

Salt og umami

Her vil vi prøve at belyse de forskellige salt typer, som vi mener har betydning for moderne madkunst. Tilmed kommer vi også omkring umami, og om det overhovedet findes i salt?

Visse typer salt, er ikke medtaget i denne artikel, men dog listet op sidst i artiklen.

Himalayasalt

Nogle mennesker mener, at Himalayasalt kan have en umami-forstærkende effekt på madlavning. Umami er en af de fem grundsmage og refererer til den "hjertelige" eller "krydrede" smag. Himalayasalt siges at indeholde mineraler (84 forskellige), der kan bidrage til at forbedre smagsoplevelsen og intensivere umami-smagen i madlavning.

Umami opnås ved brug af ingredienser, der indeholder naturlige glutamater, såsom Kombu tang, tomater, parmesanost, ristede løg, æg, svampe, og kød, især tørret kød.

Smag er en meget subjektiv oplevelse, dog har nogle kokke og madentusiaster rapporteret, at de har oplevet en forbedring af smagen, når de bruger Himalayasalt i deres tilsmagning. Dette gælder specielt i vegetar retter, hvor Himalayasalt menes at kunne forstærke umamien.

Kala namak

Kala Namak, også kendt som sort salt, er en type stensalt, der er primært udvundet fra miner i det sydlige og centrale Indien.

Kala Namak har en karakteristisk svovlholdig smag og lugt, hvilket gør det populært i veganske retter, og især det Indiske køkken, er det ofte brugt. Den unikke smag kommer fra svovlforbindelser, primært jensulfid og små mængder hydrogen sulfid, som findes i saltet.

Det bruges ofte som Tofu scramble, netop på grund af dens æggeagtige smag. Og det må siges at være en brunchklassiker i det veganske køkken.

Persisk blå salt

En sjælden type salt, der udvindes fra miner i Garmsar bjergene i Iran. Dens blå farve skyldes indholdet af mineralet sylvin, samt det høje indhold af kalium, som også giver saltet en unik smag, over imod en let bitterhed.

Smagen kan variere, men nogle mennesker beskriver det som delikat, let bitter og med en anelse sødme, end almindeligt bordsalt.

Den blå farve tilfører selvfølgelig også, en hel del visuelt, som i sig selv er en wow effekt.

Jordansk Dødehavssalt

Dødehavssaltet fra Jordan, er en type havsalt, der er udvundet fra Dødehavet, som grænser op til Jordan. Dødehavet er kendt for sit meget saltede vand, som også indeholder en høj koncentration af mineraler og sporstoffer.

Selvom denne type salt, nok oftest er kendt fra kosmetik og især hudpleje produkter, så bruges det altså også i madlavning.

Bruges i køkkenet nænsomt, det har en karakteristisk smag, og nogle kokke foretrækker det på grund af dets unikke smag. I øvrigt er det også en af de salt typer, som smager mest "salt", hvis man kan formulere det sådan.

Dødehavssalt fremstår med en anelse gulligt skær

Hvilken type salt, til et bestemt formål?

Der er stor forskel i de enkelte smagsprofiler, på de forskellige salte.

Og det er egentlig op til den enkelte kok, at finde frem til en bestemt type favoritsalt. Dog er der nogle gode grundregler, som man kan tage udgangspunkt i:

Syde salt, *Fleur de sel*, og lignende typer salt, er generelt "våde" salte, derfor egner de sig ikke som et drys på pommes frites, popcorn og lignende, da man gerne vil bevare sprødheden, og en "våd" salt, vil derfor ikke egne sig til dette.

Flagesalt, kan man kalde finish salt, altså et drys der tilføres til sidst på en ret. De små "firkanter", eller "pyramideformede" krystaller kan noget visuelt.

Riv salt, altså salt i blokke, gør også noget visuelt, som den sidste finish ved bordet, når det rives over retten ved servering.

Generelt set, bør man smage på sit salt, inden brugen i madlavning. Der er kæmpeforskel på, hvordan de fremtræder i munden. Nogle salte kan synes mere salte end andre, og mineral-sammensætningen, gør også smagen unik.

Salt ikke omtalt.

Portugisisk havsalt (Udvundet fra havvand, findes både grov, fin, flage)

Vulkansk salt (Sort salt fra vulkanske områder, specielt Hawaii er kendt for denne salt)

Røg salt (Tilført røg, af forskellige træsorter. Bøgerøget salt, er noget ganske særligt)

Cyprisk salt (Store flade saltkrystaller, udvundet på Cypern)

Flippersalt (Tøndeudvundet salt, specielt brugt i traditionel Japansk kogekunst)

Murray river salt (Australsk Rosé farvet salt)

Salt tilsat smag.

Der er mange variationer af salt med smag, af for eksempel:

Urter, rødvin, citron, peber, svampe, hvidløg og mange flere.

Det er noget som man selv kan lege med, alt efter hvad man har i haven eller på altanen. En relativ simpel proces, hvor man eksempelvis tørrer urterne, sammen med saltet.

Rent visuelt ser det også flot ud i en saltkværn, så det også er smukt at sætte på bordet, og giver en helt særlig smagsprofil. Noget vi ofte ser på de sociale medier, er ramsløg salt. På denne måde for man også "gemt" ramsløgene, så man har dem hele året, og ikke kun i den relativt korte sæson.

Opsummering salt.

Smag på saltet, så du kender smagsretningen. Hav gerne flere typer salt i sortimentet, og leg lidt med nogle forskellige smagsretninger.

Til de hjemmelavede salte, kan man også lege med forskellige salte.

I nærmest alle husholdninger, forefindes Bordsalt. Bordsaltet er nærmest rent Natriumchlorid, dog er det tilsat iodid (Jod), og ofte antiklumpningsmiddel, så det bedre tåler fugt.

Tænk på det næste gang, du hælder salt i en gryde til dit pastavand.

Og så anbefales det at skære ned på indtagelse af salt, specielt derfor er det vigtigt, med den rette salt.

Og så runder vi lige det der Umami, en sidste gang.

Tidligere benævnte man smag som, noget flad, fad i smagen, som kunne ændres med salt, syre, sødme etc. Og her er vores holdning helt klart, at med den rette salt, kan man sagtens tilføre umami til en ret. Det er dog på betingelse, hvis nogle af de tidligere nævnte glutamater er til stede.

Et lille dagligdags eksempel. Vi koger 2 omgange pasta, den ene portion bliver kogt i usaltet vand. Den anden portion koges, i saltet vand, hvilken pasta vælger du?

Bonusinfo:

Salt vil altid være en fast bestanddel, også i det søde køkken, hvor det kan være smagsforstærkende i kager og desserter.

I spiritus produktion, ser man også salt brugt, som en smagsgiver. Flere forskellige typer gin, er efterkrydret med salt, for en anderledes smagsprofil. Det er faktisk ret sjovt, først at smage ginnen rent, for bagefter at smage det med en bestemt tonic.

