



Hjemmelavet smør

Smag en verden til forskel

TEKST: **RIE BOBERG**, SKRIBENT OG CONVIVIUMLEDER AF SLOW FOOD ODSHERRED, OG **ERLING FREDERIKSEN**, MEDLEM AF BESTYRELSEN FOR PRAKTISK ØKOLOGI

FOTOGRAFIER: **RIE BOBERG**

Den pensionerede mejerist Torben Milde Andersen laver små mirakler i sit køkken. Tænk, at det kan smage så godt, er vores første tanke, da vi får det friskkernede smør i munden. Smagsløgene bliver behageligt overraskede, stimuleringen får dem til at åbne sig og modtage den fyldige smag af flødens sødme, syrningens syrlighed og det tilsatte salt. Nu forstår vi endelig, at tandsmør kan være en udsøgt fornøjelse. Smørret har en dybde, fyldighed og friskhed i smagen, og i modsætning til købesmør bliver det meget hurtigt smørbart. Dufter man til det hjemmelavede smør og sammenligner det med almindeligt købesmør, så har det en helt anden aroma. Der er ikke noget »spegepølse« over lugten, og det virker ikke så fedtet og olieret. Også selve strukturen

er en anden. Dette smør er luftigt og ikke kompakt. Og det bedste ved denne gode oplevelse er, at du kan gentage den hjemme i dit eget køkken. Torben, der er tidligere mejerist fra Solvognen i Nørre Asminderup i Odsherred, er ikke karrig med sine erfaringer og hemmeligheder, som vi får lov til at give videre.

Danmark er som bekendt berømt for sin smørproduktion. Historisk set ofrede vi vores oste og lavede såkaldte sålelederoste – ost lavet med meget lidt fedtstof – til langt efter krigen for i stedet at bruge al fløden til smørproduktion. Det var smørret, der kunne eksporteres, og det er stadig smørret, udlandet efterspørger. Men hvor blev den gode kvalitet af?

I dag er det almindeligt at lave smør ved hjælp af såkaldte smørkanoner. Man

ønsker en kompakt, ensartet vare, og derfor er produktionen styret til mindste detalje. Gourmetsmør laves også med en vis automatik, selv om det i modsætning til industrismør rent faktisk bliver kærnet. Processen styres af en mekanisk pH- og temperaturkontrol. Men hvad gør så det hjemmelavede smør så specielt?

Torben Milde Andersen ved det godt. Smør kræver tid, omhu og gode råvarer. »De bedste ingredienser, jeg kan få, er økologisk piskefløde og tykmælk fra Thise Mejeri, der højst er 3–4 dage gammelt«, fortæller han. Det er vigtigt at se på datomærkningen, for tykmælk er levende, og den efterfølgende syrning forløber bedst med friske, gode produkter. Dertil Læsø-sydesalt og almindeligt køkkensalt i forholdet 2:1. *That's all.*



1



2



3



4



5

- 1 Den syrnede fløde omrøres og temperaturen tjekkes.
- 2 Fløden røres i en køkkenmaskine. 3 Kærnemælken kommer frem.
- 4 Kærnemælken hældes fra ad flere omgange. 5 Smørret er endnu for fugtigt.

Syrning af fløden

Syrningen er det vigtigste i hele processen, og den der kræver mest *Fingerspitzengefühl*. To liter piskefløde varmes op til 21° og røres grundigt sammen med tre spiseskefulde tykmælk. Torben varmer fløden op i en gryde og tilføjer tykmælken under omrøring. Herefter hældes han fløden over i en plastikbeholder med låg. Så lader han beholderne stå på køkkenbordet ved stuetemperatur (dvs. 21 grader). Han omrører fløden med jævne mellemrum og kontrollerer, om den er begyndt at syrne, og om temperaturen stadig holder de 21 grader. Denne del af processen tager 8–10 timer – afhængigt af fløden og tykmælken.

Så snart fløden begynder at smage og lugte lidt surt, skal flødens temperatur sænkes til 17–18°. Det gøres lettest ved at sætte fløden i køleskabet. Når temperaturen er nede på de 18 grader, stilles beholderen med fløden hen et sted i huset, hvor der er 17–18 grader. Det kunne f.eks. være et køligt rum, et vindfang, en garage eller en kælder. Det vigtige er, at rumtemperaturen her holder de 17–18 grader.

Nu syrner fløden færdig. Det er under denne syrningsproces, at aromastofferne udvikler sig. Og det er vigtigt. Meget vigtigt. Denne proces kan tage fra 3 timer til 6–7 timer. Indimellem skal der røres rundt (3–4 gange), så bakterierne kan arbejde ordentligt og fremkalde de rigtige organoleptiske egenskaber – dvs. smag, udseende, farve og konsistens osv. Hver gang du rører, skal du bruge lugtesansen, for i denne del af processen er næsen din eneste rettesnor. Når den syrnede fløde lugter frisk og aromatisk, som dejlig, nykærnet smør, så er den rigtig. Du ved det, når den er der, men det er jo svært at forklare en duft, og det er her, den gamle mejerimand er suveræn, og vi andre må lære.

Under syrningsprocessen ændres flødens konsistens og bliver tykkere. Først når konsistensen er ligesom 18% creme fraiche, og fløden har den rigtige lugt og smag, kommer man beholderen tilbage i køleskab og rører cirka hver anden time og måler hver gang temperaturen, indtil fløden har 8–10 grader.

Kærning

Når flødens temperatur er faldet til 8°, så er det tid til at tage den ud af køleskabet og begynde kærningen. Vær opmærksom på, at fløden begynder at fylde mere, mens den kærnes, så sørg for, at fløden kun fylder den halve skål.

Først bruges røremaskinen med piskeriset på høj hastighed og så efterhånden ved lidt lavere hastighed. Efter ca. 10 minutter begynder fløden at blive tyk og skille ad. Nu er det tid til at skifte til den såkaldte spade, der er et aggregat til piskeren, og med den æltes der nu ved ca. halv hastighed. Her begynder Torben at bruge en træpalet til at løsne det smør, som sætter sig på siden af skålen.

Når smørret har samlet sig i små klumper, hældes væsken (kærnemælken) gennem en si over i en anden beholder. Klumperne skal tilbage til smørret i skålen. Smørret æltes færdigt med en dejkrog ved laveste hastighed, indtil der ikke udskilles mere væske. Det er meget vigtigt, at smørret æltes og ikke røres. Tænk på forskellen mellem at lave dej og piske flødeskum.

Smørret er færdigt, når det ikke mere fugter, som man kalder det. Tag lidt op på træpaletten. Hvis det stadig skinner, er det fugtigt, og så skal det have lidt mere tid med dejkrogen. Kærnemælken hældes løbende fra, så længe den udskilles. To liter piskefløde giver ca. et kilo smør og en liter kærnemælk.

Når smørret ikke mere viser tegn på fugt, skal det saltes. 1% Læsø-salt (sydesalt) og ½% almindeligt salt – dvs. henholdsvis 10 og 5 gram pr. kilo. Dette æltes i med dejkrogen. Torben er nået frem til, at denne saltblanding er den bedste. De store korn fra Læsø-saltet har bl.a. den dejlige egenskab, at de ikke opløses helt, men at man mærker dem, når man spiser smørret. De giver denne let knasende fornemmelse, som når man finder saltkrystalliseringer i en god, gammel parmesanost.

Redskaber

Torben sværger til sin gamle Kenwood-køkkenmaskine. Han foretrækker en 4-liters-skål med ret åbne sider til 2 liter fløde, fordi han under kærningen af smørret kan komme til med en lille træpalet. Denne palet bruger han til at løsne smørret, som har tendens til at sætte sig på siderne af skålen. Hvis der sidder fløde/smør på siden af skålen, vil dette ikke

være rørt lige så meget som den fløde, der er midt i skålen.

Først bruges piskeriset, derefter spaden (se billedet) og til sidst dejkrogen. Derudover skal der bruges en kande eller flaske til den kærnemælk, som udskilles fra fløden. Der bliver ca. en liter ud af denne opskrift, og også her venter en smagsoplevelse fra dengang, kærnemælk duftede vidunderligt og smagte fantastisk.

Endelig skal der bruges en trådsi til at hælde kærnemælken igennem.

Hygiejne

Det er vigtigt med høj køkkenhygiejne, når man laver smør. Derfor er det godt at skolde tingene, inden de bliver brugt. For en sikkerheds skyld.

Pakning

Når smørret er færdigt, kan det glattes pænt og deles i så mange pakker, som man nu ønsker. Det pakkes ind i pergamentpapir og kan fryses (3 måneder) i plastikposer.

Kærnemælken kan man drikke med det samme, men den bliver ikke dårligere af et par dage i køleskabet. Tværtimod.

Den forventede holdbarhed på smørret er 2–3 måneder i fryser og 3 uger i køleskab, hvis det er ordentligt pakket ind.

OVERRASKELSER

Selv for en professionel mejerimand kan der være overraskelser. Da vi besøgte Torben Milde Andersen for at se ham lave smør, lod han os smage noget, som han havde lavet dagen før, og som han ikke var helt tilfreds med. Årsagen var, forklarede Torben Milde Andersen, at han ikke havde været opmærksom på, hvor »livlig« tykmælken var. Det betød, at han for sent opdagede, at fløden var begyndt at syrne og derfor fik kølet fløden ned for sent. Og det havde forbavsende stor betydning for smagen, kunne vi konstatere.

Da vi selv skulle syrne fløden, var vi ikke opmærksomme på, at fløden skulle være 21°, men blandede tykmælk og fløde ved 4°, hvilket resulterede i, at syrnningen ikke var kommet i gang efter 20 timer. Så tilsatte vi 3 spsk. tykmælk igen, og så lykkedes det at komme i gang. Og i betragtning af, at det var første gang, vi kærnedede smør, kom det til at smage fint.

TEMPERATURSTYRING

På netstedet Kvalimad kan man læse mere om brugen af en PID-controller – et aggregat, der er en blanding af et stegetermometer og en termostat. Man kan bruge det til at lave en præcis temperaturstyring, når man f.eks. laver yoghurt, pasteuriserer æg, laver ost eller langtidsteger.

www.kvalimad.dk/artikler/koekkengrej-og-udstyr/prae-cis-temperaturstyring-pid-controller



I SLOW FOOD-BEVÆGELSEN giver man særligt gode og specielle lokale produkter status af *presidia* for at værne om deres særlige karakter og hjælpe dem til at overleve og dermed støtte diversiteten både i naturen og på spisebordet.

På et tidspunkt (vi er tilbage i 2002) blev der lavet fremragende smør på det lille Fanø

Mejeri. Et lille nicheprodukt, som fangede den internationale Slow Food-bevægelses opmærksomhed. De begyndte arbejdet med at registrere smørret som det første danske presidium, men inden de nåede så langt, lukkede mejeriet.

Danmark har stadig ikke nogen presidia i det hele taget.