

Smagens Dag



Gør smagen sød - semirimmet laks i oktober

Af Irene Eckermann og Mariann Bach Nielsen



Om rimmet fisk

Når du rimmer fisk, drysser du den med salt og sukker og lader den trække i køleskabet. Blandingen trækker noget af vandet ud af fiskekødet. Det ændrer både smagen og konsistensen og gør kødet fastere. Salt giver saltsmag og fremhæver fiskens smag. Sukker giver en let sødme og kan gøre saltsmagen mindre dominerende. Sukker og salt trækker begge vand ud af fisken.

Laks på én undervisningsgang

Du kender måske gravad laks. Den trækker ofte med salt, sukker og dild i 1–3 døgn. Rimning og gravning er beslægtede metoder. Tiden afhænger blandt andet af fiskens tykkelse og mængden af salt. I opskriften i denne workshop skærer du laksen i tynde skiver og lader dem trække i cirka en time. Derfor kan du nå både at tilberede og smage laksen på én undervisningsgang. Vi kalder den semi-rimmet fordi den kun trækker kort tid.

Rå fisk kræver omtanke

Laksen bliver ikke kogt eller stegt. Derfor skal du bruge fisk, som er egnet til at spise rå. Din lærer sørger for, at laksen har fået den nødvendige frysebehandling mod parasitter. Parasitter er små dyr, som kan findes i fisk og gøre mennesker syge.

Når du nedfryser laksen ved den rette temperatur og i tilstrækkelig lang tid, dræber du eventuelle parasitter. Frysning fjerner dog ikke alle bakterier. Hverken citronsaft eller den korte rimning gør i sig selv rå fisk sikker at spise.

Tø laksen op i køleskabet. Den er lettere at skære i tynde skiver, når den stadig er lidt frossen. Vask hænder, og brug en ren kniv og et rent skærebræt. Hold laksen kold, og spis den lige efter tilberedningen.

Vidste du at ...

... laksens farve kommer fra dens mad?

- Vilde laks får det rødlige farvestof astaxanthin gennem føden, blandt andet fra små krebsdyr.
- Opdrættede laks får farvestoffet i deres foder.

Vidste du at ...

... peberrod kan snyde dine sanser?

Den føles "stærk". Stoffer i peberroden påvirker nerver, som registrerer irritation og smerte. Derfor er "stærk" ikke en af de fem grundsmage.

Kilde: Smag for Livet, *Stærk smag aktiverer vores sans for smerte – men er ikke en grundsmag.*

Smagens Dag



Semi-rimmet laks

4 portioner

Vigtigt: Brug laks som din lærer har sikret er egnet til at spise rå og har fået den nødvendige behandling mod parasitter. Tø laksen op i køleskabet. Hold den kold under arbejdet, og spis straks retten.

Du skal bruge

400 g laksefilet
2 spsk. sukker
2 spsk. salt
Et par drej friskkværnet peber
Dild til pynt
Lækker brød

Sådan skal du gøre

1. Skær laksen i tynde skiver.
2. Bland sukker, salt og peber i en skål.
3. Fordel blandingen på lakseskiverne i et pænt lag.
4. Dæk laksen med husholdningsfilm, og stil den i køleskabet ca. 1 time.
5. Tag laksen ud efter en time. Den har afgivet en del væske. Skyl laksen kort og forsigtigt i koldt vand, så salt, sukker og peber skylles af. Dup forsigtigt vand af med køkkenrulle.
6. Anret laksen med lidt peberrodscreme, og pynt med lidt dild.

Servér de semi-rimmede lakseskiver med peberrodscreme på det brød, I bedst kan lide.



Peberrodscreme

4 små portioner

Du skal bruge

150 g creme fraiche 38 %
2 spsk. friskrevet peberrod
1-2 tsk. citronsaft
1 tsk. dijonsennep
½ tsk. sukker
Salt og friskkværnet peber

Sådan skal du gøre

1. Hæld alle ingredienserne op i en skål.
2. Pisk det hele sammen med elpisker, så det bliver lidt luftigt.
3. Smag til med salt og peber og eventuelt mere revet peberrod.
4. Servér laksen med en lille klat peberrodscreme.



Smagens Dag



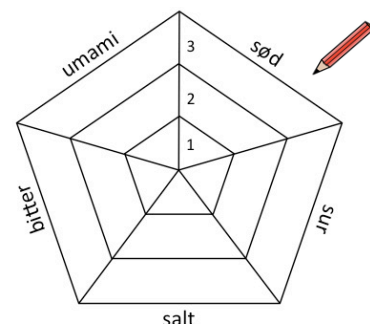
Udfyld Smage-5-kanten

Smag på semi-rimmet laks

Brug Smage-5-kanten.

Skær et lille stykke af den semi-rimmede laks, og smag på den uden tilbehør.

Smager laksen lidt sød, farves felt 1 under sød.
Smager laksen lidt surt, farves felt 1 under sur osv.



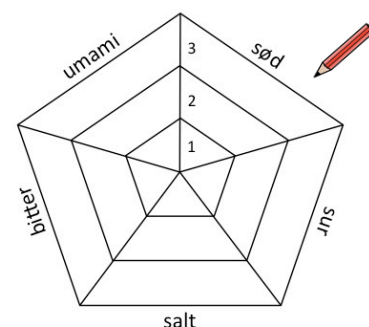
Semi-rimmet laks

Prøv også at smage på den semi-rimmede laks sammen med peberrodscremen.

Brug Smage-5-kanten igen:
Smager laksen lidt sød, farves felt 1 under sød.
Smager laksen lidt surt, farves felt 1 under sur osv.

- Og prøv at beskrive rettens smag med dine egne ord:

Prøv at beskrive konsistensen. Hvordan føles laksen og peberrodscremen i munden? Beskriv, hvordan peberroden føles i mund og næse. Du kan eventuelt bruge ord fra teksturkortet.



Semi-rimmet laks med peberrodscreme

Mundfølelsen kan beskrives med ord fra teksturkortet.

Teksturkort				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

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

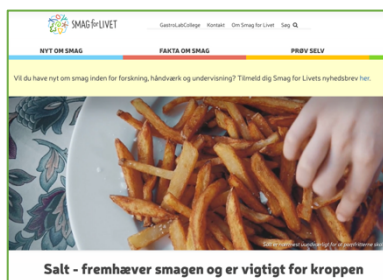
Se eller læs mere



Madgrundbogen

Annelise Terndrup Pedersen

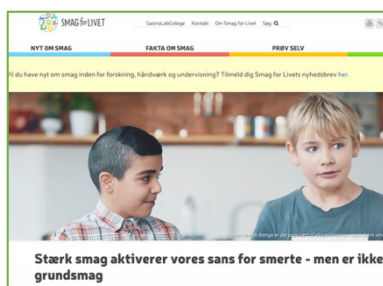
Praxis – Nyt Teknisk Forlag (Akademisk Forlag), 2019



Smag for Livet: **Salt – fremhæver smagen og er vigtigt for kroppen**

Film og artikel om saltsmag og saltets betydning for madens smag.

<https://www.smagforlivet.dk/materialer/salt-fremhæver-smagen-og-er-vigtigt-kroppen>



Smag for Livet: **Stærk smag aktiverer vores sans for smerte – men er ikke en grundsmag**

Film og artikel som forklarer hvorfor blandt andet peberrod og sennep føles stærke.

<https://www.smagforlivet.dk/materialer/stærk-smag-aktiverer-vores-sans-smerte-men-er-ikke-en-grundsmag>

