



KÖTTHANTERING

TORSTEN MÖRNER

Frågor om köttantering sänds till

Svensk Jakt, Viltreceptet, Skedhults säteri, 575 96 Eksjö.

Köttets varierande smaker

Tro inte att kocken kan göra underverk med vilken köttbit som helst. För om viltet ska smaka bra så måste råvaran, det vill säga slaktkroppen och köttet, hanteras riktigt.

Tre olika faktorer påverkar hur kött smakar: inbyggda egenskaper hos djuret, hur vi hanterat viltet i skogen och i slaktboden, samt hur köttet kryddas och tillagas.

Vilka egenskaper och smaker som finns i djuret och köttet varierar mycket mellan olika djurarter. Och kött från olika djur smakar olika. Nötkött smakar på ett sätt, griskött på ett annat och lammkött på ett tredje. Björnkött smakar mer än älgkött, hare mer än kanin. I regel kan vi säga att viltkött smakar mer än tamkött.

Smaken påverkas av egenskaper inbyggda i artens arvsmassa, samt av yttre faktorer som årstid, brunst och näringsval. Den del av smaken som är inbyggd i arten kan vi inte påverka. Men också mellan djur av olika åldrar och kön varierar smaken. Det unga djuret, exempelvis älgkalven, har alltid en mildare smak än det vuxna djuret.

Köttet är också ljusare, bland annat beroende på den tid kalven levt på mjölk. När älgen sedan blir vuxen och vidare åldras, ändras karaktären och smaken på köttet. Djuret lever på naturligt foder i form av knoppar, blad, grenar, tallbarr, med mera, som innehåller många olika smakämnen som



FOTO: KENNETH JOHANSSON

Finsmakaren eller den som inte är van att äta vilt ska kanske välja kött från ett ungt djur. Köttet från en älgkalv smakar mildare än köttet från ett vuxet djur.

sedan ger en utpräglad smak åt köttet.

Smaken på köttet från ett äldre djur är alltid starkare och har mer av viltkaraktär än det från ett ungt djur. Men samtidigt är köttet från ett äldre djur alltid segare då det finns mer bindväv i muskulaturen, vilket gör att många jägare föredrar köttet från ett yngre djur. Men bindväven innehåller också mycket smak, vilket i sig bidrar till att göra köttet från det äldre djuret mer smakrikt.

Välj en gammal älg

Väljer man bara efter smaken och vill ha ett kött med utpräglad viltsmak ska man välja en gammal älg. Men samtidigt måste man vara medveten om att slaktkroppen måste hänga en längre tid än det unga djuret, för att möras ordentligt.

Det finns också en viss skillnad mellan han- och hondjur. Handjur kan ha en viss brunstsmak som upplevs som obehaglig.

Hos älg och rådjur är denna smakskillnad mellan könen i allmänhet obetydlig. Annat är det med vildsvin, kron- och dovilt där handjuren under brunstperioden oftast har en obehaglig doft och smak i köttet. En karaktär som ofta gör köttet helt oätligt.

Efter att ett djur dött finns energi upplagrad i muskulaturen, framför allt i form av glukogen (socker). När djuret dör sker en kemisk reaktion i musklerna och det bildas mjölksyra. Detta leder till att pH sjunker, vilket också är positivt för köttets hållbarhet.

Reaktionen i kroppens muskler efter döden leder också till att musklerna drar ihop sig och blir helt stela, döds-

stelhet. Detta orsakas av att musklerna låses i ett läge i brist på energi.

Dödsstelheten varar i ett till två dygn och under denna tid är köttet segt och helt olämpligt att tillreda. Under den perioden är det heller inte lämpligt att frysa köttet, då dödsstelheten blir kvar i musklerna som fastnar i ett låst läge. Det går senare inte att lösa upp. Inte ens om köttet kokas sönder.

Under det första dygnet när dödsstelheten råder är det också olämpligt att köttet kyls ner för snabbt. Gör man det inträder något som kallas kylsammmandragning. Då drar musklerna ihop sig på grund av att de enskilda muskelcellerna låser sig i ett hopdraget läge.

Köttet drabbas också av en omfattande vätskeförlust och blir en seg och torr produkt som är svår att göra god i köket.

Mörningsprocessen

Normalt drar musklerna ihop sig cirka tio procent under dödsstelheten. Vid kylsammmandragning drar musklerna ihop sig mycket kraftigare och förkortningen kan i vissa fall bli så hög som runt 40 procent av den ursprungliga längden.

En regel för att undvika kylsammmandragning är att köttet inte får kylas under tio grader de tio första timmarna efter döden. Vilket betyder att kalla vinterdagar och i uppvärmda slakterier ska viltet hänga med skinnet på det första dygnet. Då kyls köttet långsamt av och blir inte segt. Sedan ska det hänga vidare en tid för mörning.

Om man smakar på ett fällt vilt, strax efter att djuret passats, smakar det helt annorlunda än vanligt kött. De varma musklerna är i stort sett smaklösa. De är dessutom sega.

Men efter att köttet hängt ett par dagar och dödsstelheten lösts upp är det betydligt mörare. Smaken har också förändrats en hel del. Detta beror på att aromatiska kväveföreningar har bildats från proteiner och andra ämnen i musklerna och givit dessa en mogen smak.



FOTO: TORSTEN MÖRNER

En stor vildsvinsgalt skjuten under senhösten är många gånger mindre lämplig att äta då den har en utpräglad lukt. Luktar köttet starkt kan man försöka göra korv av köttet, men ibland slår lukten igenom även då.

Det finns också andra faktorer som påverkar smaken och köttet.

Muskelceller består till cirka 75 procent av vatten och 20 procent protein, samt fett, glukogen och mineraler. I muskulaturen finns också insprängt bindväv, kärl och nerver. Den kemiska sammansättningen varierar inte så mycket mellan olika djurarter, men däremot muskelcellernas storlek.

Vissa djurarter, som älg eller björn, har relativt stora muskelceller vilket ger ett grövre och segare kött än från djurarter med muskler som består av finare och kortare muskelceller, som rådjur eller vissa fågelarter. Det är därför viktigare att grövre kött får hänga ordentligt så att en ordentlig mognad och mörningsprocess sker.

Mängden insprängt fett varierar också mellan olika djurarter. Hos vildsvin finns mycket fett inne i de stora muskelbuntarna, medan detta i

stort sett saknas hos älg och andra hjortdjur. Hos dessa ligger fettets huvudsakligen samlat under huden och i bukhålan.

Fettet påverkas i allmänhet obetydligt under hängningstiden och inga smakförändringar som utgår ifrån fettets sker normalt. Ett högre fettinnehåll i muskulaturen kan dock innebära att det tillagade köttet är saftigare än det kött som har lågt innehåll av fett i de olika bitarna.

En ytterligare faktor som påverkar köttet är mängden bindväv. Denna är lägre hos unga djur och ökar med stigande ålder. Mängden bindväv varierar också mellan olika muskelgrupper. I aktiva muskler som rör sig mycket, som i bogen och frambenen, är bindvävshalten högre. I muskler som rör sig lite, exempelvis filén, är bindvävshalten lägre.

Luftcirkulationen är viktig

Viktigt att tänka på när man hänger kött är hur luftcirkulationen sker i lokalen. Stillastående luft kan innebära en risk då köttytan blir fuktig och därmed medger att bakterier kan växa till. För mycket luftcirkulation kan också bli ett problem då vi får en uttorkning av kroppsytan.

Hur länge man ska hänga djuret för att köttet ska bli mörkt och moget är sedan beroende av temperaturen. Rekommenderade hängningstider i olika temperaturer är följande:

- 2–5 grader – 14 dagar
- 5–10 grader – 7–10 dagar
- Över 10 grader – 2–4 dagar

Efter en viss tid har mörningen nått sitt maximum och köttet blir inte mörare av att hänga. Köttet får då en mogen lukt som är helt skild från den lukt som förorenat eller ruttet kött avger.

Ett gott råd är att regelbundet (dagligen) inspektera kött som hänger och lukta på det. Gör man det är risken minimal att kött hänger för länge. □