

# Store Smagedagsprisen

## Smagen skal simre i 2013

Enhed for Mad og Drikke, Rigshospitalet har fejret Store Smagedag med en udsøgt SIMRERET med fokus på årstidens råvarer. Simreretten var:

*Æblebraiseret andelår med rødløg*

Der blev i eventens anledning lavet en tre retters menu, som blev serveret for patienterne og for personalet i kantinen på Rigshospitalet.

Vi lavede ca. 3000 portioner

### **Menu**

#### **Forret:**

*Cremet hvid rodfrugtsuppe med brunet smør, sprødristet rugbrød og syltet havtorn.*

#### **Hovedret:**

*Æblebraiseret andelår med rødløg, syltede skovsvampe og gratineret polenta.*

#### **Dessert:**

*Blommecrumble med mandler, lakrids samt hvid chokoladeganache.*



# De 5 simre regler

## Smagen skal simre i 2013

- Simretten, æblebraiseret andelår med rødløg, består af 8 ingredienser: *Andelår, rødløg, gulerod, hønsebouillon, æblemost, rosmarin friskkværnet peber og havsalt.*
- Vi har den udfordring at al vores mad efter tilberedning og pakning i Centralkøkkenet skal regenereres på afsnittene i madvogn fra stuetemperatur til 135 grader. Simremad er således en rigtig god mulighed for at arbejde med retter, som faktisk kan forbedres af den forholdsvis lange opvarmning ved en relativt lav temperatur. Vi brunede andelår, gulerødder og rødløg godt af i ovnen, hældte derefter æblemost, hønsefond og rosmarin på og braiserede derefter under låg ved lav varme til lårene var møre, og vi havde en dejlig kraftig braiseringslage som skulle gøre det ud for saucen. Retten var mør, saftig og dejligt intens i smagen på dette tidspunkt, men udviklede sig faktisk yderligere positivt efter opvarmningen i madvognen, hvor den igen fik lav varme under låg.
- Simresmagen opstod ved at lade and, grønt, krydderurt, god fond og æblemost stå og simre ved lav temperatur til alt var mørt og saftigt. Vi valgte at servere andelårene og braiseringsurterne med en sprød gratineret polenta med parmesan, og nogle let-syrlige syltede skovsvampe. På den måde fik vi inkorporeret den gode simresmag, samtidigt med at vi arbejdede med grundsmage i balance, teksturer og råvarer i sæson.

Som forret serverede vi en god, cremet rodfrugtsuppe, tilsmagt med brunet smør og garneret med syltede havtorn samt ristet rugbrød. Desserten bestod af en varm blommecrumble med lakrids og mandler, hvor vi igen benyttede madvognen til færdig tilberedning og ikke blot opvarmning. Serveret med en hvid chokoladeganache. I begge disse retter arbejdede vi igen med både råvarer i sæson, balance i grundsmage, forskellige teksturer og temperaturer.



# De 5 simre regler

## Smagen skal simre i 2013

- For at skabe den gode oplevelse hos patienterne og personalet var der fokus på det visuelle udtryk i maden. Derfor sendte vi billeder og beskrivelse ud til afsnittene, som viste og beskrev hvordan retterne skulle anrettes.

Der var fokus på at patienterne skal føle sig trygge og kan genkende den mad de får serveret, for at skabe en god madoplevelse for patienterne.

Det har således været en balancegang at udvikle en menu som på én og samme tid udfordrede patienterne gastronomiske horisont en smule, men også fyldte dem med velsmag og genkendelsens glæde.

Det synes vi selv at vi lykkedes med.

- Store Smagedag blev fejret med den udsøgte menu som blev serveret til patienterne. I personalekantinen blev dagen fejret med at servere menuen og med at lave små sanse events.

Der blev skrevet på vores intranet og sendt flyers rundt på alle afsnit på Rigshospitalet, som beskrev Store Smagedag og årets tema. Derudover blev der sendt flyers ud med menuen.

For at fejre den gode smag havde vi i personalekantinen to stande med små sansevents.

Den ene event havde fokus på hvordan chili kan fremhæve varme og smagen i solbærsaft. Man skulle først smage solbærsaft uden chili og derefter smage saften hvor der havde været chili i i 5 sek.

Den anden var et persille forsøg som gik ud på at opleve hvordan lugtesans påvirker det vi smager. Man skulle holde sig for næsen mens persille skulle tygges grundigt. Her er det kun den bitre smag i persille der kan smages. Folk fik en sjov oplevelse med, at den karakteristiske smag af persille først kommer frem når næsen slippes igen.

