

## SPEKEMAT

Bekkereinan AS på Haugland gård.

Alle foto: Torunn Thauland Håseth.

# Unik gris og modne



Grisen ligger på siden og nyter behandlingen den får. Stein Arve og Nina ler og klør og klør. Ingen tvil om at matmor og matfar er populære i flokken. I kjelleren i kårhuset henger det spekeskinker av mange slag. Også de er pleiet og stelt med i lang tid. Ikke rart produktene fra Bekkereinan er unike!

### Naturskjønt

Haugland gård ligger naturskjønt til i Austerdalen, ett av to dalføre i Kvinesdal i Vest-Agder. Her bor Stein Arve og Nina Haugland. For ikke å glemme alle grisene som møter deg når du kjører oppover fjellsiden på vei mot gårdstunet. På gården kombinerer de arbeid og hobby, og gjennom sin egen bedrift, Bekkereinan AS, produserer de blant annet spesialpølser, grove hamburgere

og langtidsmodnet spekeskinke. Produktene selger de på festivaler og på Bondens Marked.

### Gammeltypisk

Det er ingen vanlig gris som rusler rundt i fjellsiden. Dette er gris av rasen "Norsk Gammeltypisk Gris". Gammeltypisk gris er en rekonstruksjon for å få frem en fenotypisk eldre type gris enn dagens kommersielle gris i Norge.

Torunn Thauland Håseth er fagsjef for seksjonen prosess og produkt. Ansvarsområder er faglig og administrativ seksjonsledelse, oppfølging av prosjekter, veiledning og kunnskapsformidling. Torunn er utdannet næringsmiddelkandidat fra UMB fra 2002, med hovedfag innen kjøtteknologi og spekeskinneteknologi. Hun har doktorgrad fra UMB og Nofima Mat innen saltanalyser i bl.a. spekeskinke ved hjelp av CT-skanning.



Torunn Thauland  
Håseth

torunn.haseth  
@animalia.no



# spekeskinke



**Naturskjønne omgivelser for grisen på Haugland gård. Stein Arve og Nina klør og godsnakker med grisene.**

## FAKTA:

### HAUGLAND GÅRD OG BEKKEREINAN AS

Stein Arve og Nina Haugland driver Haugland gård og bedriften Bekkereinan AS. Bekkereinan er også navnet på området mellom tunet og bekken på Haugland gård. På gården holder de gris av den bortimot glemte rasen "Norsk Gammeltypisk Gris", som de viderefører og selger innenfor to hovedområder: *Bekkereinan Gardsgrill* er grov hamburger, pølse, spareribs etc. som selges på festivaler som Norway Rock Festival. *Bekkereinan Gardsmat* er blant annet spekeskinke, spekepølse, fersk julemat og pålegg som selges på messer og festivaler i Sør-Norge.

[www.bekkereinan.no](http://www.bekkereinan.no)

frisk luft blir appetitten høy. Grisene blir føret en gang om dagen med brød og soyaprotein-pellets og spiser i tillegg mye røtter, gress, lyng, insekter og bær samt annet de kan finne av spiselig ute i naturen. Grisen det skal produseres spekeskinke fra slaktes først 12-15 måneder gammel, ved en slaktevekt på 110-130 kilo. Grisen slaktes og skjæres ned hos Jens Eide i Lillesand.

### Fett nok

At dette er en gris nokså ulik den ferskvaregrisen vi har i dag, er det ikke mye tvil om. Spekklaget var en utegris verdig, og fettmarmoreringen var veldig flott, antagelig noe av det kraftigste du finner i en norsk spekeskinke. Spekket i langtidsmodnet skinke var hvitt og stedvis mot rosa i fargen. Det var fast, men virket ikke alt for hardt heller. Antagelig har både rasen, alderen på grisen, føret og trimmen de får, gjort sitt.

### Langtidsmodning

Så fete skinker både kan og bør spekes lenge! Alt fett gjør at saltet bruker lang tid på å fordele seg jevnt ut i kjøttet. Etter salting bør skinkene henge kjølig lenge nok til at saltet når helt inn i kjernen før tempera-



Dyrematerialet stammer fra en Rogalandsbesetning med svart gris og sæd fra et lavlinjeforsøk på 1970-tallet ved Institutt for husdyr og akvakultur (Universitetet for miljø og biovitenskap) og Norsvin. Norsk Landbruksmuseum har bevart sæd fra tre råner. Hensikten med å ta frem denne gammeltypen var å få frem en alternativ "museumsgris" og et alternativ til moderne gris for bønder som måtte ønske det.

### Fjellgris

Stein Arve og Nina hentet sine første grisunger på Maihaugen i 2001. Siden den gang har besetningen på Maihugen blitt slaktet, og grisene på Haugland er en av svært få besetninger i Norge med gammeltypisk gris. På Haugland gård lever grisene ute i et naturlig habitat i skog og mark i fjellsiden. Grisen får kraftig muskulatur i det relativt bratte terrenget, og med så mye mosjon og

» turen heves for tørking og modning. I tillegg gjør alt fett et ekstra fete skinkene tørker saktere enn vanlige skinker. Dermed kan de henge lenger uten å bli for tørre og harde, og smaken i skinkene får tid til å utvikle seg. Resultatet blir fløyelskonsistens og svært godt utviklet smak og aroma i spekeskinkene.

#### Flatskinke og hel skinke med labb

Stein Arve og Nina har to hovedtyper spekeskinke under utvikling, flatskinke og hel rundskåret skinke med labb. I tillegg har de en rekke ulike urter og andre naturlige smakstilsetninger under utprøving. Flatskinke er nesten benfri, og uten flatbiff. En slik skinke er lett å salte jevnt. Siden den tørkes flat, får man heller ingen utfordringer knyttet til pressing, som at musklene ikke kleber sammen og luftlommer med muggvekst. Men det er i hel skinke den virkelig gode spekesmaken kommer best frem.

#### Smak og aromautvikling

Under spekeprosessen er en rekke enzymer i aktivitet i kjøttet og fett i skinkene. De klipper opp de lange proteinkjedene og fettstoffene til mindre bestanddeler. Det er disse små, nedbrutte bestanddelene som gir spekeskinkene sin typiske spekede smak og aroma. Salt hemmer aktiviteten til disse enzymene, og det er en av grunnene til at det er lite utviklet spekesmak



Spekeskinker av mange slag henger til modning i kjelleren på kårhuset.

og aroma i spekeskinker med høyt saltinnhold. I tillegg vil mye salt kamuflere mye av spekesmaken.

#### Gammel gris best

Enzymenes nedbrytningsarbeid er en langsom prosess. Så i tillegg til lite salt, trenger en spekeskinke tid for å utvikle rik smak og aroma. Vanlig, ung slaktegris har et veldig høyt innhold av enzymer. Når en slik skinke saltes lite og modnes over lang tid, kan en ny utfor-

dring oppstå: Bløte eller "rå" skinker. Proteinene i kjøttet kan brytes så mye ned at skinkene kan oppleves som rå selv om de har tørket og modnet i lang tid. Derfor er gris med høy slaktealder ideelt til å lage spekeskinke av. Og det gjør de på Haugland gård.



Fra lysebrun til svart, ensfarget, stripet eller prikket. Mangfoldig Norsk Gammeltypisk gris.



Ingen tvil om at gammeltypisk gris har rikelig spekk og fettmarmorering!