

Gildes egen pølse-ekspert Tom Skjekkeland forklarer: Slik lages pølsene



Pølser fra Gilde lages av gode norske råvarer.

- Å lage pølser er litt som å bake brød. Selv om det er få ingredienser, skal de blandes på riktig måte, før de formes og varmebehandles, sier Tom Skjekkeland som er fagsjef for produkt i Nortura.

Han har jobbet med pølseproduksjon i 25 år og kjenner prosessen ut og inn. Skjekkeland forklarer at pølser i bunn og grunn lages på samme måte som de alltid har blitt laget. Kjøttet kvernes og hakkes ned til en farse før det stappes inn i en rensset og bearbeidet tarm fra svin eller får. Deretter snurrs det til pølser.

- Den største forskjellen er at vi nå produserer pølser på fabrikker.

Kunsten å lage pølser



Den store utfordringen med å lage tradisjonelle pølser er at man skal blande sammen ingredienser som ikke lett lar seg blande, nemlig vann, fett og proteiner.

- For å få en konsistens i blandingen som henger sammen, og kan bli til pølser, må vi tilsette salt og bearbeide proteinet i kjøttet.

Proteiner emulgerer fett og vann slik at de henger sammen. Derfor kvernes og hakkes kjøttet ned til en smidig farse, akkurat slik du selv kunne gjort i en foodprosessor på kjøkkenbenken, forklarer pølseekspert Skjekkeland.

Under prosessen blandes det inn krydder, potetmel og noen nødvendige tilsetningsstoffer som har til oppgave å hindre fremveksten av uønskede bakterier. Resultatet blir en pølse av høy kvalitet, som holder seg frem til siste forbruksdag.

Røkte og kokte pølser



Når kjøttfarsen har blitt fylt inn i tarmer og snurret til perfekte pølser, henges de opp på stativer som trilles inn i store røykerom. Videre kokes og nedkjøles pølsene før de pakkes – enten i vakuum eller i en kontrollert atmosfære med en gass.

- Røyking er en eldgammel konserveringsmetode, men i dag røykes pølsene først og fremst på grunn av smak og utseende. Nordmenn har alltid foretrukket røykte pølser fremfor pølser som bare er kokt, dersom vi ser bort fra julepølser.



Etter røykingen varmebehandles pølsene i et miljø på 80 grader før de raskt nedkjøles. Dette gjøres for å sikre et smakfullt kvalitetsprodukt som er helt trygt å spise, også utover holdbarhetstiden. Pølser er ferskvare, og fra kjøttet går i produksjon til pølsene er på vei ut i butikk, tar det cirka to døgn.

Hva lages pølser av?

Pølser fra Gilde inneholder kjøtt og fett som kommer fra avskjær og kjøttstykker av god kvalitet, ikke rester og slam som er til overs fra slakting, forklarer Skjekkeland.

- Når du for eksempel reinskjærer skinke og kotelettkammer, ribbe, biff og fileter, er det masse kjøtt som blir igjen. Sammen med godt fleisk og smakfulle kjaker, går dette inn i pølsene fra Gilde.

Gildepølser er utelukkende laget av kjøtt fra norske dyr, hovedsakelig svin og storfe. Norge ligger i verdenstoppen på dyrevelferd, har liten bruk av antibiotika og jobber aktivt for et bærekraftig jordbruk.

Det mest essensielle i en god pølseproduksjon er tilgang på gode råvarer, trivsel og flinke fagfolk som vet hva de gjør, forklarer Skjekkeland. Med det på plass, er det ingen sak å levere Gilde-pølser til hele Norge.

Se mer

[Inspirasjon](#)

Slik lager vi pølsene våre

Gildes pølser. Det er stor sannsynlighet for at du har stiftet bekjentskap med en eller flere av dem.



#3 Spiralpølse

20m Lett 4 pers.



#30 Omelett med grillpølser

15m Lett 4 pers.



#42 Grillpølsepyd i pølsebrød

20m Lett 4 pers.



#22 Grillpølse med surret spekeskinke, vårløk, ost og bladpersille

10m Lett 4 pers.