TIDSPORTEN

Guérande-havsalt

Tradisjonelt havsalt fra saltmarkene ved Guérande i Bretagne, Frankrike



Illustrasjonsbilde av saltmarker. Bildet er AI-generert og viser ikke en dokumentert bestemt saltgård eller leverandør.

Et salt formet av hav, leire, sol og vind

Guérande er kjent for sine tradisjonelle saltmarker – marais salants – der sjøvann ledes gjennom et nettverk av grunne bassenger. Sol og vind driver den naturlige fordampningen. Etter hvert øker saltkonsentrasjonen, og saltkrystaller dannes i de siste bassengene. Arbeidet krever vedlikehold av bassenger og kanaler, kontroll med vannstrømmen og riktig vær.

Saltmarkene er et særpreget kulturlandskap på Guérande-halvøya. Tradisjonell saltproduksjon har satt preg på området gjennom mange hundre år, og håndverket videreføres av lokale saltarbeidere – paludiers.

OPPRINNELSE	RÅVARE	HÅNDVERK
Guérande-halvøya Bretagne, Frankrike	Sjøvann Naturlig fordampning	Tradisjonell innhøsting med spesialredskaper

Slik blir havsalt til

Produksjonen bygger på et naturlig kretsløp. Sjøvann føres fra ett basseng til det neste, og saltarbeideren regulerer vannets vei og dybde slik at konsentrasjonen gradvis øker. Når forholdene ligger til rette, krystalliserer saltet i de grunne saltpannene.

1. Sjøvann inn i bassengene Vannet beveger seg gjennom et system av kanaler og bassenger.	2. Sol og vind fordamper vannet Saltkonsentrasjonen øker gradvis mens vannet ledes videre.
3. Krystaller dannes Det grove saltet krystalliserer i bunnen av saltpannen.	4. Saltet høstes Paludieren samler krystallene med tradisjonelle redskaper og flytter dem til kanten av bassenget.

Grov salt – og fleur de sel er ikke det samme

Sel de Guérande / gros sel: Det grove havsaltet dannes i bunnen av saltpannen, i kontakt med leire. Det har derfor ofte en naturlig grålig tone. Krystallene samles fra saltlaken med en tradisjonell rake.

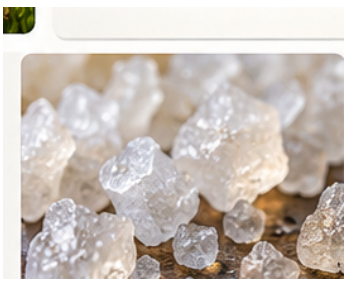
Fleur de sel: Dette er et annet produkt. De lette, fine krystallene dannes på overflaten av vannet under bestemte værforhold og samles forsiktig fra overflaten. Fleur de sel er vanligvis hvit og har en annen struktur enn grovsaltet.

Denne forskjellen er viktig: Når et produkt beskrives som grovsaltet med Guérande-havsalt, er det ikke det samme som at det inneholder fleur de sel.

Kjennetegn ved Guérande-salt

Den beskyttede produktbetegnelsen Sel de Guérande IGP beskriver et havsalt med geografisk opprinnelse i Guérande-området og en definert tradisjonell produksjonsmåte. IGP-spesifikasjonen beskriver saltet som håndhøstet, uraffinert og ikke vasket etter innhøsting. Saltkrystallene består hovedsakelig av natriumklorid, men naturlige mineralsalter og sporstoffer kan også forekomme.

Viktig om sertifisering: At saltet omtales som Guérande-havsalt, betyr ikke automatisk at akkurat den leveransen som brukes i et bestemt produkt er dokumentert IGP-sertifisert. Tidsporten bør bare bruke IGP-merket eller hevde sertifisering for det konkrete saltet dersom leverandørens dokumentasjon bekrefter dette.



Illustrasjon av grove saltkrystaller.

Utseende og kornstørrelse kan variere.

Smak, tekstur og bruk på kjøkkenet

Guérande-havsalt brukes både som ingrediens under tilberedning og som et synlig saltinnslag i ferdige retter. Grovere krystaller gir en annen tekstur enn fint bordsalt og løses ikke opp like raskt. Det gjør grovsalt egnet når man ønsker at saltkrystallene skal merkes i maten.

Typiske bruksområder
- Kjøtt, fisk og grønnsaker
- Poteter, supper og gryteretter
- Brød og bakst, der krystallene inngår i deigen eller brukes som topping
- Som avsluttende dryss på retter der man ønsker tydelig saltsmak og tekstur

Guérande-havsalt i Le Gall-smør

I Tidsportens sortiment brukes Guérande-havsalt i flere varianter av upasteurisert fløtesmør fra Maison Le Gall. Noen varianter er saltet med vanlig Guérande-havsalt, mens andre er grovsaltet og har tydeligere saltkrystaller. Dette gir kundene et valg mellom en jevnere saltprofil og en variant der krystallene merkes tydeligere.

Det er nettopp forskjellen mellom vanlig saltet og grovsaltet smør som er verdt å merke seg ved valg av produkt. Kunder som foretrekker en jevnere saltsmak kan velge den vanlige saltede varianten, mens de som liker krystallsalt og mer tekstur kan velge grovsaltet.

Tidsportens produktinformasjon

Dette arket forklarer opprinnelsen og den tradisjonelle produksjonen av Guérande-havsalt. Det er generell bakgrunnsinformasjon, ikke en batchspesifikk teknisk analyse eller et sertifikat for saltet som brukes i hvert enkelt smørprodukt.

Kilder og videre lesning

- INAO – Sel de Guérande ou Fleur de sel de Guérande: https://www.inao.gouv.fr/produit/sel-de-guerande-ou-fleur-de-sel-de-guerande-21934
- EU-kommisjonens publiserte IGP-spesifikasjon (2025): https://eur-lex.europa.eu/eli/C/2025/3939/oj/eng
- Le Guérandais – Natural Coarse Guérande Sea Salt: https://www.leguerandais.fr/en/our-products/coarse-salt
- La Baule–Guérande – Salt marshes: https://www.labaule-guerande.com/en/discover/salt-marshes/
- Musée des Marais Salants – Historien til saltmarkene: https://www.museedesmaraissalants.fr/le-musee/un-musee-de-territoire/les-marais-salants-de-guerande/

Bildebruk: Landskapsillustrasjonen og detaljbildet av saltkrystaller i dette dokumentet er AI-genererte illustrasjoner. De er ikke fotografier av en bestemt produsent, saltarbeider eller leveranse.