



Smagens Dag

Månedens smag: Maj

af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum

Asparges

Til eleven

Hver måned kan du opleve smagen i en dansk råvare eller krydderurt, der er i sæson.

Du skal undersøge, hvilke grundsmage der er i råvaren eller i krydderurten og bruge smagen, når du tilbereder en ret.



Maj måned

I maj måned skal du undersøge smagen i grønne asparges. Danske asparges har en meget kort sæson, der går fra maj til juni måned. Aspargessmagen kan bruges på mange måder. Du kan spise grønne asparges rå, dampet, kogt, stegt eller grillet.

Læringsmål

- Du kan analysere og beskrive grundsmagene i grønne asparges, når du bruger Smage-5-kanten.
- Du kan tilberede asparges-tapas og bruge aspargessmagen på flere måder.

Info om asparges

I Danmark har vi dyrket asparges siden starten af 1700-tallet. Fyn er et særligt godt sted at dyrke asparges i Danmark. Her dyrkes både hvide og grønne asparges. Det kan være den samme sort, men de dyrkes forskelligt. De hvide asparges dyrkes i små jordvolde, der lægges op omkring aspargesen. Den grønne asparges dyrkes og høstes på jorden. Aspargesen bliver grøn, når den får sollys.



Smagens Dag

Den hvide asparges skæres af med et særligt jern, der stikkes ned i jordvolden. Den grønne asparges skæres blot af ved jordoverfladen, når den er 20 – 25 cm lang.

Asparges skal spises helt friske. Hovedet på aspargesen, der ligner en grankogle, skal være helt fast, og det nederste af stilken må ikke være tør.

Før asparges kan tilberedes, skal man knække det nederste af stilken af. Det er sejt og træagtig. Den hvide asparges har også en træagtig skræl. Derfor skal den skrælles, før den tilberedes.



De danske asparges betragtes som en delikatesse og en luksusvare – især de hvide asparges, der er vanskelige at dyrke. En klassisk dansk ret med asparges er tarteletter med høns i asparges. Retten er over 100 år gammel.

Fra december importerer vi især grønne asparges fra Sydamerika, senere fra Italien og Holland. De hvide asparges importeres om foråret fra Tyskland.

Brug den grønne asparges på mange måder

Den grønne asparges kan bruges rå som snack, tilberedes til en selvstændig ret eller være en del af en ret, fx i salater.

Du kan dampe eller koge grønne asparges og bruge dem hele eller skåret ud i stykker i en ret, som tilbehør eller i salater. De kogte grønne asparges skal være sprøde, så de skal kun koge i ca. 1-2 minutter. Det er også hurtigt at stege grønne asparges på en pande, i ovnen eller fx lægge dem på grillen i få minutter.



Smagens Dag

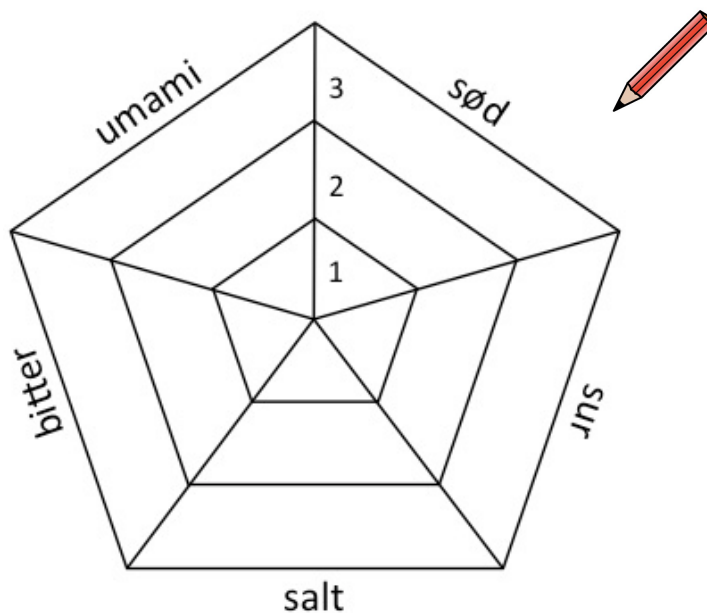
Smag på grønne asparges

Du skal undersøge den rå grønne asparges' smag.

1. Knæk den nederste hårde del fra aspargesen.
2. Skyl aspargesen, og skær den i stykker på ca. 2 cm.
3. Smag på et stykke asparges. Skriv din vurdering ind i Smage-5-kanten.
4. Hvordan føles aspargesen i munden?



Asparges' grundsmage



Beskriv her, hvordan asparges føles i munden.

Arbejd sammen i grupper på 3. Tal om, hvilke retter med asparges I kender, og beskriv for hinanden, hvilken smag aspargesene giver i retten.

Se mere om dyrkning af asparges her:

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

Se mere om, hvordan du koger grønne asparges her:

Tilbered kogte asparges - grønne

<https://www.youtube.com/watch?v=YKL2fP6cyZA>

Se mere om asparges her:

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



Smagens Dag

Smag asparges, der er tilberedt på flere måder

Asparges-tapas

I skal tilberede 4 tapas med grønne asparges, der er rå, kogt og stegt. I skal smage og vurdere den grønne asparges' smag, når den bliver tilberedt på forskellige måder og med forskellige råvarer.

I skal bruge Smage-5-kanten til jeres vurdering og til at diskutere jeres smagsoplevelse.

I kan spise madbrød til jeres asparges-tapas.

Asparges-råkost

Du skal bruge

8 grønne asparges

Til dressing:

1 tsk. olivenolie

2 tsk. æbleeddike

lidt salt

lidt peber

½ tsk. rosenpeber

Sådan skal du gøre

1. Skyl aspargesene godt.
2. Knæk det nederste træagtige stykke af aspargesene.
3. Skær aspargesene i 2 cm lange stykker, og læg dem i et fad.

Dressing:

4. Hæld olivenolie, eddike, salt og peber i en skål, og pisk det sammen.
5. Hæld dressingen over aspargesene.
6. Drys rosenpeberkorn over aspargesene.
7. Sæt asparges-råkosten på tapasbordet.





Smagens Dag

Stegte grønne asparges

Du skal bruge

8 grønne asparges
10 g smør
lidt salt
10 g parmesanost



Sådan skal du gøre

1. Skyl aspargesene godt.
2. Knæk det nederste træagtige stykke af aspargesene.
3. Kom smør på en slip-let pande, og varm det op.
4. Kom aspargesene på panden, og steg dem i ca. 4-5 minutter til de er gyldne.
5. Læg aspargesene i et fad. Drys lidt salt på dem.
6. Riv lidt parmesanost over aspargesene.
7. Sæt de stegte grønne asparges på tapasbordet.

Asparges med bacon

Du skal bruge

8 grønne asparges
4 skiver bacon



Sådan skal du gøre

1. Læg bagepapir på en bageplade.
2. Tænd ovnen på 200 grader.
3. Knæk det nederste træagtige stykke af.
4. Skyl aspargesene.
5. Skær baconskiverne midt over.
6. Vikl en baconskive om hver asparges.
7. Læg aspargesene med bacon på bagepapiret.
8. Sæt aspargesene i ovnen.
9. Steg i 15 minutter, til baconen er lysebrun og sprød.
10. Læg de stegte asparges i et fad.
11. Sæt fadet med asparges med bacon på tapas bordet.



Smagens Dag

Grønne asparges med et twist

Du skal bruge

Til hårdkogt æg:

1 æg
vand

Til kogte asparges:

8 grønne asparges
vand
1 tsk. salt

1 tomat

Til dressing:

2 tsk. olivenolie
1 tsk. æbleeddike
¼ tsk. salt
Lidt peber

Til pynt:

Lidt karse



Sådan skal du gøre

Hårdkogt æg:

1. Kom æg og vand i en lille gryde. Vandet skal dække ægget.
2. Kog ægget i 10 minutter.
3. Skyl ægget i koldt vand, og pil ægget.

Kogte asparges:

4. Skyl aspargesene godt.
5. Knæk det nederste træagtige stykke af aspargesene.
6. Kom vand og 1 tsk. salt i en stor gryde.
7. Kog vandet.
8. Kom aspargesene i gryden. Vandet skal dække aspargesene.
9. Kog aspargesene 2–3 minutter til de er sprøde. (Du kan mærke om aspargesene er sprøde ved at tage en asparges op og skære et stykke af den af. Når du tygger på den, skal den være sprød).
10. Tag aspargesene op, og læg dem i et fad.
11. Hak ægget, og læg det over aspargesene.
12. Skyl tomaten, og skær den i små terninger. Læg dem over aspargesene.

Dressing:

13. Kom olie, eddike, salt og peber i en lille skål. Pisk det sammen.
14. Hæld dressingen over aspargesene.

Pynt:

15. Klip karse over de hakkede æg og tomat.
16. Sæt de grønne asparges med et twist på tapasbordet.



Smagens Dag

Smageøvelse

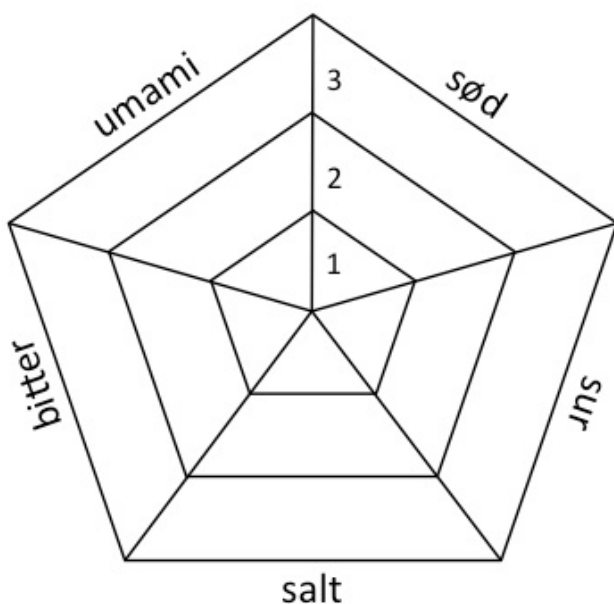
Duft til de 4 retter med grønne asparges. Beskriv duften fra retterne.

Smag på retterne. Hvilke grundsmage kan du smage i de 4 retter?

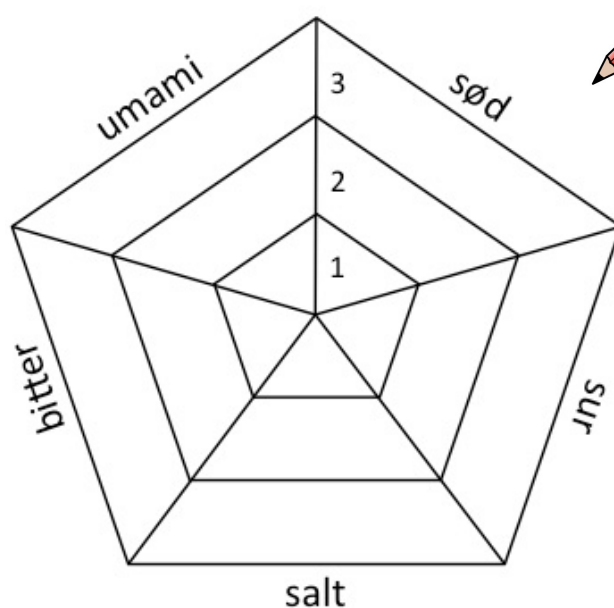
Beskriv din smagsoplevelse i Smage-5-kanten.

Smager aspargesen meget bitter, farver du alle 3 felter under bitter. Smager aspargesen meget lidt umami, farver du felt 1 under umami. Osv.

Asparges-råkost



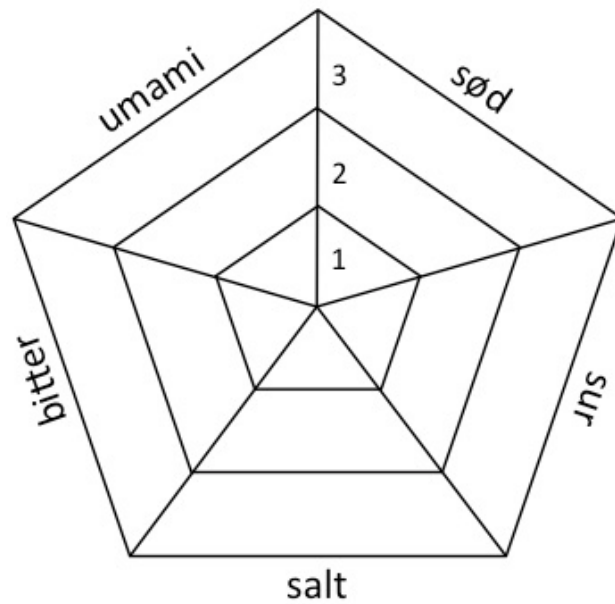
Stegte grønne asparges



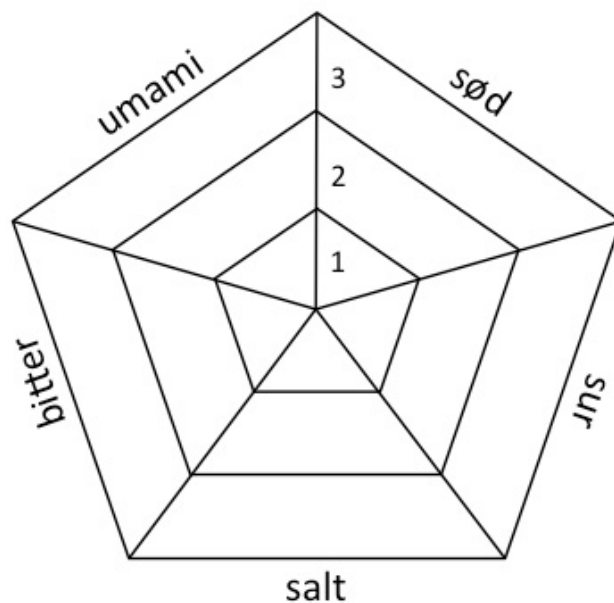


Smagens Dag

Asparges med bacon



Grønne asparges med et twist



Diskutér:

Hvilke fødevarer giver den salte, den søde, den sure, den bitre og umami-smagen?

Hvem vil I invitere til asparges-tapas?
