

Smagens Dag



Det er vildt at smage - aktuelt i december: Gris



Kort om

GRISEN

Grisen stammer fra den anatolske højslette, hvor den som vildt svin vandrede ud i verden og blev udbredt i Kina, den sydøstlige del af Asien og i Europa. Den blev en populær spise både i den antikke verden og i det senere centraleuropæiske køkken. I Europa vandrede vilde grise mod nord, da isen forsvandt fra bl.a. Danmark. Arkæologer har fundet rester af vildsvineknogler i køkkenmøddinger fra ældre stenalder. Da vi omkring år 4000 før vores tid begyndte at dyrke jorden og bo fast samme sted, begyndte vi også at gøre grisene tamme. Grisene er let at tæmme, men det var stadig en vild gris med hugtænder, man spiste dengang. I middelalderen levede grisene i skovene. Her spiste de olden (agern og bog), og det gav et fantastisk smagfuldt kød, sådan som vi kan smage det i dag i de spanske iberico-svins kød. Siden 1880'erne industrialiserede vi landbruget, og grise blev nu produceret i store mængder. Det har ikke altid været vellykket med så stor en produktion. Grisene bliver lettere syge, og de lever heller ikke altid lige godt. Det er synd, for grisen kan så meget rent gastronomisk.



Vidste du at

grisen ligesom mennesket (og rotten) er et af de eneste dyr, der er omnivoer, det vil sige altædende?

Vidste du at

grisen er langt mere bæredygtig end ko og lam med et lavt CO₂-aftryk?

Vidste du at

vi producerer 30 millioner grise om året i Danmark, og de 27 millioner blive eksporteret?

Vidste du at

grisen er altædende? Derfor kunne man også holde gris inde i byerne i gamle dage – men det var noget rod, når de rodede i skraldespandene.

Vidste du at

svinekød byder på meget stor variation i smag afhængigt af, hvor på grisen kødet har siddet og i forhold til race og foder?

Forarbejdet svinekød, fx bacon og røget skinke bidrager med meget kraftige mængder af umami, den fyldige smag af glutamatsalte. Derfor kan ganske små mængder bacon i en grøntsagsret give os fornemmelsen af, at vi spiser kød, selv om vi måske kun får 40 gram bacon.

Smagens Dag



Ribbenssteg med fennikelfrø, hvidløg og rosmarin

4 personer

I skal bruge

½ liter vand
0,8 kg ribbenssteg
2-3 spsk groft salt
6 laurbærblade
1 spsk. fennikelfrø
5 kviste rosmarin
1 spsk. olivenolie
2 dl vand
1 spsk. æbleeddike
1/4 rød chili
4 fed hvidløg
2 løg

2 æbler (pigeon eller cox orange)
4 usvlede tørrede abrikoser
20 g bacon i små tern

Salat

4 grønkålsblade
1 dl yoghurt 10 %
1 tsk. ras el hanout (marokkansk krydderiblanding)
Lidt salt og peber
1 æble
1 dl hasselnøddekerner eller tørristede kikærter



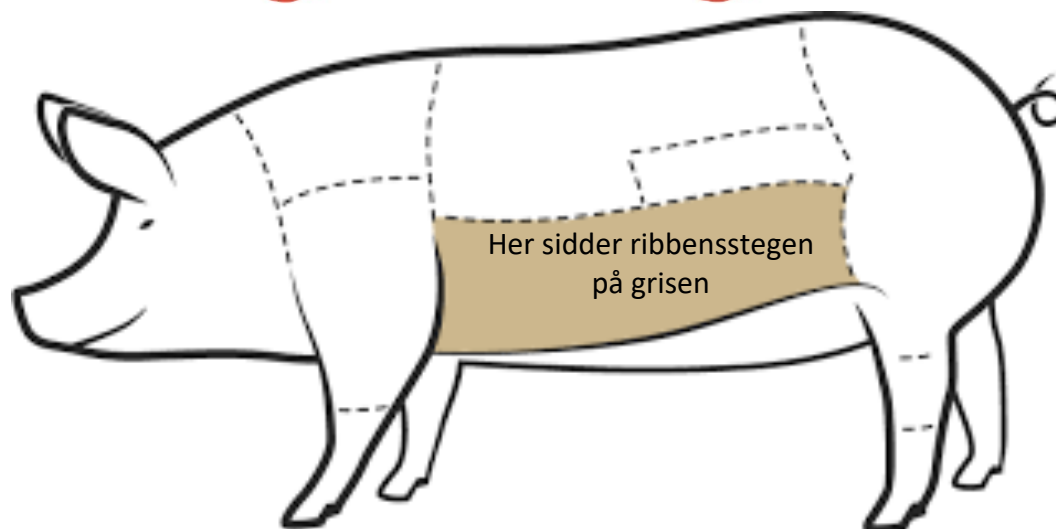
Sådan skal I gøre

1. Hæld ½ liter vand i en bradepande på ca. 25x35 cm.
2. Sæt bradepanden på en bageplade, og læg en rist over bradepanden.
3. Skær ridser på ½ til 1 cm i sværen på ribbensstegen.
4. Gnid salt mellem hver ridse i sværen.
5. Sæt laurbærblade og fennikelfrø ind i nogle af ridserne.
6. Læg ribbenstegen på risten, tænd ovnen på 160 grader, og sæt ribbenstegen i ovnen.
7. Steg ribbenstegen i ca. 1½ time. Hæld vand i bradepanden en gang imellem.
8. Steg til centrumtemperaturen er 50 grader.
9. Hæld vandet fra, og læg ribbenstegen ned i bradepanden.
10. Sæt rosmarin-stilkene ind i nogle af ridserne, og hæld olivenolie over sværen.
11. Skyl chilien, og skær den i tynde skiver.
12. Pil løgene, og skær hvert løg i 4 dele.
13. Kom chilien, løgene og hvidløgene i bradepanden. Hvidløgene skal ikke pilles.
14. Hæld 2 dl vand og æbleeddiken i bradepanden.
15. Stil ovnen på 180 grader. Steg ribbenstegen igen i ca. ½ time til centrumtemperaturen er 65-75 grader.
16. Halvér æblerne, fjern kernehuset, og skær i tern.
17. Skær abrikoser i kvarte.
18. Skær bacon i tern, og rist på pande, til den er sprød. Tilsæt æbletern og abrikoser, og lad det stege til det er sprødmørt.
19. Skær stegen i tynde skiver, og læg den på et fad.
20. Servér det sprøde æble-abrikos-bacon til stegen.

Salat

1. Skyl grønkålen, rib og hak den fint.
2. Bland yoghurt og ras el hanout i en skål. Tilsæt grønkålen.
3. Smag til med salt og peber.
4. Skyl æblet, fjern kernehuset, og skær i tynde både.
5. Vælg om I vil pynte med hakkede hasselnøddekerner eller ristede kikærter.
6. Pynt salaten med æblebåde og enten hasselnøddekerner eller kikærter.

Smagens Dag

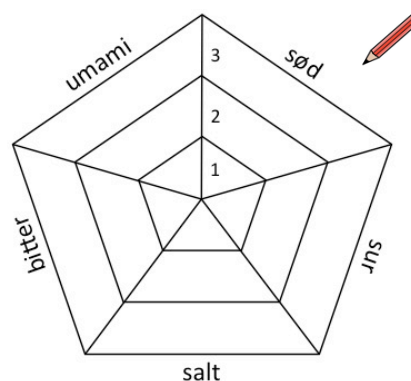


Smag på ribbensstegen

Smag på retten. Brug Smage-5-kanten.
Smager retten lidt bitter, farves felt 1 under bitter.
Smager retten lidt sødt, farves felt 1 under sødt osv.

Hvad minder smagen, duften og tekturen i retten om?

Udfyld smage-5-kanten



Tænk og drøft

Hvilket tilbehør kan passe til ribbenssteg? Hvilke smage fra andre råvarer, måske fra andre årstider, kan passe sammen med smagen af ribbenssteg?

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

Smagens Dag

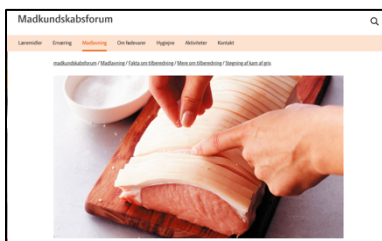


Interessante links



Sådan ridser du ribbensstegen

<https://meny.dk/ravarer/koed/svinekoed/ribbenssteg>



Mere om at tilberede svinekammen

madkundsforum.dk/madlavning-og-maaltider/tilberedning/mere-om-tilberedning/stegning-af-svinekam



Masser af tal om grise og griseproduktion - Fra Landbrug og Fødevarer

<https://lf.dk/tal-og-analyser/statistik/svin/statistik-svin/statistik-gris-2019>



Book besøg hos en landmand

<https://skole.lf.dk/>