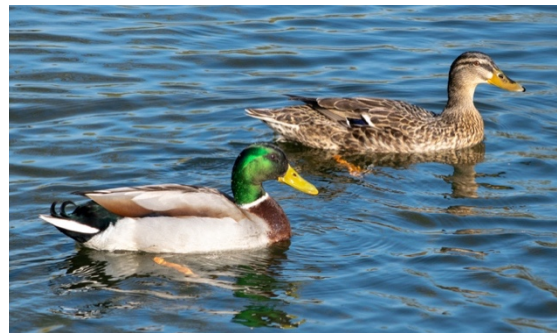


Smagens Dag



Det er vildt at smage - aktuelt i september: Vildand



Kort om: **Vildand**

Vildanden lever i Danmark ved søer, åer og strande. Det er gråanden, vi kalder vildanden. Hunnen har hele året en brun fjerdragt. Om foråret er hannens fjerdragt farverig. Dens hoved er grønt, og den har en hvid ring om halsen. Ved halen danner fjerene 2 krøller. Om sommeren og efteråret har hannen en brun fjerdragt som hunnen. Omkring november får hannen igen den farverige fjerdragt.

Gråanden spiser grønne plantedele, frø fra planterne samt små krebsdyr, snegle og insekter. De fleste gråænder lever i Danmark hele året, men nogle trækker om vinteren mod syd til Nordfrankrig og Storbritannien. I juni måned får gråanden mellem 8 og 12 ællinger.

Vildanden er noget af det vildt, vi spiser i Danmark. Vildt er i sæson, da man kun må jage og skyde vildt på bestemte tider af året. I 2020 er der jagtsæson for gråanden fra den 1. september til den 31. december.

En gråand vejer mellem 800 og 1300 gram. Kødet er mørkt og magert. Hos vildanden sidder fedtet i skindet. Man bruger mest andebrystet og låret, men man kan også tilberede hele anden. Du kan bruge vildandebrystet, lige som du bruger et kyllingebryst. Du kan stege et vildandebryst helt eller skære det i strimler og bruge strimlerne i wokretter. Du kan også skære andebrystet i terninger og bruge dem i sammenkogte retter. Du kan krydre retterne på mange måder.



Vidste du at

- siden stenalderen har mennesker jaget, fanget og skudt vildt
- i Danmark skal man have jagttegn for at kunne gå på jagt
- det er den, der ejer jorden, marken eller skoven, der bestemmer, hvem der må jage og skyde på området
- alle jægere må jage og skyde i havområder.

Vidste du at

- i Danmark bliver der hvert år skudt ca. 400.000 gråænder
- du kan købe vildanden fersk hos fiskehandleren eller på frost i supermarkeder
- den unge vildand har en anden smag end en ældre vildand
- tam-anden er i familie med vildanden.

Smagens Dag



Vildande-pande

Til 4 personer

I skal bruge

1 vildandebryst uden skind



25 g smør
5 timian-stilke
2 gulerødder (150 g)
1 porre
150 g spidskål
½ tsk. salt
Lidt peber
¾ dl vand
20 røde eller grønne kernefrie vindruer



Forslag til tilbehør

- Groft brød
- Kogte majs
- Æblechutney



Sådan skal I gøre

1. Skyl vildandebrystet. Hvis der er skudhul i vildandebrystet, skal I skylle godt, så blod og evt. hagl bliver skyllet væk.
2. Dup vildandebrystet med køkkenrulle.
3. Skær andebrystet i skiver på ½ cm.
4. Vask hænder.
5. Skyl timian-stilkene grundigt.
6. Skyl og skræl gulerødderne. Skær dem i tynde stave på 4 cm.
7. Skyl og rens porren. Skær den i tynde skiver.
8. Skyl spidskålen, og skær den i tynde strimler.
9. Kom smørret på en slip-let pande, og brun det.
10. Kom skiverne af vildandebryst på panden, og brun dem.
11. Kom timian-stilkene i panden. Rør.
12. Kom gulerødder, porre og spidskål på panden. Rør og svits i 1 minut.
13. Skru ned for varmen. Rør.
14. Hæld vandet på panden. Lad retten simre i 5 minutter. Rør engang i mellem.
15. Skyl vindruerne, og skær dem over.
16. Kom vindruerne i panden. Bland.
17. Smag retten til med salt og peber.
18. Servér vildande-pande med tilbehør.

Smagens Dag



Smag på vildande-pande

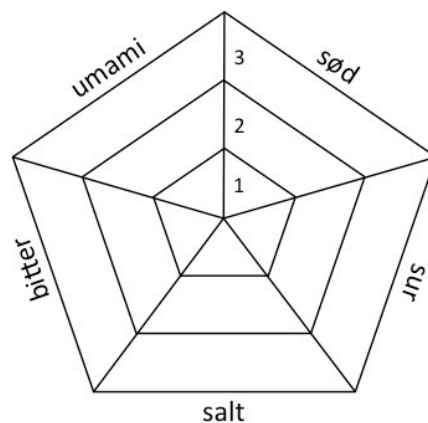
Smag på retten. Brug Smage-5-kanten.

Smager vildande-panden lidt salt, farves felt 1 under salt.

Smager vildande-panden lidt sødt, farves felt 1 under sød osv.

Hvad minder smagen, duften og tekturen i retten om?

Udfyld Smage-5-kanten



Tænk og drøft

Hvilket tilbehør kan passe til vildand om efteråret og om vinteren? Hvilke smage fra grøntsager og frugter kan passe sammen med smagen af vildand?

Lav jeres egen ret med vildand, og afprøv det tilbehør, I synes passer til.

Smagens Dag



Vil du vide mere?

Smagens Dag 2020: Det er vildt at smage

- <https://smagensdag.dk/smagens-dag-2020/>

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

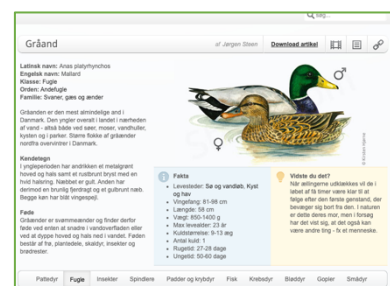
Gråand

<https://mst.dk/natur-vand/natur/artsleksikon/fugle/graaand/>



Gråand

<https://www.jaegerforbundet.dk/vildt-og-natur/artsleksikon/andefugle/svommeaender/graaand/>

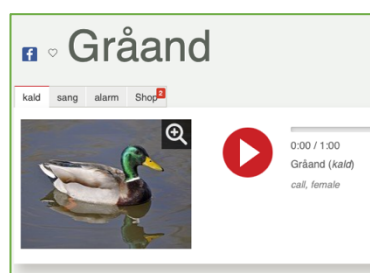
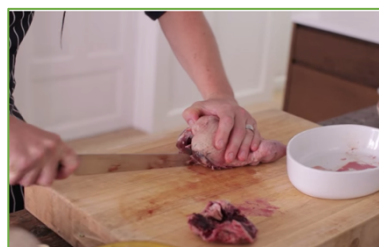


Naturporten Gråand

<https://naturporten.dk/temaer/danmarks-dyr/fugle/item/graaand>

Stegt gråand med jordskokker

<https://www.youtube.com/watch?v=zFf1xgjpZQk>



Fuglestemmer Gråand

<https://www.fuglestemmer.dk/graaand/>
Lyd og stemme