Alun – doldisen som gör gurkorna krispiga

Från smidig trolldeg till krispig gurka. Trots sitt breda användningsområde är alun doldisen bland Santa Marias produkter idag.

För alla som uppskattar att göra sina egna inläggningar är det högsäsong för alun då de små, knottriga frilandsgurkorna, även kallade Västeråsgurkor, är mogna nu. Alun har en sammandragande effekt som ger gurkorna en fastare konsistens när de läggs in i salt- eller ättikslag. Räkna med 1 msk alun till 2 kg gurka och en lag på 3-4 liter. Blanda alunpulvret i varm lag.

– Försäljningnen av alun har ökat med cirka 25 procent det senaste decenniet, säger Per Hållander, Sverigechef på Santa Maria. Det beror sannolikt på det ökade matlagningsintresset och att allt fler lägger in gurkor och andra grönsaker själva igen. Trots det är det få som vet vad alun är och hur de ska använda det.

Det kemiska namnet för alun är aluminiumkaliumsulfat, ett ämne som framställs genom kristallisering av en lösning av kaliumsulfat och aluminiumsulfat. Alun användes redan under antiken, då främst för sina blodstillande och desinficerande egenskaper. Alun är alltså toppen att stryka på små skärsår som därmed slutar blöda snabbare.

Alun ingår också i den klassiska trolldegen som barn älskar att leka med. Alun gör degen smidig utan att kladda.

Recept på inlagd saltgurka:

50-60 st / 4 kg frilansgurkor

svarta vinbärsblad

dillkronor

körsbärsblad

1 hg (10 cm) pepparrot

1 msk Santa Maria Vitpeppar, hel

2-4 bitar Santa Maria Ingefära, hel

Lag:

1/3 liter ättikssprit

4½ liter vatten

4 hg salt

1 tsk Santa Maria Alun

2 tsk Santa Maria Vinsten

Skölj gurkor och blad mycket noga i saltat vatten (1 dl salt per liter vatten).

Varva gurkor med vinbärsblad, dillkronor och körsbärsblad var generös med dillkronor och bladen.

Lägg allt i en stor kruka.

Blanda ättika, vatten, salt, alun och vinsten tills det har löst sig.

Slå lagen över gurkorna.

Täck med en tallrik så gurkorna har kontakt med lagen hela tiden. Förvara svalt.

Gurkorna är goda att äta efter ca 4-6 veckor.

Recept på trolldeg:

2 dl salt

5 dl vetemjöl

2 msk Santa Maria alun

3 msk olja blandas med 5 dl kokande vatten

Arbeta ihop, dela upp degen i bitar och färga med karamellfärg.

Håller ca 2 månader i kylskåp.