

Spekepølse
etter

Gammel metode

Magnhild Dyrdal
Suldal 2018

<i>SPEKEPØLSE ETTER GAMMEL METODE</i>	
Erfaringsbasert – ikke vitenskapelig.....	
Gammel metode – hva er det?	
Godt kjøtt – sau, gris eller vilt?	
Godkjent, feltkontrollert eller stresset kjøtt.....	
Produksjon av pølsefarse	
Vakuummoding på gamlemåten.....	
Vakuummoding på den moderne måten	
Stapping av pølser	
Røyking.....	
Speking	
Praktiske tips under spekingen	
Oppbevaring.....	
<i>SPEKEPØLSE AV HJORT</i>	
<i>OPPSKRIFTER KURV</i>	
Kurv av sau	
Kurv av hjort og sau.....	
Kurv av hjort og svinekjøtt	
<i>OPPSKRIFT MIDDAGSPØLSE</i>	
<i>HEIMELAGA KORV FRÅ MODALEN</i>	
<i>JULEPØLSE FRÅ EIKEFJORD</i>	
<i>LITTERATURHENVINSINGER</i>	

Magnhild Dyrdal



Magnhild dyrdal i aksjon i forbindelse med ett av mange spekepølsekurs i samarbeid med Norsk Hjortesenter – © Johan Trygve Solheim

Magnhild Dyrdal driver landbruk- og lokalmatproduksjon i Austfjorden i Lindås kommune. Magnhild er blant annet kjent fra filmen "Folk langs fjorden" og for å ha tatt vare på tradisjonelle måter å produsere dampepølser og spesielt spekepølser.

Dyrdal har en relativt stor produksjon i egne godkjente lokaler på gården. Både av eget kjøtt og på oppdrag for andre produsenter.

SPEKEPØLSE ETTER GAMMEL METODE

Spekepølse – hva er det egentlig? Og gammel metode? Er det en bedre metode enn andre metoder?

Vi nordmenn er glade i spekemat. Det er noe eget med mat som ikke er lettvinnt. Når fatet med oppskårne pølser og ulike skinker kommer på bordet er det med et anstrøk av andektighet. Vi føler det: smaker som trenger tid for å modnes fram får på et vis en egen verdi.

Spekemat er tradisjon, noe av våre røtter som nasjon. I tidligere tider var nordmenn avhengig av å salte og tørke kjøtt for sikre næringstilgangen gjennom vinteren. I dag spiser vi spekepølse på grunn av smaken. Dessuten er spekemat på 2010-tallet slowfood og ofte svært kortreist. Interessen for slik mat er økende i befolkningen. Det viser blant annet tall fra Bondens Marked.

Interessant nok er interessen for å lære å lage slik mat, gjerne etter gamle oppskrifter, også økende. Norsk Hjortesenter har lenge merket stigende interesse fra både jegerne og ikke-jegere rundt anvendelse av viltkjøtt fra norske skoger. Å beherske noen spekemetoder gir variasjon i bruken av kjøttet. Mange setter pris på å kunne lage sine egne spekepølser.

Erfaringsbasert – ikke vitenskapelig

I denne teksten behandler vi kunsten å lage spekepølse etter gammel, vestnorsk metode. Grunnleggende viktig er å forstå at denne metoden er erfaringsbasert i motsetning til å være vitenskapelig utviklet. Dette betyr at mennesker opp gjennom århundrene har prøvd og feilet, og funnet ut hva som gir god smak, holdbarhet og ikke minst hva man ikke blir syk av å spise. Metoden er med andre ord utviklet helt uten bruk av laboratorietester og moderne teknologi. Og den har vist seg å fungere.

Som kilde for kunnskapen har vi brukt Magnhild Dyrdal, fra Dyrdal Gard i Nordhordland. Kunnskapen om kjøttbehandling generelt fikk hun inn som barn da hun daglig måtte ta tak på gården enten det dreide seg om dyrestell, slakting, pølsemaking eller matlaging. Spekepølse har vært produsert på gården i generasjoner, og i dag er "Pølsa hennar Magnhild" nærmest som et ikon å regne, som representant for den gamle, vestnorske spekemetoden.

Gammel metode – hva er det?

Vi har gitt denne måten å lage spekepølse på navnet "gammel metode". I dette ligger det naturligvis at det ikke er moderne spekemetode, slik som det meste av industrien bruker. Kort sagt går metoden rent konkret ut på at det ikke brukes startkultur, men i stedet formodning av pølsefarsen før pølsene stappes. Dette skjer ved naturlig melkesyremodning av saltet kjøttfarse i vakuum. I den vestnorske tradisjonen brukes ikke krydder, men pølsene røykes. Røyken bidrar både til smak og konservering.

Godt kjøtt – sau, gris eller vilt?

Den originale "Pølsa hennar Magnhild" er en geitepølse. Iblandet varierende mengde sauekjøtt. Geit og sau var de mest vanlige kjøttslagene å bruke i eldre tider. På Norsk Hjortesenter brukes naturligvis hjort, men for at fettprosenten skal bli høy nok tilsettes 10-15 prosent svinekjøtt/spekk eller sauekjøtt.

Kjøtt fra en rekke dyreslag kan brukes. Spekepølse etter gammel metode er ikke en geitepølse eller en hjortepølse eller en sauepølse. Det er metoden som er hovedpoenget, kjøttslaget som puttes inn i prosessen bestemmes av den som lager produktet.

- Geit – godt egnet, ved magre dyr bør fett tilsettes
- Sau – svært godt egnet, behøver ikke tilsetning av fett
- Hjort – godt egnet, behøver alltid tilsetning av fett
- Elg – godt egnet, behøver alltid tilsetning av fett
- Reinsdyr – godt egnet, behøver alltid tilsetning av fett
- Rådyr – godt egnet, behøver alltid tilsetning av fett
- Storfe – godt egnet, om magre stykningsdeler brukes bør fett tilsettes
- Svin – egnet, men en ren svinepølse forbindes med krydret pølse – spekk må tilsettes

Hva er bra kjøtt å putte i en pølse? I prinsippet kan de fleste stykningsdeler brukes, men hvem lar en ytrefilet gå gjennom kvernen?

Som en tommelfingerregel kan vi si at frampartkjøtt er det foretrukne. Det vil si kjøtt fra nakke, bog og sider, men også skank fra både fram- og bakpart. Karakteristisk for disse delene av skrotten er at kjøttet har høyt innhold av bindevev. Det vil si at det oppleves seigt dersom det ikke varmebehandles over lang tid.

Det er denne typen kjøtt som brukes til kjøttdeig og farse. Etter at det har blitt kvernet, har kjøttet akseptabel tyggemotstand. Det som er fint for alle hobbypølsemakere er at frampartkjøttet er det rimeligste å kjøpe.

Godkjent, feltkontrollert eller stresset kjøtt

Dersom man kjøper kjøtt fra husdyr gjennom de vanlige salgskanalene, er dette kjøttet stemplet med Mattilsynets godkjennings-merke. Med slikt kjøtt er det trygt og greit; du kan alltid bruke det til spekepølse.

For jegere og dem som kjøper viltkjøtt, derimot, er det litt mer å passe på: Først og fremst handler dette om hygiene og at kjøttet skal være rent. En elg eller hjort som er slaktet i skogen er aldri helt ren. Bakterier har i begynt å angripe utsiden av kjøttet. Dette er ikke til å unngå, men er i utgangspunktet ikke noe problem.

Det du som kjøttbehandler må vurdere er graden av forurensing. Lukter kjøttet friskt eller skarpt? Er det blodansamlinger eller sure partier som bør skjæres vekk før kjøttet går i kvernen? Din egen nese er det beste hjelpemidlet du har til å vurdere dette, og det er også slik pøsekjøttet ble vurdert i gamle dager.

Et sted bør man sette en klar grense: Ikke bruk kjøtt fra et vomskutt dyr til spekepølse! E-coli bakterier fra tarmsystemet til viltet vil lett kunne ha spredd seg på deler av skrotten og er ikke noe vi ønsker å ha med inn i spekeprosessen.

Dersom du kjøper feltkontrollert viltkjøtt er det viktig å være klar over at denne kontrollordningen innebærer en begrensning sammenlignet med veterinærgodkjent kjøtt. Feltkontrollert kjøtt er kun tillatt solgt til sluttbruker eller detaljist og skal ikke brukes i en foredlingsprosess som spekepølseproduksjon dersom det foredlede produktet skal videreselges til andre detaljister. Altså: Dersom du lager pølser av feltkontrollert kjøtt har du bare lov å selge dem til sluttbruker. Sagt på en annen måte: Dersom du ønsker å bruke viltkjøtt som råvare til pølseproduksjon kan du altså kun opptre som siste salgsledd og ikke som grossist.

Når det gjelder viltkjøtt er det også viktig å være klar over at kjøtt fra dyr som er langtidsstresset før avlvingen ikke egner seg til speking. I såkalt stresskjøtt er nivået av glykogen svært lavt. Sagt med andre ord er energinivået i dyrets muskulatur tappet til et minimum. Siden glykogenet også utgjør næringen for de gode melkesyrebakteriene som vi ønsker å fremelske i spekeprosessen, vil bruk av slikt kjøtt kunne føre til forråtnelse og et ubrukelig sluttprodukt.

En tommelfingerregel kan være å unngå bruk av kjøtt fra hanndyr som er avmagret etter brunst og dyr som har blitt jaget i mange timer av hund. Man bør heller ikke bruke kjøtt fra dyr som er påkjørt i trafikken eller som har vært skadeskutt over lengre tid før det ble avlivet. Slike dyr skal heller ikke godkjennes i en feltkontroll.

Produksjon av pølsefarse

Mal romtemperert kjøtt i en kjøttkvern. Du kan gjerne prøve deg fram med hullskiver med ulik diameter. Grovheten under malingen vil til en viss grad påvirke tekturen i pølsen. Spekepølse etter gammel metode har vært produsert i Norge også før kjøttkvernen ble vanlig. Da laget man "hakkekjøtt" i ordets rette forstand; det vil si at man skar og hakket opp kjøttet i små biter med kniv. En slik fremgangsmåte vil gi en enda mer rustikk pølse.

Når kjøttet er malt, er det tid for å elte inn salt. Her er det viktig at saltet blir fordelt i absolutt alle kjøttfibre. Partier som eventuelt ikke har fått salt vil kunne surne i modningsprosessen. Derfor er det viktig å elte deigen grundig. Jo mindre salt man bruker, jo viktigere er det å elte lenge. Et tegn på at saltet er fordelt og gjør sin virkning, er at farsen går fra å være våt og løs til å bli seig og fast, etter ca 15 minutter.

Så lenge man lager små porsjoner vil det mest rasjonelle være å håndelte deigen. Da vil man også med hendene kjenne når saltet gjør sin virkning i farsen. Ved større porsjoner kan det lønne seg å bruke en eltemaskin. Eltemaskiner finnes både relativt rimelig til hjemmebruk, samt profesjonelle maskiner som er mer kostbare.

Ved liten erfaring med produksjon av spekepølse anbefaler vi 40-50 gram salt pr kilo kjøtt. Etter som erfaringen øker og man har utviklet følelsen for når en farse har fått saltet godt fordelt, kan man redusere saltmengden ned mot 35 gram pr kilo. Spekepølse etter gammel metode kan bli vellykket med enda mindre salt, men da bør man ha erfaring, en godt utviklet forståelse for prosessen, og vite hva man gjør.

Vakuummodning på gamlemåten

Stapp farsen deretter i en ren balje, trau eller lignende så hardt du kan for å få ut luften. Her gjelder det å ikke spare på kreftene; alle luftlommer i farsen må presses ut. Deigen skal nemlig modne i luftfritt miljø.

Klapp toppen av farsen så flat og glatt som mulig og stryk deretter matpapir eller bakepapir tett ned over kjøttdeigen – få det så tett som mulig. Det er viktig at det er god kontakt mellom papir og farse – målet er å helt unngå luftlommer.

Sett så farsen til modning i 3-4 uker. Det første døgnet i romtemperatur (i gamle dager var det ca 18 grader) og deretter i kjellertemperatur, 4-8 grader. Modningstiden avhenger av temperaturen; ved 8 grader går prosessen naturligvis raskere enn ved 4 grader. Ved temperaturer mellom 6 og 10 grader kan det oppstå gass i farsen. Den blir ikke ødelagt av dette, men det er et signal om at temperaturen bør senkes. Kjøleskapstemperatur (under 4 grader) er i kaldeste laget og vil føre til langsom modningsutvikling i farsen.

Under modningen vil det kunne utvikles sopp oppå matpapiret. Brun sopp er et godt tegn, og den skal få være der så lenge den kun finnes oppå papiret. Grønn eller hvit sopp er uønsket og fjernes ved å vaske med Optima PH eller eddikløsning.

Matpapiret/bakepapiret behøver en viss fuktighet for at det ikke skal løsne fra farsen. Derfor bør baljen ha lokk eller evt plastfolie øverst for å unngå uttørking av overflaten og papiret.

Når farsen er ferdigmodnet og pølsene skal stappes, starter man med å fjerne matpapiret på toppen. Oppå papiret finnes brun sopp som lukter skarpt og ubehagelig. Under papiret skal selve farsen lukte kraftig og roquefortaktig. Duften av selve farsen skal være rund og ikke skarp. Mange mener modne franske oster er den beste duft-referansen.

Har det vært luftlommer under matpapiret vil det kunne ha dannet seg sopp også her.

Denne vil lukte skarpt og skal skrapes eller tørkes vekk. Vask om nødvendig med Optima PH eller eddikløsning.

Vakuummodning på den moderne måten

I stedet for balje, kan du vakuumere farsen i vakuumposer. Prinsippet vil være akkurat det samme: Deigen skal modne uten luft. Det er viktig å stappe farsen godt i posen og jobbe med å komprimere den. Det skal ikke være store luftlommer i farsen, og overflaten bør være så jevn som mulig for å redusere luftansamlinger mellom deigen og posen.

Enkelte små luftlommer i posen er vanskelig å unngå, men et godt tips er å stryke og jobbe med posen i vakuumretningen mens vakuummaskinen jobber. Så lenge posen slutter godt om deigklumpen er det uproblematisk med noen små luftlommer. Med en god sveis vil ikke ny luft komme til, og modningen vil bli som den skal.

Temperaturen i modningsfasen skal være lik som om farsen i balje; altså romtemperatur det første døgnet og deretter kjellertemperatur.

Man bør observere vakuumposene underveis i modningsprosessen. Om luftslipp oppstår (lekkasje i sveis eller hull i posen) må posen legges i en ny pose og vakuumeres på nytt. Gassutvikling i farsen kan en sjelden gang oppstå og "blåse opp" posen. Dette er normalt ikke et problem så lenge posen holder seg tett. Gassen skyldes litt for høy temperatur i en fase av modningen og vil ikke utvikle seg dersom posen flyttes til kjøligere miljø.

Stapping av pølser

Deigen bør settes fram i romtemperatur og stå i romtemperatur siste døgnet før pølsene skal stappes. Fettet behøver å tempereres for at farsen ikke skal bli for stiv. Er den for fast blir det vanskelig å få press i tarmen under stapping. Fast farse er dessuten tungt å sveive gjennom pølsestapperen og en påkjenning for mekanismen i stapperen.

Om man ikke har pølsestapper kan man bruke pølsehorn og kjøttkvern uten kniv og hullsikte. Men en ordentlig pølsestapper gjør jobben enklere og gir et bedre resultat. Har man stort volum og vil lage pølser for salg, kan det lønne seg å investere i en hydraulisk pølsestapper.

Til spekepølse brukes gjerne "Visko" alginattarm som er ferdigknytt i ene enden. Legg tarmene i 30-40 graders vann i 15 minutter før du fyller kjøtt i dem. Tre pølsetarmen på pølsehornet og hold stramt om tarmen under stapping for å få trykk i tarmen. Stramt grep og trykk i tarmen er viktig for at luften skal slippe ut mellom tarmen og pølsehornet, samt at farsen skal fylle godt. Når tarmen er passe full knytes hyssing i enden uten å miste trykket i pølsen. Et godt tips er å sette knuten lite stykke, en centimeter eller to, ned på innholdet i tarmen.

Røyking

Spekepølsen skal kaldrøykes. Etter den gamle vestnorske metoden, slik Magnhild Dyrdal har praktisert den, vil det si 3-6 dager i røykhuset. Dette innebærer ikke nødvendigvis at der skal være synlig røyk hele tiden. Man tenner gjerne røykbålet og lar det brenne ut. Så etter et døgn tenner man på nytt. Og kanskje enda en gang eller to.

På denne måten blir pølsene vekselvis eksponert for røyk og hvile. Hviletiden er viktig. Da får røyken får tid til å trekke innover i pølsen. Miljøet i røykhuset virker konserverende også den tiden man ikke ser synlig røyk.

Det finnes mange måter å røyke pølsene på; alt fra et enkelt røykkammer varmeelement og røykspon, via bål i ovn og nedkjølingsrør før røykkasse, til ordentlig røykhus som er stort nok til at man kan fyre bål på gulvet uten at temperaturen stiger. Hvordan man innretter seg med tanke på røyking utfordrer kreativiteten, men lar seg løse for de aller fleste, også dem som bor relativt urbant.

Enten man bruker spon eller hel ved til å skape røyk, er det viktig at man holder seg til løvtre. Det er også et poeng å unngå bark eller i hvert fall bruke ved med minst mulig bark. Ulike treslag vil prege produktet med ulik smak, og er det rom for å finne sin egen favoritt. Populære treslag til kaldrøyking er or, bjørk, bøk og eik, men det meste av løvtrær kan brukes.

Pølsetarmen "Visko", som er laget av alginat, må være fuktig for at røyken skal trekke gjennom og inn i kjøttet. Normalt er dette ikke et problem fordi røyken i seg selv vil inneholde fuktighet. I ekstremt tørre miljøer kan det være nødvendig å tilføre fuktighet i røykkammeret, i form av for eksempel fuktige håndklær. Et virkemiddel er også å sørge for at røykkammeret ikke er for luftig.

Graden av røyking er dels et spørsmål om konservering og dels et spørsmål om smak. En tykkere pølse trenger mer røyk enn en tynn pølse. Det er mulig å røyke pølsene mindre enn

det som er tradisjonen. Produktet vil få mindre røyksmak, men risikoen for muggangrep øker. Erfaringen tilsier at spekepølse etter gammel metode i det minste må røykes noe. Forsøk med speking av denne pølsen uten forutgående røyking anbefales ikke.

Speking

Pølsen bør speke 4-8 uker. La den henge med forholdsvis høy relativ luftfuktighet (70-80%) den første tiden. Seinere i spekeprosessen kan den relative luftfuktigheten gjerne ligge mellom 60 og 80 %.

Generelt vil luftfuktighet over 80% kunne gi problemer med mugg og at skinnet løsner. Luftfuktighet under 60% vil kunne gi utfordringer med for rask tørking utenfra, og pølsen kan bli deformert.

Temperaturen kan med fordel svinge i spekeperioden. Tørking etter gammel metode innebærer "stabburspeking". Det vil si at pølsene henger i tilnærmet utetemperatur hvor det ofte er varmere om dagen og kaldere om natten. Ideelt temperaturområde er svingninger mellom 0 og 15 grader. Minusgrader over kortere perioder er uproblematisk. Men temperaturer høyere enn 20 grader er uegnet.

I gammel metode er "ukontrollerte temperaturforhold" er en viktig bidragsyter til et vellykket resultat. Dersom man skal holde seg til gammel, erfaringsbasert metode, er det rimelig å tenke at man ikke bør flytte produksjonen til klimarom og stabile, moderne forhold. Erfaringen har vist at den gamle metoden fungerer, og ifølge Magnhild Dyrdal er blant annet svingende temperaturer under spekingen viktig for en godt resultat – også for at eventuelle uønskede bakterier ikke skal overleve.

Det er også viktig å understreke at produktet bør speke (tørke) ferdig før man konsumerer det. Spekepølse etter gammel metode skal være relativt fast når den er ferdig.

Mange opplever at selve spekingen er den mest krevende fasen i pølseproduksjonen. Spekeprosessen er fullstendig prisgitt omgivelsene og ikke mulig å ha full kontroll på. Utviklingen av pølsene kan ta en annen retning enn man ønsker; de kan tørke for fort, skinnet kan slippe taket eller muggsopper kan angripe pølsene. Noen ganger er forholdene så ugunstige at tiltak ikke hjelper. Men heldigvis kan du som oftest redde pølsene med å motkompensere ugunstig klima:

Praktiske tips under spekingen

Blir det for fuktig: Prøv å senke luftfuktigheten med avfukter, eller tilfør luftgjennomstrømning med for eksempel en bordvifte.

Får du mugg på pølsene: Vask med Optima PH eller eddikløsning, senk luftfuktigheten eller øk luftgjennomstrømningen.

Blir det for tørt: Tilfør fuktighet i spekerommet med å helle vann på gulvet (hvis det tåler dette), sett inn våte lecablokker som holdes fuktige, heng opp våte håndklær. Bruk kreativiteten!

Dersom pølsene får en hard og tørr hinne utenpå tidlig i spekeprosessen: Pakk pølsene i rene håndklær, og fuktigheten fra kjernen vil trekke ut. Så kan du fortsette spekingen.

Oppbevaring

Pølsene står seg i noen måneder til et år, avhengig av emballering og temperatur. En ferdigspeket pølse kan med fordel vakuumeres. Da vil den holde seg svært lenge i kjøleskap. Om vakuumslipp oppstår må den derimot tæs ut av plasten innen kort tid.

En pølse som ligger i kjøleskap eller i romtemperatur uten vakuumplast, vil fortsette spekingen og tørke til den blir hard.

Oppbevart i fryseboks er holdbarheten svært lang, både som vakuumert og uvakuumert. Spekepølsen bør oppbevares mørkt for å unngå harskning.

Husk at gravide og personer med svekket immunforsvar ikke skal spise spekemat.

Lykke til med spekepølse etter gammel metode!

For spørsmål om metoden, kontakt Magnhild Dyrdal: tlf: 56 35 70 90, eller still spørsmål i Facebookgruppen som er opprettet spesielt for kursdeltakere ved Norsk Hjortesenters spekepølsekurs:

<https://www.facebook.com/groups/562584327109828/>

Har du spørsmål om kjøttbehandling generelt: www.hjortesenteret.no

Redskap til kjøttbehandling og pølseproduksjon: nettbutikken www.hjortebrøl.no



Pølsene er ferdig og klar for prøvesmaking - © Johan Trygve Solheim

SPEKEPØLSE AV HJORT

Til spekepølse kan man bruke alt av kjøtt fra hjorten, men mest naturlig er å benytte det som du regner som kvernkjøtt. Som f.eks nakke, side, skank, legg og deler av bogen.

Ingredienser:

- 35-50 gram salt pr kilo kjøtt
- naturens egen modning
- kaldrøyking på lauvtre
- god tid og hvilepuls

Viktig forutsetning:

Kjøttet må ikke være forurenset, skjemt eller ha vært i kontakt med vomfyll. Bruk heller ikke kjøtt fra langtidsstressede dyr.

Hjortekjøtt er magert, og det behøves tilsetning av fett. Enten i form av kjøtt fra sau, geit eller gris. Gjerne 20-30 % tilsatt kjøtt. Bruker du rent svinespekk trengs det mindre mengde. Ikke vær redd for å prøve ut ulike blandingsforhold – og finn din favorittsammensetning 😊

Lage farse

Mal kjøttet i en vanlig kjøttkvern og kna inn saltet. Kna til deigen blir fast og stiv, ca 15 minutter. Ved liten erfaring anbefaler vi 50 gram salt pr kilo kjøtt. Etter hvert kan man redusere saltmengden ned mot 35 gram pr kilo.

Stapp farsen deretter i en ren balje, trau eller lignende så hardt du kan for å få ut luften. Stryk matpapir tett ned over kjøttdeigen – få det så tett som mulig. I stedet for balje, kan du vakuumere farsen i vakuumposer. Husk å stappe godt i posen og jobb med den under vakuumering, slik at det blir luftfritt. La farsen stå i romtemperatur første døgnet.

Vakuummodning

Sett deigen så til modning i kjølig kjellertemperatur (4-8 grader) i rundt 3 uker. Kjøleskapsopphold er i kaldeste laget, men går for deler av perioden.

Ta så deigen fram og la den stå i romtemperatur siste døgnet før pølsene skal stappes. Fettet behøver å tempereres for at farsen ikke skal bli for stiv. Er den for fast blir det vanskelig å få press i tarmen under stapping.

Stapping

Til stapping kan du bruke pølsehorn og kjøttkvern uten kniv og hullsikte. Men en ordentlig

Bruk "Visko" pølsetarm som er ferdig knytt i ene enden. Legg tarmene i varmt vann i 15 minutter før du fyller kjøtt i dem. Tre pølsetarmen på pøsehornet og hold stramt om tarmen under stapping, for å få litt trykk i tarmen. Knyt hyssing i enden uten å miste trykket i pølsen.

Røyking

Kaldrøyk pølsen i 3-6 dager. Det vil si: La den henge i røykerommet denne perioden, og sørg for at det er røyk i deler av perioden, minst et par døgn. Bruk ved/spon fra løvtrær. Fuktighet trengs for at røyken skal trenge gjennom skinnet.

Speking

Pølsen bør speke 4-8 uker. La den henge med relativt høy luftfuktighet (70-80%) den første tiden. Om du får en hard og tørr hinne utenpå: Pakk pølsene i rene håndklær, og fuktigheten fra kjernen vil trekke ut. Så kan du fortsette spekingen. Kjenn på konsistensen og smak på pølsen. Vurder selv når du synes den er passelig speket. Blir pølsen for tørr, kan du ha en fuktig håndduk rundt den et par døgn så den får svulle ut.

Oppbevaring

Pølsene står seg i noen måneder til et år, avhengig av emballering og temperatur. En ferdig speket pølse kan med fordel vakuumeres. Oppbevart i kjøleskap eller frys er holdbarheten lang. I en pølse som ikke er vakuumert vil tørkeprosessen lett kunne fortsette, og pølsen blir hard.



Det er servert og selskapet kan begynne - © Per Klaesson

OPPSKRIFTER KURV

Kurv av sau

8 kg kjøtt av sau og sauefett
500 g potetmjøl
1–2 l kaldt vatn (eller kjøttkraft)
4 ts eller 1 pose malt pepper (ca 12 g)
170 g salt

Kurv av hjort og sau

3 kg hjort
3 kg sau
250 g potetmjøl
3–4 ts malt pepper
1 ts muskat
125 g salt (eller 5 ss)
1,5 l vatn (eller kjøttkraft)

Kurv av hjort og svinekjøtt

3 kg hjort
3 kg svinekjøtt
1 kg spekk
300 g potetmjøl
3–4 ts pepper
1 ts muskat
150 g salt
1,5 l vatn (eller kjøttkraft)

Fremgangsmåte:

Det er samme fremgangsmåte for alle 3 oppskrifter over. Mal kjøttet 2 ganger. Tilsett potetmel, krydder og salt. Arbeid deigen godt og spe med vatn eller kjøttkraft. Fyll deigen i naturtarm, krokarm. For hver kurv, knip tarmen sammen med 2 eller 3 fingre. Når tarmen er full, knyt bomullstråd mellom hver kurv. Tørka kuven et døgn før den røkes i om lag 6 timer. La den henge i 2–3 dager før den fryses i vakuumposer. Dampes eller trekkes i 30 minutter.

OPPSKRIFT MIDDAGSPØLSE

3 kg magert svinekjøtt
1 KG kalvekjøtt
1 KG spekk
150 g potetmel
1½-2 l vatn eller svinekraft (ikke for salt)
3ss salt
2ss sukker
3ts pepper
1½ ts nellik
1½ ts ingefær
½ ts muskat

Fremgangsmåte:

Mal kjøtt 3-4 ganger, og mal spekket med de 2 siste gangene. Ha deigen i et stort fat. Tilsett salt, sukker, krydder og potetmel. Arbeide deigen godt, spe litt etter litt med vatn. Fyll deigen i krokarm, naturarm. Røyk pølsa med einerspon i ca 2-3 timer. Deigrestene fra pølsehorn med mer kan stekes til medisterkaker!



Det er duket for pøsefest blant de ansatte ved på Norsk Hjortesenter – © Johan Trygve Solheim 2011

HEIMELAGA KORV FRÅ MODALEN

6 kg fett svinekjøtt
4 kg reinskore hjortekjøtt
250 g salt
4 ts pepper (toppa)
2 ts allehånde
1 fl rødvin
1 l kjøttkraft
500 g potetmel

Fremgangsmåte:

Mal kjøtt, bland i krydder og det øvrige og elte deigen godt sammen. Bruk pølsehorn og fyll deigen i naturtarm (kroktarm). La korvene tørke en dag før de røykes. La korven trekke 30 – 40 minutter ved 80 – 90 grader. Serveres med potetstappe og kålrot, eller raspeballer.



Det er lov å bruke fantasi når en skal lage pølser og både vin, øl og egen produsert kjøttkraft kan nyttas for å lage særpreg på pølsene - © Johan Trygve Solheim 2011

JULEPØLSE FRÅ EIKEFJORD

8 kg grovmale kjøtt
1 kg spekk
250 g salt
3 ts pepper
3 ts allehånde
3 ts nellik
1 ss sukker

Fremgangsmåte:

Mal kjøtt av hjort (mest) + kalv + gris + sau og spekk. Bland godt sammen med salt, krydder og sukker. Stapp i naturtarm (kroktarm). Heng til tørk i et par dager. Røykes litt med einerrøyk. Frys de som skal være til damping etter e par dager. Resten henger til tørk til de er speka etter 6 – 8 uker.



Å stappe pølse er enkelt både med manuelle og hydrauliske pøsestappere – © Johan Trygve Solheim 2011.

Hjortepølse!

Hjortekjøtt som du ikkje vil nytte som heilt kjøtt, kan du bruka til pølse. Kjøttet må ikkje vera forureina, skjemt eller ha vore i kontakt med vommyll. Hjortekjøttet er svært magert og treng tilsetning av fett. Bruk gjerne sauekjøtt og sauefett saman med hjortekjøttet. Det gjer smaken mildare og pølsa får ein mjukare konsistens.

Bruk 2/3 hjortekjøtt og 1/3 sauekjøtt. 50 gr. salt pr. kg. kjøttdeig.

Når kjøttet er malt skal du kna inn saltet i deigen. Kna til deigen er fast og stiv, ca. 15 minutt. Ved liten erfaring anbefalast 50 gr. salt pr. kg. kjøtt, etter kvart kan man redusera saltmengda ned mot 35 gr. salt pr. kg. kjøtt. Stapp deigen deretter i ein balje, traue eller liknande, så hardt du kan, for å få ut luft. Stryk matpapir tett ned over deigen. Dette må også vera så tett som mogeleg. Set deigen i kjellartemperatur (4-8gr.), hjortekjøtt i om lag 3 til 6 veker, fårekjøtt 2 ½ til 5 veker. Viss deigen er liten kan den vakuumerast i staden for å bruka balje. Kvart slag kjøtt bør saltast og modnast separat fordi modningstida er ulik.

Når deigen er ferdig må du la den stå i romtemperatur 1 døgn. Dette for at den skal få ein lunk, elles vert kjøttet for stivt og det vert vanskelig å få press i tarmen når du skal laga pølse.

Når du skal laga pølsa må du bruka mårhornet på kjøttkverna, utan kniv og hullsikte. "Visko" pølsearm i 60 mm. breidde og 50 cm lengde, snitta (dvs. oppkutt og knytt i den eine enden).

Legg tarmene du skal nytta i temperert vatn (40gr.) i 15 min. før du fyller kjøtt i dei. Tre pølsearmen på mårhornet hald stramt om tarmen under ilat av kjøtt, for at trykket i tarmen skal vera hardt og jevnt nok, og at det ikkje vert luft i pølsa. Knyt band for enden av pølsa utan at du misser trykket i pølsa. Kladrøyking i 5 til 7 dagar, det vil sei at du let pølsene hengja i røykehuset i 5 til 7 dagar og ser til at der røyk minst eit par døgn. Bruk ved/spon frå lauvtrær. Veden må vera rå. Pølsa tas ut frå røykehuset og tørkar hengjande i 14 dagar. Når den er blitt tørr pakkast den ned i ein kasse med handkle over. Den fuktige delen i midten vil no trekkja ut og pølsa vil kjennast mjukare. Etter ei veke kan du ta pølsa ut og kjenna på den. Viss pølsa har mjukna før mykje kan du hengja den til tørk eit par dagar til. No skal pølsa lagrast (modnast) tørt og ikkje tørka meir i ca. 1 månad, so er den ferdig til å etast.

Pølsa står seg i nokre månader. Viss pølsa er blitt for tørr, kan du ha ein fuktig handduk om den i eit døgn, så vil den svella ut at. Pølsa kan og vakuumerast eller frysast.

Lukka til!

LITTERATURHENVINSINGER

Henry Johnsen (2003) – Røking som hobby – fra spon til spekking. Landbruksforlaget.

Johan Trygve Solheim (2002) – Hjort fra Hale til Hode. Norsk Hjortesenter og Landbruksforlaget.

Maria Thommessen (2004) – Pølser fra mitt kjøkken. Pølsetradisjoner – å lage pølser. Pølseretter med tilbehør. N. W. DAMM & SØN AS

Nichola Fletcher (2012) – Sausage. A country by country photographic guide with recipes. Dorling Kindersly Limited.

