



Mere leverståhej

Selvtilfredshed føles godt – undtagen når den viser sig ikke at være helt velbegrunder. Da vi nærmede os nytårsaften, var der et lumsk spørgsmål, der sneg sig ind på mig som en tyv om natten: »Hvad med fingerprøven?« På dette tidspunkt kunne der ikke mere ændres i KIK1 – og for resten høster jeg i forvejen tilstrækkeligt med skarpe blikke og knubbede ord, når jeg forsøger mig med post-post-deadline-ændringer i mine for længst afleverede og korrekturlæste manuskripter. Derfor denne fortsættelse.

Jeg må nok først lige bringe vor læser på omdrejningshøjde, før jeg vender tilbage til fingerprøven.



Figur 1. Blendet og passeret lever (levervælling).

- 1) Hovedproblemet var kornethed i en lever/smør-paté. Det problem blev løst tilfredsstillende gennem påpegningen (og eftervisningen) af betydningen af afkølingshastigheden for krystalstørrelsen af det benyttede, klarede smør.
- 2) En undren over at smørret ikke flyder oven på en blanding af



Figur 2. Ved 63°C er vællingen størknet.



Figur 3. De to patéer. Den til venstre er med svinefedt, den til højre med gåsefedt.

»levervælling« (ca. 60% vand), der kom som et biprodukt. Det blev ligeledes forklaret, nemlig ved at lever/vand-systemet dannede en emulsion, der kunne overleve bagningen i vandbad.

(Det sidste var nu til dels et postulat. Lidt mere om dette emne



Figur 4. Udtagne prøver røber, at den med gåsefedt er skilt.

nedenfor).

Det var på dette sted i patéens tilblivelse, jeg slog mig for tidligt til tåls; hvad jeg videre burde have undret mig over – men dog senere gjorde – var det faktum, at patéen faktisk størkner ved 100°C (hvilket konstateres ved den omtalte fingerprøve). Jeg



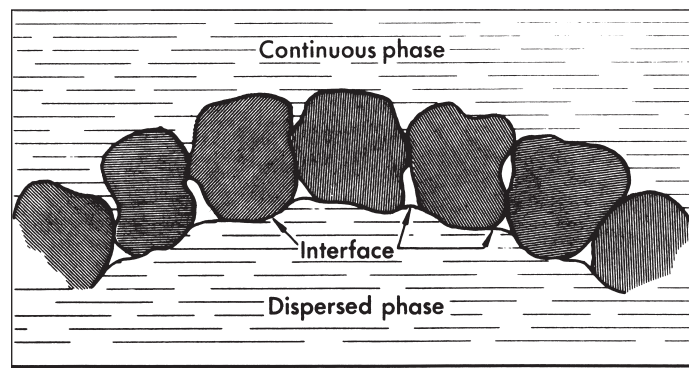
havde i KIK1 tildelt smørret en strukturel rolle i patéen, som den øjensynligt ikke har. Det er med andre ord *ikke* smørret, der bærer strukturen, sådan som jeg (lidt forbeholdent!) skrev.

Tilbage i køkkenet

Lever er mere eller mindre lever uanset proveniensen (i Grays »Anatomy«, som jeg fandt på nettet, bruges skiftevis human lever, hundelever og svinelever i illustrationerne), så jeg købte noget kalvelever (de havde ikke svinelever den dag). Leveren blev blendet og efterfølgende presset gennem en sigte. Portionen blev opdelt i tre mindre, hvoraf der blev bagt paté af de to. Mere om patéerne nedenfor. Den tredje portion blev varmet langsomt op på komfuret under stadig omrøring med et termometer.

Ved 55°C begyndte massen at tykne, ved 63°C var alt størknet.

Se figur 1 og 2. På dette tidspunkt var min endelige hypotese derfor: en leverpaté er før bagningen en OiV(=O/W)-emulsion,



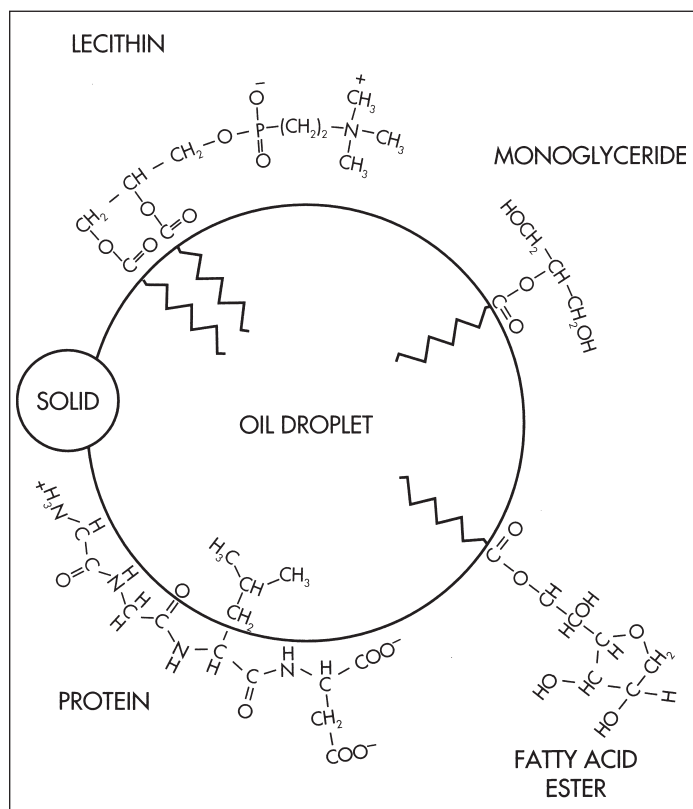
Figur 6. Det kunne måske være leverceller, der står som en mur omkring fedtdråben, men kvartsstøv kan også! (Samme kilde).

på at skille, når leverpostejfabrikanten bager den. Kunne det måske skyldes, at emulsionen engang imellem falder forkert ud: ViO i stedet for OiV? Problemet bliver da at styre dannelsen af emulsionen. Nu er leverpostej ikke helt det samme problem som den lever/smør-paté, der er underforstået her. Faktisk bruger man ikke smeltet svinefedt, men koldt, formalet svinespæk i sin leverpostejmasse).

Tilbage til de to patéer, den ene med svinefedt i stedet for smør, den anden med gåsefedt, se figur 3 og 4. Da jeg havde gjort op med mig selv, at smørret ikke var det bærende i patéen, prøvede jeg noget af julens (uhyggeligt meget) gåsefedt, der jo nærmest er flydende ved stuetemperatur, i stedet for smør. Ideen var, at den størknede levermasse måske også kunne holde på et semiflydende fedtstof. Patéen med svinefedt var nogenlunde o.k., men den med gåsefedt faldt ikke heldigt ud, skilte faktisk *delvis*. Da vi i skrivende stund er 5 dage post-deadline, bliver der desværre ikke tid til flere forsøg i denne omgang – nåh, så har vi måske allerede et emne til marts, hvis jeg altså orker mere fedt til den tid.

Jeg omtalte i KIK1, at en af gæsterne havde brugt blandede *stegte* kyllinglevere (levergranulat) i stedet for rå lever (og avocadomasse som »fedtstof«). Efter et foredrag jeg holdt for nylig – hvor smørpatéen også måtte holde for – kom en tilhører hen til mig og sagde, at min opskrift var forkert, den skulle laves med levergranulat. Nu er opskriften skam ikke forkert, men tydeligvis duer granulat også. At stegt lever så formår at størkne endnu engang overrasker derimod og vil måske give anledning til flere eksperimenter.

Tilbage til postulatet om emulsionen. Hvad kan emulgatorerne være for nogen? I figur 5 og 6 vises to slags emulgatorer, nemlig de molekulære og de partikulære. I levervællingen forestiller jeg mig lecithinlignende phospholipider (viskositeten er som den tykke æggehvites, også lidt tixotrop, hvad der tyder på noget ionisk). Tilsyneladende stilles der ingen specielle krav til beskaffenheden af partikulære emulgatorer, selv fint kvartsstøv kan kunsten. Det agter jeg nu ikke at forsøge mig med i køkkenet.



Figur 5. De vigtigste typer emulgatorer. (Efter H. Charlie og C. Weaver: *Foods*, Merrill 1998).

hvor den heterogene vandfase (med leverpartiklerne) udgør den kontinuerte fase. At den er en emulsion (jfr. ovenfor), begrundes jeg med, at den faktisk ikke skiller, når man med sit piskeris blander fedtfasen op i vandfasen. At det er en OiV-emulsion begrundes jeg med, at alternativet (en ViO-emulsion) nødvendigvis må skille ved opvarmning, eftersom O-fasen er flydende ved bagetemperatur. Efter bagningen har vi en matrix af størknet levermasse med indlagte, nu faste fedtpartikler. (Jeg er senere blevet gjort bekendt med, at leverpostej faktisk godt kan finde