

Hjemmesaltede sild



I mange år har Lykkeberg nægtet at give en opskrift på hjemmesaltede sild og i stedet anbefalet forbrugerne at købe vores spande med fedsild, som om efteråret kan fås overalt i landet hos de kvalitetsbevidste fiskehandlere og supermarkeder.

Begrundelsen for denne holdning var, at hjemmesaltning af sild skal foretages med meget stor omhu på grund af risiko for pølseforgiftning. Der er ikke forekommet pølseforgiftning, botulisme, i forbindelse med industrielt fremstillede sild, men det er sket for hjemmesaltere. Da vi af gode grunde ikke kan kigge folk over skulderen hjemme i køkkenet og dermed sikre os, at de salter silden korrekt, vurderede vi, det var bedre, hvis forbrugerne undlod at kaste sig ud i eksperimentet. Men vi har fået så mange henvendelser, at vi har ombestemt os og besluttet, at det er vigtigt at hjælpe folk til at hjemmesalte rigtigt.

Derfor er det første, vigtigste råd: **Pas på med hygiejnen.** Sørg først og fremmest for, at silden ikke inficeres med jordbakterier fra grøntsager m.v. Men ellers er det bare at komme i gang med denne fremragende tradition i dansk madkultur.

Ingredienser

10 kg hele, friskfangede sild

2 kilo salt

Eventuelt 100-200 g sukker

Tilsætning af sukker til saltet fremmer modning af silden og giver silden en blødere konsistens.

Fremgangsmåde

Rengør omhyggeligt en stor lerkrukke eller plastikspand. Hvis sildene er meget store, anbefales at 'nippe' den lille trekant mellem gællerne, så der bliver et hul ind til bughulen. Så kan saltet hurtigere trænge ind i silden, og sildens blod løbe ud i lagen. Det letter den enzymatiske proces, der modner silden.

Store sild vejer mere end 165 g pr. stk., det vil sige at der går mindre end seks sild på et kilo. Hvis sildene er mindre, er dette ikke nødvendigt.

Start med at strø et tyndt lag salt i bunden af den valgte beholder, og ovenpå lægges et lag sild. Den ene sild lægges ved siden af den anden, og for hver sild skiftes retning så hoved ligger ved naboens hale. Så bliver overfladen pæn og glat. Det er ligegyldigt, om bugen vender op eller ned, men vælg en metode og hold fast ved den. Drys omhyggeligt et lag salt hen over alle sildene. Læg næste lag sild på tværs af det første, drys med salt igen. Forsæt sådan til alle sild og alt salt er brugt. Er saltet brugt op før silden, så tilsæt mere salt. Det er meget vigtigt, at alle sild kommer i berøring med salt.

Nu skal silden lægges under pres, ellers begynder den at flyde ovenpå i beholderen, når den sætter sin egen modningslage. Rigtig god sild er nemlig så fed, at den er lettere end lage og derfor flyder opad. Hvis sildens fedt kommer i kontakt med luftens ilt, kan den blive harsk og smage lidt af gammel fisk. Det er ikke farligt, men smager ikke godt. Læg altså en tallerken øverst i beholderen og læg noget rigtigt tungt ovenpå.

De første to døgn må silden godt stå lidt lunt, max. 10-15 grader, for at få gang i modningen. Nu skal saltet nemlig trænge ind i silden, så trækker vandet fra sildens kød ud og danner sildens egen modningslage. Efter 2-3 døgn skal silden tilses, og hvis ikke alle sild er fuldstændig dækket af lage, skal man fylde efter med saltlage. Rør salt op i vand i forholdet 150 g salt til 1 liter vand.

Nu skal modningen gå sin gang, og til det skal silden stå køligt, under 10 grader og sildene skal hele tiden være dækket af lage. Efter 8 - 10 dage skal silden ompakkes. Det vil sige, at de øverste sild skal nederst og de nederste øverst. Baggrunden for dette er, at saltet i vandet er tilbøjelig til at bundfælde sig. Resultatet bliver, at de sild der ligger øverst får for lidt salt, mens de nederste får for meget. Denne 'naturlov' modvirker man ved ompakningen. I den industrielle produktion klarer vi dette problem ved at rulle tønderne og vende dem på hovedet, og kan man gøre dette med sin beholder, er det selvfølgelig også en mulighed. Ellers må man lægge sildene i en ren beholder og hælde den samme lage inklusiv saltet fra bunden over. Vær omhyggelig med hygiejnen.

Efter 3-5 uger vil silden normalt være klar til brug, men modningstiden er meget forskellig, fordi det blandt andet afhænger af sildens fedtindhold og opbevarings temperatur. Opbevaret på køl og under lage bliver silden bare bedre, jo længere den ligger.

Kilde: Lykkeberg Sild

10.04.2011