



Månedens Smag 2019 Smag på egnsretter i oktober



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.

Pandesild fra Amager

Faglige mål

- Du kan forklare, hvorfor pandesild er en egnsret fra Amager.
- Du kan give eksempler på egnsretter med sild fra flere egne i Danmark.
- Du kan tilberede pandesild fra Amager og beskrive rettens udseende, duft, tekstur og smag.
- Du kan beskrive, hvornår og hvordan I spiser sild i din familie.
- Du kan udvikle en ret med sild, der passer til din egn.





Info om pandesild fra Amager



Pandesild er en egnsret fra Amager. Egnsretten består af friske sild, der bliver skåret i stykker på ca. 3-4 cm. Sildestykkerne bliver sat på højkant i en stegepande. I panden bliver de stegt sammen med æble- og løgstykker. Til pandesild spiser man rugbrød.

Man tilbereder også ål på samme måde. Så hedder retten pandeål.

Man mener, at tilberedningsmåden stammer fra de hollændere, som Christian d. 2. fik til Amager omkring år 1520. Hollænderne skulle dyrke og levere friske grøntsager til hoffet og lære de danske bønder at dyrke grøntsager. De hollandske indvandrere fik særlige privilegier af kongen, bl.a. måtte de fange ål rundt om Amager og Saltholm.

Hollænderne levede isoleret fra den øvrige befolkning på Amager. Det fortælles, at hollænderne regnede sig selv for dygtigere end den øvrige befolkning på Amager, som på den anden side var misundelige over de privilegier, hollænderne fik. Isolationen af den hollandske koloni kan have betydet, at hollændernes madtraditioner er blevet bevaret langt op i tiden.

I andre egne af Danmark er pandesild og pandeål også egnsretter. Her bliver retterne tilberedt i en gryde, og sild eller ål, løg og æbler bliver lagt i lag og simrer i gryden.





Fakta om sild



Sild er en saltvandsfisk på ca. 20-35 cm, der lever i stimer med op til flere tusinde sild i en stime. Sildens bug er lys, og over ryggen er den blågrøn og mørk. Den har mange skæl, som let falder af. Kødets er lyst.

Før silden gyder, er den fed. I Danmark kan vi fange sild om foråret fra marts til ca. maj. De kaldes vårsild. Høstsilden, der fanges fra september og frem til december, er større og federe.

Du kan se, at silden er frisk, hvis øjnene er klare og gennemsigtige, gællerne er røde og uden slim, kødet er fast og elastisk, og silden lugter af hav.

Nogle sild bliver fede om foråret, før de skal gyde. Dem kalder vi vårsild. Andre sild bliver fede om efteråret. Dem kalder vi høstsild.



Du kan tilberede den friske sild på flere måder. Du kan koge, dampe, stege eller grille sild.

Sild bliver også varmrøget, men de røgede sild har også kort holdbarhed.

I supermarkedet kan du finde ferske sild på frost og mange slags sild på glas eller på dåse. Sild på glas eller dåse er konserveret med salt, sukker og lagt i marinader. Sildene kan holde sig i lang tid. Samtidig får sildene også en helt anden smag.

Måske kender du den bornholmske egnsret Sol over Gudhjem? Det er et stykke smørrebrød med røget sild, rå æggeblomme, løg eller purløg og evt. radiser.





Sildeeventyret

Sild er en råvare i mange danske egnsretter, da der altid er blevet fanget mange sild i havene omkring Danmark.

I middelalderen stod store stimer sild ned gennem Øresund. Det fortælles, at der i efteråret var så mange sild i Øresund, at skibene sad fast i stimerne, og at fiskerne kunne øse fisk op med hænderne uden at bruge garn.

Det store sildeeventyr tog sin begyndelse i slutningen af 1100-tallet med de store fiskemarkeder på begge sider af Øresund og varede indtil 1400-tallet. Friske sild kan kun holde sig i kort tid. Derfor saltede man sildene i tønder, så de kunne holde sig. Når silden var bragt på land, stod gællekoner, nedsaltere og opkøbere parate. Deres opgave var at fjerne gællerne, lægge sildene ryg ved ryg i tønder skiftevis med et lag af salt. Så var sildene klar til salg.

I denne periode blev saltede sild fra Øresund en eksportvare til de større byer i Europa.



Illustration: denstoredanskenatur.dk

Igennem mange århundreder blev den saltede sild spist i næsten alle hjem sammen med rugbrød og øllebrød om morgenen. De saltede sild var en del af danskerens basisføde. Først omkring 1850 begyndte man at tilberede og spise den friske sild.



Sild i egnsretter

I Vendsyssel

er sildebøf en egnsret. De friske sild bliver lagt i kærnemælk i ca. 12 timer, før de bliver rensset, og benene bliver taget ud. Sildene bliver vendt i mel og derefter stegt i smør på panden sammen med løg i skiver. Sildebøf bliver serveret sammen med brun løgsovs og kogte kartofler.

I Nordsjælland

er stegte sild med bløde løg en egnsret. De stegte sild bliver serveret med solbærsyltetøj, sød sennep og rugbrød. Se opskrift på stegte sild med bløde løg fra Gilleleje her: [Elevmateriale fra Smagens Dag 2019](#), side 37.



Tegn streger fra teksterne til de rigtige steder på landkortet.

På Møn

er sortsild en gammel egnsret. Det er saltede sild, der bliver vandet ud, inden de bliver ristet i kraftig ild og røg fra brændenælde og halm. De stegte sild skal være sorte, men ikke tørre. De varme sortsild bliver spist sammen med kolde kartofler.

På Bornholm

er krakket sild en egnsret. Det er saltede salt, der er tilberedt. Ordet krakke kommer fra et krakkejern, som blev brugt til kakkelovnen eller jernkomfuret. Krakkejernet består af en plade med 2-3 spyd nedenunder, hvor de saltede sild blev sat fast, inden krakkejernet med sildene blev stukket ned i gløderne. I dag rister man den hele saltede sild på grill eller over bål. Krakket sild bliver spist sammen med sennep og en skive rugbrød, der er smurt med fedt.

Diskutér:

- Hvilke retter med sild I kender.
- Hvad I kunne tænke jer at spise sammen med de retter med sild, I kender.
- Hvilke former for sild I kender. Friske sild? Stegte sild? Marinerede sild? Røget sild? Spegesild? Andre?



Smag på pandesild fra Amager

I skal tilberede pandesild fra Amager, der er lavet af høstsild.

I skal vurdere rettens udseende, duft, tekstur og smag.

I skal arbejde sammen i en gruppe på 4.

Pandesild fra Amager

I skal bruge

2 æbler
1 stort løg
8 stilke timian
3 sildefileter
Lidt salt
Lidt peber
2 ½ spsk. vand
2 tsk. eddike
10 g smør



Sådan skal I gøre

1. Tag en dyb pande med låg frem.
2. Smør panden med 5 g smør.
3. Skyl æblerne. Skær æblerne midt over, og fjern kernehuset. Skær æblerne i terninger.
4. Pil løget, og skær det i terninger.
5. Skyl timian-stilkene godt.
6. Skyl sildefileterne godt, og klip rygfinnen af.



Forslag til tilbehør

Rugbrød

7. Skær sildefileterne i ca. 3 cm lange stykker.
8. Sæt sildestykkerne på højkant i panden.
9. Kom æble- og løgternerne i panden.
10. Kom timianstilkene i panden.
11. Drys salt og peber over sildene.
12. Skær de 10 g smør i små stykker, og læg dem i panden.
13. Kom vand og eddike i panden.
14. Læg låg på panden. Lad retten simre ved svag varme i ca. 20 minutter, til silden er gennemstegt.
15. Servér pandesild i panden sammen med rugbrød.





Smageøvelse

Se på og duft til pandesild fra Amager.
Beskriv rettens udseende og duft.



	Udseende	Duft
Pandesild fra Amager		

Hvordan er teksturen i pandesild fra Amager?

Kom lidt pandesild i munden og beskriv teksturen. Er pandesilden blød, fast, mør, tør eller fedtet?
I kan bruge teksturkortet.

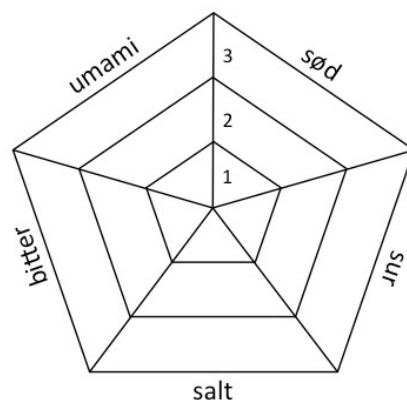
Teksturkort				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Smag på pandesild fra Amager.

Brug Smage-5-kanten.

Smager pandesild lidt bitter, farves felt 1 under bitter.

Smager pandesild lidt salt, farves felt 1 under salt osv.



Hvad minder smagen, duften og teksturen i pandesild fra Amager om?

Hvilket tilbehør synes I passer godt til pandesild fra Amager?



Lav jeres egen ret med sild, der passer til jeres egn

I skal arbejde sammen i grupper på 4.

Diskutér:

- Hvilken slags sild I vil bruge. Saltede sild, friske sild, røgede sild, marinerede sild?
- Hvor I kan få fat i friske sild i jeres lokalområde.
- Hvordan jeres sild skal tilberedes.
- Hvilke lokale råvarer I kan bruge til jeres ret med sild.
- Hvilket tilbehør I vil have til jeres sild.
- Hvilket navn jeres ret med sild skal have, så retten passer til jeres egn.

I kan blive inspireret af kokebøger og opskrifter fra nettet eller opskrifter fra jeres familie.

Lav jeres egen ret med sild og præsenter retterne for hinanden.

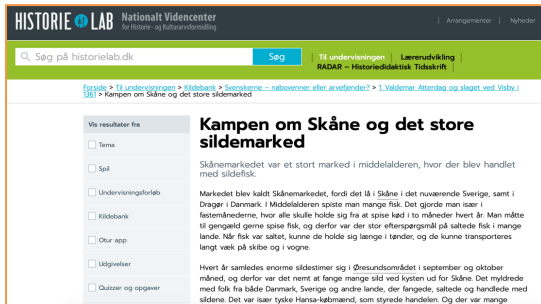
Tag billeder af retterne og lav opskrifter til retterne.

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

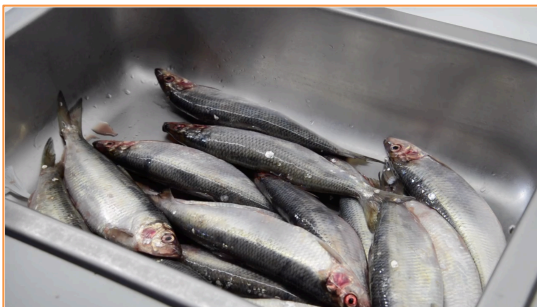


Om sildemarkedet

<https://historielab.dk/til-undervisningen/kildebank/svenskerne-nabovenner-arvefjender/valdemar-atterdag-slaget-ved-visby-1361/kampen-skaane-store-sildemarked/>

Filetering af sild

<https://www.youtube.com/watch?v=LpWNrrSB6E>



Sild til

saltning. Tegn på friske sild forklares

<https://www.youtube.com/watch?v=GM2htXy-YG0>

Råvareguiden

<https://www.raavareguiden.dk/fisk/sild.html>



Dragør og silden – sildens historie

<http://www.sildensdag.dk/silden/historie.htm>

Sildens historie

<http://madhistorie.dk/venstremenu/madhistories.html>

Kokkepigen. Sild

<http://kokkepigen.natmus.dk/sild.html>