

JULEMADEN VI DELER

1 SØNDAG I ADVENT

RØDVINSKOGTE

PÆRER MED KANEL OG STJERNEANIS



Glædelig første søndag i advent!

Til advent markere vi julens snarlige komme. Men ugens opskrift, som er udarbejdet af Anne Katrine de Hemmer Gudme, er inspireret af ingredienser fra en tid, som fandt sted længe før, at julen var til.

FORFØRENDE KANEL OG GLÆDESBRINGENDE VIN

AF PROFESSOR I DET GAMLE TESTAMNTE
ANNE KATRINE DE HEMMER GUDME, OSLO UNIVERSITET

Hvad er duften af jul? Mange vil nok svare 'kanel,' og kanel er der masser af i Bibelen, især i Det Gamle Testamente. Men i Bibelen hører kanel ikke hjemme i bagværk eller på risengrød: det er et velduftende krydderi, som man bruger som parfume, og bibelsk kanel oser simpelthen af forførelse og sex. I Ordsprogenes Bog kapitel 7, forsøger en kvinde at score en ung mand og lokke ham med sig hjem. Hun siger: "jeg har stænket mit leje med myrra, aloe og kanel. Kom, lad os beruse os i elskov, til morgenen kommer, lad os nyde kærligheden!" I Højsangen, et smukt erotisk digt, hvor de elskende boltrer sig i balsambedene, er de omgivet af velduft fra myrra, aloe, nardus, safran og kanel. Erotik og velduft går hånd i hånd i Det Gamle Testamente, og intet udtrykker sex i disse tekster som at beskrive den berusende duft fra luksuriøse parfumestoffer og kostbare krydderier - ikke mindst kanel.

I Salme 104, et smukt skabelsesdigt der lovsynger, hvor fint Gud har indrettet verden, står der om vinen: "Græs lader du gro til kvæget, og planter til tjeneste for mennesker, så der frembringes brød af jorden og vin, der giver mennesker glæde."

"Bibelsk kanel oser simpelthen af forførelse og sex"

Ingredienser:

Til fire personer

4 faste pærer

4 dl god rødvin

ca. 2 dl. vand

150 g sukker

1 hel stang kanel

6-8 sorte peberkorn

3-4 hele kardemommebælge

2 stjerne anis

Fremgangsmåde

Skræl pærerne, men lad stilken blive siddende. Skær blomsten lige af, så pæren kan stå op.

Kog rødvin og vand op med sukker og krydderier.

Kom pærerne ved, og lad dem simre møre ved svag varme i ca 25 minutter.

Lad pærerne køle af i lagen og server dem lune med råcreme eller vaniljeis til.

TIP: Du kan si rødvinslagen og koge den ind til en sirup, som hældes over pærerne før servering.