



Sådan bruges poserne

Selv om det er ganske enkelt at bruge vores dry-aging poser, så er der alligevel nogle fif og tricks der gør det endnu lettere og som garanterer det bedste resultat. Derfor vil vi på denne side forsøge at gennemgå de trin man skal gennemgå for at pakke et stykke kød i vores poser.

Forberedelse og materialer

Inden du starter skal du være sikker på at du har alle de ting du skal bruge. Du skal selvfølgelig bruge et stykke kød – et stykke som er købt vacuum pakket kan sagtens bruges, men du kan også bruge et stykke fra slagteren eller lignende.

Her ud over skal der bruges en Meatlover pose af passende størrelse samt en vacuum pakker der fungerer med glatte poser.



Er dit køleskab af typen der har glas-hylder, så skal du desuden benytte en form for rist eller lignende til at hæve kødet over hylden. Dette er for at sikre at der også kommer luft på undersiden af kødet, når det ligger til tørring i køleskabet.



Inden du pakker kødet ud, så kan du med fordel folde kanten tilbage på Meatlover posen. Herved kan du undgå at fedte posen for meget ind i kødsaft og blod der hvor den senere skal svejses. Derved kan den bedst mulige svejsning garanteres.



Når kødet puttes i posen, så skal det ligge på langs – også selv om det godt kan passe ned i posen på tværs. Dette gør at der ikke fanges noget luft nede for enden af posen når der suges vacuum i posen. Jo mere luft der kan fjernes i posen, jo bedre kan vi sikre mod en eventuel bakterie forurening af kødet. Vi anbefaler desuden at du tager gummihandsker på når du håndterer kødet. På den måde minimerer du igen sandsynligheden for at du tilfører bakterier til kødet.

Der må meget gerne være rigeligt med blod og kødsaft omkring kødet når du pakker det i Meatlover posen. Det højere niveau af væske fra start af, sikrer at posen klistrer sig mest muligt til kødets overflade og derved muliggør en optimal tørring af kødet efterfølgende.



Er posen for lang, så klip den overskydende del af posen af. Sørg for at klippe så lige som muligt da det gør det lettere at svejse posen senere. Der skal bare være en 5-10cm pose tilbage så der er plads til svejsningen.



Kan din vacuum pakker ikke klare at svejse hele posens bredde (mange kan kun klare 28cm og derfor ikke de 30cm bredde Standard-størrelse Meatlover Poser), så kan du løse dette problem ved at svejse posen af 3 omgange. Der skal laves 3 svejsninger som optegnet på billedet herunder.



Svejs først de 2 hjørner, således at kun en lille åbning efterlades i posen. Vær helt sikker på at svejsningerne går helt ud til kanten i begge sider, for ellers vil pakningen ikke holde tæt.

Når hjørnerne er svejset, så kan selve vacuumet laves og den sidste side svejses.



Med den type vacuum-pakkere vi har, kan man med fordel starte med at have den i slukket tilstand. Her kan man så skyde "snablen" (den lille metal-tap som der suges igennem) frem således at man lettere kan placere posen omkring den. Når posen er på plads, så klappes trykrammen ned så posen holdes på plads. Tænd derefter for vacuum pakkeren så der suges luft ud af posen.



Det kan godt være at der skal arbejdes lidt med posen for at få alt luften ført op til røret hvor der suges. Specielt hvis posen klasker sammen lige foran udsugningen, så kan den have svært ved at få det hele med. Bare giv dig god tid og arbejd med det således at alt luften så vidt muligt er ude. Pas på der ikke bliver suget blod og lignende ind i vacuum pakkeren da ikke alle modeller kan klare den slags. Når du er tilfreds, så trykkes på svejse knappen og posens sidste svejsning bliver lavet.



Ved et perfekt resultat ligger posen helt tæt på kødet på alle dets sider. Er der en lille udposning hvor den ikke ligger helt tæt til kødet, så går det nok (bemærk dog at kødet på dette område kan få en lidt grålig farve de første dage i posen – det er forventeligt).



Placer nu kødet på risten således at de overskydende plastikposer flapper er foldet ind under kødet. Dette hjælper til med at holde posen ind mod kødet i enderne de første par dage (herefter kan flapperne godt foldes ud igen). Og så er det ellers bare at placere kødet i køleskabet med god luft omkring det. Reserver gerne en hylde til det hvor det kan ligge i fred. Jo mindre man roder rundt med kødet, jo bedre chance har posen for at fæstne sig til det. Husk på at kødet gerne skal ligge der i 2-3 uger eller mere, så det er vigtigt at du overvejer placeringen lidt fra start af.

