Opskrifter samt tips og tricks

Forfattere: Ole G. Mouritsen, Simon Neistskov Sørensen
Redaktør: Elle Lüchau, Thomas Brahe
Faglige temaer: Bær, Syltning, Dyrkning, Køkkenhave
Kompetenceområder: Fødevarers naturfaglige egenskaber

Introduktion:
Hvordan dyrker du jordbær i køkkenhaven? Hvordan sylter man jordbær? Og hvordan kan forskellige tilberedningsmetoder af jordbær indgå i en koldskålsfromage? Dette og andet finder du svar på her.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Læs kopiarket med tips og tricks samt opskrifter med jordbær.**

Kopiarket finder du her.

2 **Refleksionsøvelse**

I kopiarket har du blandt andet læst om dyrkning og syltning af jordbær. Du kan nu reflektere over følgende:

Dyrkning

- Hvorfor dyrker vi jordbær i køkkenhaven?
- Er der forskel på de jordbær, vi køber, og dem vi selv dyrker? Hvorfor/hvorfor ikke?

Syltning

- Hvad skal man være opmærksom på, når man sylter? Hvorfor?
- Hvilke retter tror du man kan servere syltede grønne jordbær til? Hvorfor?
- Hvilke krydderurter tror du egner sig godt til syltelagen? Hvorfor?

Kopiark

Kopiark:
Kopiark2_Smagen af jordbær.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Opskrifter samt tips og tricks

Tips og tricks

Jordbær i køkkenhaven

Jordbær har været dyrket i haver i Danmark siden 1600-tallet, og det er relativt nemt at få succes med dem, når man følger nogle simple råd. Er du omhyggelig og heldig, kan du få op til 1 kg bær pr. plante, men mindre udbytte er mere sandsynligt.

Sådan gør du:

- Anlæg jordbærbedet et sted med masser af sol.
- Plant ca. 3-4 planter pr. m^2 i godt løsnet jord tilsat kompost.
- Plant med kronen lige over jordoverfladen.
- Plant i rækker med ca. 80 cm mellemrum.
- Plant helst ikke jordbær efter de tidlige kartoffelsorter, som opformerer rodfiltssvamp, der kan få jordbær til at visne.
- Plant jordbær inden 26. august. Herefter begynder de at lave blomsteranlæg til næste år.
- Sørg for, at planterne får vand især mellem blomstring og høst. Vand ikke på bærrene, da det fremmer udvikling af gråskimmel.
- Hold bedet fri for ukrudt.
- Hold snegle væk med sneglehegn.
- Læg evt. net over bærrene, så fuglene ikke snupper dem!
- Læg halm ud i jordbærbedet lige før bærrene modner, så bærrene holdes fri for jord, ukrudt skygges og jorden holdes fugtig.
- Gå ikke for meget rundt i bedet, da jordbærplantens få rødder ligger i overfladen.
- Gødning kan anvendes, når sidste bær er plukket i juli-august. Sådan kan du lave din egen gødning https://drivhusklubben.dk/blog/april-2018/du-kan-selv-lave-din-egen-goedning
- Med tiden vil der komme færre bær i bedet, og du bør overveje at finde et nyt sted til dine jordbærplanter.

Årets gang i jordbærbedet

Lav et skema over de opgaver, der skal udføres i jordbærbedet for hver måned hele året.

Januar	Februar	Marts	April	Maj	Juni
Juli	August	September	Oktober	November	December

Forlænge smagen af jordbærsæsonen

Syltning er en konserveringsmetode, som har været anvendt i mange år for at forlænge holdbarheden. Den sursøde lage giver også smag til emnet og kan være med til at pifte kolde og lune anretninger op.

Opgave

- Pluk dine jordbær mens de stadig er grønne og find en god syltelage, som du kan sylte dine jordbær i.

Jordbær med chokolade

Friske jordbær dyppet i chokolade er en lækkerbisken, hvor det friske saftige jordbær møder chokoladens sødme og bitterhed. Men hvis man bare dypper jordbærret (ved at holde det i hasen) ned i smeltet chokolade og lader det afkøle på køkkenbordet eller i køleskabet, så er det en trist fornøjelse, fordi chokoladen er fedtet og voksagtig og siger ikke knæk. Løsningen er, at chokoladen skal tempereres rigtigt ved at holde den smeltede chokolade ved omkring 32°C og pode den med chokoladestykker, som er tempereret. Bærret kan nu dyppes i den flydende chokolade, og når den er afkølet (ved stuetemperatur), får du den rigtige mundfølelse, og chokoladen siger knæk, inden tænderne bryder igennem og ind i det saftige jordbær.



To opskrifter med jordbær

Opskrift 1: Koldskål med kammerjunker og jordbær



Koldskål

- Korn fra ¼ stang god vanilje
- 3 æggeblommer
- 75 g sukker
- 6 dl kærnemælk
- 3 tykmælk
- Saft og skal fra ½ usprøjtet citron

Fremgangsmåde

1. Pisk en æggesnaps af æg, sukker og vaniljekorn.
2. Tilsæt kærnemælk og tykmælk.
3. Smag til med citronsaft og citronskal.

Kammerjunkere

Ca. 35 stk., opskrift fra Heibergs is

- 1 æg
- 75 g sukker
- ½ stang god vanilje
- 25 g smør

- 150 g hvedemel
- ½ tsk bagepulver
- 1 knsp fint salt

Fremgangsmåde

1. Pisk æg og sukker let sammen i en skål.
2. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud, og pisk også dem i.
3. Smelt smørret i en lille gryde og afkøl det.
4. Sigt de tørre ingredienser sammen, og rør dem i det piskede æg skiftevis med smørret.
5. Ælt dejen let sammen.
6. Rul dejen til en pølse, og skær den i tykke skiver på ca. 3 cm.
7. Sæt skiverne på højkant på en bageplade beklædt med bagepapir, og bag de små kager i den varme ovn i ca. 15 min.
8. Tag kagerne ud, og lad dem hvile et par minutter. Skru imens ovnen ned til 150 grader.
9. Skær derefter hver kage over i to, og læg dem igen på samme bageplade.
10. Sæt dem tilbage i ovnen, og lad dem bage færdig i 10-15 min., til de er gyldne og gennemtørre.
11. Afkøl kagerne på en bagerist.

Jordbær

Skyl jordbærrene og nip stilken af. Del bærrene i passende stykker.

Lidt om koldskål og kammerjunkere

Koldskål, som vi kender den i dag, har ændret sig en del gennem tiden. Oprindeligt har koldskål været lavet på øl, sukker, citron, kanel og tyknet med brød, men også vin og frugt har indgået i opskrifterne. Efterhånden som kærnemælken indtog en plads i vores råvaresortiment, blev øllet udskiftet med kærnemælk og kærnemælkskoldskålen opstod.

Kammerjunkerne er en tro følgesvend til koldskålen og i familie med tvebakken. De små runde stykker bagværk blev førhen lavet af små boller, som blev bagt, skåret over og tørret i ovnen ligesom tvebakker. Navnet på bagværket *kammerjunker* stammer fra adelstitlen af samme navn. En kammerjunker var, i gamle dage, en adelstitel på et embede (stilling) ved hoffet, som servicerede og opvarterede adelige. En kammerjunker havde lav status ved hoffet og det samme har bagværket formentlig også haft ved bagerne. I dag er bagværket kammerjunker mere småkageagtig i sit udtryk

Opskrift 2: Koldskålsfromage med jordbæris, jordbær, jordbærpuré, jordbærkoral, lemon curd og urter



Koldskålsfromage

Ca. 5 kuverter, opskrift med udgangspunkt fra kærnemælksfromage, Kokkebogen 5. udgave

- 75 g sukker
- ¾ dl vand
- 3 æggeblommer
- 1 æg
- ½ stand vanilje
- 2 dl kærnemælk
- 1½ dl tykmælk
- 1½ dl piskefløde
- Skal og saft fra ½ usprøjtet citron
- 5 blade husblas

Fremgangsmåde

1. Sukker og vand koges til let sirup.
2. Æggeblommer og æg piskes sammen med vaniljekorn.
3. Den kogende sirup piskes ned i æggemassen, og massen legeres let over svag varme til cremet konsistens og afkøles lidt.
4. Den smeltede varme husblas tilsættes lidt kærnemælk.
5. Resten af kærnemælken blandes med tykmælk, citronsaft og citronskal.
6. Æggeskum, flødeskum og tykmælk/kærnemælk vendes sammen og hældes i form eller tallerken og hærdes i køleskab.

Jordbæris

Til pacojet fra pacojet.com

- 300 g fløde
- 130 g sukker
- 450 g jordbær
- 5 g citronsaft

Fremgangsmåde

1. Fløde og sukker koges og køles lidt ned.
2. De øvrige ingredienser tilsættes, og massen blendes og fyldes i pacojet-bæger og fryses i minimum 24 timer.

Jordbærpure

- 1 håndfuld jordbær
- 1 håndfuld sukker
- Lidt vand

Fremgangsmåde

Jordbær og sukker koges op, køles ned og blendes til puré. Alternativt kan man blende sin hjemmelavede jordbærmarmelade og justere med væske.

Jordbærkoral tuille

- 180 g vand
- 80 g rapsolie
- 20 g mel
- 1 tsk sukker
- 1 knivspids salt
- Kraftig reduceret jordbærsaft efter smag

Fremgangsmåde

1. Pisk/blend alle ingredienser godt sammen.
2. Varm en teflonpande op og hæld lidt af massen ud på panden.
3. Bag tuillene færdig på panden.

Lemoncurd

- 200 ml citronsaft (3-4 citroner)
- Revet skal af to usprøjtede citroner
- 125 g usaltet smør
- 300 g sukker

- 4 store æg (pisket godt sammen)

Fremgangsmåde

1. Bland citronsaft, citronskal, smør og sukker i en skål og pisk det homogent over vandbad.
2. Inden smørret er færdig smeltet, ca. 50-55 grader, tilføjes æggene under omrøring med piskeris.
3. Pisk til massen er lind i konsistens.
4. Rør med en dejskraber i massen, imens den tykner og bliver cremet, indtil temperaturen er ca. 80-82 grader.
5. Køl massen ned.

Jordbær og urter

Klargør jordbær og urter. Skær og pluk dem i passende stykker.

Lidt om fromage

Ordet *fromage* er fransk og betyder *ost* og stammer fra middellatin *formaticum* dannet i form, af *forma* form. Fromagedesserter var oprindeligt lavet i forme ligesom oste og heraf kommer sammenligningen. I Frankrig kalder man desserter af fromage-typen for *bavarois* med oprindelse i Bayern. Fromager kan tilsættes mange forskellige smage og skal være faste, men lette.

Kilder

- Gastrolex.dk
- Korsgard M. Smagen af jordbær. 1. udgave. Koustrup og Co. (2016)