

Smid ikke smagen ud - brød i juni



Kort om: **Brød**

Rester af brød kan du bruge hele året. I juni kan du tilberede og servere resterne sammen med rabarber eller jordbær, som er i sæson. I Danmark har vi tidligere brugt de tørre brødrester på mange måder, så ikke en krumme gik til spilde. De tørre brødrester indgik næsten altid som en ingrediens i forskellige retter. Og nu er der igen kommet fokus på at bruge det tørre brød.

Rester af rugbrød

Øllebrød er den ældste ret af brødrester, vi kender i Danmark. Rester af rugbrød og øl blev hældt i en gryde og kogt til øllebrød, som blev spist til morgenmad. I dag bliver øllebrød med flødeskum også serveret som dessert på cafeer og restauranter. Det tørre rugbrød bliver også revet og blandet med farin. Så bliver det brugt som drys på fx tykmælk. Revet rugbrød bliver også stegt sammen med sukker i smør til rugbrødsrasp. Vi bruger rugbrødsraspen i desserten: *Bondepige med slør*. Her lægger vi raspen lagvis med æblegrød og solbærsyltetøj og pynter med flødeskum. I Sønderjylland bruger man det tørre rugbrød til en brødtærte. Det er en lagkage, bagt af revet rugbrød og lagt sammen med flødeskum og solbærsyltetøj.

Rugbrødsschips er en nyere måde at bruge det tørre rugbrød på. Skær rugbrødet i tynde skiver. Dryp skiverne med olie, og bag dem til sprøde chips i ovnen.

Rester af hvedebrød – det hvide og grove

Rester af hvedebrød har vi brugt på utallige måder. Det tørre brød bliver skåret i terninger og ristet til både søde og salte croutoner. Det tørre hvedebrød bliver revet og ristet til rasp, brugt i stedet for mel i en fars eller brugt til at jævne supper med. Af det tørre hvedebrød laver man nogle steder i Danmark trilleboller til suppen. Man skærer skorpen af brødet og rører det sammen med æg og smeltet smør til en dej, som formes til trilleboller. Hvedebrødet kan også lægges ind i en æggecake. En brødaggecake bliver serveret til dessert med syltetøj.

I denne Månedens Smag får I opskrift til retten: Arme riddere. Her er det tørre brød basis i retten.



Vidste du, at

- Brød er en af de fødevarer, der oftest bliver kasseret i Danmark – og er madspild.
- Brød kan indgå i alle dagens måltider: morgenmad, frokost, mellemmåltid og aftenmåltid.
- Muggent brød må du ikke spise.

Vidste du, at man spiser arme riddere i mange lande:

- I USA hedder retten *French Toast*
- I Frankrig *Pain perdu* (skjult brød)
- I Tyskland *Arme Ritter*
- I England *Poor Knight*
- I Sverige *Fattiga Ridder*

Man mener, at retten stammer fra Frankrig, men ingen ved, hvor navnet kommer fra. Du kan spise Arme riddere som dessert eller til brunch.

Den ældste danske opskrift på Arme riddere findes i en kokebog fra 1703:
En højfornemme madames kokebog.

Smagens Dag



Arme riddere

Til 2 personer

I skal bruge

4 halve skiver daggammelt franskbrød
- eller groft hvedebrød
¾ dl minimælk
1 spsk. sukker
¼ tsk. kanel
20 g smør

Tilbehør 1

Rabarberkompot

Tilbehør 2

8 nye danske jordbær
2 spsk. creme fraiche

Tilbehør 3

1 tsk. sirup

Sådan skal I gøre

1. Læg brødsiverne i et fad.
2. Hæld mælken over brødsiverne, og lad dem trække i ca. 5 minutter.
3. Kom sukker og kanel i en lille skål. Bland det til kanelsukker.
4. Drys kanelsukker på begge sider af brødsiverne.
5. Kom smørret på en slip-let pande, og brun smørret.
6. Kom brødsiverne på panden, og steg dem lysebrune og sprøde ved middelvarme.
7. Vend brødene, og steg dem lysebrune og sprøde på den anden side.
8. Servér dem straks med tilbehør 1, 2 eller 3.

På side 4 finder du link til opskrift på rabarberkompot.



Brødsiver i fad



Brødsiver med mælk på



Drysset med kanelsukker



Brødsiver steger i smør på panden



Arme riddere med sirup



Arme riddere med rabarberkompot

Smagens Dag



Smag på Arme riddere

Smag på retten Arme riddere.

Brug Smage-5-kanten.

Smager Arme riddere lidt bitter, farves felt 1 under bitter.

Smager Arme riddere lidt sød, farves felt 1 under sød osv.

Hvad minder smagen, duften og tekturen i Arme riddere dig om?

Smag på Arme riddere med det tilbehør, I har valgt.

Brug Smage-5-kanten.

Smager retten lidt sur, farves felt 1 under sur.

Smager retten lidt sød, farves felt 1 under sød osv.

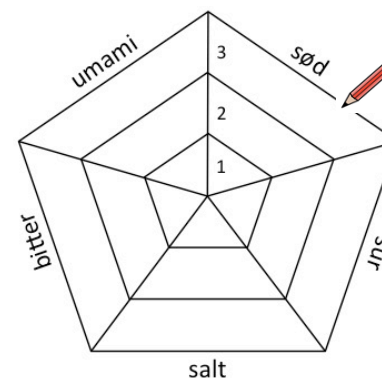
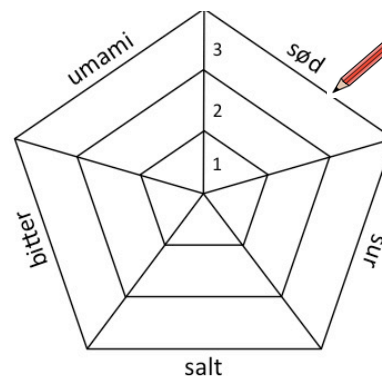


Arme riddere med tilbehør 1: rabarberkompot

Udfyld Smage-5-kanten



Smag på Arme riddere



Tænk og drøft

Hvilket tilbehør kan passe til Arme riddere? Tal om, hvilke smage, der passer bedst til Arme riddere, og diskutér, hvornår I vil servere Arme riddere.

Lav jeres egen ret med brødrester. Diskutér om brødresten skal være en ingrediens i en ret eller basis i den nye ret. Servér retten, og fortæl, hvordan I brugte brødresterne.

Smagens Dag



Vil du vide mere?

På www.smagensdag.dk kan du finde mange andre opgaver og opskrifter med smag i sæson. Se fx:

Rabarber

https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2018/08/M%C3%A5nedens-smag_April_-Rabarber_2017.pdf

Trilleboller

https://smagensdag.dk/manedens_smag/trillebollesuppe-fra-lolland/

Brøddæggekage

https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2019/03/Br%C3%B8d%C3%A6ggekage_marts2019.pdf

Brødtærte fra Sønderjylland, workshop 4

https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2019/08/Elevmateriale_SD2019_FINAL.pdf

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

Arme riddere

<https://www.dr.dk/mad/opskrift/arme-riddere>



Skær dit brød i skiver og placer dem i et fad.

Lav dine egne arme riddere –
Giv nyt liv til dit gamle brød.

<https://www.youtube.com/watch?v=SOzcD-GkHwU>

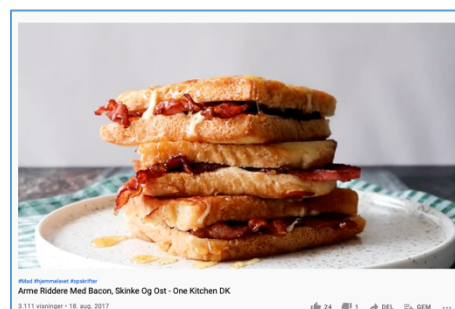


Arme riddere

Arme riddere er brød vendt i æg og kanelboller, som steges sprøde og lægges i smør. En super nem dessert, som du kan lave i en hurtig vending, men som smager ret så fantastisk. Held eventuelt lidt honning eller sirup over – så bliver det lige bedre. Opskriften stammer fra programmet Spis og Spar, hvor kok Jesper Vullmer viser hvordan man laver nem og billig mad.

Arme Riddere med bacon skinke og ost – One Kitchen DK

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



Arme Riddere Med Bacon, Skinke Og Ost - One Kitchen DK

5.111 visninger · 18. aug. 2017

Mærkelige madnavne: Hvorfor hedder det arme riddere?

Arme riddere er et af de mange mærkelige madnavne, som giver anledning til gætterier og spekulationer om, hvorfor retten hedder, som den gør. Samtids har spurgte en madhistoriker, så du kan underholde med fun facts og gode historier næste gang du sidder til et middagsmåltid.

af Sørensen Gammel, Illustration: Rikke Rasmussen 17. april 2017

6

6



Arme riddere er faktisk et spillet i Frankrig, men har hedder retten angiveligt andet.

Mærkelige madnavne: Hvorfor hedder det arme riddere?

<https://samvirke.dk/artikler/maerkelige-madnavne-hvorfor-hedder-det-arme-riddere>