

Saltning og røgning

Klassisk set fortages saltning for at konserver ved hæmme bakterie vækst og fortage en tørring af kød og fisk. Det har til alle tider været nem og tilgængelig måde at sørger for mad i trange tider, ved lange rejser og i årets forskellige sæsoner. Kunsten af salte for holdbarheden skyld er glemt og fortages i dag udelukkende for at fremelske smag, specielt den intense smag kaldet Umami.

Umami er - sammen med surt, sødt, salt og bittert - en af de fem grundsmage, som menneskets smagssans kan registrere.

Både betegnelsen og begrebet er relativt nye i madlitteraturen, og ordet kommer fra japansk.

Umami betyder velsmag på japansk. Begrebet umami blev første gang beskrevet i 1908 af den japanske forsker Kikunae Ikeda om en tangsuppes smag. Opfattelsen af umami smagen skyldes, at smagsløgene registrerer carboxylatanionen fra glutaminsyre, en naturligt forekommende aminosyre i kød, ost, supper og andre proteinholdige fødevarer.

Salte af glutaminsyrer hydrolyserer nemt og giver samme smag, hvorfor de ofte benyttes som smagsforstærkere. Det mest kendte af disse salte er mononatriumglutamat, også kendt som det tredje krydderi. Blandt fødevarer indeholder bl.a. tomater (især soltørrede), sildefisk, soyasauce, svampe, tang og flere andre umamismagen

Kilde: Den frie encyklopædi

Groft sagt kan man finde 2 typer saltning: Tørsaltning og vådsaltning og finder sin anvendelse alt efter produktet art og konsistens. Et fedt produkt som svinebryst tørsaltes for at skabe en mere intens smag og trække væske ud, hvor efter det ryges.. resultat: bacon

Et klassisk eksempel på tør saltning er Parma skinke fra Italien eller Serrano skinke fra Spanien, men grunden til at det virker er mikroklimaet og luftfugtigheden er væsentlig anderledes i det tørre og varme syd end i nord.

Nordfra har vi dog Færøsk **Skærpekød** (*Skarpræstur* eller *skerpikjøt*) som er vindtørret ekstra velhængt fårekød, der efter ca. 5-9 måneders lagring i en *hjallur*, (udhus med vindgennemstrømning) har en speciel streng smag.

Tørsaltning forgår normalt ved at lave en blanding af salt og sukker, og så tilsætte smag. Smør emnet ind i marinaden og læg på en rist så væske kan løbe fra. Lad normalt kødet trække i min. 3 dage gerne flere hvis man ønsker det mere salt.

Så skal det varmryges, koldryges eller lufttørres. Traditionelt set ryger man i Danmark grundet klimaet. (Sild, laks, skinke, flæsk)

Opskrift på tørlage:

400g groft salt.

100 g sukker.

10 laurbær blade.

1 spsk enebær

1 spsk sort knust peber.

1 spsk tørret urter (timian, rosmarin og lign.)

Rygning forgår ved at man lægger emnet frit på en rist eller hænger det op og fortager med eks. bøgsmuld en kold rygning, dvs. under 25 /28 grader i ca. 2 til 3 døgn (igen efter smag)

En nem måde at varm ryge på er ved at tage 2 metal bakker med en rist i mellem, tilsætte røgsmuld i bakken under, pakker ind i folie og sætte på lavt blus i ca. 10 til 30 min efter størrelse og indholdet af fedt i emnet.

Våd saltning bruges særligt ved fisk og grønsager da fedtindholdet er væsentlig mindre og produktet er mere skrøbeligt.

En grundopskrift der laves over 2 dage:

1 lage: 140g salt pr liter.

2 lage: 75 g salt pr. liter

1 DAG.

1 lagen koges op og afkøles, hældes over emnet Står mindst 12 timer.

2 DAG.

2 lagen koges op og afkøles. Ny bakke og frisk lage, samme måde.

Kan næsten holde sin uendeligt hvid emnet er tildækket og står køligt i mørke.

Kog en lage med forskellige former for smag som urter, syre, krydderier. Husk smag er efter temperament, og **brug mere** end man umiddelbart vil forvente

Konservering af grønsager:

Som vi lige har været inde på er våd saltning en mulighed men en mere klassiske fremgangsmåde er syltning som eksempelvis til en alm. agurkesalat:

Vask og skær emnet i gode skiver eller stykker - drys med salt for at uddrive væske samt give smag og lad det trække i 1 time. Skyld under koldt vand til alt salt er væk og læg emnet i den kolde lage. Husk at skære ud efter om emnet er fast eller blødt, tykt eller tyndt, bare så alt har ca. samme størrelse.

Grundopskrift er meget enkelt:

1 l eddike - 1 kg sukker - 1 l most, vin eller vand. Masser af smag tilsættes. Der kan tilsættes atamon efter opskrift for at forlænge holdbarheden.

Man kan også tilsætte kogende lage til emnet for at gøre det mere mørt og sætte direkte på glas / bønne.

Dog skal man ALTID sørger for at lagen dækker hele emnet uanset fremgangsmåde:

Kogning i fedt eller olie er en anden klassisk måde at konserverer på og er i sin grundform ret simpel. Kog emnet med fedt og vand, salt og smag og pluk kødet fra ben, lad lagen og dermed fedt dække toppen.

Klassisk pate:

Opskrift pr kg rent kød.

2 æg - 2 dl fløde - 2 dl creme fraise 38% n - 1 dl rødvin eller hvidvin - 15g salt - 10g peber - Hvidløg og timian, enebær og muskat efter smag. Gerne fyld af stykker af kødet selv.

Kødet hakkes fint og røres først med salt og peber samt krydderier. Røres så med æg. Så fløde og CF 38 og til sidst rødvin. Tilsæt evt. fyld og læg i en form med bagepapir.

Bages i vandbad i passende form ved 150* i ca. 45 min. Skal målet 75* i kerne temperatur.