

Smagens Dag



Det er vildt at smage - aktuelt i april: Sennep

Af Helle Brønnum Carlsen



Kort om: **Sennep**

Den sennep, du kender bedst, er lavet af gule sennepsfrø fra sennepsplanten. Sennep findes i forskellige styrker og fra forskellige planter. Der er også sorte eller mørkebrune sennepsfrø fra en anden plante, hvis frø er endnu stærkere. Vilde sennepsplanter har vokset mange forskellige steder på jorden. Den mest kendte hedder *Sinapis* på latin. Den begyndte romerne at dyrke flere hundrede år før Kristus. Romerne brugte de små gule frø fra den gulblomstrede plante både til krydderier og som lægemiddel. Frøet indeholder olien *Sinalbin*, der både smager og lugter meget stærkt. Den kan rive i næsen, når du smager på den. Olien kommer frem, når du knuser frøet i vand eller andre væsker.

Romerne tog senneppen med til Frankrig og lærte franskmændene at dyrke og fremstille sennep med kraftig smag. I dag er det især den franske by Dijon, der er meget kendt for sin gode sennep.

I Danmark lærte vi at dyrke sennep i middelalderen. Munkene havde krydderurtehaver i klostrene. Den lyse sennep var den fineste, mens agersennep var mere almindelig og lidt stærkere i smagen. Sennep laves af tørrede frø og har som sådan ikke sæson. Sennep er brugt i mange danske retter og især i frokostretter, som du bl.a. finder på påskebordet. Derfor kan man sige, at produktet har en form for kulturel sæson i april.



Sennepsplanter. Vi dyrker sennep i Danmark.



Vidste du at ...

man i 1803 skrev sådan om sennep:
At dyrke sennep er en let sag, men vanskeligere er det at få den vel malet, at den bliver fiin og stilkene vel renses fra. Den danske sennep er ligeså god, som den franske, eller engelske.

Det er skrevet om Gisselfelt Kloster, hvor man dyrkede den fine hvide sennep. Og de havde ret i, at det er svært at få det helt fine pulver. Men det kan man heldigvis købe og så lave resten selv.

Smagens Dag



Kraftig gul sennep

Cirka 2 dl

I skal bruge

3/4 dl gule sennepsfrø
1/2 dl sennepspulver
1 dl vand
3/4 dl æbleeddike
2 spsk. honning
1 tsk. groft salt
2 tsk. gurkemeje

Sådan skal I gøre

1. Knus sennepsfrø i en morter.
2. Bland de knuste frø med sennepspulver.
3. Kom vand, eddike, honning, salt og gurkemeje i en kasserolle. Kog, mens du rører.
4. Hæld det over sennepsblandingen i skålen, og lad det trække mindst 1 time eller gerne til næste dag.
5. Blend det hele til en jævn masse.
6. Hvis senneppen er for fast, kan du komme lidt mere eddike i.
7. Skold et glas i kogende vand. Få en voksen til at hjælpe, så I ikke brænder fingrene.
8. Kom sennep i det skoldede glas, og sæt låg på.



Prøv at bruge din sennep sammen med rullepølse – det er en klassiker.

Prøv også at koge et æg 10 min. Halvér det, og rør blommen op med lidt sennep og lidt mayonnaise. Kom det tilbage i den hårdkogte æggehvite. Djævelsk æg kalder man det – med god grund.



4 små eksperimenter med jeres sennep

Eksperimentér med at tilberede sennep:

1. Tilsæt 2 spsk. brun farin i stedet for honning i opskriften. Smag og sammenlign med den oprindelige sennep.
2. Tilsæt 1 hakket stegt skalotteløg til blandingen, inden du blender. Smag og sammenlign med den oprindelige sennep.
3. Erstat eddike og vand med 1,75 dl hvidvin. Lad det koge godt igennem, så alkoholen fordamper. Smag og sammenlign med den oprindelige sennep.

Eksperimentér med den færdige sennep:

4. Tilsæt 1 spsk. mørke hele sennepskorn til den færdige sennep. Smag og sammenlign med den oprindelige sennep.

I Danmark har vi flere typer af færdige sennepsprodukter: Den oprindelige sennep med honning minder om den, der i dag bl.a. bliver lavet på Bornholm og Læsø. Hvis du bruger løg og farin, gør du senneppen mere sød, og det er bl.a. meget brugt i Sønderjylland. Når du bruger hvidvin i stedet for eddike i eksperiment 3, nærmer du dig den franske måde at lave sennep på. Og så har vi den grove fiskesennep, der godt kan minde om eksperiment 4.

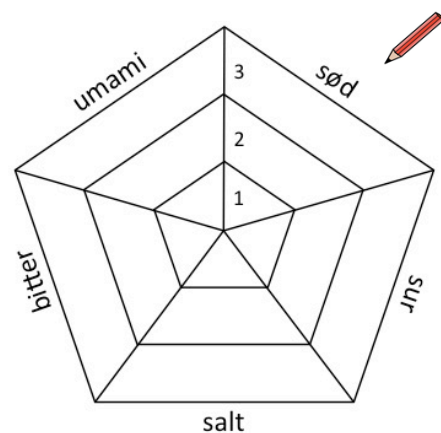
Smag på Sennep

Smag på jeres sennep. Brug Smage-5-kanten. Smager senneppen lidt bitter, farves felt 1 under bitter. Smager senneppen lidt sødt, farves felt 1 under sødt osv.

Hvis I har flere slags sennep, skal I bruge en ny Smage-5-kant til hver slags. Link til flere Smage-5-kanter på side 4.

Hvad minder smagen, duften og teksturen i sennep om?

Udfyld Smage-5-kanten



Tænk og drøft

Hvilket tilbehør kan passe til sennep? Hvilke smage fra andre råvarer kan passe sammen med smagen af sennep?

Lav jeres egen ret med sennep enten som ingrediens i en ret eller som tilbehør.

Smagens Dag



Vil du vide mere?

På www.smagensdag.dk kan du finde mange andre opgaver og opskrifter med smag og sennep, se fx:

- Grønlangkål : https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2019/01/Gr%C3%B8nlangk%C3%A5l_januar.pdf
- Månedens Smag, marts 2018, Skidne æg: https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2018/08/M%C3%A5nedens-smag_P%C3%A5ske_Marts-2018.pdf

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



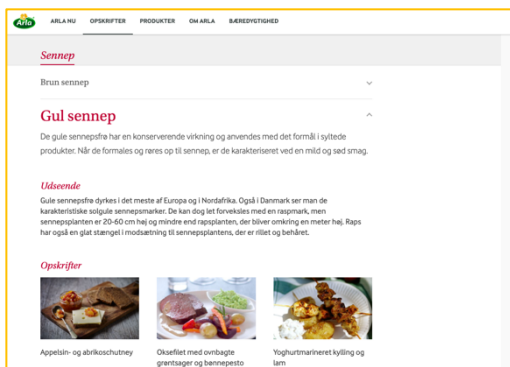
Skidne æg - en påskeklassiker

<https://www.familiejournal.dk/madopskrifter/hovedretter/skidne-aeg>



Djævlaæg med sennep

<https://www.miraarkin.dk/deviled-eggs-amerikanske-dj%C3%A6vla%C3%A6g-til-paskefrokosten/>



Arlas sennepsguide

<https://www.arla.dk/opskrifter/leksikon/guider/sennepsguide>