



YTTERØYSKINKE

NOEN RÅD OG TIPS OM BEHANDLING OG OPPBEVARING

Vår Ytterøyskinke er en spekeskinke av den gamle sorten. Råvaren er utelukkende hele skinker fra våre «Svin på skogen» fra Øvre Erstad på Ytterøy.

Grisen slaktes i oktober og skinkeproduksjonen starter umiddelbart etter slakting. Skinkene veier da fra 10 til 14 kilo.

De hele, rå skinkene skjæres til og trimmes og blir deretter massert for å få ut mest mulig blod og kjøttkraft. En omstendelig prosess med salting, omlegging, ettersalting, vasking, røyking, tørking og modning foregår hele vinteren fram mot forsommeren.

Skinkene veies og vurderes under hele perioden.

I første halvpart av juni er de fleste skinkene modne og klare til bruk.

De har da mistet 25- 30 % av sin opprinnelige vekt.

Fra gammelt av sa man at skinkene var klare når gauken gol, tidlig på

sommeren.

Når du har fått med deg skinka er det viktig å huske at dette er en vare som fremdeles er under utvikling og at måten du behandler den på påvirker kvaliteten.

Fra vår hånd er den ikke åpnet på noe vis, så det er du som får oppgaven med å vurdere kvaliteten på spekekjøttet.

Spekeskinkas fiende nr 1 er FUKTIGHET.

Finn et oppbevaringssted hvor det ikke er fare for fuktig og stillestående luft.

Kjellere hvor du ikke kan oppbevare andre matvarer på grunn av mugning, er i alle fall ikke egnet til skinka. Kjølerom kan være bra hvis det ikke er av det fuktige slaget.

Normalt vil det finnes rom i de fleste hus som skinka kan henges i. Finner du et rom med god luft, så er temperaturen ikke så viktig, ei god skinke tåler godt romtemperatur.

Henger du skinka i åpne rom med tilgang for fluer og insekter bør du benytte en skinkepose.

Denne skal ikke på noe sted berøre skinka. Det er sydd inn en bøyle og denne sørger for å holde posen fra kjøttet. Andre former for poser kan gå bra, hvis du har erfaring med det. Posen må også være helt tett i åpningen. Husk insektene er små !

Direkte sollys på posen eller skinka er aldri bra, dette fremmer harskning.

Ei spekeskinke trives ikke alene over lengre tid.

Som tommelfingerregel sier jeg at du bør skjære noen skiver av skinka en gang i uka for å holde den vedlike. Da slipper du at snittflata blir for tørr og at du kanskje må skjære bort noe. Samtidig får du fulgt med at den holder seg fin. Hvis det blir en lang høst med fuktig vær, er det viktig å følge med. Skulle det oppstå muggdannelse, så skjær det bort eller vask det av med en klut med eddik. Får du store problemer med oppbevaringa, så er jeg av den oppfatning at frysing er en grei metode.

Skjær da ut beinet og få til så store kjøttstykker som mulig. Disse pakkes i plastfilm, merkes og fryses. Hvis du skjærer av svoren før frysing, kan du benytte en vanlig oppskjærmaskin for å få fine skiver når du tar den ut av fryseren. Saltinnholdet i skinka gjør at den aldri blir steinhard.

Hvordan åpne skinka ?

Det finnes flere måter å gjøre dette på. Min anbefaling er å eksponere så lite av kjøttet som mulig for å unngå uttørking. Begynn derfor nederst og skjær på tvers av kjøttfibrene.

Svoren blir derved urørt over resten av skinka og bevarer saftigheten.

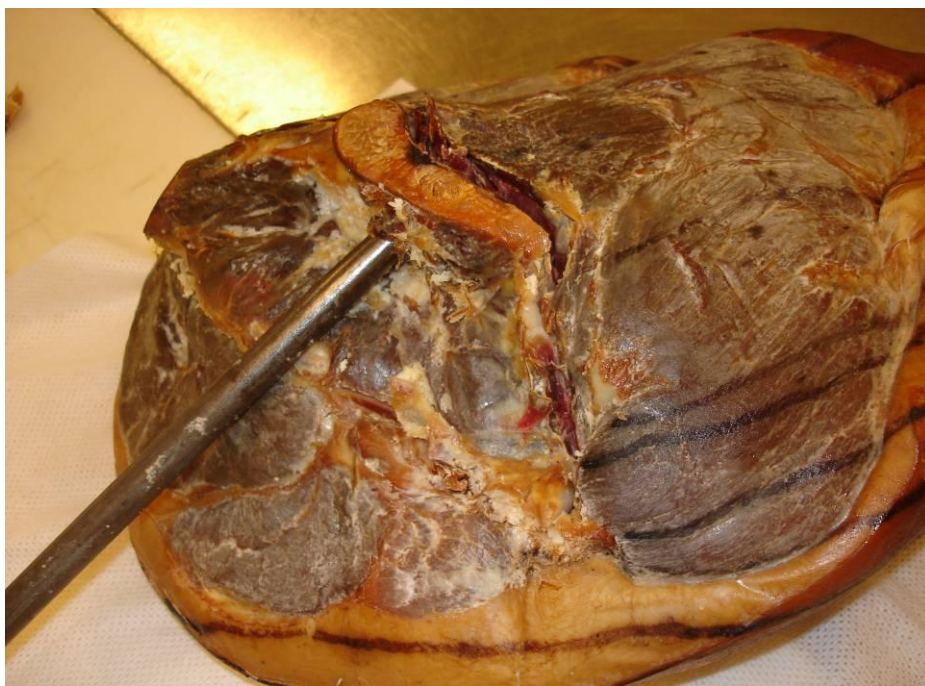
Etterhvert kommer du i kontakt med nøkkelbeinet/korsbeinet som er rester av bekkenbeinet. Bak dette ligger kuleleddet. Nøkkelbeinet er forholdsvis enkelt å ta ut, og da blir skinka mye lettere å skjære.



Bruk en spiss og stiv kniv til dette.

Skjær langs med beinet og pass på ikke stikk kniven dypt inn i kjøttet. Dype snitt vil åpne for uttørking. Stikk et skaft eller knivstål i hullet i beinet. Bend utover så du kommer til med kniven og løsner hinnene rundt kuleleddet. Bruk litt tid på å løsne beinet rundt på alle sider og ta det ut.

Rensk opp og skjær til slik at du har mest mulig fin snittflate der beinet satt. Kok ertesuppe og legg nøkkelbeinet og avskjær i suppa.





Når du arbeider deg oppover skinka så er det lurt å sage av lårbeinet av og til.

All svor, flekk, bein og knoken gjør seg utmerket som smakstilsetning i ertesuppe.

Stikkord for god skinkeskikk :

- # Unngå fuktighet**
- # Unngå direkte sollys**
- # Bruk skinkepose**
- # Følg med skinka jevnlig**
- # Bruk en skarp og stiv kniv**
- # Skjær tynne skiver**
- # Ta kontakt hvis du er i tvil**

LYKKE TIL. HILSEN KARL & Co. Tlf. 913 68 238