

Fårespegepølser

Af Jens Folke

Lammekød og specielt fårekød deler ofte folk – ”det smager af uld”, siger nogle, mens fårekød er yderst værdsat, både i det arabiske og indiske køkken. Men hvad er det for kemiske stoffer, der er på spil? Den specielle lugt af fårekød er ifølge reference [1] associeret med koncentrationerne af tre fedtsyrer, 4-methyloktansyre, 4-ethyl-oktansyre og 4-methylnonansyre (altså nogle forgrenede fedtsyrer, der formentlig har at gøre med fårenes diæt forud for slagtingen), samt 3-methylindol og 4-methylphenol.

Det er den stigende og samlede koncentration af disse forbindelser, der forårsager en lavere forbrugeraccept af produktet af fårekød i vores del af verden. Personligt synes jeg om kød fra mere modne dyr, da kød fra ungdyr har en tendens til at smage af det samme, uanset om det er rådyr, ged eller lam. Derfor holder jeg af fjorlam og -ged.



Jeg har tidligere skrevet om spegepølser fremstillet ved biologisk fermentering og sammenlignet med den kemiske GDL-metode til fremstillingen [2]. Det førte til, at jeg i det tidlige forår blev ringet op af min fætter Kim Olsen, som med sin kone Trine er fritidsopdrættere af lam og gedekid. Han havde 20 kg fårekød i fryseren, som han da gerne ville have hjælp til at lave fermenterede spegepølser af. Det var for øvrigt også ham, der var leverandør af mit fjorlam omtalt tidligere i Dansk Kemi. Vi blev enige om at stoppe spegepølser i både lamme- og svine-tyndtarme, samt okse-skæver – en oksetyndtarm. Endnu tykkere spegepølser

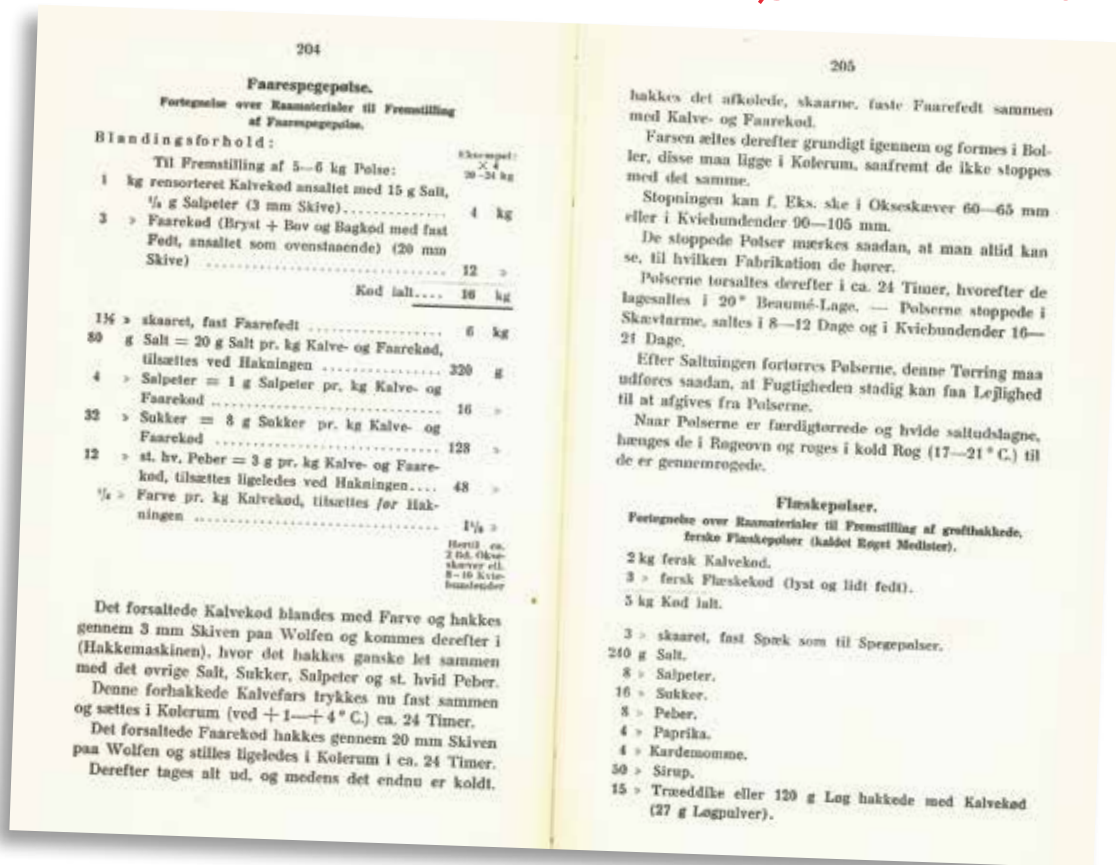


kan laves af svine- eller okse-bundender (blindtarme). Svine-tarme er forholdsvis lette at få fat på i et supermarked, men lammetarme og specielt okse-skæver og bundender er straks sværere tilgængelige (prøv evt. Danish Outdoor, www.danishoutdoor.dk). Jeg fik det hele hos Inco i København, men det kræver et specielt adgangskort at komme ind der.

Nu er opskrifter på fårespegepølser ikke let tilgængelige, så jeg måtte ty til min antikvariske slagtebog fra 1942, for inspiration. Det er efter sigende en af de sidste ”rigtige” slagtebøger, altså hvor smagen går forud for en lav pris på produktet. Her kunne jeg se, at fårekødet blev blandet med kalvekød i forholdet 1:3, så jeg ankom til Kim i begyndelsen af marts måned med kalvekød, nitritsalt, div. naturtarme og pølsestoppere. Vi kunne ikke følge opskriften helt, da Kim allerede havde hakket kødet, før det blev frosset, hvilket nok har gjort tørringen lidt mere udfordrende.

1.	Sønderjysk 6,2 kg	6 g stødt hvid peber/ kg kalve-og fårekød (tilsættes ved hakningen) 16 g sennepsfrø/kg 16 g madagaskerpeber/kg
2.	Ungarsk 6,2 kg	10 g spidskommen 25 g paprika 10 g stærk paprika 10 g hvidløgspulver
3.	Hvidløg 4 kg	10 g tørret hvidløg 15 g hvidløgspulver 6 g sort peber
4.	Fennikel Græsk 4 kg	15 g fennikel 10 tørrede krydderurter oregano basilikum timian bønneurt saar persille 6 g sort peber

Tabel 1.



Vi lavede fire krydderiblandinger til spegepølserne, og med tre forskellige tarme, gav det 12 varianter af pølser, tabel 1. Der blev tilsat 15 g 6‰ nitratsalt pr. kg kød, jf. [3].

De tynde lammearmepølser blev holdt fugtige et par dage og fik så lov at tørre i et par uger, før de var færdige. Svinetarmene tog 4-6 uger at fermentere under forsigtig tørring, idet de blev pakket i en lille pose, jeg havde lavet af ostelærred og konstant



holdt fugtige i flere uger. Okse-skæverne fik lov til at ligge i saltlage i 14 dage, før de blev pakket i ostelærred og langsomt fik lov at tørre indefra. De var først rigtig klar til brug, efter vi kom fra ferie i slutningen af juli.

Den klart største udfordring for amatører er at holde styr på fugt og temperatur. Har man råd, kan man selvfølgelig købe et klimaskab til lidt over 100.000 kr. og efterligne de professionelle småslagtere. Jeg brugte som sagt saltlagring (80 g nitratsalt/l vand) i køleskab i 2-3 uger for okse-skæverne og derefter op-hængning i tørreskab med osteklædeposen og langsom sænk-ning af luftfugtigheden ved til stadighed at reducere mængden af vand, jeg påførte osteklædet, som omsluttende pølserne. Efter 6-8 uger fik de lov at tørre i skabet uden at blive sprayet, og til

sidst blev de overført til et køleskab, hvor de eftermodnede. Når den rette konsistens og tørhed var til stede, stoppede jeg proces-sen ved at vakuumpakke pølserne. Der kan godt danne sig lidt hvidskimmel på overfladen af skindet, hvor der er ilt tilstede – det er kun godt.

Jeg må sige, at Trine, Kim og jeg er enige om, at resultatet blev meget tilfredsstillende. Pølserne i naturtarmene - inkl. dem i okse-skæver - ligner til fulde de pølser, vi hjembragte fra vores ferie til Ungarn, bortset fra at vores er lidt mere magre – vi sparede lidt på fedtet.

Jeg skrev i forrige udgave af Dansk Kemi om Tublin poser til modning af kød. Der findes nogle Tublin @5 poser i spegepøl-sestørrelse, som jeg skal afprøve til vinter, når de nuværende pølser er fortæret. Jeg har en forhåbning om, at det kan forenkle tørreprocessen for køkkenkemisten.

E-mail:

Jens Folke: jens.folke@lean6sigma.dk

Referencer

1. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174012002781>
2. Dansk Kemi, 2015 (3).
3. Dansk Kemi, 2015 (4).






www.retsch.dk
 birte@skanlab.com

