



Månedens Smag 2019 Smag på egnsretter i februar



Af Smagens Dag ved Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen

Til eleven

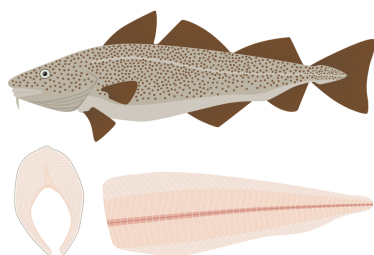
Hver måned kan du opleve smagen i en egnsret. Egsretter er mad, der bliver spist i bestemte egne af Danmark. Vi spiser ofte retterne ved særlige begivenheder og højtider. Man laver egnsretter af de råvarer, man kan dyrke på egnen på bestemte årstider. Jordbunden og vejrforhold har betydning for, hvad man kan dyrke, producere, fange og jage på en bestemt egn. I egne, hvor jorden er sandet, dyrker man mange kartofler og gulerødder. I egne nær kysterne er der fisk og skaldyr i egnsretterne. Og så er egnsretter altid blevet påvirket af egnens historie og de indvandrere, der er kommet til egnen gennem flere hundrede år. I dag laver man ofte de gamle egnsretter til højtider og fester og for turister.

Du skal hver måned tilberede en egnsret, der er knyttet til en bestemt egn i Danmark. I løbet af 2019 kommer du til at arbejde med egnsretter fra 11 forskellige egne af Danmark. Egsretterne er lavet af råvarer, der er i sæson. Du skal undersøge, hvilken duft, tekstur og smag egnsretten har og diskutere med dine klassekammerater, hvordan denne ret er blevet en af de danske egnsretter.

Jødetorsk fra Kerteminde

Faglige mål

- Du kan forklare, hvorfor jødetorsk er en egnsret i Kerteminde.
- Du kan tilberede jødetorsk fra Kerteminde og beskrive rettens duft, tekstur og smag.
- Du kan forklare, hvorfor torsk indgår i mange egnsretter i Danmark.
- Du kan beskrive, hvilke traditioner der er for at lave retter med torsk på din egn.





Info om jødetorsk

Jødetorsk er en fynsk egnsret fra Kerteminde. Retten er lavet af torsk i skiver, løg i skiver, smør og karry. Retten bliver tilberedt i en gryde.

Historien fortæller, at en jødisk købmand, Moses Lemle, der boede i Kerteminde fra 1810-1850, ofte gik en tur på havnen i Kerteminde. Her købte han et bundt torsk, som han bad køkkenpigen om at tilberede på en særlig måde. Folk i Kerteminde hørte om den specielle måde at tilberede torsken på og ved at udspørge køkkenpigen, fik de opskriften.

Borgerne i Kerteminde døbte retten: jødetorsk. Fiskerne i Kerteminde fangede torsk i Storebælt.



Karry er et krydderi, der er blandet af andre krydderier. I karry er der ofte: gurkemeje, ingefær, bukkehorn, koriander, spidskommen, nellike, kanel, peber. I danske kokebøger kan man se, at det blev almindeligt at bruge karry i retter i begyndelsen af 1800-tallet.

Torsk

I Danmark har vi altid spist torsk. Helt tilbage fra vikingetiden er der fundet spor af torsk. I vikingetiden blev torsken rensat og tørret, så den lignede et bræt. I middelalderen blev torsken saltet og tørret til klipfisk.

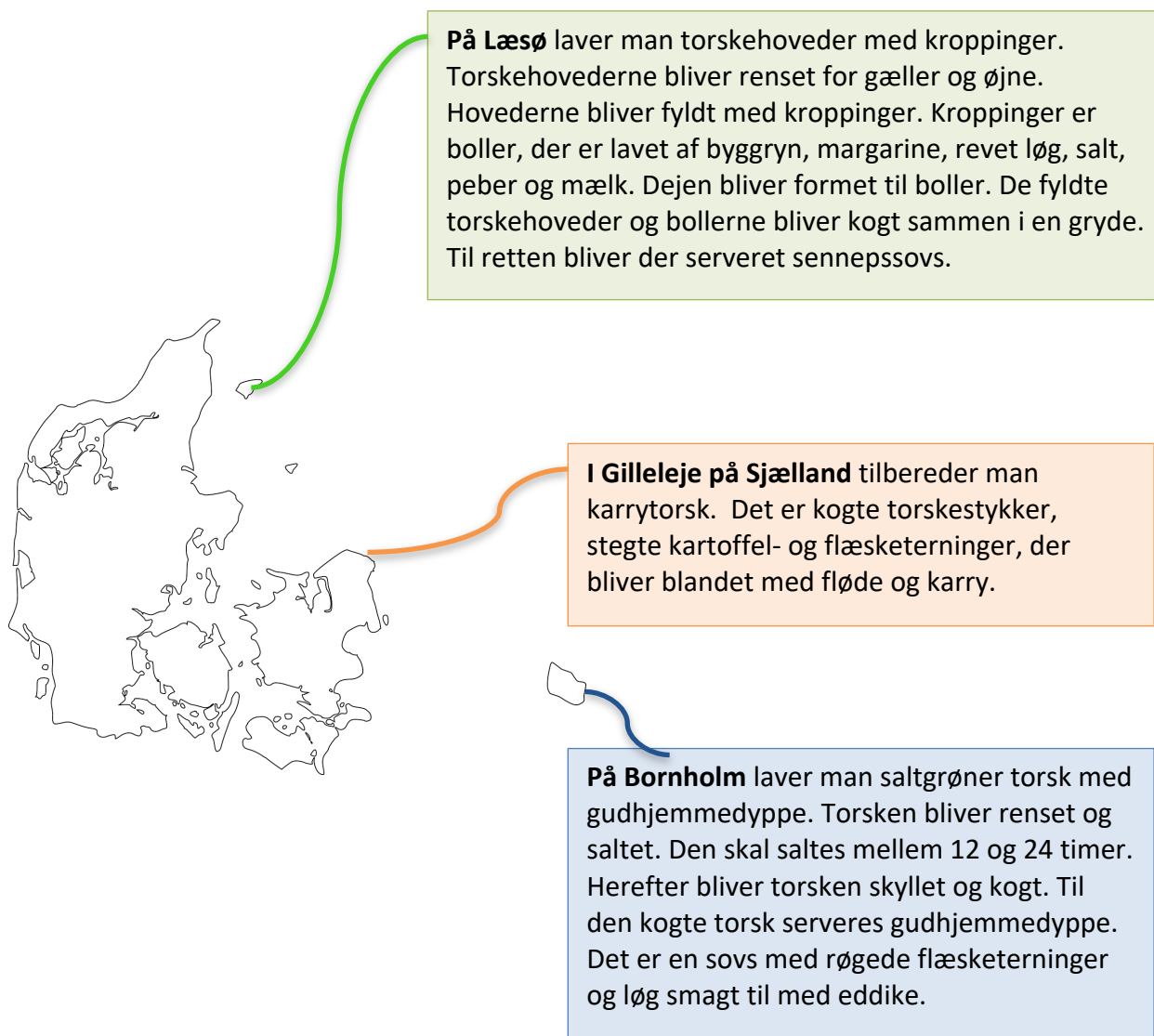


Man kan kende torsken på dens lyse sidelinje og skægtråden. Torskens kød er hvidt.





Torsken lever i Nordsøen, Kattegat, Storebælt og Østersøen. Torsken er en koldtvandsfisk, derfor er den i sæson om efteråret, vinteren og det tidlige forår. I den periode er torskens kød fast. I Danmark er kogt torsk med sennepssovs, smeltet smør, kogte hvide kartofler, flæsketerninger, hakkede æg og evt. revet peberrod, kapers og hakkede syltede rødbeder en kendt ret. Nytårsaften får man flere steder i Danmark kogt torsk. Men der er særlige måder at tilberede torsken på i forskellige egne af Danmark.



Diskuter:

- Hvilke retter lavet af torsk spiser I i jeres familie?
- Hvornår spiser I en ret lavet af torsk i jeres familie?



Smag på jødetorsk fra Kerteminde

Meget fra torsken kan spises. Torskefileterne, rogn og lever samt kødet på torskehovedet, hvor især kæberne er gode. Nogle synes, torskens øjne er en delikatesse. Torskens kød kan tilberedes på mange måder. Det kan dampes, koges, steges og friteres. Torskens kød er helt hvidt, når det er tilberedt, og man kan se musklerne ligge i flager.

I skal arbejde sammen i en gruppe på 4.

2 skal tilbede jødetorsk. 2 skal vælge tilbehør og tilberede dette.

Jødetorsk

Opskrift

5 g smør

500 g torskefilet

½ tsk. salt

3 mellemstore løg

50 g smør

1½ tsk. Karry



Forslag til tilbehør

Kogte kartofler

Løse ris

Sådan skal I gøre

1. Tag en gryde med en diameter på ca. 16 cm frem.
2. Smør gryden med 5 g smør.
3. Skyl torskefileten, og læg den på et skærebræt.
Drys salt på torskefileten.
4. Skær torskefileten i skiver på ca. 1½ cm.
5. Pil løgene, og skær dem i tynde skiver.
6. Skær smørret i 15 terninger.
7. Læg et lag torskefilet i bunden af gryden.
8. Læg et lag løgskiver på torsken.
9. Læg 5 smør-terninger på løgene.
10. Drys karry på løgene.
11. Læg et nyt lag torsk i gryden.
12. Læg et lag løgskiver på torsken.
13. Læg 5 smør-terninger på løgene.
14. Drys karry på løgene.
15. Læg et nyt lag torsk i gryden.
16. Læg et lag løgskiver på torsken.
17. Læg 5 smør-terninger på løgene.
18. Drys karry på løgene.
19. Læg låg på gryden.
20. Tænd for gryden ved svag varme.
21. Lad retten simre i ca. 25 minutter, til torsken er hvid og fast.



Smageøvelse

Se på og duft til egnsretten **jødetorsk fra Kerteminde**.
Beskriv rettens udseende og duft.



	Udseende	Duft
Jødetorsk fra Kerteminde		

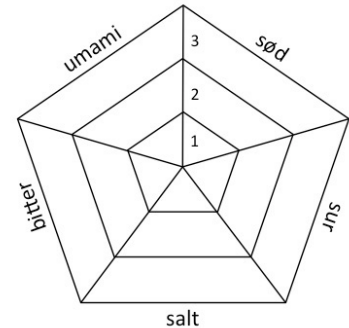
Hvordan er teksturen i jødetorsk fra Kerteminde?

Kom lidt jødetorsk i munden og beskriv teksturen. Er den fast, saftig, blød, fedtet, grynet?
I kan bruge teksturkortet.

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



Smag på jødetorsk fra Kerteminde.
Brug Smage-5-kanten.
Smager jødetorsken lidt sød, farves felt 1 under sød.
Smager jødetorsken lidt umami, farves felt 1 under umami osv.



Hvad minder smagen, duften og teksturen i jødetorsk jer om?

Lav jeres egen ret med torsk, der passer til jeres egen

I skal arbejde sammen i grupper på 4.

Diskutér:

- Hvilke dele af torsken I vil bruge til jeres ret. Hoved, fileter, rogn?
- Hvordan I vil tilberede torsken. Skal den koges, dampes eller steges?
- Hvilke grøntsager I vil bruge i jeres egnsret med torsk.
- Hvilke krydderier I vil bruge i jeres egnsret.

I kan blive inspireret af kokebøger og opskriftet fra nettet.

Lav jeres egen egnsret med torsk og præsentér retterne for hinanden.

Tag billeder af retterne og lav opskrifter til retterne.

Sæt billederne op i madkundskabslokalet, så I i løbet af året kan samle billeder af de retter, I spiser, når I smager på egnsretter fra hele Danmark.



Links



Filetér en torsk på 5 minutter

<https://www.youtube.com/watch?v=Z0SIFLpulW8>



Klargøring af torsk

<https://www.youtube.com/watch?v=h9cZSZkGYxl>



Torsk i Danmarks Nationalret

https://www.youtube.com/watch?v=IX_7MGzva8o

Klik & Find

MOSES LEMLE



Moses Lemle var oprindeligt fra Barmberg i Sydtyskland, men han kom i sin barndom eller ungdom til Fyn, i Kerteminde kom han i lære hos sin onkel, handelsmanden Jacob Michaelsen. Lemles eftermæle er tæt knyttet til oprettelsen på "Jædetorsk", en egentlig også kendt som Kerteminde-torsk som han introducerede til byen. Moses Lemle blev en afholdt og velhavende maskinfabrikant i Kerteminde. I 1951 solgte han forretningen i Kerteminde for at slå sig ned i København med sin kone.

Moses Lemle - Handelsmand i Kerteminde
Moses Lemle startede som "Handelsbergent" for sin onkel, men blev siden en velhavende mand i Kerteminde.

Moses Lemle - opskrift på "Jædetorsk"
Moses Lemle introducerede Kerteminde for denne opskrift, der fik tilnavnet "Jædetorsk".

Moses Lemle
Erhverv: Handelsbergent, handelsmand, kammervergensrepræsentant
Fødsel: 2. januar 1793
Død: 17. juli 1867
Begravet: Barmepok

Relaterede historier
Moses Lemle - Handelsmand i Kerteminde [Se på](#)
Moses Lemle - opskrift på "Jædetorsk" [Se på](#)
Seneste fortællinger

Moses Lemle

https://jewmus.dk/klik-og-find/person/?tx_ogpersonstorymap_pi1%5Bperson%5D=63&tx_ogpersonstorymap_pi1%5Baction%5D=show&cHash=8e1460e6bf4992e0a0b3528e5f4d1d61