

Smagens Dag



Det er vildt at smage Aktuelt i november: Kronstyr



Kort om: **Kronstyr**

Kronstyr er det største pattedyr, der lever vildt i Danmark. En voksen han kan veje op til 150 kg, og hunnen kan veje 90 kg.

Kronstyrret har navn efter hannens gevir. Når geviret er helt udviklet, ligner det en krone og kan veje 6-8 kg. Når hjortekalven er 8-10 måneder, vokser det første gevir ud. Det har kun et par spidser og er dækket af hår. Hjorten gnider geviret mod et træ og fejer hårene af i august, og om foråret kaster hjorten geviret. Herefter gror et nyt gevir ud, og for hvert år bliver geviret større og større.

Kronstyrret skifter pels to gange om året. Om sommeren er pelsen rødbrun. Om vinteren er pelsen mere gråbrun. Området omkring halen, der hedder spejlet, har en gullig farve.

Kronstyrret lever i skove og på marker. Kronstyrret er en drøvtygger og lever mest af græs, men spiser også nye skud fra nåletræer og gnaver barken af træer. På marken spiser kronstyrret korn og roer.

I Danmark lever kronstyrret vildt i Jylland og på Sjælland. Kronstyrret er et flokdyr. Hunnerne lever sammen med deres kalve i flokke, der kan være på 7-10 og helt op til 30 dyr. Hannerne lever også sammen, men i mindre flokke.

Om efteråret er kronstyrret i brunst. Kronhjorten brøler, når den er i brunst og samler et harem af hunner. I juni måned føder hunnen en kalv, som følger moderen i mere end et år.

Jagten på kronstyr begynder om efteråret, men der er lokale jagttider for kronstyr.

Kronstyrrets kød er fedtfattigt og proteinrigt. Kødet fra kronstyrret bliver skåret ud som kød fra andre pattedyr. Du kan købe filet, steaks, bøffer og culotte af kronstyr. Du kan også købe hakket kronstyrkød og kronstyrkød i terninger. Kronstyrkød bliver ofte tilberedt sammen med grøntsager, der er i sæson om efteråret og om vinteren.

Vidste du, at

- kronstyrret kom til Danmark, da der begyndte at gro skov i landet.
- siden ældre stenalder har kronstyr været et vigtigt jagtdyr.
- jagt på kronstyr tidligere var forbeholdt kongen.
- kronstyrret næsten var udryddet i Danmark omkring år 1800, men der var kronstyr nok til kongen i Dyrehaven i København.

Vidste du, at

- kronstyrhannen bliver kaldt en hjort, og hunnen bliver kaldt en hind.
- kronstyr er hårvildt.
- området omkring kronstyrrets hale bliver kaldt spejlet.
- kronstyr kan skade træer i skoven og afgrøder på marken, når de søger føde.

Smagens Dag



Krondyr-gryde

Til 4 personer

(2 personer tilbereder krondyr-gryde, og 2 personer tilbereder kartoffelmos)



I skal bruge

1 stort rødløg
1 spsk. rapsolie
250 g krondyr i terninger
1 spsk. hvedemel
1 ½ dl vand
½ dl piskefløde
4 enebær
1 kvist frisk rosmarin
½ tsk. salt
Lidt peber
1 spsk. ribssaft

Til drys:

1 gulerod
1 persillerod

Forslag til tilbehør

Kartoffelmos med grønkålsdrys

I skal bruge

½ kg skrællekartofler
Vand
10 g smør
½ dl mælk
½ tsk. salt
Lidt peber

Til drys:

2 grønkålsblade



Sådan skal I gøre

1. Pil rødløget, og hak det.
2. Kom olien i en gryde, og varm den op.
3. Kom det hakkede rødløg i gryden, og svits det.
4. Kom kødet i gryden, og brun det.
5. Drys melet i gryden, og bland godt.
6. Hæld vandet og fløden i gryden. Bland.
7. Hak enebærrene, og kom dem i gryden.
8. Skyl rosmarinen, og pluk nålene af. Hak rosmarinen, og kom den i gryden.
9. Kom salt og peber i gryden. Rør.
10. Læg låg på gryden, og skru ned.
11. Kog ved svag varme i ca. 1 time, til kødet er mørt.
12. Kom ribssaften i gryden, og rør.
13. Smag krondyr-gryden til med salt, peber og ribssaft.

Drys:

14. Skyl og skræl guleroden og persilleroden.
15. Skær guleroden og persilleroden i små terninger.
16. Kom krondyr-gryden i et fad.
17. Drys tern af gulerod og persillerod over retten.

Sådan skal I gøre

1. Vask og skræl kartoflerne. Skær kartoflerne i terninger, og kom dem i en gryde.
2. Hæld vand i gryden, så kartoflerne er dækket med vand.
3. Kog kartoflerne til de er møde (ca. 15 minutter).
4. Hæld vandet fra kartoflerne.
5. Mos kartoflerne med et piskeris.
6. Kom smørret og mælken i de mosede kartofler. Rør det godt sammen.
7. Smag kartoffelmosen til med salt og peber.
8. Kom kartoffelmosen i en skål.

Drys:

9. Rib grønkålen, og skyl den godt.
10. Hak grønkålen.
11. Drys grønkålen over kartoffelmosen.

Smagens Dag



Smag på kron dyr-gryden

Smag på retten. Brug Smage-5-kanten.

Smager kron dyr-gryden lidt bitter, farves felt 1 under bitter.

Smager kron dyr-gryden lidt sød, farves felt 1 under sød osv.

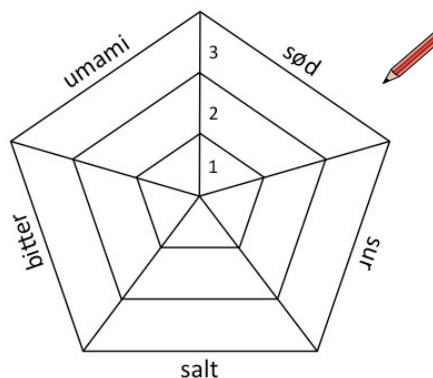
Hvad minder smagen, duften og teksturen i retten om?

Smag på kron dyr-gryden sammen med kartoffelmosen.

Diskutér: Hvad sker der med smagen, når du spiser kron dyr-gryden sammen med kartoffelmosen?



Udfyld Smage-5-kanten



Tænk og drøft

Hvilke retter kan I lave med kron dyr? _____

Hvilket tilbehør kan passe til kron dyrkød om efteråret og om vinteren?

Hvilke smage fra grøntsager og frugter kan passe sammen med smagen af kron dyrkød?

Lav jeres egen ret med kron dyrkød. Hvilket stykke kød vil I bruge? Afprøv retten med 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/>
- Klosterhedens Vildt: <https://klosterhedensvildt.dk/>

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

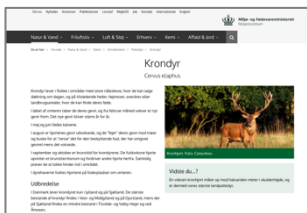
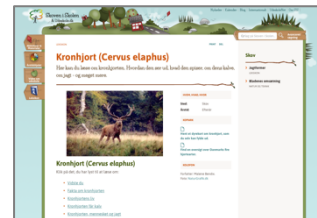
Andre interessante links



Kronvildt: <https://www.jaegerforbundet.dk/vildt-og-natur/artsleksikon/pattedyr/hovdyr/kronvildt/>

Kronhjort. Skoven i skolen

<https://www.skoven-i-skolen.dk/content/kronhjort-cervus-elaphus-5>

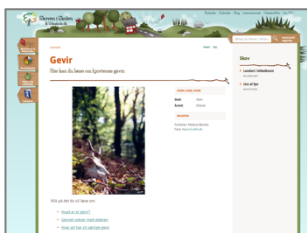


Krondyr

<https://mst.dk/natur-vand/natur/artsleksikon/pattedyr/krondyr/>

Krondyr i brunst

<https://www.youtube.com/watch?v=jgr-GTORgyc&list=PL54Vb4gEG7CQuXQC6e-i6TMj0576PcOcW&index=15>



Gevir

<https://www.skoven-i-skolen.dk/content/gevir>

Lokale jagttider på kronvildt

<https://www.jaegerforbundet.dk/jagt/regler-og-sikkerhed/jagttider/lokale-jagttider-pa-kronvildt/>



Krondyr som simremad

<https://opskrifter.coop.dk/opskrifter/krondyr-som-simremad-1292>

Krondyrgrøde

<https://www.youtube.com/watch?v=JvydyLF7Suw>

