



ÖRTSALT

SOM GRUND I ÖRTSALT KAN EGENTLIGEN VILKET SALT SOM HELST ANVÄNDAS, DET ÄR EN SMAKSAK. ETT HAVSSALT KAN IBLAND UPPLEVAS SOM MINDRE SALT ÄN ETT BERGS- ELLER STENSALT. HAVSSALT FINNS BÅDE RENAT OCH ORENAT. DET ORENATE KAN KÄNNAS MER GENUINT, MEN RISKEN ÄR ATT DET INNEHÅLLER OÖNSKAT SKRÄP, SOM TORKADE RÄKOR, SMÅSTEN ELLER LIKNANDE.

TEXT Catrin Heikefelt • FOTO Stéphane Lombard & Catrin Heikefelt



Örtsalt kan tillverkas av antingen torkade eller färska kryddor. Används torkade så blandas alla ingredienser i en mixer och sedan är saltet klart direkt. När torkade kryddor används smakar det mest när dessa sedan återfuktas vid användningen av saltet i matlagningen.

Används färska kryddor mixas allt ”blött” och bredds ut på bleck och torkas, vid max 50 °C. Saltet kan torkas i ugn eller i ett torkskåp. Saltet klumpar då ihop sig och kan mixas igen innan det läggs i förpackning.

Fördelen med att använda färska kryddor är att saltet i sig drar åt sig mer smak, eftersom vätskan med smaker som kryddorna släpper ifrån sig binds av saltet.

Om färsk eller torkad krydda ska användas beror på vilken sort det är. Det är bra att experimentera sig fram och prova samma krydda i både färska och torkad form för att se vilken som blir bäst i produkten.

Salt kan även säljas som ”fuktigt”, exempelvis om det tillsätts citronsaft eller bärjuice, men med tiden kommer saltet klumpa ihop sig i förpackningen.

Oavsett om torkade eller färska kryddor används måste de vägas noggrant för att det ska vara möjligt att återskapa samma recept vid nästa tillverkning.

Vid produktion för försäljning kan satsar om 25 kg salt vara lagom. Till den mängden behövs minst 1–2 kg färska örter, eller 700 g torkade örter.

En alternativ tillverkningsmetod är att blanda till ett väldigt koncentrerat salt, som sedan späds ut i en större saltmängd. Detta går även att göra om kryddningen blivit för stark eller att en krydda dominerar över de andra. Gör då en ny sats utan den dominerande kryddan och tillsätt den misslyckade blandningen skedvis till lagom smak.

Bäst före-datum kan vara lämpligt att sätta till två år framåt, men saltet håller längre än så. Saltet konserverar produkten, med det kommer att ske en förlust av smak, arom och färg över tid. ■

Texten är en del av ett referat från nybörjarkursen i smaksättning av vinäger, olja och salt, med Carina Dalunde på Norra Stene Skafferiet, Södermanland, 11-12 november 2014.

