

# Smagens Dag



## Smid ikke smagen ud - grødris i december

Af Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen



### Kort om: **Grødris**

I december måned bruger vi mange grødris. Grødris er frø fra en sumpgræs-art. De små hvide tykke grødris er polerede. Det vil sige, at frøskallen og den brune hinde under frøskallen er slebet af, så risene bliver hvide. Når I koger grødris, klitrer de sammen. Risengrød, risvandgrød og ristoppe, som er et tilbehør til supper, er retter, der er tilberedt af grødris.

**Risengrød** er en grød, hvor grødrisen er kogt i mælk. Til jul bliver grøden serveret med en smørklat og kanelsukker. Helt frem til 1900-tallet var risengrød festmad. Grødrisene, der var importerede, var dyre og blev betragtet som noget særlig fint. Mælk var heller ikke så let at få fat i. Så det var festmad at få en grød, der var kogt i mælk. Risengrøden blev tidligere serveret som forret juleaften, før man spiste gåsen eller flæskestegen. Rester af risengrød, kan I sætte i køleskabet.

### Kolde rester af risengrød

De kolde rester af risengrød kan I bruge til **risalamande**. I Danmark spiser de fleste risalamande til dessert juleaften. Selv om retten har et fransk navn, er den pæredansk. Den kolde risengrød bliver blandet med flødeskum og hakkede mandler og smagt til med vanilje og sukker. Lun kirsebærsovs bliver serveret til risalamanden. Den første opskrift på risalamande er i Fru Mangors kokebog fra 1873.

**Klatkager** er en anden ret, I kan lave af risengrøds-rester. En klatkage ligner en lille tyk pandekage. Risengrøden bliver pakket ind i æg. Det vil sige, at grøden bliver rørt sammen med æg, mel og mælk og tilsat krydderier. Klatkagerne kan serveres som en kage eller som en dessert.

I workshoppen skal I tilberede klatkager. I kan bruge Smage-reolen, når I vælger smage til klatkagerne.



### Vidste du at

- Rester af byggrød og havregrød også kan bruges til klatkager.
- En klatkage kan tilberedes, så den kan bruges i det søde og det salte køkken.
- I det søde køkken spiser man klatkager sammen med syltetøj eller kanelsukker.
- I det salte køkken kan man spise klatkager sammen med lidt laks, røget skinke eller svitsede grøntsager.
- Klatkage på bornholmsk hedder Palthest.

### Vidste du at

- Der findes ca. 8000 arter af ris.
- Ris dyrkes både i tropiske, subtropiske og tempererede områder.
- På alle ris er frøskallen fjernet.
- På brune ris sidder det brune lag under frøskallen på risene.
- På hvide ris er det brune lag poleret af.
- Der findes 2 vigtige arter af ris. Den ene art klitrer, når den bliver kogt. Den anden art bliver til løse ris, når den bliver kogt.

# Smagens Dag



## Klatkager

10-12 stykker

### I skal bruge

250 g rester af kold risengrød

1 æg

1 spsk. hvedemel

2 tsk. sukker, fx rørsukker

½ tsk. vaniljesukker

¼ citron

¼ dl mælk

### Til stegning

20 g smør

### Forslag til tilbehør

- Flormelis
- Hindbærsyltetøj
- Kanelsukker
- Æblemarmelade

### I kan også komme

- Anis
  - Hakkede mandler
  - Ingefær
  - Kanel
  - Tørrede kirsebær
- i klatkagerne.

## Sådan skal I gøre

1. Kom risengrøden i en skål.
2. Slå ægget ud, og kom det i skålen. Rør godt.
3. Kom hvedemel, sukker og vaniljesukker i skålen. Rør godt.
4. Riv citronen, og kom citronskallen i skålen.
5. Kom mælken i skålen, og rør til klatkage-dejen er sammenhængende.
6. Kom 10 g smør på en sliplet-pande.
7. Brun smørret, og kom en spiseske klatkage-dej på panden. Alt efter pandens størrelse, kan I bage flere klatkager ved siden af hinanden samtidig.
8. Steg klatkagerne i ca. 2 minutter, til de er gyldne og lysebrune.
9. Vend klatkagerne, og steg dem i 2 minutter.
10. Tag klatkagerne af, og læg dem på et fad.
11. Gentag punkt 6, 7, 8, 9 og 10 til klatkagedejen er brugt.
12. Servér klatkagerne med det tilbehør, I ønsker.



En kold rest af risengrød



Klatkager på panden



Færdige klatkager på fad



Klatkager med hindbærsyltetøj

# Smagens Dag



## Smag på en klatkage

Smag på en klatkage. Brug Smage-5-kanten.  
Smager klatkagen lidt sød, farves felt 1 under sød.  
Smager klatkagen lidt salt, farves felt 1 under salt osv.

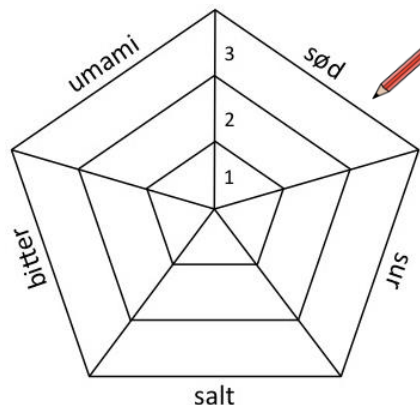
Hvad minder smagen, duften og tekturen i klatkagen dig om?

---

---

Diskutér hvilke ingredienser, der giver smag i klatkagen.

## Udfyld Smage-5-kanten



## Tænk og drøft

Hvad kan I spise sammen med klatkager. Tal om, hvilke smage, der passer bedst sammen med en klatkage. Diskutér, til hvilke måltider I vil tilberede og spise klatkager. Fx brunch, frokost, eftermiddag eller aften.

Lav jeres egne klatkager. Diskutér, om klatkagerne skal være til det søde eller det salte køkken.  
I kan sætte forskellige smage til jeres klatkager.

Brug Smage-reolen, og vælg smage.



# 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](https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Smage_5_kant_ark.pdf)
- Smage-reolen: [https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2021/08/Plakat-2021\\_final.pdf](https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2021/08/Plakat-2021_final.pdf)

## Andre interessante links

### Risengrød

[DkWiki > Risengrød](#)

### Risengrød

[risengrød | Gastronomisk Leksikon \(gastrolex.dk\)](#)

### Kort om historien om risengrød

<https://www.youtube.com/watch?v=kT6P1sJ1cuU>

### Risalamande

[DkWiki > Risalamande](#)

### Juleaften 24. december

[DkWiki > Det danske køkken](#)

### Fra grød til risengrød til risalamande

<https://www.youtube.com/watch?v=9jj7ASrk5q8>

### Klatkager

[Klatkager | Opskrift med brug af dine risengrød rester \(meyers.dk\)](#)

### Klatkager af risengrød/Undgå madspild/GoCook by Coop

[Klatkager af risengrød | Undgå madspild | GoCook by Coop - YouTube](#)

### Mindre madspild i julen/Lav klatkager af en rest af grød

[Mindre madspil i julen | Lav klatkager af en rest af grød | Arla Madløjer - YouTube](#)

