

Hammel Neurocenter er et rehabiliterings center for hjerneskadet

Vi er 5 personer ansat i personalekantin, hvoraf de 4 producerer maden.

Der produceres til personale, gæster, møder samt en uddannelsesafdeling.

Der laves formiddagskaffe med friskbagte boller til ca. 100 dagligt.

Til frokost: salatbar, smørrebrød, boller med pålæg, kolde anretninger samt lune retter m.m, dagligt til ca. 200.

Ca. 6 gange årligt holder vi tema buffet, som er meget populære, hvoraf Store Smage dag er en dem.

Vi tilstræber at lave alt vores mad selv af friske gode råvarer.

Da vi hørte at temaet var simresmag, tænkte mine kollegaer og jeg straks efterår.

Men da min sommerferie gik til Grækenland kom jeg på andre tanker, for der er meget simre mad i de græske gryder. Derfor er stiftet med på vores buffet. Og nu når jeg tænkte Grækenland, ja så kom jeg også til at tænke på Frankrig, hvor min familie og jeg har været mange gange. En af de første gange boede vi hos Danie og Peter (fransk/dansk ægtepar) i deres oase af en vingård, lavet om til ferie boliger. Danie havde lavet den fantastiske kylling i stegesø, som stod og duftede, da vi åbnede døren til lejligheden. Tænk på Provence og krydderurter. Vi blev gode venner, og jeg var med Danie, på marked for at handle ind til næste hold, og var med til at lave maden. Vores yndlings stegesø ret er også helt klar kylling a la dominique.

Hjemvendt fra Grækenland og start på arbejde, startede Helle og jeg med forberedelserne, vi syltede grøntsager og blomster.

Fik lavet opslag og opskrifter til udlevering. Med lidt møje og besvær, da vi ikke er ørne til computer.:-)

Vores kunder gav allerede udtryk for, at de glædede sig meget.

Vi havde fået lov til at indkøbe nogle stegesøer. Lavede indkøbslister, så alt var klar til den store dag.

Storsmagedag oprandt og vi var så klar. Men da vi havde mange forskellige retter og kun 4 til at lave det, skulle det gå stærkt, så maden kunne stå og simre. Og uha hvor det duftede i hele huset, der kom mange kommentarer i løbet af formiddagen.

Alle glædede sig til middagspausen.

Da klokken var 11.00 var der dækket op med efterårsblade og stegesøerne stod klar. Da lågene blev løftet af, fyldtes kantine af de mest fantastiske dufte. Uha hvor blev de alle sultne.

Salget gik forrygende og kunderne (personale og pårørende) var i den 7. himmel.

Vores opskrifter blev revet væk, og vi måtte love, at der lå flere fremme dagen efter. Der kom rigtig mange tilbagemeldinger om, hvor godt det havde været. Og at sådan en dag, måtte vi gerne lave igen. Så nu har vi jo stegesøerne, så helt sikkert kommer i brug igen.

Det er bare så fedt at få så meget feedback, og selvom vi havde mega travlt, ja så er det det hele værd.

Sender vores materiale med.

# God smag - godt håndværk!

## Store Smagedag

### Hvad er Store Smagedag?

Store Smagedag er både en forening og en festdag. Foreningen består af en række frivillige ildsjæle, der ønsker at sætte smag og gode spiseoplevelser på dagsordenen rundt om i de danske storkøkkener. Den årlige festdag – den tredje onsdag i september – er en anledning til, at vi i køkkenerne fejrer os selv og vores fag. Dagen skal give oplevelser, læring og energi til hverdagen, så maden, vi tilbereder til andre, bliver endnu bedre

Vi vil med andre ord have begejstring, faglighed og sanselighed tilbage i højsædet, så vi sammen kan tilbyde vores kunder, patienter og ansatte samt børn, unge, voksne og ældre den bedst mulige smagsoplevelse, når de spiser vores mad.

Foreningen støttes af en række velvillige sponsorer. Hvert år vælger vi et tema, som vi arbejder ud fra i samarbejde med en hovedsponsor. Temaet danner grundlag for en række gastronomiske smagsseminarer og aktiviteter frem til køkkenernes egen Store Smagedag, som er en årlig fest, hvor vi fejrer den gode smag.

### Årets tema 2013: Simre Smag

I år sætter vi fokus på SIMRESMAG, og stegesoens unikke egenskaber til at intensivere smag og mørhed.

"SIMRESMAG" opstår når du mikser sæsonens gode råvarer - kød, fisk, vildt, grønt, fjerkræ, frugt - med urter, krydderier og godt øl, vin, fond eller most – lægger låg på hele herligheden og lader SIMRE ved lav varme til alt er mørt og saftigt. Nemt, enkelt og utrolig velsmagende.



# Citronmarineret svinekød med wasabimos

## Ingredienser til 4 pers.

600 g nakkefilet af svinekød, afpudset og skåret i 3 x 3 cm's tern eller kalvekød, f.eks. bov

2 spsk. olie

4 dl bouillon

3 spsk. sojasauce

3 spsk. reven ingefær

3 spsk. limesaft

2 tsk. sukker

4 forårsløg

2 gulerødder

Wasabikartoffelmos:

1 kg kartofler til mos

2 dl kogende mælk

2 spsk. olie

1 spsk. wasabipasta

salt

Tilbehør: blandet grøn salat



## **Sådan gør du**

1. Brun kødet i olie i en gryde. Kom bouillonven ved, og kog op. Tilsæt sojasauce, ingefær, limesaft og sukker. Kog det sammen 1 time, til kødet er meget mørt. Kom snittede forårsløg og skivede gulerødder i. Kog det sammen yderligere 5 min.
2. Skræl kartoflerne, og skær dem i skiver. Kog dem møre i usaltet vand i ca. 20 min. Hæld vandet fra. Mos kartoflerne med en kartoffelmoser. Kom mælk, olie og wasabipasta i. Smag til med salt. Server mosen til gryderetten sammen med salat.

## **Tips!**

I stedet for kartoffelmos kan du servere jasminris til retten og evt. servere wasabi til i en lille skål.

# Stifado (græsk)

## Ingredienser til 5 pers.

0,5 dl olivenolie  
700 g kalvekød  
1 kg små zittauerløg  
4 stk fed hvidløg  
1 l vand  
1 spsk tomatkoncentrat  
3 stk laurbærblade  
0,5 tsk stødt allehånde  
1 spsk hvidvinseddike  
salt og peber



## **Sådan gør du**

1. Skær kalvekødet ud i store klodser og brun dem i olien sammen med hele pillede løg og hakket hvidløg.
2. Tilsæt vand, tomatkoncentrat og krydderier.
3. Lad retten småsimre til kødet er mørt, ca. 1 time.
4. Smag til med hvidvinseddike og evt. ekstra salt og peber.

Traditionelt serveres denne skønne ret kun med brød, feta og oliven, men den smager også godt med ris og brød, eller stegte kartofler.

5. Det er en ret med mange løg.
6. Hvis man ikke kan få små zittauerløg kan større løg deles i halve eller kvarte.

# **Bagt chili con carne**

**– Claus Holm, Sans og Samling**

## **Ingredienser til 4 pers.**

500 gram hakket oksekød (dansk)  
150 gram forkogte hvide bønner  
1 dåse hakkede tomater  
1 grøn peberfrugt i tynde strimler  
1½ meget finthakket chili  
1 finthakket rødløg  
2 fed meget finthakket hvidløg  
1 håndfuld frisk basilikum  
20 gram mørk chokolade  
50 gram høvlet parmesan  
1 flaske øl (en god en af slagsen)  
Salt, peber og olie



## **Sådan gør du**

Retten tilberedes i en stegesko eller i en stålkantine med låg.

Stegesoen eller stålkantinen varmes op i en ovn ved 200 i 10 minutter  
den skal være rygende varm !

Hæld olie i stegesoen/kantinen og byg så retten op i lag

**IKKE røre rundt!**

Det hakkede oksekød plukkes i klumper med fingrene og drysses i stegesoen/kantinen.

Fordel rødløg, chili, hvidløg og den friske basilikum oven på kødet.

Herefter kommer turen til peberfrugterne de hakkede tomater og de hvide bønner.

Chokoladen brækkes i mindre stykker, der krydres med salt og peber og øllet hældes over.

Lige før retten sættes i ovnen drysses med revet parmesan.

Læg låg på og lad retten simre i 2½ time ved 110

Nemt, enkelt og utrolig velsmagende.

# **Kyllingebryst i hyldeblomst med rabarber og spidskål**

## **Ingredienser til 10 pers.**

10 stk kyllingebryst med skind brunes af  
2 fed hvidløg  
2 bdt rabarber, skylles og skæres i stave  
3 stk. rødløg skrælles og skæres i både  
1 stk spidskål, stok og bund af, deles i 10 både  
1 bdt timian  
Salt og peber  
1 dl koldpresset rapsolie  
4 dl hyldeblomstsft

## **Sådan gør du**

Kyllingerne brunes af på en pande og krydres.

Op i gastrobakken med kål – rabarber – radiser – hvidløg og løg.

Ovenpå lægges de brunede kyllingebryster, slut af med timian, hyldeblomst og rapsolie.

Kom en ny gastrobakke på toppen, så vi har en lukket "Stegesø" som sættes i ovnen ved ca.100 – 120 i et par timer

DUFT og SMAG

# Torsk i æblemost-løvtikke & skorzonerødder

## – a la Claus Holm

### Ingredienser til 10 pers.

10 stk torske loins – meget gerne fra Royal Greenland

Salt og frisk knust peber

4 stilke løvtikke

3,5 dl æblemost- den ægte og dansk most

3 stk laurbærblade

10 stk skorzonerødder

100 gram smør

Friske urter til pynt

Salt og peber

### **Sådan gør du**

Tag 1 stk bradepande - gastro størrelse og læg de 10 stykker torsk heri (direkte fra frost).

Krydres med salt og peber

Hæld mosten over

Fordel smørklatter på fisken

Fordel løvtikke og laurbærblade

Skræl skorzonerødderne, skær dem i skiver og fordel dem

Nu filmes bakken og sættes i ovnen v.1 00o i ca. 35-45 min. hvis du anvender frosne fisk og ca. 20 min. Hvis du anvender friske fisk. Men husk at det jo kommer helt an på din ovn.

Når fisken er færdig: ud med bakken - filmen af – og fornem så duften 😊

Læg skorzonerødder og fiskestykkerne på et fad, hæld simrelagen over. Pynt til sidst med de friske krydderurter og måske et drys friskkværnet peber – og bum så sidder den i skabet!

Kan både spises kold og varm eller plukkes i en salat.

**Se det er simresmag – bum!**

# Kylling a la Domenique

## Ingredienser til 4 pers.

En hel kylling

5 gulerødder

½ selleri

2 løg

5 kartofler

Salt og peber

Et stort bundt persille

Timian

Herbes de provence

2 fed hvidløg

2 spsk fransk sennep



## **Sådan gør du**

Rengør grøntsager, skær dem i rustikke stykker og kom dem i stegesoen. Timian, herbes de provence, hvidløg, sennep og salt og peber blandes og smøres på kyllingen. Persillen lægges under dyret.

Stegesoen sættes i ovnen i 2-2½ time ved 100 grader.



# Syltede tomater

## Ingredienser

500 g blomme- eller cocktailtomater

4 dl lagereddike

1 dl sukker

½ dl salt

1,5 spsk Syltekrydderier

½ spsk korianderfrø

4 stk laurbærblade

## **Sådan gør du**

1. Skyl tomaterne, og kom i et skoldet glas.
2. Kom alle ingredienser til lagen i en gryde, og kog op.
3. Lad simre kort, indtil sukker og salt er opløst.
4. Hæld straks den kogende lage over tomaterne, og luk.
5. Lad tomaterne stå og trække et koldt og mørkt sted i mindst to uger.



## Ovnsyltede blommer i rom

### Ingredienser

1 glas

½ kg blommer

400 g sukker

2 dl rom

### **Sådan gør du**

1. Skyl og halver blommerne. Prik dem med et bambusspid, og læg dem i et ovnfast fad. Drys sukkeret over, og stil fadet i ovnen ved 125 gr. i ca. 3 timer.
2. Tag blommerne op af lagen, og kom dem i et rent og skoldet glas. Kog lagen op i en gryde, til den er sirupsagtig. Skum af. Rør rom i.
3. Hæld lagen over blommerne, og luk glasset til. Opbevar blommerne mørkt og køligt, gerne i køleskabet.
4. spis med kold flødeskum.

### **Tips!**

Steg halve blommer på en pande i lidt smør. Kom lidt flydende honning og et drys kanel ved. Spis blommerne med flødeskum.



# Syltede rodfrugter

## Ingredienser til 10 kuverter

8 gulerødder

1 pastinak

1 persillerod

2 hvidløg

2 rødløg

1 rødt æble

1 blomkål

Lage:

6 dl vand

4 dl sukker

4 dl eddike

1 spsk anisfrø

lidt kanel



## **Sådan gør du**

Alle grøntsager skæres i passende stykker og dampes let i en gryde med lidt vand og godt med salt.

Dryppes af i en sigte.

Lage:

Kog vand op med sukker og eddike.

Tilsæt anis og kanel.

Hæld den varme lage over grøntsagerne i et sylteglas

Fakta: Sylteglasset skal skylles i kogende vand og kan tilsættes en tsk atamon





Nogle billeder fra storesmagedag. Rigtig god dag, for alle.

**Vi sender denne opskrift som vi gerne vil have med i konkurrencen. Prøv den, den er fantastisk. Bum bum**

## **Kylling a la Domenique**

### **Ingredienser til 4 pers.**

En hel kylling

5 gulerødder

½ selleri

2 løg

5 kartofler

Salt og peber

Et stort bundt persille

Timian

Herbes de provence

2 fed hvidløg

2 spsk fransk sennep



### **Sådan gør du**

Rengør grøntsager, skær dem i rustikke stykker og kom dem i stegesoen. Timian, herbes de provence, hvidløg, sennep og salt og peber blandes og smøres på kyllingen. Persillen lægges under dyret.

Stegesoen sættes i ovnen i 2½ - 3 timer ved 100 grader.