

Saltsild



10 kg friske sild, svarende til ca. 70 stk.
2 kg groft salt og 10 liter vand; til blodsaltningen
4-5 kg groft salt, til den egentlige saltning
Atamon

Sildene renses og skylles meget omhyggeligt, hoved og hale fjernes.
Rogn og mælk skal du lade blive i silden, det er med til at højne smagen.

Sildene skal blodsalttes, lægges i blandingen af vand & salt i 24 timer; fjerner blodet.
Sildene skal nu dryppe af, men ikke så længe at de bliver tørre.
Brug en ny eller meget ren plastspand med tætsluttende låg, beregnet til fødevarer.
Spanden skal på forhånd være skyllet med vand tilsat Atamon.

Sildene lægges lagvis med bugen opad, skiftevis hoved mod hale, og der drysses et lag groft salt mellem hvert lag sild, ca. en halv centimeter. Der startes med et lag i bunden. Nu lægges næste lag sild, "på tværs" af det foregående lag.

I løbet af et døgn danner sildene selv den fornødne lage. Hvis dette ikke er tilfældet koger du selv noget saltlage, af lige dele salt og vand. Efter afkøling, hældes lagen ned til sildene, til disse er helt dækket.

Der lægges pres over sildene, fx en flad tallerken og spanden lukkes og stilles køligt.
Sildene er modne efter ca. 4 uger, men skal stadigvæk opbevares koldt.

Kilde: Politikken 2003, via Kurt V. Pedersen
15.01.2009