

60 dygnsgrader

Hur länge ska viltet hänga innan köttet mognat klart? Två dagar säger en del. Två veckor säger andra. 40 dygnsgrader säger en tredje. Självt föredrar jag 60 dygnsgrader! Då är köttet maximalt moget och smakar som bäst.

Alla jägare är inte riktigt överens om hur länge man ska hänga slaktkroppen. En allmänt accepterad regel har dock varit att slaktkroppen ska hänga en bestämd tid beroende på temperaturen. Regeln säger att antalet dagar gånger temperaturen (dygnsgrader) ska bli 40. Då blir köttet bra.

Personligen tycker jag detta är lite snålt och föredrar att antalet dygnsgrader ska vara 60. Då är köttet enligt min bedömning maximalt moget och smakar som bäst. Detta välhängda kött blir naturligtvis också mycket mörjt.

Hur länge man än hänger sitt kött är det viktigt att köttet alltid hänger minst två till tre dagar. Detta dels för att undvika kylsammmandragning när man fryser ner köttet, dels för att i det mognande köttet sker stora förändringar i muskelcellerna som påverkar smaken.

Det finns naturligtvis vissa risker med att hänga kött under en lång tid. Det finns alltid en risk att mognadsprocessen övergår i en förruttelseprocess. Skillnaden mellan dessa är att vid mognadsprocessen sker ett antal kemiska reaktioner som omvandlar köttet till en smakrik produkt, medan vid en förruttelseprocess "äts" muskulaturen av bakterier och jästsvampar. När dessa sedan dör uppstår obehaglig lukt och smak från de döda mikroorganismerna.

För att undvika att förruttelseprocessen sätter igång är det viktigt med hygien – under passningen i skogen, flåningsarbetet och hängningen.

Har vi vid passningen förorenat buk-, brösthåla eller köttet på kroppens utsida, kommer slaktkroppen inte att kunna hänga lika länge som en korrekt hanterad kropp. Vi har redan från början försämrat kvaliteten och köttet kan börja ruttna.

En ökad mängd mikroorganismer är inte bara skadligt för köttets kvalitet, utan kan också vara skadligt för oss människor. Bakterier från miljön kan orsaka matförgiftning och

FOTO: MATS PETTERSSON



Hur länge ska man hänga sitt kött? Åsikterna går i sär, men det viktigaste är att köttet alltid hänger minst två till tre dagar.

Rekommenderade hängningstider:

2–5 grader – 14 dagar
5–10 grader – 7–10 dagar
10–15 grader – 4–6 dagar
Över 15 grader – 2–3 dagar
Observera att ökar luftcirkulationen sänks ytemperaturen på köttet och det kan hänga längre.

sjukdomsbakterier kan finnas på köttet på grund av att någon som hanterat köttet har haft sår på händerna eller hostat/utandats bakterier.

Flera undersökningar på slakterier har visat att den största föroreningskällan vid all köttthantering är vi människor. De vilda djuren är i sig själva så gott som alltid fria från bakterier som orsakar sjukdom hos människa.

Jägare som har sår på händer eller armar, eller som lider av en luftvägsinfektion, ska därför inte delta i hanteringen av viltet efter skottet och framför allt inte i slaktboden. Har man sår på händerna och måste passa ett djur ska man använda plasthandskar.

Har man hängt kroppen för länge eller hanterat slaktkroppen orent, sker en bakterie- och svamp tillväxt på ytan som ses som en luddig, filkig yta på köttet. Ett sådant kött luktar illa.

Att lukta på köttet är ett av de bästa sätten att avgöra om det är moget eller ruttet. Är man osäker kan man genomföra ett kokprov, det vill säga lägga ner ett par köttbitar i kokande vatten. Då frigörs alla flyktiga ämnen och man känner direkt om köttet luktar illa. Och luktar det illa, smakar det illa.

Ett sätt att reparera dålig hygien, och överväxt med bakterier, är att tvätta slaktkroppen med ättikssprit (12–30 procent). Det kan göras innan djuret hängs (både på ut och insidan), eller om man upptäcker att tillväxt av bakterier/jästsvampar skett. Den luddiga eller filkiga ytan går oftast lätt att tvätta bort. I många fall räcker detta och man behöver inte ens skära bort ytdelar av köttet.

Resultatet av detta kött blir trots allt ofta en mycket smakrik produkt som smälter i munnen. Det kan det vara värt.

Torsten Mörner