

9 frågor och svar om att kyla och frysa kött

Vare sig det är varmt eller kallt är det viktigt att kyla ned köttet. Men nedkylningen får inte gå för fort. Då kan köttet bli segt. Man får inte heller stoppa ner köttet för snabbt i fryboxen. Då blir det också segt och torrt.

Torsten Mörner

1. Finns det någon viktig regel när det gäller att kyla ned kroppen efter passningen?

Ja, det finns en mycket viktig regel som alltid gäller. Kroppen får inte kylas ned för snabbt. Inte under tio grader före tio timmar. Då förstörs nämligen köttet i vad som kallas för kylsammandragning. Köttet drar ihop sig, blir segt och tappar vatten. Denna seghet går sedan aldrig att få bort. Inte ens om man gör köttfärs av det! Denna 10–10-regel gäller alla däggdjur och fåglar. Ingen art undantagen.

2. Hur ska jag hantera kroppen när det är varmt?

När det är varmt, det vill säga över 15 grader, är det lämpligt att passa djuret så fort som möjligt. En variant är kanske att ta hem djuret och passa det inomhus.

Häng djuret i viltsäck/viltskåp cirka ett dygn. Har du tillgång till ett svalt utrymme, fyra till åtta grader, så häng in djuret där, flått eller oflått.

Har du inte tillgång till ett sådant utrymme rekommenderar jag att du flår djuret efter ett till två dygn och grovstyckar det. Lagg sedan in de

FOTO:TOMAS JOHANSSON



olika bitarna i en kyl och låt köttet sedan mogna en vecka i kylan.

Detta gäller alla däggdjur och fåglar. På till exempel gäss kan man skära ut ben och bröst efter något dygn och lägga dessa delar i kylan en till två veckor. Gamla gäss behöver mogna länge för att bli ätbara.

3. Hur ska jag hantera kroppen när det är kallt?

När det är kallare än tio grader finns en risk att köttet kyls ned för snabbt. Detta gäller framför allt under vinterjakten när det är minusgrader.

Tänk på att inte öppna buken för mycket när du passar djuret. Detta gäller såväl klövvilt som hare och fågel.

När det gäller hare bör man vid passningen därför inte sätta in gran- eller enris i buken under kalla vinterdagar. Då kyls harkroppen ned för snabbt och det goda harköttet blir en seg skosula.

Vissa djur hängs av tradition alltid med skinnet på, till exempel hare. Till traditionen hör också att sätta in gran- eller enris i harens buk, något man bör vara försiktig med under kalla vinterdagar eftersom det finns en stor risk att harkroppen kyls ned för snabbt och köttet blir segt.

Lägg ner haren i ryggsäcken under transporten hem så utsätts den varma muskulaturen inte för den bistra kylan. Haren bör inte heller hänga utomhus, utan i ett svalt utrymme, fyra till åtta grader, framför allt de första dygnen.

Vid fågeljakt vintertid bör man också tänka på detta. Ta inte ur fågeln i skogen. Lägg ner fågeln i ryggsäcken under transporten, inte i snaror, och häng sedan fågeln i ett svalt utrymme. Låt den hänga i 10–14 dagar i detta svala utrymme.

4. Måste man alltid flå djuret?

Vissa djur flås av tradition alltid samma dag som man skjutit dem, till exempel älg. Andra hängs alltid med skinnet på, till exempel hare.

Det viktigaste är dock inte vilken djurart det är, utan vilken temperatur som råder. När det är över tio grader spelar det ingen roll om man flår eller inte. Är det däremot under fem plusgrader finns det dock alltid en risk med att flå djuret direkt. Köttet kan kylas för snabbt med kylsammandragning som följd. Detta gäller även älgar.

Jag tycker därför att man bör vänta

med att flå djuret till dagen efter. Det är något jobbigare att flå ett kallt än ett varmt djur, men samtidigt smakar mörkt kött alltid bättre än segt.

5. Vad betyder vinden för kroppens nedkylning?

Vinden har stor betydelse för hur snabbt en kropp kyls ned. Det gäller framför allt om kroppen är flådd. Låter man skinnet sitta kvar innebär det ett skydd mot vindens kylande effekt och nedkylningen sker i lagom takt.

6. Hur snabbt kan jag frysa in köttet?

Under de två första dyggen, när kroppen är likstel, bör man definitivt inte frysa in köttet. Då låser man kvar energin i köttet och vi får samma ihopdragna torra kött som tappar vatten, som när kylsammansdragning sker. Vänta alltså alltid minst två dygn.

Vid infrysningen bör man eftersträva att denna ska ske så snabbt som möjligt.

7. Gäller reglerna för allt vilt?

Ja, alla dessa rekommendationer gäller allt vilt. Att exempelvis skjuta duvor under sommaren och skära ut bröstet direkt för vidare transport till frysen samma dag är att se till att det goda duvsköttet blir en seg köttklump.

8. Hur gör man bäst när man fryser kött?

Grovrensa de olika bitarna och ta bort föroreningar som kan medföra förkortad lagringstid eller förskämning.

Skär bort grova hinnor och senfästen, men lämna gärna finare hinnor kvar. Dessa utgör ett bra skydd, framför allt mot uttorkning, och rensas bäst bort innan det tinade köttet ska anrättas i köket.

Trots att man sparar hinnor runt köttet sker ändå alltid en viss avdunstning från köttets yta. Förpackar man inte köttet lufttätt kommer det att torka



Tänk på temperaturen innan ni flår älgen. Är det kallt, vänta till dagen efter. Älgeköttet blir bara bättre av att få en långsam nedkylning. En allt för snabb nedkylning gör alla kilona sega.

ut. Det bildas iskristaller på ytan som kan ses som ljusare, torra partier på köttet, så kallad frysbränna.

När kött fryses utvidgar sig vattnet i muskelcellerna och dessa går sönder. Detta leder dels till en viss mörning av köttet, dels till att köttet tappar vatten som tidigare fanns inlåst i cellerna.

Att vattnet i cellerna utvidgar sig innebär också att den infrysta köttbiten utvidgar sig, vilket leder till att plastpåsen kan spricka. En sprucken plastpåse innebär lufttillträde och därmed risk för uttorkning.

Ett sätt att komma förbi detta är att linda in allt kött i folie innan det läggs i plastpåse.

Det kan också vara bra att ta bort vassa benbitar som kan sticka hål på förpackningen. Eller varför inte stycka bort benet helt? Då blir det bättre plats i frysen.

Sug eller pressa ur så mycket luft som möjligt ur påsen. Tar vi bort luften minskar risken för uttorkning. Dessutom tar paketet mindre plats i frysen.

9. Hur länge kan köttet ligga i frysen?

Hur länge vi kan förvara köttet i frysen anges i nedanstående tabell. Är köttet vacuumförpackat går det i allmänhet att sträcka ut tiden. □

Viltart

Älg, rådjur, kron-, dovhjort
Vildsvin
Björn, bäver
Hare, kanin
Inälvor
Änder, gäss
Tjäder, orre, ripa, järpe
Fasan, raphöna, duva, nötskrika

Förvaringstid

24–30 månader
6–10 månader
10–12 månader
24 månader
6–8 månader
10–12 månader
24–30 månader
24–30 månader