

Store smagedag



Vi fejrede store smage på følgende måde

Store Smagedag var en stor succes på Sølund. Et arrangement hvor vi havde prøvet at tænke på alt det, der gør et måltid til en oplevelse, - borddækningen, forarbejdningen, hjælpemidlerne og veltillavet og velsmagende mad - og også det gode selskab var til stede!

Arrangementet var godt besøgt, - tidligere beboere og personale havde også fundet vej til Sølund denne dag, og der var kager, smagsprøver og aftensmad nok til alle.

Den kendte kok Bo Jacobsen fortalte om værdien af gode råvarer og mad la-vet med omtanke. Slowfood, 'mormor mad', - eller simremad som er det nye indenfor moderne mad. Dagen blev afsluttet med en skøn og velsmagende simreret serveret ved lange borde á la folkekøkken. (se billederepotage)

Madam blå valgte at fejre store smagedag med følgende simreret - Opskrift

Simreret med svinebov & svampe 10 per.

2 kg svinebov fra glad gris
300 gram røget hel bacon (skæres i tern)
1 mørk malt øl
200 gram markchampignon
1 kvist citrontimian
2 fed hvidløg
1 rødløg i kvarte
1 lakridsrod
Smages til med salt/peber

Metodik

- Brun spæk i gryde
- Brun svinebov i spækfedtet
- Tilsæt marksvampe, rødløg, hvidløg – som brunes godt
- Tilsæt resten af ingredienserne og retten simrer ved lav varme med låg i 3– 3 ½ time.
- Når kødet er mørt tages det op af gryden med en hulske, og holdes varmt v. 75-80 grader
- Bring væsken i kog og kog til det er kogt ind og sirupsagtigt.
- Anret kødet i midten, øs sauce over og server.

Hvorfor har denne ret simresmag

- Der opnås en god dybde med den mørke øl til en billig kødudskæring
- Vi har valgt at bruge citrontimian da vi jo kun måtte bruge 8 råvarer i opskriften den både tilføjer retten smag, umami og syre..så den kan flere ting!
- Den mørke maltøl karamalisere sammen med hvidløg og løgene og giver en oplevelse af en tæt og mættet smag som klæder det federe meget smagsfyldte bovkød.

- Simreteknikken giver kødet mørhed. Et stykke kød som ellers vil fremstå både hårdt og sejt hvis det ikke bliver langtidstilberedt.
- Vi synes der er en fremtidsvision ved at bruge de billige kødudskæringer for at højne økologiprocenten
- Der er noget nostalgi i at bruge en kødudskæring som traditionelt blev brugt af "mormor"

Vi vil foreslå at servere simreretten med kartoffelmos med rødder, rødløgskompot og knasende friteret porrer.....

Kartoffelmos med rødder 10 pers.

4 store kartofler, i kvarte
 1 pastinak,
 1 gulerod
 1 persillerod
 1 rødløg i store stykker
 1 tsk. sukker
 1 spsk. revet peberrod
 2 fed hvidløg pillede
 100 g smør
 1 håndfuld hakket persille
 ½ citron - saften
 Smages til salt/peber
 1 l vand

Metodik

- Rødder, løg og kartofler koges op – skru ned og lad simre i 45 min.
- Vandet hældes fra – og grøntsagerne pureres
- Smages til med smør, persille, citron, salt og peberrod tilsættes

Rødløgskompot – 10 pers

1 kg rødløg
 4 spsk. olie
 2 dl. Rød balsamico
 2 "duske" timian – skal være med stilk
 4 spsk. dansk honning

Metodik

- Svits rødløg i olie og tilsæt honning
- Tilsæt eddike og det hele koges ind ved svag varme med salt, peber og timian
- Rødløgskompotten smages til

Friteret porre

2 porre toppe skåret i tynde ringe

1 dl. olie

Lidt groft salt

Metodik

- Porre toppe skæres i tynde ringe på mandolinjern
- Svitses i varm olie må ikke blive brune – de skal give retten lidt farve til al det mørke
- Afdryppes på fedtsugende papir og drysses med lidt groft salt

Oplevelser hos den spisende/værtskab - generelt

Benny Steen som har udviklet opskrifterne skriver.....

- **Vær på forkant** - Når jeg skal lave mad til et middagselskab vil jeg gerne kunne tilberede så meget som muligt på forhånd. Her er simremad den bedste metode da smagen udvikler sig over tid og ikke skal laves i sidste øjeblik.
- **Stemning** - Jeg fortrækker også retter der er afslappet så man kommer hinanden ved - der er simremad fantastisk i sin smag men uhøjtidig i sin anretning
- **Værtskab** - Når man spiser sammen på denne måde får værten eller værtinden meget mere tid sammen med sine gæster, i stedet for hele tiden at suse frem og tilbage mellem køkken og spisebord i så skarpt trav at man til sidst glemmer hvad man løber efter ;-)

Oplevelser hos den spisende/værtskab på Sølund til store smagedag

Vi startede middagen med at fortælle om simrere retten om hvorfor og hvordan...for at skabe en forventning og glæde til serveringen. Vi mener story-telling er en vigtig del af måltidet og derigennem at vise vores faglighed, stolthed, glæde og passion.

Vi serveret til dessert vores hjemmesyltet blomster med en skøn kanelcreme - mums

Vi skabte yderlig fokus på oplevelsen ved at dække alternativt op som folkekøkken med lange borde som var dækket flot op med lyng, græskar og duge i brændte farver.

Maden blev tallerken anretten og serveret ved borderne – og stemningen var i top

Velbekomme.... :-)