

Kødet fra Aabrinken Kogræsser- og Naturplejeforening

TIPS & IDEER

For nogle af os er det helt nyt at få kød i kasser med 1/8 af et dyr, så her er et par tips og idéer 😊

- Beskyt bilen - hav tæppe eller plast med. Kødet er naturligvis emballeret fra slagterens side, meeeen man kan jo være uheldig, at det ikke er helt tæt, og at der derfor lækker kødsaft fra kassen. Læg derfor et tæppe eller plast eller lignende i bilen – bare for en sikkerheds skyld.
- Fryseposer. Forsyn dig med et udvalg af fryseposer i forskellige størrelser, så du kan pakke kødet præcis som du vil, når du kommer hjem. F.eks. skal hakkekød deles i mindre portioner, men slagteren anbefaler, at også de større kødstykker pakkes om i fryseegnede poser. Det tager noget tid, det skal man være forberedt på.
- Engangshandsker. Man kan for hygiejnens skyld vælge at bruge engangshandsker, som er godkendt til håndtering af fødevarer.
- Vej hakket kød af. Vej gerne hakket kød af i nogenlunde ensartede portioner, så du ved hvad der er i dem, det er altså rart at vide om der er 200 eller 500 gram i det man har liggende.
- Pak kødet fladt. Det gør det lettere at opbevare i fryseren og letter indfrysning og optøning.
- Vær systematisk. Skriv på poserne hvad de indeholder – om en måned kan du ikke kende dem fra hinanden med mindre du har superhukommelseshjerne – hvis du er rigtig grundig så skriv også dato.
- Lav en liste. Skriv ned hvilke typer kød du har fået og hvor mange poser du har lavet af hver. Brug listen til at have overblik over hvad der gemmer sig i fryseren. De fleste af os har glemt det efter en måned eller to.
- Læg kødet i system i fryseren. Læg f.eks. alle små hakkekødsposer sammen i én stor frysepose, så du ved præcis hvor de er og hvor mange der er tilbage. Det samme gældende for de andre poser du har med samme kødtype.
- Læg noget i bunden. Hvis der er tremmeskuffer i fryseren, er det en god ide at lægge et stykke tyndt pap eller andet i bunden af skuffen under indfrysningen, så kødposerne ikke ”blopper” ned mellem ristene og fryser fast i en underlig facon rundt om tremmerne, så man skal slås for at få det ud igen.
- Husk at ca. 65% af kødet er vand, og vand udvider sig, når det fryser. Derfor er det ikke hensigtsmæssigt at pakke en skabsfryser for tæt, hvis man gerne vil have sit frosne kød ud igen uden at skulle tøj hele fryseren og kødet op.

- Glæd dig! ☺ Glæd dig over det du har fået - der er en masse spændende nye udskæringer. Det er virkelig værd at glæde sig over - både over den rige variation og spænding i fht. udskæringer og over smagen og kvaliteten! Hvis du ikke har prøvet at få kød i 1/8 før, så kan det være lidt som en julekalender eller skattejagt med spændende overraskelser. "Hvad kan jeg mon med dette lækre og ukendte stykke kød?".
- Vær nysgerrig på udskæringer, opskrifter og tilberedning.
- Vær opmærksom på holdbarhed. Generelt gælder det, at stort overfladeareal (hakket kød, kød i tern etc.) giver kortere holdbarhed. Det betyder, at kød i store stykker (hele stege) er mere holdbare end hakket kød, da bakterierne primært sidder på overfladen og derfor bliver mikset ind i det hakkede kød. Vær også opmærksom på temperaturen: Har du lagt kødet i en fryser eller i en frostboks eller i køleskabet - temperaturen er afgørende for holdbarheden! Her kan du se noget om [holdbarhed i fryseren](#) og her er noget om [holdbarhed i køleskab](#).