmögel ger sötaktig smak

Liksom mjölksyrabakterierna bidrar vitmöglet med en enzymatisk nedbrytning av köttets proteiner. Vitmöglet kräver ca 80% luftfuktighet för att växa till och växer bara på ytan. Ytan får en doft av nybakat bröd

Nitrit eller inte?

Nitrit är ett omdiskuterat ämne i mat. Anledningen är att vid överskott av nitrit i köttet eller charkprodukten kan det bildas nitrosaminer (uttalas nitrå's-ammi'ner). Det är ett sorts protein som vid stora doser kan vara cancerframkallande.

Vid långsam tillverkning, som vid lufttorkning, omvandlas istället nitriten till kväveoxider som försvinner ut i luften. Det blir inget, eller väldigt små mängder nitrit kvar i slutprodukten.

Nitritens fördelar. Nitriten gör att köttet och charken får en bra konsistens och blir skivbar. Nitriten håller också borta botulinum-bakterien. Bakterien kan vid dålig hygien och för hög temperatur växa till och orsaka sjukdom (botulism) och i vissa fall även dödsfall. Nitritsaltet (tillsammans med askorbinsyran) ger också charkprodukten en vacker och jämn färg, som annars skulle kunna bli mörk, gråaktig eller flammig.

Nitrit jobbar med askorbinsyra. Askorbinsyran är färgstabiliserande tillsammans med nitritsaltet. Askorbinsyran motverkar också härskning av fett eftersom det sänker pH. Askorbinsyran reagerar under lagringen och mognaden med nitritsaltet, varvid kvävet i nitriten går iväg som en gas, kväveoxid. Mängden askorbinsyra i slutprodukten motsvarar potatisens innehåll av C-vitamin (som är askorbinsyra).

Ordlista lufttorkad chark

Askorbinsyra: C-vitamin i pulverform.

Enzym: ett litet, litet protein som bryter ner stora molekyler som fett, protein och stärke. Olika enzym är specialiserade för olika uppgifter, det finns tusentals olika. Enzym finns naturligt i kött och i exempelvis mjölksyrabakterier. Vid enzymatisk nedbrytning av protein bildas aromämnen och smaker.

Fallande kyla: Det innebär att kylelementet sitter i taket eller högt upp på väggen i kylutrymmet. Den fungerar så att den kalla luften sakta sjunker.

Hygrometer: Mäter relativ luftfuktighet.

Nitrit: ett slags salt med kväve i. En annan form av nitritsalt kallas salpeter och användes förr i chark. Motverkar botulinum-bakterien och färgförändringar. Kan blida cancerframkallande nitrosaminer.

Relativ luftfuktighet: Mäts i procent av den totala mängd vatten som luften vid just den temperaturen kan innehålla. Varmare luft kan hålla mer vattenånga. Mäts med hygrometer.



Känn på salamin när den mjölksyrat färdigt, då är den fast.



En lufttorkad salami med vitmögel och en härlig snittyta med stora fettkuber.

och köttet får en sötaktig karaktär. Det går bra att göra salami även utan vitmögel, det är en smaksak.

Vitmögel finns också att köpa frystorkat, men det går också bra att skrapa av lite från en vitmögelsest och lösa i lite vatten.

Blanda kallt

Blanda det hackade köttet med kryddorna, askorbinsyran, mjölksyrakulturen och vitmöglet men vänta med salt och späck.

Blandningen ska vara så kall som möjligt, helst nollgradig. Smeten får inte vara över +2 grader, då riskerar man att fett smälter ut. Därför kan du, efter att du hackat köttet, ställa in det i frysen en stund innan det blandas. Gör detsamma med späckbitarna, så blir de hela och snygga i snittytan på korven.

Sist i med späck och salt

När du fått en bra blandning med kött och kryddor, håll i salt och de nästan frysta späcktärningarna. Blanda försiktigt så späcktärningarna fördelar sig.

Stoppa korven hårt

Salamin kan stoppas i naturtarm eller konstfjälster som släpper igenom fukt. Det är bra med flexibla konstfjälster med nät eftersom korven krymper när den torkar. Den rekommenderade naturtarmen är raktarm, 50 mm, från oxen.

Helst ska du använda en korvstoppare som pressar ut korvsmeten med en kolv, inte en skruv. Det är för att fettbitarna blir mer hela i en kolvpressare. Korven ska stoppas ganska hårt. Luftfickor får inte finnas. Där kan det nämligen växa dåliga bakterier.

En hel skattkammare med kött och korvar på Bjärhus Gårdsbutik och Chark i Skåne. Produkterna i den vänstra vagnen är lufttorkade medan de i den högra vagnen är kallrökta.



Syra i rumstemperatur

När korven är stoppad, väg den och sätt i en lapp med vikt och datum. Sedan ska korven hänga i 20-28 grader tills mjölksyrabakterierna fått den till pH 5. Det tar 20-40 timmar beroende på temperatur. Har du ingen pH-mätare kan du klämma försiktigt på korven. När den är fast är den färdig. Det är bättre att låta korven mogna en halv dag för länge, än en halv dag för lite.

Torka i mognadsskåp

Nu ska salamin torka och mogna i 75-85% luftfuktighet i +4-+8 grader tills den lättat 15% i vikt. Tag ut den ur kylan då och då i rumstemperatur och chocka den. Det räcker med ett par timmar per gång, en till två gånger i veckan. Öka sedan temperaturen till +12-+16 grader. Efter totalt två till tre månader ska korven ha lättat 30% i vikt. Då är den färdig!

När den har torkat är den hållbar i minst ett halvår. Inget händer bakteriologiskt i den efter det, men det kan bli en bismak och fett kan härskna. Allt lufttorkat ska förvaras svalt, mörkt och torrt. Solljus gör att fett härsknar, värme gör att fett smälter ut och fukt gör att det kan börja mögla på ytan.

Tillverka enkelt mognadsskåp själv

För att få uppå den optimala luftfuktigheten och temperaturen för dina lufttorkade produkter kan du själv lätt fixa till ett mognadsskåp. Ett begagnat kylskåp, helst utan fläkt, utrustas med en termometer och en hygrometer (mäter luftfuktighet).

Antingen kollar du av temperaturen manuellt, genom att öppna och eventuellt stänga av kylan någon timme om det blir för kallt. Eller så borrar du hål i kylskåpsväggen (undvik att borra i rören med kylvätska) och sticker in en kännare till en termostat som kan slå på och av strömmen till kylskåpet.

Luftfuktigheten reglerar du med att om det blir för torrt, ställa in ett fat med vatten. Blir det för fuktigt, öppna dörren en stund.



Skinkan putsas så att endast hårt fett är kvar och köttet har en jämn yta.



Köttet på skinkan masseras med salt innan den läggs på en saltbädd.



Även hålet vid hälsenan ska saltas!

→ LUFTTORKAD SKINKA

- En hel skinka med ben och mycket fett från en äldre gris (sugga)

- Saltblandning:

Grovt salt 80%

Nitritsalt 18%

socker 2%

Ascorbinsyra, 20 g till 5 kg salt

Putsa skinkan så att lårbenskulan sticker fram som en knopp. Alla gamla ytor av köttet ska också putsas bort. Inget blod eller ledvätska ska finnas kvar. Låt svålen sitta kvar, men skär bort all svål med fett som är löst i konsistensen. Köttytan ska vara så jämn som möjligt, utan hack.

Väg skinkan. Fäst en lapp (vattenfast tuschpenna på en bit plastmatta) i hälsenan där du antecknar datum och vikt.

Saltning

Massera in skinkan med blandningen av salt, nitritsalt, socker och askorbinsyra på alla synliga köttytor. Var noga vid benkulan och i eventuella hack eller glipor vid svål-kanten. Glöm inte jacket vid hälsenan!

Lägg skinkan på ett ca 1 cm tjockt lager saltblandning på en rostfri plåt med dräneringshål i hörnen. Lägg på ett saltlager på alla horisontella ytor.

Ställ plåten med skinkan i kyl (ej över +5 grader). Se till skinkan en eller två gånger i veckan och lägg på mer salt om det behövs. Se till att laken kan rinna av (och bort). Låt skinkan ligga med saltet 0,8-1 dygn per kg skinka. Ta bort skinkan från saltet och skölj av den.

Trikiner

I fläskkött kan det finnas trikiner, en parasitmask, som inte är bra att få i sig. Trikiner förstörs vid upphettning till ca 68°C och man avråder i allmänhet från att äta rått fläsk eller vildsvinskött om det inte är veterinärbesiktigat.

Enligt smittskyddsinstitutet är risken att bli smittad av trikiner väldigt liten. De två senaste fallen i Sverige skedde 1969, av en kontaminerad korv i Blekinge. Två fall hos människa har rapporterats under de senaste tio åren (utlandssmittade). "Förekomst av trikiner hos svenska tamsvin är utomordentligt sällsynt. Under senare år har dock enstaka fall påvisats hos vildsvin."

På slakterier trikinkollas allt fläskkött. Om man har egenslaktade grisar eller egenskjutna vildsvin kan man skicka in trikinprov till exempelvis Statens veterinärmedicinska anstalt (www.sva.se) eller www.trikinprov.se. Det kostar mellan 50 och 195 kr beroende på hur många prover man skickar in.

Saltutjämning

Nu kan du hänga upp skinkan i kyl (ej över +5 grader, med ca 70-80% luftfuktighet). Kylen ska inte ha någon fläkt utan ha s.k. fallande kyla (se ordlista). Nu ska saltet fördela sig i köttet så hela biten får samma salt-halt. Saltet rör sig 1 cm per dygn i köttet. Samtidigt sker en avgång av vatten. När skinkan minskat sin vikt med 20% är saltningen klar. För en skinka tar detta mellan tre och fyra månader.

Lufttorkade vildsvinsskinkor i Toskana.



Väck mjölksyrabakterierna med värmechock

Ta ut skinkan i rumstemperatur 20-28 grader under 24 timmar för att väcka mjölksyrabakterierna och enzymerna som nu ska börja jobba i köttbiten. Notera på lappen du knutit fast i köttbiten hur länge och vid vilken temperatur du haft den i värmen.

Mognadsfas i sex till åtta månader

I mognadsfasen ska skinkan ha en luftfuktighet på 70-80%. Temperaturen ska ligga

på mellan 8 och 20 grader, Ju större köttbit desto högre temperatur. En grisskinka på ca 14-15 kg bör ha ungefär 15 grader.

Chocka köttbiten en gång i veckan genom att ta ut den i rumstemperatur (upp till 28 grader) under 4-6 timmar. Häng den sedan svalare igen.

Täck köttytor med ister

När skinkan lättat ytterligare 10% i vikt (alltså totalt 30% från ursprungsvikten) ska den inte förlora mer vikt. Då är det dags att försegla öppna köttytor.

För att förhindra för stark uttorkning ska köttytan täckas med en smet av ister, mjöl (vete eller maizena) och eventuellt kryddor (peppar, vitlök, chili och andra "bakterie-hämmande" kryddor). Istersmeten spritsar du på köttytan. Svålen skyddar köttet mot uttorkning, så den ytan behöver inte täckas.

Grillspett i trä eller fölben

När det gått uppemot ett år från att du började med den färska skinkan, börjar den bli färdig. Det kan du kolla genom att sticka in ett grillspett av trä (eller strålben från ett föl). Stick från köttytan och in mot benet så du kommer längst in i skinkan. Drag ut pinnen och dofta på den. Förslut hålet med ister. Luktas den illa, ruttet, är skinkan förstörd, då har saltmängden förmodligen varit för liten, eller saltmognaden inte fått tillräckligt lång tid. Doftar den inget eller bara svagt är den inte färdig och ska hänga lite till. Doftar den däremot mustigt så är den färdig.

Bena ur och vakuumpacka

Om du vill ha fina jämna skivor av skinkan att skära i skärmaskin kan du bena ur skinkan via innanlåret, ta bort istret, vika in köttflikarna och vakuumpacka. Lägg den under lite press i två dagar så den får en fin form.

Annars går det bra att karva för hand direkt från skinkan med ben, men det kan vara svårare att få till de tunna skivor som gör att köttet smakar allra bäst.

HELENA ULLMARK

är en trogen Åter-läsare och hobby-bonde i Skåne sedan 8 år. Hon arbetar med projektet Smakplats Skåne, ett regionalt centrum för småskalig livsmedelsförädling, där man kan gå kurser om småskalig livsmedelsförädling.
www.smakplats.se



Här hittar du charkingredienser och redskap

Nima www.nimaab.se
småskaliga charkmaskiner

Makab www.makab.se
pH-mätare och hygrometer

Nordtec www.nordtec.se
pH-mätare och hygrometer

Caneb www.caneb.se
kryddor, nitritsalt och fjälster 0418-25030

Culinar www.culinar.se
kryddor och nitritsalt

ÄR DU INTRESSERAD AV SJÄLVHUSHÅLLNING?

ÅTER är en tidning med praktiska artiklar om odling och djurhållning till husbehov, hantverk, ekologiskt byggande, mat, mm. Åter kommer ut 4 ggr/år och kostar 30:-/nr. Hör av dig för ett gratis provex!

WWW.ALTERNATIV.NU är Åters hemsida där självhushållningsintresserade från hela landet möts för att diskutera, knyta kontakter och ge varandra goda råd. Här kan man köpa billiga böcker om självhushållning, beställa gamla Åter och sätta in annonser. Välkommen du också!



TIDNINGEN ÅTER
521 94 GUDHEM

Åter nr 2/10:
Grishyddor, En sav- och ogräskväll, Lufttorkning av skinka och salami, Så funkar konsensus, Tema om keramik: Raku-ugn, Svartbränning, Anagama-ugn, Saltglaserat stengods, Utlifvitarbrev: En hälsning från Norrland, Humle, Bygga cob-hus, Nypon, Läsartips: Groddapparat och varmbänk.

TEL: 0515-720572
ATER@ALTERNATIV.NU

