

Noen trekk ved **gode spekesinker!**

Råstoff

- Grisen bør være 5-12 måneder
- Grisen skal ha levd et godt liv og ikke vært utsatt for stress
- Jo større skinke, jo lenger produksjonstid, og mer smak og aroma
- Frisk kjøttfarge
- Fast spekk



Salting og saltfordeling

- Saltetid opp til 2 døgn per kilo skinke ved tørrsalting, som i dag er den saltemetoden som er mest vanlig
- Saltfordeling i opp til 14 uker, jo lenger saltfordelingstid, jo mer smak og aroma
- Salte- og saltfordelingstemperatur under 4 grader

Tørking

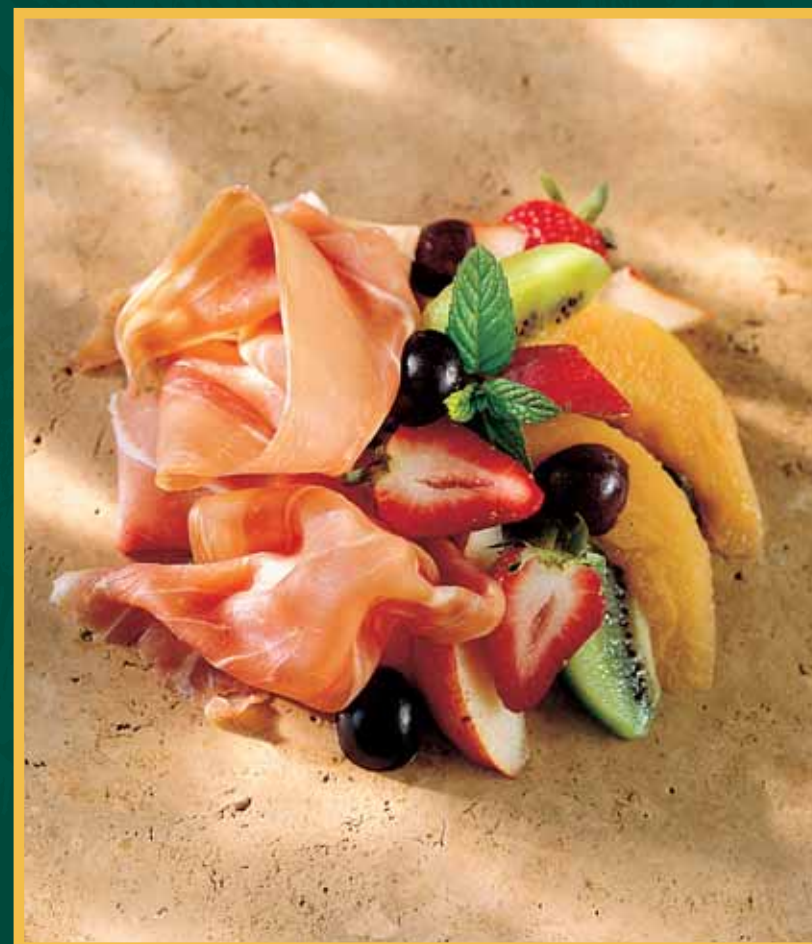
- Temperatur 15-35 grader, avhengig av prosessvalg
- Luftfuktighet må holdes på et nivå som hindrer gjær og muggvekst
- Tørketid 2-24 måneder, jo lenger tørketid jo mer smak og aroma

Opplysningskontoret
for **KJØTT**

I samarbeid med
Fagsenteret for kjøtt og
Gastronomisk Institutt



Det er med **spekeskinke**
som med **vin**



Opplysningskontoret
for **KJØTT**

Vinens verden er full av nyanser, både i smaksretninger og i bruksområder. Akkurat slik er det med den norske spekeskinka også.



Hva skiller den ene spekeskinka fra den andre?

Man kan sammenligne spekeskinkas bruksområder med vin: Maten må ikke overdøve vinen – eller omvendt. Det er viktig at råvarene utfyller hverandre slik at du får mer glede av skinka og tilbehøret sammen enn om du nyter dem hver for seg.

Det er spekeskinker for enhver smak, og kanskje vil du også oppdage nye og spennende bruksområder neste gang du kjøper noen av de norske spekeskinkene. Vi anbefaler deg å prøve.

Spekeskinke er låret fra gris som er saltet og tørket. Produksjon av spekeskinke krever godt råstoff, salt, riktig klima og tålmodighet. Variasjon av disse ingrediensene gir forskjellig smak og aroma på det ferdige produktet.

Det finnes like stort mangfold av norske skinker som landet vårt har varierende geografiske og klimatiske forskjeller. Spekeskinke kan grupperes på mange måter, men de viktigste forskjellene utgjøres av saltinnhold, produksjonstid, røkt eller urøkt og produksjon med eller uten bein.

I en rask spekeprosess brukes mye salt, lang saltetid og kort tørketid. Dette gir en ferdig spekeskinke som er godt saltet. For å få til en spekeskinke med mye smak og aroma, må saltmengde og saltetid reduseres vesentlig, noe som krever mye lenger tørketid. Røyking gir skinka alt fra mild røyksmak til en markant smak av røyk, avhengig av hvor lenge skinka røykes.

På det norske markedet finnes både norske og importerte spekeskinker i alle kategorier. Hvilken spekeskinke du skal velge avhenger av smak og behag.

Hvordan velger jeg ”riktig” spekeskinke?

Bruksområdene for de ulike spekeskinkene vil variere etter hvilke smaksegenskaper de har. I Norge har vi ulike tradisjoner for hvordan vi bruker og produserer spekeskinke. Men siden den norske spekeskinka nå har blitt så mangfoldig, kan det være spennende å prøve spekemat på en ny måte. Din nærmeste butikk kan kanskje hjelpe deg med noen tips. Du kan også søke inspirasjon på Internett. For eksempel på matprat.no

Hva med for eksempel spekeskinke til gode *norske asparges, jordbær* eller rett og slett med *oliven og brød*?

Skinker som har sterk og utpreget røyksmak, eller er forholdsvis salte, krever tilbehør som kompenserer for dette. Du kan bruke skinkene i retter hvor du ønsker å tilføre mer smak. Til tradisjonelt norsk tilbehør, som rømme, flatbrød og eggerøre, passer den vanlige, salte spekeskinka godt.

Spekeskinker med mindre salt og mer modenhet passer til tilbehør og garnityr som ikke overdøver skinka, men som harmonerer med den. Skinkene egner seg derfor bra i kombinasjon med frukt eller annen middelhavsmat.

Eller hva med å toppe en *god kremet pastasalat* med spekeskinke i fine strimler?



råstoff salt
Spekeskinke
klima tid

