

Smagens Dag



Smid ikke smagen ud - and i november

Af Irene Eckermann og Annemarie Sneholm



Kort om: **Ænder**

I november har vi tradition for at spise and til Mortens Aften 10. november. Egentlig var det gåsen, der afslørede Morten Bisp. Du kan læse hele historien om Morten og gæssene i Månedens Smag november 2018, se linket side 4. I nyere tid har vi fået tradition for at spise andesteg i november til Mortens Aften og i december i forbindelse med julen.

Når vi steger en hel and i ovnen, serverer vi typisk bryst og lår som pæne stykker kød. Der sidder en masse lækkert kød tilbage på skroget, og det skal vi selvfølgelig udnytte til velsmagende retter med anderester.

Andekød er nemmest at få af ben og skrog, mens det stadig er lunt. Det afpillede kød kan gemmes i køleskabet og anvendes i et par dage efter.

Hvis du har stegt hjerte, lever og kråse med, så kan disse også gemmes og anvendes på samme måde som kødet i de efterfølgende dage.

Du kan pakke dine anderester ind i æg med en omelet. Du kan spise dine anderester som det ekstra tilbehør til en lun grønsagsret, ovenpå en pizza eller i en sandwich.

I workshoppen her skal du pakke anderester ind i en æbleskivedej. I kan bruge Smage-reolen, når I skal vælge smag til fyldet.

Vidste du at

- æbleskiver, som vi kender dem i dag, er en dansk specialitet tilbage fra 1700-tallet.
- det var oprindeligt en skive æble, som blev dyppet i en beignetdej og stegt i fedt.
- æbleskiven er en udvikling af pandekagen.
- på Ærø og i Sønderjylland bages æbleskiverne med sveskemos inden i.
- på Falster og Lolland er en 'Svupsak' en æbleskive med snaps.
- æbleskiver kan bages med mælk, kærnemælk eller øl som væske.
- æbleskiver kan bages med gær, bagepulver eller med æg og fløde som hævemiddel.

Vidste du at

- i dag leverer andeproducenter ænder hele året, og vi kan købe and på frost i alle supermarkeder.
- du kan købe hel and eller stykker af and; andebryst, andelår, andelever.
- der er jagtsæson på de vilde ænder fra september til nytår.
- førhen var fjer og dun en vigtig del af andeavlens i hver husstand. I dag produceres puder og dyner på fabrikker.
- ænder i naturen bliver ca. 1,5 år gamle. Tamænder kan blive 12-14 år, og de kan lægge æg hele deres liv.

Smagens Dag



Andefyldte æbleskiver

24 stk.

I skal bruge

Ande-fyld

1 skalotteløg
2 cornichoner
2 spsk. mayonnaise
2 spsk. dijonsennep
100 g rester af stegt andekød
salt og peber

Æbleskive-dej

½ dl vand
25 g gær
2 ½ dl mælk
2 æg
200 g hvedemel
1 tsk. sukker
½ tsk. salt
ca. 50 g smør til stegning

Forslag til fyld i æbleskiver:

Dampet spinat
Stegt grønkål
Stegt rødkål
Røget laks
Lakse-rester
Hummus
Oste-tern

Sådan skal I gøre

Ande-fyld

1. Pil og hak skalotteløget fint.
2. Hak cornichonerne fint.
3. Kom mayonnaisen i en skål, bland med dijon-sennep.
4. Pluk eller skær andekødet i små stykker.
5. Tilsæt andekødet.
6. Bland det hele godt, og smag anderesten til med salt og peber.

Æbleskiver

1. Lun vandet i en lille gryde. Vandet skal være lillefinger-varmt.
2. Rør gæren ud i vandet.
3. Bland mælken i.
4. Slå æggene ud, og rør dem i gær- og mælkeblandingen.
5. Bland mel med sukker og salt i en skål.
6. Hæld langsomt det våde i det tørre, mens du pisker og rører. Det er vigtigt at piske klumper ud undervejs.
7. Lad dejen hvile i ca. 15 minutter.
8. Varm æbleskivepanden op, og læg lidt smør i hvert hul.
9. Hæld dej i hullerne – næsten til kanten.
10. Sæt varmen til lidt over medium.
11. Når dejen er brun i kanten, kan du vende æbleskiverne på højkant med en strikkepind eller gaffel og lægge 1 tsk. fyld i midten.
12. Vend nu æbleskiverne helt rundt, og steg dem runde og brune.
13. Løft æbleskiverne over på et fad, og servér som snack med et let drys salt over.

Tips:

- Du kan også servere æbleskiverne som forret ovenpå lidt grøn salat eller fint snittet kål.



Ingredienser til Ande-fyld og dej til æbleskiver.

Se, hvordan du steger æbleskiverne på den ene side og derefter lægger fyldet i midten.



Smagens Dag



Smag på andefyldte æbleskiver

Smag på æbleskiven. Brug Smage-5-kanten.

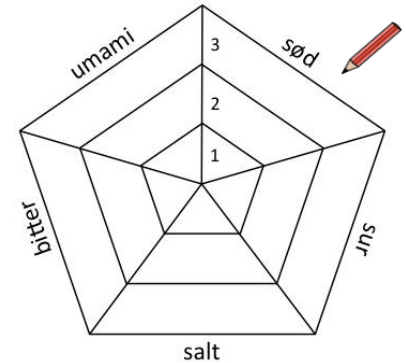
Smager æbleskiven lidt salt, farves felt 1 under salt.

Smager æbleskiven lidt sød, farves felt 1 under sød osv.

Hvad minder smagen, duften og tekturen i andefyldte æbleskiver om?

Diskutér, hvilke smage cornichoner giver i andefyldte æbleskiver.

Udfyld Smage-5-kanten



Tænk og drøft

Hvad kan I spise sammen med andefyldte æbleskiver? Tal om, hvilke smage, der passer bedst sammen med andefyldte æbleskiver. Diskutér, hvornår I vil servere andefyldte æbleskiver.

Lav jeres egne fyldte æbleskiver.

I kan sætte smage til fyldet i jeres æbleskiver, fx citron eller soya til laks, parmesan til stegt kål eller nødder til bagte rødder.

Brug Smage-reolen, og vælg smage til jeres fyldte æbleskiver.

TIP:

Tænk eventuelt i kontraster: sur-sød, sprød-blød, bitter-umami og stærk-mild.



Smagens Dag



Vil du vide mere?

Om madspild og spild af smag. Se materialet til Smagens Dag 2021: *Smid ikke smagen ud.*

<https://smagensdag.dk/smagens-dag-2021/>

Brug teksturkort og Smage-5-kanten

- Teksturkort: <https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Teksturkort.pdf>
- Smage-5-kanten: https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Smage_5_kant_ark.pdf

Andre interessante links

Skikke og traditioner til mortensaften

Læringsmål

- Du kan redigere for, hvorfor vi spiser stegt and mortensaften.
- Du kan beskrive, hvad smagen, duften og teksturens steg and minder dig om.
- Du kan tilberede stegt and med råbælgfrø og beskrive retens duft, tekstur og smag.
- Du kan komme med forslag til, hvilken ret du vil tilberede til din mortensaften.

Info om mortensaften

I Danmark spiser vi mortensaften hvert år den 10. november. Den 11. november er en dag til minde om den hellige Martin, som er Landmark Sankt Martin. Martin levde i 300-tallet i Sydfrankrig. Da han fyldte 15 år, mødte han en rig herred. Det blev fortalt, at Martin havde et særligt hjerte for de fattige, og at han kunne høre onde ånder og spøgelser døde. Martin blev derfor kaldt som en hellig mand, og som 20-årig blev han munk. Særligheden i byen Tours i Sydfrankrig ville gerne have Martin til biskop, men det var han ikke interesseret i. Da brynet indtogers kam for at udsætte ham til biskop, gik han og derfor mødte en flok gæs.

Mortensaften

https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2018/11/Mortensaften_november2018.pdf

Vildand

<https://www.skoven-i-skolen.dk/content/%C3%A6nder>

Om vildand

Vilde ande blev domestiseret for flere tusinde år siden og blev ander i vestlig, men også i øst, og i store mængder, med grønt som domstige. De er, naturligvis, et stort med højt blod. Det har ikke den mest smag, selv i Danmark, er det mest produktionsand – som regel er de bare et par måneder gamle og krydret med lidt mere smag (spørgsmål).

Træk alle blikke sammen har forskellige størrelser (Frøking, et stort produktionsand, for en lille størrelse og store krøer. Andre størrelser har store furede øre, vækstforhold, hårdeborstede, spænde ved rygning, kødfulde og sprødt. Næsten Frankrig, Australien i Østland, Island og Danmark (som ligner den, da vildanden, ikke Carriwell, Østgrøn og den om. Carpi).

Produktionen er meget på de fleste, og for eksempel, er anden for eksempel: Blegge udføres i masser. Operation af produktionen i 1960'erne er nu blevet til fordel for sporten i land med store flader, som også bruges til andre og produktivt. I det hele taget, så er anden mere spildt en fiske væg, mindre 1,5 kg på den anden side af anden, og det er 2,2 kg. Anden er meget smag og 1,5 kg, når produktet er vildand. Østgrøn og østgrøn vildanden, og uden for landet kan det være svært at sætte femten år, anden.

Tamand

<http://www.gastrolex.dk/content/tamand>

Ænder

Her kan du læse om ænder: Om ævningstider, dyrkender og græsden. Om ænderens liv. Og om andegang.

Smagens Dag og vildt

https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2020/09/Aktuelt_september_Vildand.pdf

Smagens Dag

Det er vildt at smage - aktuelt i september: Vildand

Kort om Vildand
Vildanden lever i Danmark ved søer, søer og strande. Det er gråden, vi kalder vildanden. Hunnen har både det en brun sorttæg. Den kalder sig hvidbrun sorttæg sorttæg. Den er meget og grønt, og den har en rund ring om halsen. Ved halsen kommer (første 2 krøler). Den sommeres og efteråret har hunnen en brun sorttæg sorttæg. Den kalder sig hvidbrun sorttæg sorttæg.

Gråden spiser grønt planter, har tre planter og spiser små krebsdyr, smag og smag.
De fleste gråden lever i Danmark, hvis and, men nogle trækker om vinteren mod vest til Nordatlantisk og Storbritannien. I juni måned får gråden mellem 8 og 12 æglinger.

Vildanden er meget af det vildt, vi spiser i Danmark. Vildt er længe, da man kun må lade sig af vildt vildt.



Claus Holm: æbleskiver med æble i

<https://www.youtube.com/watch?v=HMxw4cP1QK4>

Thomas Herman: æbleskiver med løg og bacon

<https://foodtv.dk/video/æbleskiver-med-moderne-twist/>

