



Smag på fremtiden - julepaté i december

Af Irene Eckermann og Mariann Bach Nielsen



Kort om: **Julegrisen**

I Danmark er det en langvarig tradition at slagte grise i november måned som forberedelse til jul. Traditionen stammer fra den tid, hvor køling og konservering af kød ikke var så avanceret som i dag. Ved at slagte grisen i november sikrede man, at kødet var friskt og klar til julens måltider.

Grisen spiller en central rolle i mange danske juleretter:

- **Flæskesteg:** En klassisk dansk juleret, hvor svinekød steges i ovnen og serveres med sprød svær.
- **Risengrød med smør og sukker:** Selvom det ikke er baseret på kød, er risengrød en vigtig del af dansk juletradition. Nogle familier lægger en hel mandel i grøden, og den, der finder mandlen, får en særlig gave – som tidligere var en marcipangris.
- **Medisterpølse:** En pølse lavet af hakket svinekød og krydderier, ofte serveret sammen med rødkål og brunede kartofler.
- **Sylte:** En traditionel ret lavet af kogt og presset grisekød, krydret med blandt andet løg og laurbærblade.

Traditionelt set har flæskesteg været en populær juleret i Danmark. Vi kan spore traditionen helt tilbage til landbrugssamfundet og bondekulturen.

I denne workshop skal du prøve at bruge det traditionelle grisekød til en julepaté med svampe og bacon. Vi tænker også fremtiden ind og sparer lidt på kødet ved at tilsætte svampe. Og samtidig kan vi glæde os over, at grisen har et lavere CO₂-aftryk end drøvtyggerne, da dens fordøjelse er anderledes.

I kan eventuelt lave patéen først i december, fryse den ned – og servere den til en julefrokost i klassen.

Vidste du, at ...

... selv om flere og flere danskere skærer ned på kødet, så er det ikke dét, vi ser til jul. Mange familier vælger stadig at servere andesteg som et alternativ til eller i kombination med flæskesteg.

I en undersøgelse af danskernes julemad fra 2022 kunne coop fortælle, at

- 78 % spiser and
- 65 % spiser flæskesteg. Mange serverer begge dele.
- 7 % spiser kalkun
- 5 % spiser gås juleaften
- 2 % spiser ikke kød.

Og så er der nogen, der spiser klassisk medisterpølse.



Smagens Dag



Julepaté med svampe og bacon

Det skal du bruge

100 g bacon i tern/udskåret skiver
2 spsk. smør
1 løg, finthakket
2 fed hvidløg, finthakket
300 g hakket grise- og kalvekød
200 g svampe, hakkede
1 dl fløde
1 spsk. mel
Timian, salt og peber efter smag
2 æg
Smør til formen
Baconskiver til at beklæde formen med.



Sådan skal du gøre

1. Varm ovnen op til 200 grader C.
2. Steg baconstykker sprøde på panden. Lad dem dryppe af i et stykke køkkenrulle.
3. På samme pande, smelt smørret, og steg de hakkede løg og hvidløg, indtil de bliver gennemstegte og let gyldne.
4. Tilsæt det hakkede kød og de hakkede svampe på panden. Steg det hele sammen, indtil der ikke er væde ved.
5. Kom det hele i en skål, og rør fløde, mel, timian, salt, og peber i.
6. Rør til sidst æggene i, ét ad gangen.
7. Smør formen med smør, kom evt. et par baconskiver i bunden af formen, inden du hælder farsen i. Slut af med et par baconskiver på toppen.
8. Bag patéen i vandbad i ovnen ca. 40 minutter.
9. Lad patéen køle af, inden den tages ud af formen.

Tip: Du kan spise patéen lun eller fryse den og gemme den til julefrokosten. Tø den langsomt op, og lun den eventuelt inden servering.

Servér patéen med en god skive brød, agurkesalat og hjemmelavet rødkål eller rå rødkålssalat.
Se link side 4.



Steg bacon



Steg det hakkede kød - og de hakkede svampe.



Hæld i formen



Bag patéen i vandbad.



Afkøl patéen -



Servér med brød, rødkål og agurk.

Smagens Dag



Smag på Julepaté med svampe og bacon

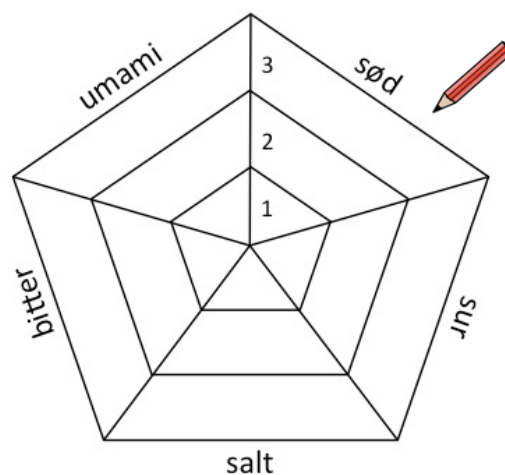
Brug Smage-5-kanten.

Smager patéen lidt salt, farves felt 1 under salt.

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

Hvad minder smagen, duften og teksturen i patéen om?

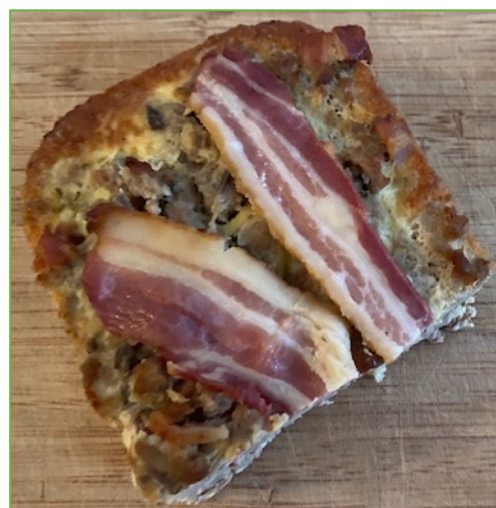
Udfyld Smage-5-kanten



Tænk og drøft

Hvilke andre krydderier kunne du forestille dig at krydre julepatéen med?

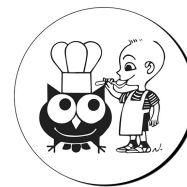
Giv et par forslag:



Har du fået lyst til at prøve at bruge grisekød i andre retter?

Giv et par forslag:

Smagens Dag



Vil du vide mere?

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

Hjemmelavet rødkål: <https://smagensdag.dk/goer-smagen-groen-roedkaal-i-december/>

Rødkålssalat med kant: <https://smagensdag.dk/smid-ikke-ud-i-januar-roedkaal/>

Litteratur

Grisen - en kulturhistorisk og gastronomisk fortælling, Helle Brønnum Carlsen,
Kristeligt Dagblads Forlag, 2019

Links



Landbrug & Fødevarer: Grisen og Danmarkshistorien

<https://www.ernaeringsfokus.dk/materialer/foedevarer/grisen-og-danmarkshistorien/>



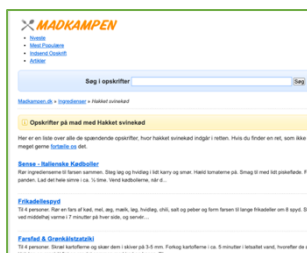
Landbrug & Fødevarer: Ernæringsfokus – tilberedning og smag

<https://www.ernaeringsfokus.dk/foedevarer/koed/grisekoed/tilberedning-og-smag/>



Landbrug & Fødevarer: Ernæringsfokus – grisekød

<https://www.ernaeringsfokus.dk/foedevarer/koed/grisekoed/>



Madkampen – mad med hakket svinekød

<https://www.madkampen.dk/ingredienser/hakket-svinekoed>