

OM BLÅSKAL, BLÅMUSSLOR OCH DEN GODA BULJONGEN

Blåmusslan är ett smakrikt skaldjur som trivs bra i de salta bohuslänska vattnen. Musslorna vi kokar odlas i vattnet runt Orust norr om Göteborg av odlaren Scanfjord som har KRAV-certifierat sin odling.

Vår buljong kokas på så kallade krossmusslor, dvs musslor som skadades vid skörd. Musslorna skördas mekaniskt då musslorna skrapas av från de rep de har vuxit på. Genom att koka just krossmusslorna tar vi tillvara på en resurs som annars hade kastats.

Musslorna ångkokas i en ombyggd steamkittel och själva buljongen samlas upp på stältallrikar och musslorna silas bort. Vi tillsätter inte något till vår buljong. Blåmusselbuljongen har en sälta på ca 1,5%. Saltet är havssalt som musslorna fick med sig upp ur havet när de skördades.



Blåmusslor och umami

Blåmusslan är helt naturligt rik på umamiämnet glutamat. Glutamat bildas när en aminosyra som kallas glutaminsyra i musslan lossnar från sin förankring i musslans proteiner och istället binds till ett salt. Detta umamiämne kan även produceras i fabrik som en tillsatts och går då under E-numret 621.

Blåmusslan innehåller sannolikt även flera andra umamiämnen som också bidrar till umamismaken. Samma sak gäller tex en tomat eller en potatis vars umamismak inte kan jämföras med den fabriksstillverkade tillsatsen som bara består av en endaste molekyl. Umami är kemi på molekylnivå.

Lägg ihop ingredienser

En rik umamismak handlar om att skapa synergieffekter genom att kombinera flera olika umamirika ingredienser av olika slag. Blåmusslans buljong har visat sig passa bra med ingredienser som jordärtskocka, lök, rotselleri och olika sorters kål. Kyckling är en annan råvara som blåmusselbuljongen passar väldigt bra ihop med.

Umamiexperiment

Blandar man blåmusselbuljong med grädde och kokar upp får man en gräddig blåmusselsmak. Men man behöver förhållandevis mycket buljong för att smaken ska bli distinkt. Grädde är inte så rikt på umami. Tillsätter man mjukstekt lök

och sedan mjukstekt rotselleri så utvecklas smaken och en fyllighet kommer fram samtidigt som smaken av blåmussla tonas ned. Tillsätter man även mjukkokad jordärtskocka och reducerat vitt vin har man till slut en smakrik och fyllig soppa!

Ett annat tydligt exempel på hur blåmuslan kan bidra till umamismaken är kombinationen lök, vitlök, vitkål, soja och Blåskals koncentrerade blåmusselfond (koncentrera buljongen ca 3 ggr) som stegvis fräses upp i en wok. Alla ingredienserna behövs för den fylliga helheten.

Vill du veta mer om Blåmuslan, smaken och umami så hittar du mer information på www.blaskal.se och på bloggen www.nordiskumami.se



BLÅSKAL®