

Möra med timer

Kött ska hänga för att bli mörkt och smakrikt, men hur länge är helt beroende av temperaturen. Man kan räkna det i dygnsgrader, där plus tio grader under ett dygn ger tio dygnsgrader. Det brukar rekommenderas att köttet hänger i 40 dygnsgrader, alltså till exempel fyra dygn i plus tio grader. Det är inte alltid så lätt att göra denna uppskattning, särskilt om temperaturen varierar. Ofta avbryter jägarna nog hängningen lite för tidigt för att vara på säkra sidan.

Små timers hjälper dig att ha kontroll över mörningen genom att mäta tid och temperatur under processens gång. Dessa adderas och resultatet visas i en display så att du kan följa förloppet och se hur lång tid det är

kvar innan 40 dygnsgrader uppnås. Timern tar också hänsyn till att processen går långsammare vid låga temperaturer. Den visar hur många procent av processen som gått och hur många dygn som är kvar. Den ger också möjlighet att följa processen förbi 40 dygnsgrader, för den som önskar extra mörkt kött.

Mörningstimern finns i två modeller. En enklare som är avsedd att hängas i direkt anslutning till köttet. Priset för den är 239 kronor. Nästa modell är avsedd att skruvas på väggen i slaktboden. Den visar även rummets temperatur och relativa luftfuktighet. Den kostar 329 kro-



Särskilt den lilla modellen är förredömligt enkel att starta och förstå. De drivs av varsitt 1,5 volt AAA-batteri.

Tillverkare är Tenderum, tel 08-35 91 70. Båda säljs av jakt-handeln men kan även beställas från www.tenderum.se där det också finns mer information om funktion och användning. ■

TESTAD

- + Ger kontroll över mörningsprocessen
- + Enkla att använda