

SMAG for LIVET



## SMAGEN AF VILDT

KAREN WISTOFT  
PETER HENRICHSEN  
CASPER THRANE

SMAG #12 2021  
*skriftserie om smag*



# SMAGEN AF VILDT

*Jagt, undervisning og tilberedning*

Af

Karen Wistoft

Peter Henriksen

Casper Thrane

**SMAG #12 2021**

*skriftserie om smag*

Smagen af vildt. **SMAG #12** 2021

Af: Karen Wistoft, Peter Henriksen og Casper Thrane

I. udgave, I. oplag

© 2021. Smag for Livet, forfatterne

Grafik og layout: CHROMASCOPE

Foto: Jonas Drotner Mouritsen, Christina Hauschildt og Carsten Henriksen

Illustrationer: Wilson Semilio og Jonas Drotner Mouritsen

Tryk: STEP Print Power

Trykt i Danmark

ISBN (trykt): 978-87-93551-12-1

ISBN (elektronisk): 978-87-93551-13-8

Nøgleord: vildt, jagt, smag, undervisning, smagsdimensioner, skønlitteratur, tilberedning, opskrifter, håndværk

Dette og andre numre af SMAG kan downloades fra [www.smagforlivet.dk](http://www.smagforlivet.dk).

Gengivelser og uddrag, herunder citater, er tilladt med tydelig kildeangivelse.



NORDEA  
FONDEN  
Vi støtter gode liv

---

# INDHOLD

---

FORORD	5
OM BOGEN OG DENS FORFATTERE	7
Bogens formål	8
VILDT OG JAGT I DEN DANSKE NATUR	13
Jagtformer	14
Behandling af vildt med omtanke	18
Hvor kommer vildtsmagen fra?	19
DEL 1: SMAG OG UNDERVISNING	21
Smagens tre systemer	24
Syv smagsdimensioner	28
Smagskompetence og smagsmyndig personlighed	38
DEL 2: SMAGEN AF VILDT I LITTERATUREN	41
Vildtmåltidet – Smagen af festlighed og højtidelighed	42
Det ekstravagante vildtmåltid	44
Restaurantens franske vildtklassiker	46
Det enkle, men skelsættende vildtmåltid	48
Smagen af vildt i virkeligheden	49
DEL 3: TILBEREDNING AF VILDT	51
Vildt skal modne	51
Kødudskæringer	52
OPSKRIFTER	57
FAKTA OM KØB OG SALG AF VILDT	79
KILDELISTE	83
OM BOGENS FOTOGRAFER	85



---

## FORORD

---

*At gå på jagt og nedlægge vildt kræver skarpe sanser. Syns-sansen, lugtesansen, følesansen og høresansen skærpes under jagt efterhånden som vildtet nærmer sig og det uundgåelige sus fra adrenalin er på vej rundt i kroppen i det øjeblik fingeren nærmer sig aftrækkeren. Et stykke tid efter jagten belønnes smagssansen – måske!*

Som kokkefaglærer, jæger og medlem af centerledelsen i forsknings- og formidlingscentret 'Smag for Livet – med smagen som brobygger' har jeg oplevet bogens forfattere på tæt hold. Deres begejstring for vildt, smag, undervisning og formidling er hovedårsagen til, at du nu sidder med *Smagen af vildt* i hånden.

Med bogen bliver du ført igennem køkkenarbejdet af kokkefaglærer Peter Henrichsen med tilberedninger af vildt til velsmagende måltider. En disciplin, som alle jægere – og ikke-jægere – vil få glæde og stolthed af. Du vil sikkert også, ligesom jeg, nyde godt af en gang imellem at bevæge dig ind i professor Karen Wistofts smagsunivers, som ikke kun omhandler smag som sensorik og håndværk, men også som noget der erindres, er kærligt, og som skaber fællesskaber. Er du også nysgerrig på vildtets betydning i en større sammenhæng end tilberedningerne over komfuret eller bålet, vil lektor Casper Thranes blik ind i skønlitteraturen åbne for forståelsen af, hvor mangfoldig betydning vildt har haft og til stadighed har i vores liv.

Deler du samme engagement som de tre forfattere og jeg, vil jeg ønske dig rigtig god læselyst.

Med gastronomisk hilsen,

Simon Neistkov Sørensen

*Kokkefaglærer, jæger*

*Medlem af Smag for Livets centerledelse*





---

## OM BOGEN OG DENS FORFATTERE

---

*Hvis denne bog var en vildtret, ville opskriften lyde som følger: Først tager man en dygtig kok og faglærer, som også er en passioneret og erfaren jæger. Så tilsætter man en professor med ekspertise inden for smag og læring og rører godt rundt. Derefter hældes man i blandingen en lektor i dansk og litteratur, der arbejder med måltidets og smagens betydning i litteraturhistorien. Undervejs krydres med ildhu, nysgerrighed og glæde, og retten smages til.*

Sådan kan ideen om *Smagen af vildt* beskrives i opskriftgenrens jargon. Sammenligningen er imidlertid ikke kun for sjov. Den peger på pointen om, at bogens forskellige forfattere har et overordnet fællesskab, som bevirker, at vi sammen har kunnet skrive *Smagen af vildt*.

Fælles for os alle tre er, at vi er tilknyttet forsknings- og formidlingscentret Smag for Livet. Vi arbejder alle professionelt med smag til hverdag, og vi er overbeviste om, at smagsoplevelser spiller en helt central rolle i skabelsen af det gode liv. Vi mener dertil, at vildtet som råvare kan noget specielt i den sammenhæng. Ud fra de fælles overbevisninger er vi samtidig enige om, at det er vigtigt at lære at skabe, forstå og formidle smagsoplevelser med vildtet i centrum.

I kraft af vores professionelle baggrunde repræsenterer vi tre forskellige vinkler på emnet smagen af vildt:

Peter Henrichsen er kok og kokkefaglærer på Tech College Food i Aalborg, og han er jæger gennem 30 år. Som sådan repræsenterer Peter kokkens professionelle tilgang til smagen af vildt som det gastronomiske håndværk, han underviser i, mens han som jæger har en dyb indsigt i vildtet og naturen. Han har masser af erfaring med at tilberede og servere vildt, som han selv eller andre har skudt. Over bål eller i køkkenet. Hvis man ifølge Peter skal skrive en bog om smagen af vildt, må de elementer derfor med, inklusive beskrivelsen af vildttyper, kødudskæringer, modningstider og generelle tilberedningstider.

Karen Wistoft er professor i smagsdidaktik på Aarhus Universitet, og hendes forskning har i de seneste år fokuseret på mad, smag, natur og læring inden for et bredt spektrum af målgrupper. Karen repræsenterer læringsforskerens interesse for smagen af vildt som en sanselig, individuel og social størrelse. For Karen er det altid vigtigt, at man bringer spørgsmålet om smagens dimensioner ind i undervisningen, så eleven eller den studerende får mulighed for at lære selv at træffe begrundede smagsmæssige valg og dermed skabe nydelse, fællesskab og gode smagsoplevelser.

Casper Thrane er gymnasielektor og ph.d.-studerende ved Aarhus Universitet, og han har først og fremmest arbejdet med måltidets og smagens betydning i skønlitteraturen. For Casper er beviset for, at smagen af vildt altid har spillet en vigtig rolle i livet, at litteraturen er fuld af eksempler på lækre og betydningsfulde vildtmåltider. I en bog med titlen *Smagen af vildt* er man derfor nødt til også at have forfatternes skildringer med. For er der nogen, som kan skildre den helt særlige stemning, som kan opstå ved et vildtmåltid, så er det de skønlitterære forfattere.

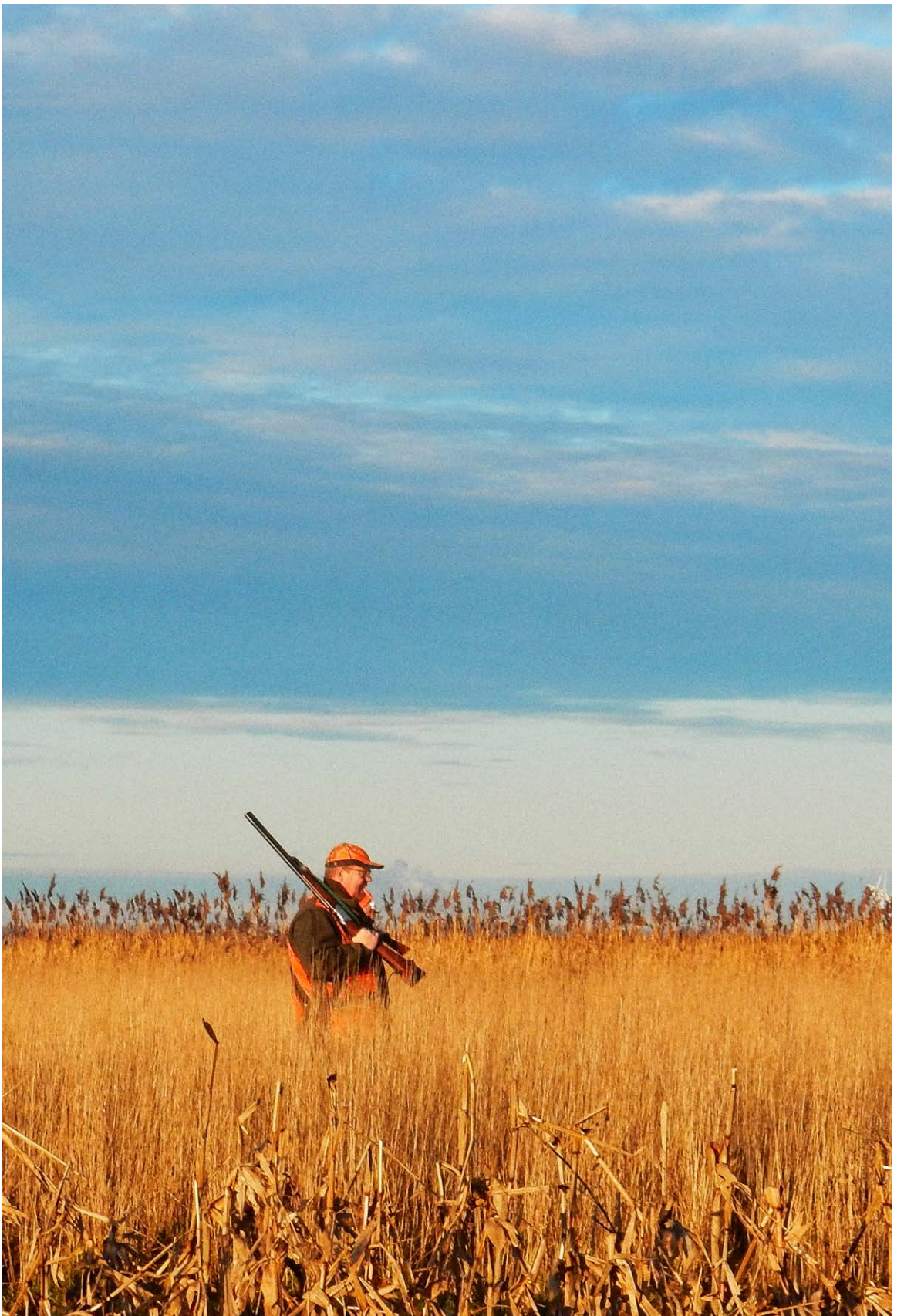
*Smagen af vildt* er blevet til på baggrund af samtaler og frugtbare diskussioner om vildt og jagt, om helt særlige smagsoplevelser, om køkkenkunst og om læring og smagskompetenceudvikling. Det har betydet, at der ikke bare er tale om en vildtkogebog, men om en bog, som formidler "smagen af vildt" i sin bredeste betydning: undervisning, fortællinger og madhåndværk.

Man behøver hverken at være kok, jæger, professor eller litterat for at have glæde af *Smagen af vildt*, men vi har fundet ud af, at jægerens/kokkens, professorens og litteratens ekspertise udvider forståelsen. Fra læserens side kræves blot en god portion appetit og nysgerrighed, så lover vi, at der vanker vilde smagsoplevelser.

---

## BOGENS FORMÅL

Vildt har en særlig rolle i madkulturen og i skønlitteraturen, og for en kokkefaglærer og jæger som Peter Henrichsen har smagen af vildt også en væsentlig rolle i kokke- og tjenerfaget. Det er lige så vigtigt, at en kok kan formidle smagen af vildt gennem sin kogekunst eller gastronomi, som at en tjener kan fortælle gæsterne om vildtsmagens ophav, 'toner' og teksturer. Andre madformidlere



og uddannelser betjener sig også af smagen af vildt. Det gælder fx landmænd, slagtere, ernæringsassistenter og professionsbachelorer i ernæring og sundhed eller fødevareteknologi og applikation samt kandidater i fødevidenskab.

Også uden for uddannelsessystemet ser vi i dag en tendens til at finde smagen i naturen. Vi søger ud i naturen, sanker urter, nødder, bær og svampe, fisker, høster tang og går på jagt.

Jagten har sit eget liv og fascination. Peter Henrichsen har det med vildt, som andre har det med fantastiske råvarer: tykke hvide asparges, nye kartofler, jordbær, skovens svampe, urter og bær. Disse råvarer kan noget særligt, og vi behøver hverken selv have skudt, dyrket eller sanket dem for at tage dem med i køkkenet og tilberede vidunderlige, enkle retter.

Når det gælder tilberedningen, skal den ifølge Peter Henrichsen være “tæt på jagten”, og den må samtidig ikke være for svær eller kræve for mange finurligheder. Man kan sagtens tilberede vildt uden at være jæger – eller barn af, eller gift med én!

Smagsmæssigt er vildt karakteriseret ved at være fast, lidt sejt og indeholde meget af stoffet myoglobin, som dyrenes mørke muskler bruger til at transportere ilt. Det vender vi tilbage til. Vildtsmagen er i høj grad både sanset (smagt, duftet, set, hørt og mærket) og knyttet til naturoplevelser, erindringer og fællesskaber. For de fleste jægere har jagten på vildtet noget med omsorg for naturen at gøre. At vildt også kan repræsentere en smag, der forekommer sendt fra himlen, giver Casper Thrane eksempler på med nedslag i skønlitteraturen. Her er der tale om en æstetisk dimension, som faglæreren eller jægeren kan bruge til at sætte stemningen i køkkenet med.

Bogens formål er at dele viden og praktisk erfaring med, hvordan man klargør og tilbereder de mest almindelige vildtarter, samt hvordan man underviser i smagen af vildt. Undervisningen funderer vi med smagssystemer og smagsdimensioner i bogens del 1, Smag og undervisning, med eksempler på refleksionsspørgsmål, man som lærer kan bruge sammen med eleverne. Stemningen i køkkenet og omkring bordet sætter vi med del 2, Smagen af vildt i litteraturen, med eksempler på nydelse, fællesskaber og højtidelighed beskrevet af skønlitterære forfattere. Hertil hører også bogens billeder af stemninger fra naturen og herlige vildtretter. Endelig er bogens del 3, med opskrifter og tips, en vigtig del af formidlingen af smagen af vildt.

Med denne bog ønsker vi at inspirere faglærere på erhvervsuddannelserne og nye som gamle jægere, der ønsker at forbinde smagen af vildt med den mening, man finder i naturen, og som samtidig tør gå skridtet videre fra de klassiske vildtretter med tyk sovs og romantik til moderne smagskvalitet, æstetik og omtanke.

En særlig tak til fotografene Jonas Drotner Mouritsen og Carsten Henriksen for bogens smukke fotografier. Tak til Peter Henrichsens ven og kollega, kokkefaglærer Simon Sørensen, for forordet samt hjælp i køkkenet og tekster til bogens sidste del inklusive opskrifterne. Tak til naturvejleder Esben Buch for lån af bålsted. Tak til slagterfaglærer Torben Holm for røgvarer. Tak til professor Ole G. Mouritsen for brug af hans enorme viden om den gastrofysiske smag og smagen af jagt. Tak til Danmarks Jægerforbund for tilladelse til at bruge faktuelle oplysninger fra forbundets hjemmeside. Tak til lektor Liselotte Hedegaard og professor Lars Qvortrup for opskriftsjustering og opbakning. Endelig en stor tak til journalist Eva Rymann for redigering, refleksions spørgsmål til smagsdimensionerne og forslag til formidlingen af vilde smagsoplevelser.





---

# VILDT OG JAGT I DEN DANSKE NATUR

---

I jægerstenalderen levede der næppe mere end nogle få tusinde mennesker i hele landet. For dem udgjorde vildt, fisk og skaldyr en vigtig del af eksistensgrundlaget, og vildtet var altafgørende<sup>1</sup>.

I dag er der andre begrundelser for at gå på jagt. Meget handler om at komme tættere på naturen og dyrelivet. Følge naturen fra tidligt om morgenen til solnedgang. Følge den i årets løb, fra vildtet kommer til verden og vokser op, samtidig med at marker, træer og buske springer ud, til det om sommeren og efteråret bugner med frugter og svampe, fugle og vildt. Men det handler også om at komme tættere på sin egen natur: at gå på jagt med gevær og riffel – og måske også med bue og pil, sådan som vores forfædre gjorde. Det er vigtigt at passe på naturen, så vi ikke blot nedlægger eller driver rovdrift på den, som Karen Blixens far, Wilhelm Dinesen, beskrev det i sine jagtbreve i 1886-1891:

“Vildænderne – det vil sige gråænderne – formindskes år for år i en så foruroligende grad, at det truer med tilintetgørelse. For en snes år siden var der endnu en masse gråænder her til lands i søer, moser, tørvehuller, åer og mergelgrave, og jagten på dem var både fornøjelig og indbringende; nu kaster jagten så godt som ingenting af sig, fuglen er næsten blevet en sjældenhed. Det er ikke så underligt efter det systematiske udryddelses-system, som er anvendt på den: gråanden har været et fredløst dyr, der er blevet jaget hele året rundt og på alle mulige måder ... Det er mærkeligt med den lyst, mange mennesker har til at få livet af det levende de ser.”<sup>2</sup>

Og så handler det om det, vi kan kalde autentiske oplevelser: nedlægge byttet, vende hjem med det, fortælle om dagens oplevelser og omsætte byttet til mad. I dag er jagten ikke forudsætningen for overlevelse, snarere er den forbundet med spændingen ved, om det lykkes at overvinde byttet, og med glæden ved

---

1 Dansk Vildtforskning 1982-83.

2 Boganis' Jagtbreve [1889-1892] blev trykt i Politiken i perioden august 1886 til 1891. Boganis var pseudonym for Wilhelm Dinesen. En ny udgave af Boganis' samlede jagtbreve er udkommet med forord af Uffe Ellemann-Jensen og efterskrift af Kjeld Hillingsø (2020). Her citeret: XVIII, Jylland, August 1988, s. 101.

at bringe et bytte hjem, og endelig at tilberede vildtretter, som kan serveres og spises med venner eller familie.

For etisk reflekterede jægere er det vigtigt at behandle vildtet med omhu og respekt. Enhver jagt slutter med, at dagens udbytte samles til almindelig beskuelse, vurdering og beundring på en vildtparade. Dyrene lægges på deres højre side i rækker omhyggeligt ordnet, fuglene med fjerene glattet ud. Er der en hornblæser ved paraden, spilles signal "Jagt forbi", og jægerne viser respekt for vildtet ved at betragte det i stilhed en kort stund med hatten i hånden. Denne højtidelighed skal ikke forstås som et pralestykke. En parade med blot én and bør have samme højtidelighed som den parade, hvor der ligger 300 fasaner.

---

## JAGTFORMER

Jagtlovgivningen i Danmark bestemmer, hvem der må gå på jagt, hvad der må jages, samt hvornår der må jages<sup>3</sup>.

Der skelnes mellem to vildtarter. Fjervildt er i jagtsproget betegnelsen for fugle, og hårvildt er betegnelsen for de pattedyr, der må jages i den danske natur:

- **Vildt med fjer (flyvende vildt)**, fx fasan, gråand, sneppe, canadagås, grågås
- **Vildt med pels (hårvildt)**, fx rådyr, dådyr, kronstyr, hare, vildkanin, vildsvin, muntjak-hjort, sikahjort og muflonfår

10 arter af pattedyr må jages i Danmark, og der er jagttid på alt vildt, der må jages. Hvis ikke der er jagttid, er vildtet fredet eller reguleret. Dels for at beskytte bestanden af dyr, og dels for at undgå at et dyr, der har små unger, bliver skudt.

Uanset form og art, så er omtanken ved jagt det vigtigste: "Skal jeg skyde den store buk, eller giver det mening at lade den gå til næste sæson, så de stærke gener kan komme videre i bestanden?" "Hvordan plejer vi naturen bedst?"

Jagt har former alt efter, hvilket land og sted der jages. Tænk bare på Grønland,

---

<sup>3</sup> En oversigt kan findes på: <https://www.jaegerforbundet.dk/jagt/regler-og-sikkerhed/jagtlovgivning/>.





hvor der jages med både riffel og haglgevær, og hvor fangst stadig foregår med harpun, kniv eller spyd. Her i landet kan vi groft sagt dele jagtformerne op i to hovedgrupper med tilhørende undergrupper. Ud over de to hovedgrupper, jagt med gevær og jagt med riffel, er det også tilladt at jage med bue og pil. Her nogle eksempler på jagtformer. En mere detaljeret liste kan findes på Danmarks Jægerforbunds hjemmeside.

### JAGT MED RIFFEL

- **Anstandsjagt:** Anstandsjagt er betegnelsen for den jagtform, hvor man afventer vildtets kommen. Begrebet dækker såvel jagt på klovbærende vildt som på trækkende fuglevildt, og brugen af skjul er nært knyttet til anstandsjagten.
- **Trykjagt:** Trykjagt er en jagtform, hvor vildtet "trykkes" i bevægelse langs deres naturlige veksler, så vildtet i roligt tempo bevæger sig hen mod skytterne, som er placeret ved kanten af såten (jagtområdet).
- **Pürschjagt:** Betegnelsen for denne jagtform stammer fra Tyskland og betyder "stille jagt" eller "listejagt". Når jægere taler om pürschjagt, forbinder de fleste det med jagt på hjortevildt og især jagt på sommerbukkene.

### JAGT MED HAGLGEVÆR

- **Klapjagt:** Ved klapjagt klapper (driver) 'klappere' eller jægere med hunde vildtet frem imod i forvejen posterede skytter. Jagtformen praktiseres i overvejende grad på terræner, der veksler mellem skov og mark.
- **Trækjagt:** Danmark passeres hvert år af et stort antal trækfugle, fx snepper, ænder og gæs, på vej til og fra ynglepladser i det nordlige Skandinavien og dele af Rusland. Det giver jægere her i landet ganske særlige muligheder for at opleve trækjagt på en række fuglearter.
- **Strand- og havjagt:** Enhver, der har dansk jagttegn og fast bopæl i Danmark, har ret til at drive ikke-erhvervsmæssig jagt i det danske fiskeriterritorium. Der er imidlertid en hel del begrænsninger, som det er vigtigt at kende, før man går i gang med den "frie" jagt på havet. Danmarks Jægerforbunds hjemmeside og [strandoghavjagt.dk](http://strandoghavjagt.dk) giver et overblik.

Omtanken ligger ikke kun i nedlægningen, men også i behandlingen og tilberedningen af det skudte vildt – i smagen af vildt.



---

## BEHANDLING AF VILDT MED OMTANKE

Når man går på jagt, foregår den vigtigste del af arbejdet efter skuddet. Man kan som jæger godt leve med, at man på en given dag kun får få skudchancer. Men man kan ikke leve med, at byttet lider. Alt skal gøres for at finde og aflive vildt, som er ramt, men som ikke er blevet liggende på stedet.

Som ovenfor nævnt er jagt tæt forbundet med omtanke og høj moral: Det nedlagte vildt bør behandles ordentligt; gamle jægere lærer nye jægere, at vildtet på stedet skal forberedes til køkkenet, dvs. at fuglene skal udkroges, haren passes<sup>4</sup>, og hjortevildtet brækkes, dvs. at indvoldene tages ud. En del vildt skal desuden modnes. Det uddyber vi nærmere i kapitlet om tilberedning.

I køkkenet lever omtanke og moral videre. Når vi tilbereder enten fjervildt eller hårvildt i køkkenet eller over bål, skal vi gøre os klart, at vi har med dyr at gøre, der har levet et "vildt" liv. Kødet er mørkere, og vildtsmagen har nogle karakteristika, som vi beskriver i det følgende.

Vildt er magert kød med et fedtindhold, der sjældent overstiger 3 procent. Vildtkød er i udgangspunktet uden tilsætningsstoffer og konserveringsmidler, hvilket i hvert fald i nogen grad imødekommer idealer om økologi og fritgående dyrehold. Om jagt kan leve op til kriterier for dyrevelfærd, er omdiskuteret, ligesom andre aspekter af jagt diskuteres. Overvejelserne lyder i hovedtræk:

Fører jægnernes naturpleje til bæredygtighed, eller udryddes vildtarterne? Sikres dyrevelfærden? Kan man sige, at vildtet er fritgående? Er det i orden at opdrætte fasankyllinger og sætte dem ud i naturen til skydning? Forurener man naturen, fx med tungmetaller (blypatroner)?

Disse spørgsmål berører vi ikke nærmere her i bogen, men de er oplagte at tage med i undervisningen, ikke mindst når det handler om "den moralske smag", som præsenteres senere i bogen.

---

4 Pasning af hare betyder, at mave, tarme og blære tages ud lige efter at haren er skudt.

---

## HVOR KOMMER VILDTSMAGEN FRA?

Skal man forstå smagen af vildt, kan man i første omgang gå til naturvidenskaben. Professor i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation Ole G. Mouritsen<sup>5</sup> forklarer blandt andet i Klavs Styrbæk og René Jantzens bog *Jagt forbi. Vildtkogebog*<sup>6</sup>, at muskler fra vilde dyr har en særligt kraftig smag, og at smagen kan forklares på to måder:

Den ene er mundfølelsen (teksturen), som er fast og lidt sej, hvilket skyldes, at de vilde dyrs muskler har arbejdet meget og derfor har en stærkere bindevævsstruktur. Den anden er den særligt intense smag, der skyldes, at muskler på vildt indeholder meget myoglobin. Kødets farve skyldes myoglobin, som de mørke muskler bruger til at transportere ilt til forbrænding, mens musklen arbejder. Myoglobin indeholder meget jern, så derfor smager kødet lidt af jern. Desuden indeholder vildtets muskler meget B-vitamin og zink. Kødet på vildt får også smag fra de vilde dyrs kost, som jo overvejende består af vilde planter, og som er varieret. Mange jægere fodrer det flyvende vildt med foderstande i skoven. Det kan betyde, at smagen ændrer sig lidt. Hvis man f.eks. fodrer med majs, kan det ofte smages.

Vildt har en anden fedtstofsammensætning end opdrættede dyr, fordi det indeholder meget mere umættet fedt, som kommer fra de vilde planter i kosten. Ifølge Ole G. Mouritsen er det det umættede fedt, der sammen med den skarpe og syrlige smag af mælkesyre og andre organiske syrer, som dannes i et jaget byttes udmattede muskler, der giver det, vi oplever som vildtsmag.

Denne naturvidenskabelige forklaring står imidlertid ikke alene. Lige så vigtige for smagen af vildt er erindringerne, oplevelserne og fællesskaberne. Alt det kommer vi ind på i afsnittene om smagens tre systemer: det fysiologiske, det psykiske og det sociale system og smagens dimensioner: den sansede, den skønne, den moralske, den sunde, den kærlige, den religiøse og den smarte smag.

---

5 Ole G. Mouritsen er professor i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation ved Københavns Universitet. Herudover er han præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi og leder af Smag for Livet (2014-2021). Han er verdenskendt for sine mange, ofte prisbelønnede, bøger og artikler om madens og smagens fysik og kemi i f.eks. bøger om sushi, tang, umami, fornemmelse for smag, blæksprutter og grønt med umami og velsmag.

6 Se Ole G. Mouritsens afsnit *Smagen af jagt* i: "Jagt forbi. Vildtkogebog", Styrbæk & Jantzen (2017, s. 22-23).



---

## DEL I: SMAG OG UNDERVISNING

---

*Smag er allerede en helt central og integreret del af undervisningen på kokke-, tjener-, slagter- og andre erhvervsuddannelser såvel som i faget madkundskab i skolen – så hvad kan denne bog tilføje undervisningen? Syv års tværdisciplinært arbejde i Smag for Livet<sup>1</sup> har vist os, at undervisning i, med og for smag kan bidrage med nye vinkler og nye måder at arbejde med smag på, både på erhvervsskoler og i grundskolen.*

Undervisning i smag handler om at sætte smag som indhold i undervisningen, så der arbejdes med, hvad smag er. Undervisning *med* smag handler om at bruge smagen som element eller middel til at nå nogle bestemte mål, f.eks. madlavningskompetence – også kaldet kogekunst. Undervisningen *for* smag sætter smagen som mål, dvs. at der arbejdes specifikt med smagens kvalitet, f.eks. at højne, styrke eller variere smagen. Der har været eksperimenteret med smag på kryds og tværs, og der er blevet udviklet smagsdidaktik, dvs. viden om læring og undervisning *i, med og for* smag<sup>2</sup>. Noget af det, vi har lært, er, at smag ikke bare foregår på tungen og med smagssanserne. Smag er også en måde at forstå verden på. Den er et erkendelses-element. Bare se på små børn: Når de skal erkende verden, stikker de ting i munden. De føler med munden, og de smager på verden.

Denne forståelse af smag giver os nye undervisnings- og læringsmuligheder. Den traditionelle fagundervisning får nyt liv. Maden og måltiderne bliver smagsreflekterede, ikke kun på videnskabelig vis, men også i køkkenet og omkring bordet eller gryderne, hvor der spises.

---

1 'Smag for Livet' (2014-2021) har med midler fra Nordea Fonden udforsket, fornyet og formidlet viden om smag og måder at arbejde eller undervise med, om, og for smag på – på tværs af tre hovedområder: Gastrofysik, madhåndværk samt pædagogik og læring ([www.smagforlivet.dk](http://www.smagforlivet.dk)).

2 Se 'Mod en smagspædagogik' af Leer & Wistoft (2015) og 'Smagens didaktik' af Wistoft & Qvortrup (2018).

## FORVENTNINGER TIL FAGLÆRER OG ELEV

Et eksempel på fornyelsen i undervisningen er samlet i lærings-app'en *Fag med smag*<sup>3</sup>, som samler og viser vej til mange måder at integrere smag på i fagundervisningen i grundskolen og på erhvervsuddannelserne.

Smag som en integreret del af fagene er dog ikke nyt for hverken kokke- eller tjeneruddannelser. Her forholder det sig omvendt: Smag har altid været en helt central kategori. Man kan ikke lære kogekunst, tjenerskab og gastronomi uden at sætte smagen i centrum.

Vi må dog pointere, at der er stor forskel på at være lærer i grundskolen og på en erhvervsuddannelse. Både elevernes alder, kompetencer, uddannelsesmål og sociale tilhørsforhold er forskellig. Det former forventningerne til undervisningen og elevernes viden, kunnen og præstationer. Der er forskellige roller og forventninger på spil.

Forventninger fra og til elever og lærere har stor betydning for læringsresultaterne, eller det vi i forskningen kalder effektiviteten af undervisningen: Elevernes forventninger til undervisningen inspirerer lærerne, ligesom lærernes forventninger får eleverne til at vokse. Undervisningen resulterer i kompetenceudvikling hos eleverne, som igen giver lærerne nye muligheder. Her er det vigtigt, at man som lærer har høje forventninger til eleverne. Det må f.eks. ikke være "synd" for eleverne, at de har den baggrund eller de tilhørsforhold, de har. Læreren oplever måske ind imellem, at en elev med en bestemt baggrund "bare skal igennem", og det er godt nok. Men: Der skal stilles forventninger. De skal naturligvis være realistiske, men de skal også være høje. Eleverne skal kunne opfylde forventningerne, hvis de gør sig umage. For hvis der er noget, der løfter en elev, er det at have mestringsoplevelser<sup>4</sup>.

## SMAG KOMMER TÆT PÅ DET PERSONLIGE ENGAGEMENT

Her kommer smag – og specifikt i denne bog smagen af vildt – til at spille en væsentlig rolle: Tænk at stå over for en udfordrende opgave, gøre sig umage – og

3 Fag med Smag kan downloades fra App Store eller Google Play. En webudgave er tilgængelig på <http://smagforlivet.dk/undervisning/erhvervsskoler>.

4 Se fx Seligman, M. E., & Weiss, J. M. (1980). Coping behavior: Learned helplessness, physiological change and learned inactivity. *Behaviour Research and Therapy*, 18(5), 459–512. [https://doi.org/10.1016/0005-7967\(80\)90011-X](https://doi.org/10.1016/0005-7967(80)90011-X).



så løse den. Det skaber selvværd. Det skaber egne forventninger om, at man også kan klare fremtidige udfordringer, vel at mærke, hvis man gør sig umage. Og det skaber trivsel i den forstand, at trivsel ikke bare handler om have det bekvemt, men om at opleve livsduelighed. Vi ved fra mange undersøgelser, at det at indfri høje forventninger skaber en høj grad af faglig og social trivsel: Man har det godt i undervisningen og i klassen.

Det ved faglærerne – og de ved også, at arbejdet med smag er helt centralt. For når man arbejder med smag, kommer man tæt på det personlige engagement. Smag er ikke noget abstrakt. Det er personligt, fordi det handler om min og din smag. Det er involverende, fordi det handler om velsmag og afsmag. Og når det lykkes, dvs. når indsatsen med madlavning og tilsmagning lykkes, skaber det mestringsoplevelser.

Mestringsoplevelser finder man ikke kun hos elever, men også f.eks. hos jægere, der ønsker at udvikle madlavningskompetence. For mange jægere er det en stor glæde at kunne tilberede og servere det vildt, de selv har nedlagt, og dele deres jagtopplevelser under måltidet. Her er det igen vigtigt at fremhæve, at smagen af vildt ikke kun ligger i sanserne, men i lige så høj grad i måltidsoplevelserne, dvs. i fortællingerne, erindringerne, stoltheden, kærligheden og omsorgen for naturen.

## SMAGSKOMPETENCE OG -MYNDIGHED

Den konkrete udformning af undervisningsmaterialet (graden af detaljer, tekstmængden, billederne, betoning af obligatoriske og ikke obligatoriske dele af undervisningen o. lign.) er afhængig af niveauet for elevernes læring og competenceudvikling.

Hvad indebærer det? Og hvad er formålet med smagsundervisningen? Det kan man præcisere, hvis man tydeliggør de enkelte smagsdimensioner – her i smagen af vildt. Vi smager ikke kun med smagsløgene, lugtesansen og det øvrige sanseapparat, men med hele vores kulturelle repertoire. Ud over den sansede smag findes yderligere seks smagsdimensioner. Vi smager gastronomisk, dvs. med referencer til, hvad der definerer velsmag. Vi smager sundhedsmæssigt, dvs. med referencer til, hvad der smager sundt eller usundt. Vi smager etisk, dvs. med smag for bæredygtighed og dyrevelfærd. Vi smager med fokus på omsorg og kærlighed: Er maden tilberedt i kærlighed til eller med omsorg for dem, der skal spise den? Og nogle af os smager i forhold til religiøse og modernæssige aspekter: For nogle er visse ingredienser “urene”, mens andre

vækker minder om højtidelighed. For andre er det vigtigt, at maden ikke smager gammeldags, men har stil. Alle syv dimensioner har afgørende betydning for opnåelse af velsmag og kvalitet i vildtretten eller måltidet.

Så når vi spiser, smager vi ikke bare med sanserne. Vi smager også æstetisk, sundhedsmæssigt, moralsk-politisk, kærligt, og nogle smager også med tro og med stil. Man må som lærer (eller jæger) gøre sig klart, at der er forskellige vidensformer og argumentationsformer i spil, når man udsiger en smagsdom om, hvordan vildtet smager. Formålet med smagsundervisningen er, at eleverne udvikler dels deres smagskompetence, og dels deres smagsmyndige personlighed.

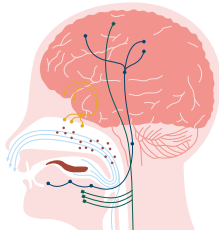
Hvis eleverne skal realisere deres smagsmyndige personlighed, er det vigtigt at vide, hvilke vidensformer og hvilke argumentationsformer, der kan gøre et udsagn om smag gyldigt, dvs. hvor man skal hente sine argumenter. Elever (og gastronomiske jægere) må vide, *hvad* de har med at gøre, og *hvordan* de kan bruge smagen af vildt som både resurse og argument ift. at gøre vildtretterne til vidunderlige måltidsoplevelser. Det nytter ikke at sige, at “jeg ved”, at vildænder smager bedre end opdrættede ænder, for spørgsmålet om velsmag er ikke et videns-, men et oplevelsesanliggende. Tilsvarende giver det ikke mening at sige, at “jeg synes”, at rådyr er tørt, for tørhed handler ikke om synsninger, men om mundfølelse. Det vender vi tilbage til i de følgende afsnit.

---

## SMAGENS TRE SYSTEMER

Smag er ikke bare god eller dårlig, sur eller sød, sund eller usund. Smag kan opleves og beskrives på mange forskellige måder: Nogle smage forstår vi som en personlig smagsoplevelse knyttet til personlige minder, mens andre slags smag opstår mellem os selv og andre mennesker i et meningsfælleskab – det vil sige i en enighed om, at en bestemt madvare eller ret smager på en bestemt måde eller repræsenterer noget bestemt. Tænk bare på vores nationale smagsfællesskab omkring rugbrød, lakrids eller nye kartofler. Det er lige så vigtigt for fællesskabet som højskoler og folkestyre.

For at forstå smagens mange betydninger inddeler vi først smagen i tre systemer: det fysiologiske, det mentale og det sociale system. De tre systemer er operationelt koblede: På den ene side er de uafhængige af hinanden, på den anden side forudsætter de hinanden.



#### Det fysiologiske system

Nerveimpulser  
Sansninger



#### Det psykiske system

Bevidsthed  
Oplevelser og erindringer



#### Det sociale system

Kommunikation  
Begreber og fællesskaber

### DET FYSIOLOGISKE SYSTEM

Den smag, der skyldes indtryk fra alle vores fem sanser (syns-, høre-, føle-, smags- og lugtesansen) tilhører det fysiologiske system. Kort fortalt handler det om den biologiske krop, hvor der eksisterer nogle molekyler, som registreres af et sanseapparat, der signalerer det registrerede til hjernen, som kobler responsen på sanseindtrykkene til kognitive niveauer i bevidstheden. Receptorerne og nervebanernes formåen bestemmer, hvordan responsen på et indtryk kan give anledning til en bestemt smag<sup>5</sup>. Vi kalder denne smag for 'den sansede smag', som vi beskriver nærmere i afsnittet om smagens dimensioner.

Masser af sanseindtryk bliver aldrig registreret i bevidstheden, men undertiden bliver de det, dvs. koblet til det mentale system. Hjernen kæder da ofte sanseindtrykkene sammen med tidligere oplevelser, f.eks. på en jagt eller i en særlig anledning. Hvis det er jagt, kan det være med stemningsbilleder fra naturen og ikke mindst forventningen om det forestående, hvad enten det er nedlæggelsen af vildt, maden eller måltidet.

### DET MENTALE SYSTEM

Naturen giver i al sin skønhed rigeligt stof til eftertanke, og det er ikke altid hverken nemt eller nødvendigt at sætte ord på naturoplevelserne, mens man er i dem – ej heller efterfølgende. Det gjorde Karen Blixens far, Wilhelm Dinesen – kaldet Boganis – imidlertid. Han skrev sansemættet og digterisk. For ham var naturen et under, og det var oplevelserne, der gjorde den helt store forskel og gav en højere mening, når han gik på jagt. Oplevelserne manifesterede sig

<sup>5</sup> Se fx Mouritsen, O.G. & Styrbæk, K. *Fornemmelse for smag*. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 2015.

før, under og efter jagtdagen var endt, og man kunne mærke begejstringen og kærligheden helt ind på middagsbordet, når vildtretten blev serveret. Ud af hans tekster strålede hans oplevede glæde ved naturen:

“Om aftenen, når solen daler og duggen falder, lister ræven ud på musejagt, harene går på kæresteri, rådyrene, som har søgt skygge og fred for fluerne i de tætteste tykninger, søger til græsgangene op mod vindsiden, stikker hovedet udenfor, spejder og snuser, om der skulle være noget mistænkeligt at mærke, og sætter, når luften er ren, i et spring over grøften, løs på foderet.

Vælg en plads i skovbrynet! På et hjørne; ved en stente. Den kan man ride på, støtte sig op ad, hænge over fra begge sider. Vildtet kommer nok ud. Og kommer vildtet ikke ud, så synker solen, det mørknes bagved under træerne, men forude, på det åbne, er der klart, de grønne græs- og kornmarker i forskelligt farvespil skrånede ned mod mosen, en vej, stiv som en stok, løber over den, en bæk snor sig igennem den ...

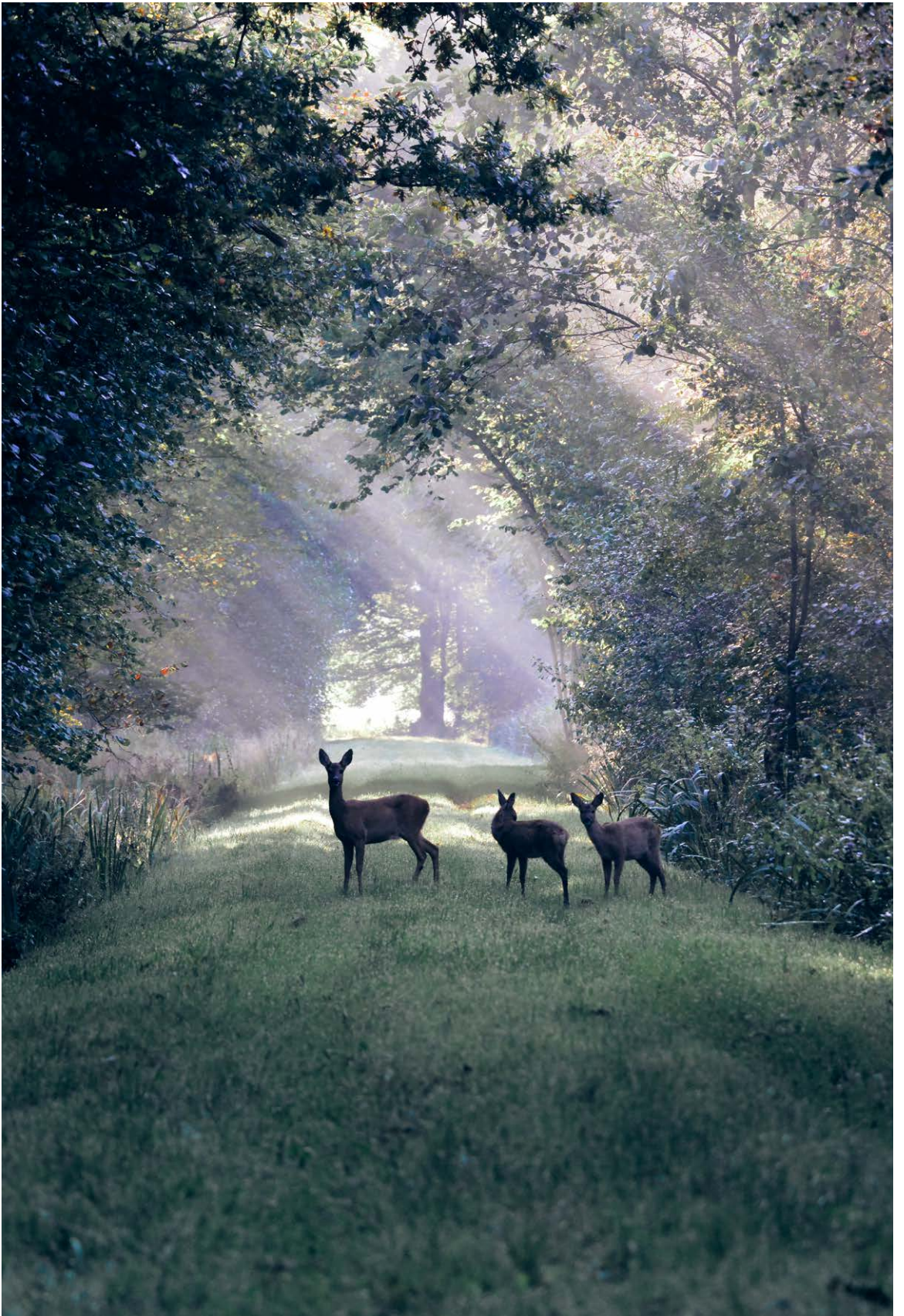
Så, med et, klarer det op i skoven, stammerne svæertes på den ene side og forgyldes på den anden; solen er krøbet ned under kronerne og titter ind, dens stråler leger og flammer, gnistrer, spiller og glimrer, kun i et øjeblik står den stille, luerød – man tør ikke se den i øjnene – så forsvinder den bag bakkerne – skoven er skummel og græsset er klamt og fyret er tændt. Men op ad stenten er der lunt, varmt. Der stod vi og så over land og fjord. Vi talte ikke; behøves der ord for at tolke, hvad der i hjertet bor?”

Citat fra Boganis Jagtbreve, skrevet 1886-1891<sup>6</sup>

Det, der ‘bor i hjertet’, handler om bevidstheden eller det mentale system, som opererer med følelser og tanker. Derfor er natur- og smagsoplevelserne individuelle – eller personlige, ville nogle sige. Men samtidig deler Boganis dem med os. Det gør vi andre også: “Nej, hvor smager det fantastisk – det må du smage!” Den individuelle/personlige smag fører os til den sociale smag.

---

6 Dinesen, W. (1889-1892). Boganis Jagtbreve Maj 1890 XIV, s. 248-249.



## DET SOCIALE SYSTEM (SENSUS COMMUNIS)

Vi smager individuelt, men vi deler og diskuterer ofte vores smagsoplevelser med andre i det, man kalder det sociale smagsfællesskab. Det sociale smags-system er betegnelsen for et meningsfællesskab, der er baseret på både sans-indtryk, fornuft og følelser. Vi betegner det også *sensus communis*<sup>7</sup>.

Pointen er, at selvom man individuelt kan synes om en smag, skal ens oplevelse afgøres i og af fællesskabet. Man kan kun træffe socialt bindende smagsafgørelser, hvis der findes et *sensus communis*.

*Sensus communis* er ikke blot en evne, der findes hos os mennesker, men også en fællesskabsstiftende sans – en konkret almenhed, der repræsenterer en gruppes – i denne sammenhæng – måltidsfællesskab. Udviklingen af dette smagsfællesskab er, som allerede sagt, lige så vigtig som udviklingen af fornuftsfællesskabet. Demokratiet og den demokratiske samtale udfolder sig både i *parlamentet og ved bordet*<sup>8</sup>.

---

## SYV SMAGSDIMENSIONER

I undervisningen er det vigtigt, at man gør det tydeligt, hvad læreren og eleven specifikt mener med smag i den konkrete sammenhæng. Den samme afklaring sker – nogle gange ubevidst – i *sensus communis*, når vi mødes i andre sammenhænge og smager på noget sammen. Hvis vi vil udvikle den personlige smagsmyndighed, er det vigtigt, at vi ved, hvilken slags smag der snakkes om.

Smagen har syv dimensioner: den sansede, den sunde, den skønne, den moralske, den religiøse, den kærlige og den smarte smag<sup>9</sup>. De syv dimensioner er dem, Karen Wistoft og Lars Qvortrup har fundet frem til gennem deres smagsdidaktiske forskning, men der kan sagtens være flere meningsfulde dimensioner at indtage. Smagsdimensionerne er en systematisk måde at betragte smagen på: Syv dimensioner af smag, som vi – bevidst eller ubevidst – benytter os af, når vi spiser, når vi kommunikerer, og når vi lærer noget om mad, madlavning og måltider.

---

7 Immanuel Kant, 2005 [1792]: Kritik af dømmekraften, i: Wistoft & Qvortrup (2018): Smagens didaktik.

8 Se Hans-Georg Gadamer (2004) Sandhed og Metode.

9 Disse syv smagsdimensioner fremgår af Karen Wistoft og Lars Qvortrups bog *Smagens didaktik*, Akademisk Forlag, 2018.



Her følger en beskrivelse af de syv dimensioner af smag, som de kan se ud i hverdagen. Rækkefølgen er tilfældig og repræsenterer ikke en rangordning af de forskellige smagsdimensioner<sup>10</sup>.

### DEN SANSEDE SMAG

Den sansede smagsdimension træder frem, når vi bruger vores fem primære sanser – syns-, høre-, føle-, lugte- og smagssansen – til at bedømme maden og dens smag. Vi bruger desuden vores kemestetiske sans, dvs. sansen for det stærke, snerpende og irriterende/stimulerende i maden.

Den sansede smag bruger vi også før måltidet, når vi skal bedømme om det vildt, vi vil tilberede, ser friskt ud (fx ikke blodigt), dufter rigtigt, føles modnet. Vi arbejder igen med sanset smag under tilberedning af måltidet, når vi smager maden til eller f.eks. bruger følesansen til at vurdere, om vildtet er stegt som ønsket, og om sovsen er tilpas cremet og tyk.

Hvis der er en enkelt af de fem grundsmage, sur, sød, salt, bitter og umami, som man ville fremhæve til at karakterisere smagen af vildtretter, må det være *umami*. Sammen med kokken Klavs Styrbæk har Ole Mouritsen blandt andet

<sup>10</sup> Se også *Guide: Sådan smager du i 8 dimensioner* på <http://smagforlivet.dk/guide-smagsdimensioner>, hvor Eva Rymann har formuleret refleksionsspørgsmål til hver smagsdimension samt en otteende, den økonomiske smag.

udgivet en bog om umami<sup>11</sup>, der trækker på naturvidenskaben kombineret med det gode kokkehåndværk, når det handler om velsmag<sup>12</sup>. Umami kaldes også den 'femte smag', hvor de klassiske fire grundsmage sur, sød, salt og bitter er de fire første. Umami er japansk og betyder noget i retning af kernen i velsmag eller det lækreste af det lækre. Umami er karakteriseret ved at være en rund og meget fyldig smag, som klinger langsomt af. Gamle danske udtryk for umami er kødsmag, svampesmag eller suppesmag, og specielt tilberedninger af vildt f.eks. med svampe, bær og naturens vilde urter har ofte meget umami. Ole Mouritsen forklarer, at det helt særlige ved umami er, at smagen opstår, når råvarer med meget glutamat kombineres med råvarer med meget af en anden gruppe af stoffer, såkaldte nukleotider. Det er det forhold, som gør, at en vildtsauce får velsmag og umami. I køkkenet sker det ved først at koge en fond på kød, ben og grøntsager og til sidst at justere smagen med f.eks. lidt blåskimmelost, tomatpasta eller en dråbe fiskesauce.

For at vurdere den sansede smag af vildt, kan man f.eks. overveje:

- Hvilke forventninger får jeg ved synet af vildtretten?
- Hvilke grundsmage – sur, sød, salt, bitter og umami – kan jeg smage i maden? Hvordan er balancen mellem dem?
- Har vildtretten en særlig aroma?
- Hvordan føles madens forskellige teksturer og konsistenser i munden? Er kødet fast og lidt sejt? Er der stærke elementer i smagen?

Vi kan bevidst fokusere på madens grundsmage, aromaer, mundfølelse, udseende og lyd. Men når hjernen bearbejder oplysningerne fra vores sanser om maden, inkluderer den også f.eks. vores forventninger til smagen, vores minder, associationer og stemningen ved måltidet – og også i forbindelse med jagten, hvis vi selv har været med til den – for endelig at give os et samlet billede af vildtrettens smag. Forskellige forventninger, erindringer og påvirkninger fra omgivelserne kan betyde, at vi kan få vidt forskellige oplevelser, selvom vi spiser og i princippet sanser det samme. Det fremgår også af beskrivelsen af de tre smagssystemer. Den sansede smag er dog den eneste af de syv smagsdimensioner, som tilhører det fysiologiske smagssystem, og den kobler sig både til det mentale og sociale.

---

11 *Umami: Gourmetaben og den femte smag* af Ole G. Mouritsen & Klavs Styrbæk, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 2011. Bogen er oversat og udgivet i USA, hvor den blev prisbelønnet i 2014.

12 Se også *Grønt med umami og velsmag* af Ole G. Mouritsen & Klavs Styrbæk, Gyldendal, 2020.



## DEN SUNDE SMAG

Den sunde smagsdimension handler ikke blot om sundhed og ernæring, men også om trivsel. F.eks. kan en familie glæde sig over, at det er sundt at have tid til hinanden under måltidet, hvor de spiser sund og nærende mad.

I hverdagslivet har madens smag gennem tiden haft mange forskellige betydninger, men den sunde smagsdimension, hvor madens næringsindhold ses som mere væsentlig end dens velsmag, har jævnligt været betragtet som noget af det vigtigste: Vi værdsætter, at maden er sund. Måltider med usunde elementer, f.eks. mange kalorier, bliver en kontrast i måltidet og smager måske ligefrem lidt syndigt eller forbudt. Nogle reagerer med afsky på syndighederne, andre dyrker dem: “Uhm, vi har bare kogt vildænderne i fløde med lidt enebær, salt og peber!”

En lignende prioritering af sund smag ses i forbindelse med madens indhold af proteiner og kulhydrater, hvor proteinerne betragtes som en kvalitet ved retten. Vi fremhæver f.eks. en rådyrsteg “med nogle gode proteiner i”. Kulhydraterne i f.eks. sukkerholdig mad og drikke trækker ned, fordi det giver for megen energi i forhold til forbrænding, dvs. det feder, og fordi det giver store udsving i blodsukkeret. Mad bliver til kroppens brændstof, og vi taler om sund mad som noget, der er “godt for os” i kropslig forstand. Man vurderer med andre ord maden ud fra dens energi- og næringsindhold. Giver maden mæthed, vitaminer og stabilt blodsukker?

Her opfordrer vi til at se sundhed mere bredt og overveje trivselsaspektet ved måltidet. For jægere, familier eller venner, der har tilberedt maden sammen og derefter spiser den – måske krydret med beretninger fra jagten – er fællesskabet og den sociale trivsel absolut også et aspekt ved den sunde smag.

Vil man vurdere vildtrettens sunde smag, kan man f.eks. overveje:

- Er måltidet overordnet sundt? Hvad gør det sundt?
- Hvad værdsætter jeg især ved måltidets sunde egenskaber? Hvorfor?
- Hvordan mener jeg, balancen bør være mellem måltidets sunde og evt. mindre sunde dele?
- Hvordan bidrager måltidet til min (og evt. min families/mine venners) trivsel og fællesskab?
- Hvad mener man, når man siger, at “dette smager vel nok sundt”?

## DEN SKØNNE SMAG

Dimensionen *skøn smag* omfatter velsmag, nydelse og æstetik. Maden smager skønt i betydningen, at f.eks. en vildtjerky<sup>13</sup> eller sprødstegt fasanbacon smager godt. Når vi vurderer den skønne smag, kommer vi med en æstetisk smagsdom baseret på en personlig oplevelse af nydelse. Nydelsen kan selvfølgelig komme fra selve maden, men også f.eks. fra omgivelserne, borddækningen eller den måde, maden er tilberedt eller anrettet på. Når vi spontant udbryder “uhm, hvor er det lækkert”, taler vi som regel om den skønne smagsdimension.

For at vurdere vildtrettens skønne smag, kan man f.eks. overveje:

- Hvad er det ved retten, der smager skønt?
- Hvad nyder jeg mest ved måltidet, og hvorfor?
- Hvad minder smagen mig om? Hvad betyder minderne for smagen af vildtet?
- I hvilken sammenhæng, stemning eller årstid smager vildtretten særlig godt?

“Skøn smag” er ikke kun forbeholdt måltider for jægerne, der har haft natur- og jagtopplevelserne. Det kan lige så godt være det vilde tilbehør, de vilde krydderier eller den naturskønne anretning eller omgivelserne, der får vildtretten til at smage skønt.

## DEN MORALSKE SMAG

I den moralske smagsdimension kan en familie f.eks. værdsætte, at det vildt, familien spiser, er skudt eller sanket under velordnede og dyreetiske omstændigheder, eller at det er købt hos en vildthandler, man har tillid til, eller i det økologiske supermarked. Det er et udtryk for moralsk smag, når vi prioriterer f.eks. bæredygtighed, klimahensyn, økologi, naturpleje og dyrevelfærd. Det er også i den moralske smagsdimension, vi forsøger at mindske madspild og tager hensyn til, om en råvare er i sæson eller skal fragtes den halve klode rundt for at havne på tallerkenen. At noget smager moralsk rigtigt, udtrykker vi, når vi siger, at det giver en “god mavefornemmelse”, eller at vi har en “god smag”.

Den moralske smag afhænger i høj grad af de normer og den sociale sammenhæng, vi befinder os i, og hvad der smager moralsk rigtigt eller forkert varierer derfor fra periode til periode og fra en socialgruppe til en anden.

---

13 Snack af tørret vildtkød, f.eks. rådyrkød, vildand eller fasan.



Vil man vurdere den moralske smag, kan man f.eks. overveje:

- Er vildtet, man spiser, nedlagt og håndteret korrekt og etisk forsvarligt?
- Er vildtet skudt i lokalområdet, eller er det transporteret langt? Har naturen/miljøet/klimaet været unødigt belastet?
- Hvordan er købs- og salgsforholdene (se evt. afsnittet om køb og salg af vildt senere i bogen)? Er det "ægte" vildt eller opdrættet, og under hvilke betingelser?
- Hvor vigtigt er det, at maden er økologisk? Vil jeg f.eks. hellere have en vild (økologisk) and end en, der er opdrættet konventionelt?
- Vil jeg spise mindre kød eller måske udelukkende spise plantebaseret vild mad?
- Kan rester fra måltidet bruges igen, eller skal de smides ud?

Smagsforskellen på vildt, der har levet i naturen, over for vildt, der er opdrættet, kan også vurderes på den moralske skala: Nogle vil af moralske grunde sige, at fasaner, der er opdrættet og sat ud med foderstande i skoven udelukkende for jægerens skyld, ikke smager som "ægte" vilde fasaner<sup>14</sup>.

## DEN RELIGIØSE SMAG

I denne dimension af smag lægger vi vægt på madens religiøse symbolværdi.

Panteisme betyder bogstaveligt talt "Gud er Alt" og "Alt er Gud". Det er den opfattelse, at alt indgår i og er elementer i en altomfattende abstrakt Gud; dvs. at naturen og Gud er identiske. Det var især en gudsopfattelse eller religiøs opfattelse, som man fandt i romantikken, dvs. i første halvdel af 1800-tallet<sup>15</sup>.

Man sidder i skovbrynet, mens solen står op, og tågen langsomt letter. I disen ser man haren, der leder efter mad, ræven, der lunter af sted, og hjorten, der vejrer i den lette vind. Man føler sig ét med det hele og med naturen. Man har en guddommelig oplevelse. Boganis skriver et sted om kronhjortene, der danner en slags tåge eller sky, fordi disen samler sig om deres geværer, og gradvist ser man hjortene materialisere sig<sup>16</sup>. Det er nærmest som en elverpige-op-

---

14 Samme moralske smagsdom ligger bag supermarkeders beslutning om at udfase salget af burhøns/-æg. Dårlig moralsk smag er en dårlig forretning.

15 <https://dansksiderne.dk/index.php?id=5139>.

16 Boganis Jagtbreve, Wilhelm Dinesen, Lindhart og Ringhof, København (2020 [1886-1891]).



levelse, som jo er en før-kristen oplevelse. Man kan også tale om 'immanent transcendens', dvs. at det, der ligger uden for vores erfaringsverden, kommer til udtryk i naturen – ligesom en åbenbaring.

Det er denne stemning og oplevelse, man skal genskabe i det guddommelige vildtmåltid. Vildtet og grøntsagerne er tilberedt så nænsomt, at man stadigvæk kan smage naturen i råvarene – uden industriel påvirkning eller tilsætningsstoffer. Smagen er naturlig, dvs. ikke-kunstig. Her genskaber man oplevelsen fra den guddommelige jagt. Her går man igen i ét med naturen. Smagen er guddommelig i panteistisk forstand.

Den religiøse smag vil også i nogle tilfælde være koblet sammen med den moralske smag, dvs. underlagt forskellige regler og normer om, hvad man bør spise og ikke spise.

For nogle er svinekød urent og smager modbydeligt, mens andre ikke spiser oksekød – begge dele med religiøse begrundelser. Der er også måltidsritualer i forskellige religioner, som angiver, hvad der må spises før, under og efter en fasteperiode.

For at reflektere over den religiøse smag af vildt, kan man f.eks. overveje:

- Er måltidet knyttet til en guddommelig oplevelse i naturen?
- Er smagen naturlig (ikke kunstig)?
- Er der ritualer forbundet med maden og måltidet? Hvilke?
- Hvem spiser jeg måltidet sammen med? Er det højtideligt?
- På hvilken måde oplever jeg, at måltidet smager "himmelsk" eller "guddommelig"?

### DEN KÆRLIGE SMAG

Denne smagsdimension handler om, at måltidet er tilberedt og serveret med kærlighed og omsorg for dem, der skal spise det. Hvad enten maden laves af en familiefar eller -mor, en kæreste, jægeren selv eller en kok, er der en relation mellem den, der laver maden og dem, der skal spise den, og maden bruges til at udtrykke kærlighed. Et typisk eksempel er maden, som fungerer som et kærligt kram fra den, der har tilberedt den.

Den kærlige smag kan også være måltidets funktion som en understregning af en passion eller forførelse i relationen mellem dem, der spiser – et elskende

par eller en forførende middag, hvor kokkens passion forplanter sig i måltidet.

Der kan være stor forskel på, hvordan kærlighed udtrykkes gennem smagen af vildt. F.eks. kan den, der laver vildtretten, sammenkoble den kærlige og den skønne smagsdimension - "jeg elsker dig, og jeg deler dette skønne måltid med dig" eller "jeg har lagt al min kærlighed i dette måltid".

For at vurdere den kærlige smag af vildt kan man f.eks. overveje:

- På hvilken måde kan jeg smage, at maden er tilberedt med kærlighed?
- Udtrykker maden begejstring for jagt og natur?
- Udtrykker maden omsorg for naturen, vildtet eller de spisende?
- Hvis du er den, der laver maden: Hvordan udtrykker jeg min kærlighed i måltidet?

## DEN SMARTE SMAG

I den smarte smagsdimension er måltidet tilrettelagt ud fra de herskende madtendenser i den kultur, vi er en del af, og vi værdsætter følelsen af at følge disse tendenser.

Den smarte smag kan handle om at spise et bestemt sted eller mad af en bestemt genre, f.eks. proteinholdigt eller frilandskød og -grønt, og drikkevarerne kan være en særlig slags kaffe, te, koldpresset saft, mikrobrygget øl eller biodynamisk vin – mulighederne er mange og afhængige af madkulturen og måltidet samt de medier, vi bruger til at kommunikere vores smag med.

Vil man vurdere den smarte smag af vildt, så overvej f.eks.:

- Hvad vil jeg fortælle andre med det, jeg spiser/drikker nu?
- Vil jeg f.eks. lægge billeder af måltidet på Instagram eller andre sociale medier?
- Hvilken jagtkultur, trend eller fællesskab knytter jeg mig til ved at spise dette her?
- Hvad betyder det for min oplevelse af måltidet, at det er trendy – f.eks. fasanbacon?
- Hvad med klassiske vildtretter, smager de gammeldags?
- Er vildt forbundet med bestemte stil-ikoner eller influencers?

---

## SMAGSKOMPETENCE OG SMAGSMYNDIG PERSONLIGHED

Det er ikke nok at kunne skyde, nedlægge og flå vildtet for derefter at tilsætte tre liter fløde og lade det simre i et par timer. Det vil der i givet fald komme en vildtret ud af, men ingen smagskompetence. For at have smagskompetence må man både have færdigheder og viden om maden og smagen. Man må vide noget om smagen af vildt og om, hvordan smagen realiseres ikke alene via sanserne, men også i form af de øvrige smagsdimensioner, som blev præsenteret ovenfor. Og man skal have smagsfærdigheder, dvs. have praktiske færdigheder til at omsætte viden om vildt, natur og smag til mad og måltider eller omvendt til at omsætte færdigheder til viden om smag af vildt.

Det er målet for smagsundervisning, at eleverne tilegner sig kompetencer, dvs. viden om mad og måltider og færdigheder i at lave og smage mad og være sammen om måltider. Her er alle syv smagsdimensioner i spil, og det samme er det ret omfattende repertoire af refleksionsspørgsmål. Men det er også målet for smagsundervisningen, at eleverne igennem den og stimuleret af den udvikler deres personlige smagsmyndighed.

På de fødevarerfaglige erhvervsuddannelser arbejder man derfor med den personlige smag og naturligvis også den professionelle smag, som handler om forventninger til maden og smagsoplevelserne. Den professionelle smag er et miks af den personlige (kokkens, tjenerens, jægerens) smag og de gastronomiske rammer. Et eksempel er den klassiske rødvinmarinerede, stegte dyrekølle serveret med waldorfsalat og sauce. Når den serveres, har gæsten en forventning om, hvordan den vil smage og hvilket udtryk retten skal have.

Retten vil med tiden forandre sig, men før kokken for alvor kan begynde at udvikle den, må der være et fundament, der modsvarer forventningerne. Her spiller den professionelle smag ind: For at være innovativ må man have en god og fornuftig ballast eller en faglighed, som betyder, at man kan argumentere og reflektere over, hvad man gør med retten. "Nu vil jeg ændre på rettens tekstur og konsistens, det gør jeg så på denne måde med respekt for rettens kulturhistorie." Den professionelle smag balancerer mellem kunst og håndværk. Den bryder med det forventende på den 'rigtige måde'.





Pointen er her, at undervisningen både må tage udgangspunkt i den personlige og den professionelle smag afhængig af elevens forudsætninger.

Inspireret af den tyske filosof Immanuel Kant<sup>17</sup> er vores idé om personlig smagsmyndighed knyttet til mod, mening og forpligtelse. Vi taler ikke om forstandens rationelle logik, men om smagens subjektive dømmekraft, og bruger formuleringen *sentire aude*: Hav mod til at bruge dine sanser. Sig din mening. Stol på din smag. Vid, hvilke smagsargumenter der er gyldige i hvilke sammenhænge. Vær forpligtet på at fremføre dine smagsoplevelser på en sådan måde, at man i fællesskab kan dele hinandens smagsoplevelser og kan træffe velbegrundede og refleksive smagsafgørelser. Det kan ske gennem *sensus communis*, som vi har beskrevet: et meningsfællesskab, der både er baseret på fornuft, på følelser og på smag.

Smagen af vildt er i denne forstand en smag, der bliver til via sanser, erindringer og fællesskaber. Det er ikke nyt. Smagen af vildt har optrådt i skønlitteraturen lige siden Odysseen, hvilket næste kapitel handler om. Endelig bliver smagen af vildt til i det praktiske håndværk, i køkkenet og former sig omkring bordet – eller bålet.

---

17 Immanuel Kant indledte sin berømte artikel fra 1783 med svar på spørgsmålet: Hvad er oplysning (Kant 1993 [1783]) med formuleringen “*sapere aude*”: Vov at være klog, eller bredere og med større appel: Hav mod til at bruge din egen forstand.



---

## DEL 2: SMAGEN AF VILDT I LITTERATUREN

---

“På komfuret stod fonden og simrede; perlehøneskroget, lidt kalveben, løg, fennikel, bouquet garni. Han havde udbenet lårene og var ved at fylde bryststykkerne med fars af salvie, creme double og kød fra skroget. Det halve kilo karljohansvampe havde han skåret i kvarte og lagt klar med persille og hvidløg.”

Mmm! Lyder det ikke godt! Alene beskrivelsen kan få tænderne til at løbe i vand og maven til at knurre. Citatet er hentet fra Martin Kongstads novelle “Han danser på sin søns grav” (2009), hvor den voksne søn Søren lægger al sin kærlighed og omhu i ét måltid til faren Ole, som han hele sit liv har savnet nærhed og respekt fra. Med dette måltid, farseret perlehøne med blancherede grøntsager, sauce og ristede karljohan, lykkes det for en enkelt, intens og stemningsfuld aften.

At det lykkes, skyldes ikke mindst, at smagsoplevelsen bliver et sandt festfyrværkeri; for der er tale om et måltid, hvor der kæles for alle sanser:

“Saucen var spækket med kraft; flot og ravfarvet og med et livgivende pift af anis. Perlehønebrysterne var sprøde, og farseringen var luftig og smagte tæt. De blancherede grøntsager var lavet på minuttet, og karljohansvampene var ristet så præcist, at de stadig havde saft og bid.”

Kongstads novelle viser tydeligt, at smagsoplevelsen involverer alle vores sanser. Fortælleren bruger tungens smagssans til at registrere saucens umami-fyldte “kraft”. Men med til denne fuldendte smagsoplevelse hører også synet af saucen, som er “flot og ravfarvet”, og duftens “pift af anis”. Dertil kommer ikke mindst føle- og høresansen. Man kan ligefrem høre, hvordan perlehønebrysterens “sprøde” skind knaser mellem tænderne, og hvordan det magre, men farserede kød fornemmes i munden sammen med grøntsagernes og karljohansvampenes “bid” og den varme, tyktflydende sauce.

Denne sanselige smagsdimension er i novellen med til at skabe den samlede smagsoplevelse, som også – og det er nok så vigtigt – indbefatter sociale og psykiske dimensioner i form af den opløftede og kærlige stemning ved bordet

og de spisendes varme følelser og erindringer. Kongstads litterære måltid bliver et eksempel på, at smagsoplevelsen altid rummer flere dimensioner end den rent sanselige; i dette tilfælde både en nydelsesfuld og en kærlig.

Martin Kongstads novelle er desuden interessant, fordi den peger på den rolle, som vildtet ofte indtager i vores gastronomiske hverdagsliv.<sup>1</sup> Vildt hører ikke til hverdagens smagsoplevelser, og de fleste af os forbinder derfor smagen af vildt – det være sig flyvende vildt eller hårvildt – med særlige begivenheder. Vi spiser vildt ved festlige og højtidelige lejligheder som nytårsaften, finere restaurantbesøg eller måske runde fødselsdage. Selvom det ikke behøver at være sådan, så spejler litteraturens talrige skildringer af smagsoplevelser, hvor vildtet er i centrum, netop denne tendens.

---

## VILDTMÅLTIDET – SMAGEN AF FESTLIGHED OG HØJTIDELIGHED

Allerede i Homers oldgræske heltedigt *Odysseen* (8. årh. f.v.t.) skildres smagen af vildt som en festlig og særlig oplevelse. Da helten Odysseus har held til at nedlægge en stor hjort, sætter han sine mænd til at tilberede den over bål, og måltidet beskrives som én lang fest:

“*Hele den udslagte dag til solen gik ned over havet,  
sad vi til fest, åd mængder af kød og drak masser af rødvin.*”

Digteren Homer dvæler måske ikke ved hjortekødets fine smagsnuancer, men han viser til gengæld, at man allerede for 2700 år siden var helt klar over, at kombinationen hårvildt og “masser af rødvin”(!) fungerer godt.<sup>2</sup>

I H. C. Andersens eventyr “Den lille Pige med Svovlstikkerne” (1848) kan den lille, fattige pige lugte gåsestegene, som tilberedes rundt om i de rige, varme

- 
- 1 Perlehønen er strengt taget ikke kategoriseret som fuglevildt i Danmark, hvor den først og fremmest opdrættes. Der er dog tale om en vildtlevende fugleart fra det subsahariske Afrika, som også i opdrættet form har et mere magert og mørkegyldent kød end kyllingen. Perlehønen kød nærmer sig derfor smagsmæssigt og gastronomisk fasanens og agerhønenes.
  - 2 I dag ved vi fra gastrofysikken, at denne kombination er så god, fordi tanninen i rødvin binder sig til kødets proteiner. Det bevirker, at selv meget tanninrige rødvine opleves som blødere og mindre udtørrende, når de kombineres med f.eks. hjortekød.

hjem nytårsaften, mens hun selv går barfodet, "sulten og forfrossen" omkring i de kolde, snefyldte gader:

*“Ud fra alle Vinduer skinnede Lysene og saa lugtede der i Gaden saa deiligt af Gaasesteg; det var jo Nytaarsaften, ja det tænkte hun paa.”*

For Andersen, og den lille pige, bliver nytårsgåsen indbegrebet af en smagsoplevelse, som rummer varme, tryghed, økonomisk overflod og ikke mindst sanselig velsmag. Det bliver tydeligt, når pigen stryger en af sine svovlstikker og på eventyrlig vis kan se gennem muren ind i den fine stue, i det korte øjeblik svovlstikken brænder:

*“(...) hun saae lige ind i Stuen, hvor Bordet stod dækket med en skinnende hvid Dug, med fiint Porcelain, og deiligt dampede den stegte Gaas, fyldt med Svedsker og Æbler! og hvad der endnu var prægtigere, Gaasen sprang fra Fadet, vraltede hen af Gulvet med Gaffel og Kniv i Ryggen; lige hen til den fattige Pige kom den; da slukkedes Svovlstikken og der var kun den tykke, kolde Muur at see.”*

Nej, i litteraturen er smagen af vildt således ikke alle forundt, og den forbindes ofte med højtidelig festlighed og eksklusivitet. Dykker man lidt dybere ned i et par eksempler fra den danske litteraturs beskrivelser af smagen af vildt, åbenbarer der sig helt særlige smagsoplevelser, som både rummer sanselige, sociale og psykiske aspekter.

---

## DET EKSTRAVAGANTE VILDTMÅLTID – CAILLES EN SARCOPHAGE I “BABETTES GÆSTEBUD” (1950)

Karen Blixens novelle “Babettes Gæstebud” (1950) er et af verdenslitteraturens allerkendteste eksempler på en festlig og højtidelig vildtmiddag. Novellens franske kok og husholderske Babette, som har bosat sig i det strenge og religiøst puritanske Berlevaag i Nordnorge i slutningen af 1800-tallet, beslutter sig for at bruge hele sin formue på at kreere én eneste ekstravagant, fransk middag for den kristne menighed, som ellers forsager al luksus ved året rundt kun at drikke vand og spise øllebrød og klipfisk. Ved middagen serverer Babette bl.a. ægte skildpaddesuppe, hvortil de drikker Amontillado-sherry, samt Blinis Demidoff, som ledsages af Veuve Cliquot-årgangschampagne. Middagens højdepunkt er imidlertid Babettes stegte vagtler i små spiselige forme af butterdej, eller “Cailles en Sarcophage”, som hun kalder dem. Den spisende menighed, som har svoret hinanden, at de ikke vil nyde maden, ja end ikke tale om den, bliver imidlertid en del af en ophøjet smagsoplevelse af både sanselige, nydelsesfulde, religiøse og kærlige dimensioner:

“Sædvanligvis talte man i Berlevaag ikke synderligt under Maaltiderne. Men paa forunderlig Vis blev Tungerne denne Aften hurtigt løste (...) Det gik i den lille By ofte saaledes, at man under et godt Maaltid kom til at føle sig lidt tung i det. Men denne Aften var det modsatte Tilfældet, Selskabet omkring Bordet blev lettere af Vægt, og lettere om Hjertet, jo mere de spiste og drak.”

I novellen formår Babette med sine suveræne kokkeevner at skabe en helt særlig sanselig og social oplevelse for middagsselskabets gæster, som i løbet af aftenen bliver mere og mere løsslupne og kærlige, og som efterfølgende erindrer måltidet som et udtryk for Guds kærlighed. Kun Blixen og læseren ved, at den egentlige årsag først og fremmest er Babettes stegte vagtler, cailles en sarcophage.



---

## RESTAURANTENS FRANSKE VILDTKLASSIKER – “KOKKEN DER HOLDT OP MED AT RØDME” (2018)

Går vi til den klassiske, franskinspirerede restaurationsverden, og dér beder om en både stilren og smagfuld vildtret, så kunne svaret lyde; “morkelfarseret vagtrel med glaserede hvide asparges og morkelsky.” Det mener i hvert fald den ældre kok Ivan Oldenberg, som i Martin Kongstads roman *Kokken der holdt op med at rødme* (2018) ejer den københavnske restaurant Chez Ivan. I romanen spiller vildtretten en helt særlig rolle, fordi den bliver et smagsmæssigt billede på det problematiske generationsforhold, som Ivan har til sin søn, den dygtige og innovative kok Magne. Hvor Ivan står fast på det klassiske franske køkken, som han er vokset op med, dér vil Magne lave nordiskinspirerede vegetar- og fiskeretter med brug af moderne teknikker fra den molekylære gastronomi, fordi de retter udtrykker hans smagspræferencer.

Magne er ansat som chefkok i sin fars restaurant, og han har allernådigst fået lov én enkelt aften at teste sin egen menu. Det bliver imidlertid aldrig til noget, for Ivan ændrer i sidste øjeblik menuen, da Michelin-guiden melder sig i byen. Hovedretten er nu rundudbenet, morkelfarseret vagtrel, og forfatteren Kongstad viser dermed, at smagen af vildt også er et spørgsmål om, hvorvidt vi oplever retten som moderne eller ej. Men selvom retten måske ikke er moderne i Magnes øjne, er der i romanen tale om en sanseligt og æstetisk smagfuld ret, som rummer flere kokkemæssige udfordringer:

“Magne fandt vagnetretten i en af de røde mapper og satte sig ind i restauranten. Den var kompliceret at bakte op til: Lårene skulle saltes, confiteres og steges, morkelfars skulle laves, bryst og skind skulle udskæres i ét stykke, og til service skulle flere teknikker blandes: vandbad, stegning og bruning med klaret smør, og det bekymrende var, at Omann stod på vagtlen.”

Magne bliver ekstra presset, da Ivan bevidst har sat menuprisen ekstra lavt for at tiltrække så mange gæster som muligt. Romanens afsnit udvikler sig til en hyperrealistisk og intens beskrivelse af kokkearbejdet, når presset er allerstørst. Som læser sluger man siderne i håbet om, at sønnen magter opgaven og tilbereder vildtretten perfekt, så kunderne får den helt rigtige smagsoplevelse.



“Efter en time havde Magne udbenet tyve vagtler, og Omann syv. Når vaggellårene havde ligget i saltlage i seks timer, skulle de simre i andefedt i omkring tre kvarter og lægges i let pres for at gøre dem fladere og sikre, at de blev ensartet ristet under service. Der skulle køres morkelfars, og den skulle lægges mellem bryststykkerne og svøbes i først fedtnet og derefter to lag film og bindes stramt op til ensartede ruller.”

I flere passager bliver beskrivelserne så detaljerede, ja næsten konkret anvissende, at man ikke bare føler presset, men næsten har mulighed for selv at genskabe retten hjemme i eget køkken efter endt læsning. Man kan på den måde tilberede et Michelin-måltid som hos Chez Ivan, hvis man da har mod på det:

“Ved service tog det fem minutter at stege lårene af, glasere de hvide asparges i beurre monté og varme morkelglacen. Det tricky var, at brystrullerne skulle have femogtyve minutter på fireogtres grader i vandbad. Glemte de at sætte ruller over til tiden, var fejlen uoprettelig. (...) Magne klippede rullerne ud af filmen, smed dem på panden, overhældte dem med brandvarmt klareret smør, rystede panden og gentog processen, til de var sprøde på alle sider. Omann fjernede benet fra de confiterede lår, vippede panden ind mod sig og skovlede det brunede smør med rosmarin og hvidløg ind over lårene for at speede processen op og få sukkerstofferne til at binde med protein. Magne samlede alle elementer på midten med de hvide asparges øverst, pyntede med frisk kørvel og smed dem på klappen.”

Romanens underfundige smagspointe bliver, at Magne blæser gæsterne helt omkuld, selvom retten – rundudbenet, morkelfarseret vaggel med glaserede, hvide asparges og morkelsky – ikke er moderne i hans øjne. Én af gæsterne, en entreprenant rigmand, udbryder taknemmeligt: “Bedste middag siden l’Ami Louis i Paris”.<sup>3</sup> Og pga. vaggelretten hyrer han Magne som chefkok i egen restaurant med mulighed for at udleve drømmen om at skabe egne smagsoplevelser i Michelin-klassen. Det er således smagsoplevelsen med den franske vaggelklassiker i centrum, som skaber Magnes fremtid som kok.

---

3 Virkelighedens bistro Chez l’Ami Louis, som ligger i Rue du Vertbois nr. 32 i Paris, går for at være Frankrigs allerbedste bistro.

---

## DET ENKLE, MEN SKELSÆTTENDE VILDTMÅLTID – AGERHØNE, PERSILLE OG KARTOFLER I “AGERHØNEN” (1947)

Mindre kan imidlertid også gøre det. Man behøver slet ikke at servere sine vagtler i sarkofager af buttedejer eller at rundubene og farsere dem med dyre og sjældne ingredienser. Martin A. Hansens novelle “Agerhønen” (1947) viser, at det helt enkle vildtmåltid kan danne rammen om en smagsoplevelse af skelsættende og religiøs karakter.

Novellen beretter om en fattig dansk landbofamilie med tre børn, som under 2. Verdenskrig lever på sultens rand. Det er vinter med en isnende kulde, og familien er ved helt at miste troen på retfærdigheden i livet. Da situationen en aften ser allerværst ud, lyder der et højt dump mod hoveddøren. En agerhøne er i snestormen fløjet mod døren, og den ligger død på dørtrinnet. Hændelsen danner indledningen på en smagsoplevelse af sanselig, social og psykisk karakter, som viser, at Hansen er bevidst om, at den samlede smagsoplevelse ofte starter, længe før maden puttes i munden.

“*[Agerhønen] er helt varm, kom og mærk! Sagde hun. Og børnene kom derhen og følte på fuglen. Jo, den var varm under Fjerene. Det var ikke til at forstaa, at en død Fugl kunne være saa brændende varm under sine slappe Vinger.*”

Med til dette vildtmåltid hører børnenes fysiske fornemmelse af fuglens varme og ikke mindst deres syn af fuglens fjerdrag i forskellige brune og gyldne nuancer, som på trods af sin unanseelighed alligevel opleves som ophøjet og smuk:

“*Agerhønen var jo faldet i sneen, og herinde i Varmen blev de stjernede Snefnug til lysende Draaber paa de krumme Fjer. Nogle siger, at Agerhønen er tarvelig klædt, og den er da heller ingen Plakat. Men den bærer fornemt sin Almuedragt, som den har faaet Farver til fra det brune Løv, den modne Hvede, en Knivspids fra Valmuen, et par Draaber fra Nattens Mørke.*”

Agerhønen er på den måde med til at skabe en helt særligt ophøjet stemning i den fattige familie, som bevirker, at de denne aften pynter fint op og finder de sidste råvarer frem:

“Fedt kom paa Panden, det sidste maaske, men nu tog Moderen resolut til de yderste Reserver, Kartofflerne kom i en Kasserolle og paa Ilden, og Bunden blev ikke skrabet i Selvopgivelse, for hun beredte et Haabets Festmaaltid. Og skønt det var langt over Sengetid, blev der bredt Dug paa Bordet, hvid og skøn (...) og et dyrt Tællelys blev sat paa Bordet.”

Hansens beskrivelse af dette enkle, men skelsættende måltid antager i novellen klare religiøse dimensioner. Familien samles om måltidet i en fælles tro på, at der er tale om en kærlig gave fra Gud. Agerhønen mætter dem ikke bare sanseligt, men snarere i åndelig forstand, hvorved den bekræfter deres tro på en større retfærdighed i livet.

“Ude i mørket bruste Blæsten. De vaskede sig, redte Haaret, pyntede sig. Saa satte de sig ved Højtidsbordet. Agerhønen blev delt, og der blev kun lidt til hver, men det er Sandhed, at den lille Fugl mættede dem alle.”

---

## SMAGEN AF VILDT I VIRKELIGHEDEN

Selvom smagen af vildt i litteraturen ofte skildres som led i særlige og religiøse sammenhænge, så behøver det slet ikke være sådan i virkeligheden. Flere typer af vildt er inden for rækkevidde året rundt. Vi kan i dag gå ned i nærmeste velassorterede supermarked og vælge mellem flere varianter af både flyvende vildt og hårvildt.

Peter Henrichsens delikate vildtopskrifter, som følger herefter, viser samtidig, at vildtet er en råvare, som alle kan lære at tilberede. Der er tale om retter, som appellerer til alle smagsoplevelsens sanselige dimensioner og dermed baner vejen for hyggelige og stemningsfyldte måltider. Så det er egentlig bare med at komme i gang, hvad enten middagen skal stå på “Fasanfrikassé med squash og tomat”, “Tatar af sommerbuk” eller “Gråand med kvæder og sauce bigarade”. Hvem ved, måske venter der også en smagsoplevelse af litterære dimensioner!



---

## DEL 3: TILBEREDNING AF VILDT

---

Vildt kan og bør spises året rundt. Vildt kan som udgangspunkt tilberedes af opdrættede dyr såvel som jagtbytte, men da kødet som beskrevet er magert, må man overveje sine tilberedningsmetoder. Her er nogle praktiske tips:

- Ryg og køller er særligt egnede til at stege rosa til rødt. Brug høj varme ved afbruning og steg kødet færdigt ved lav varme, evt. med masser af smør på panden.
- Bov, bryst og hals er velegnet til braisering/ kogning, eventuelt marineret først.
- Vildtfugle kan enten steges eller braiseres, alt efter alder. Lårene er bedst til braisering eller til confit.
- Marcipan-ænder (gråænder, som er skudt sidst på sæsonen, hvor de har et tykt og fast fedtlag) er perfekte at rosastege.
- Vildtkød egner sig fortrinligt til pålæg/charcuteri (gravet, røget, tørret, i pølser, patéer mv.).

---

### VILDT SKAL MODNE

---

Det er et komplekst spørgsmål, hvad der giver vildt sin særlige smag, men for mange er det nok det forhold, at kødet smager og ikke mindst lugter anderledes end kød fra opdrættede dyr. Tidligere var vildtsmagen forbundet med modningen og med den smag af forgængelighed, der fulgte med, at vildtet skulle hænge. På fransk har man et ord herfor, *faisandage*<sup>1</sup>, som består i at udsætte kødet for en periode med hvile, modning eller mortifikation, det vil sige lade det "passere" i et par dage, før forrådnelsen begynder. Takket være dette bliver kødet mere mørt, udvikler dets karakteristiske smag og aroma, og man giver det mere vildtsmag.

Vildt skal hænge for at modnes. Tidligere sagde man, at fasaner skal hænge, til de falder ned. Nu til dags er der nok ingen, som ønsker så kraftig en vildtsmag. En vis form for modning er imidlertid nødvendig for at enzymer i vildtkødet kan mørne muskelfibrene, så kødet bliver mindre sejt.

---

<sup>1</sup> Ordet *faisandage* henviser til fasanen, da det fortrinsvis er med denne fugl, at den kulinariske praksis er blevet udført i de gastronomiske kredse i mange lande.

Hvor længe afhænger af temperaturen, og om vildtet er ophængt i frisk, tør luft. Modning kan også foregå i køleskabet, men der sker stort set ingen modning ved minusgrader, hvorfor vildtkødet ikke modnes i dybfryseren.

Modningstiden er ved:

+2-5 grader: 10-14 dage    +8 grader: 6-8 dage    +15 grader: 1-2 dage

Hvis modningsprocessen skal udvikle sig rigtigt, skal indvoldene fjernes så hurtigt som muligt efter vildtet er nedlagt.

---

## KØDUDSKÆRINGER

Mange af os vil helst have brystkødet fra fugle eller mørbrad og filet fra hårvildt. Men vi bør bruge hele dyret på den bedst mulige måde. Det fortjener det.

Det firbenede hårvildt deles normalt op i følgende stykker:

Hals/nakke	Braisering, farsretter
Bryst	Farsretter m.m.
Bov	Braisering, kokottestegning, kogning
Ryg/kam	Rå, grillstegning, pandestegning, ovnstegning, dampning, pochering <sup>2</sup>
Mørbrad	Rå, pandestegning, pochering <sup>2</sup>
Kølle	Tilberedes hel, fx stegning eller opdeles i flg. udskæringer
Culotte	Helstegning
Yderlår	Opskæres til enkelte kødstykker, til ragout m.m.
Inderlår	Tatar, helstegning
Klump	Farsretter
Lårtunge	Rå, tørret, gravad, pandestegning
Skank	Braisering, kogning

---

2 Holde temperaturen lige under kogepunktet.

## Indmad:

Hjerte	Braisering, sautering, ragout, tørret
Lever	Terriner, stegning, smags giver i saucer
Tunge	Kogning
Blod	Montering af saucer

Vildt med fjer. Småfugle tilberedes normalt hele. Større fugle parteres i disse stykker:

Brystkød	Alle former for tilberedning er velegnet her – dog ikke tatar-retter
Vinger	Stegning, grillning
Lår	Stegning, braisering, kokottestegning, kogning, dampning
Hals	Farsering (især halsen fra grågæs)

Fælles for alle vildtfugle er, at man bør give sig tid til at plukke dem frem for at få dem for at bevare smagen af vildt. Det er især en fordel at bevare fuglens brystskind, da det holder på saften, og man undgår udtørring af kødet under tilberedningen. Dog vil vi fraråde at stege dykænder med deres skind på, da fedtet ofte kan give en trannet smag. Dykænder skal flås og fedt fjernes, inden ænderne tilberedes eller fryses ned.

## KRYDDERIER OG TILBEHØR TIL VILDT

Vildtrettens særlige smag er også ofte knyttet til, at vi bruger specielle krydderier, fx enebær, og mere stærkt smagende tilbehør, fx sødligt-bitre og sure tranebær, ribs og tyttebær, granskud, bitre salater.

Generelt skal mad smage af noget, og kokken skal være omhyggelig med at smage maden til med krydderier. Salt og peber er naturligvis en selvfølge i vildtkøkkenet, men den rette dosering, afhængig af rettens udtryk og temperament, skal man øve sig i og finpudse, hver gang man tilbereder mad. Herefter er der uendeligt mange tilsmagningsmuligheder med alt fra krydderihylden. Især friske krydderurter er et must at smage vildtretter til med.

Krydderurter er en fælles betegnelse for planter, som har nogle gode aromatiske egenskaber og som vi derfor bruger i madlavningen. Kokke elsker krydderurter! Man kan købe forskellige krydderurter i dagligvarebutikker eller dyrke dem selv, og er man endnu mere interesseret i urter, kan man sanke vilde urter i naturen. Sankning er også smagen af det vilde, og har man først prøvet at sanke eksempelvis ramsløg i foråret, så vil man sikkert blive ved. Det er lidt ligesom at finde svampe i naturen – man bliver grebet af det. Men tænk dig om og vær sikker på, hvad du har sanket, inden du smager på det! Der findes efterhånden mange gode bøger om, hvordan man sanker – her er viden og erfaring vigtig, og det får man som bekendt kun ved at prøve sig frem. Start med de letgenkendelige urter og udvid sortimentet herfra.

Ved de mere almindelige krydderurter er der et par ting, som er værd at vide: Friske krydderurter skal tilsættes retten i sidste øjeblik, da de flygtige aromaer hurtigt forsvinder ved varmebehandling. Dog tåler rosmarin, timian og salvie mere varme end de fleste andre krydderurter. De kan med fordel tilsættes under bruningen af vildtet.

Den vigtigste regel med krydderurter er simpel: Smag dig frem.

## I KØKKENET

Vildt er magert, og derfor skal man være forsigtig med at tilberede det for meget. Det kan nemt blive tørt og sejt og dermed give en mundfølelse, som virker smuldrende, hvis det bliver overtilberedt.

Der er groft sagt to tilberedningsveje, man kan gå. Man kan tilberede vildtet i kort tid, så det stadig er saftigt, eller man kan tilberede det i lang tid, ofte i en fond, så det bliver mørt (og tørt), og herefter få vildtet til at virke saftigt ved at servere det i den fond, det er tilberedt i.

Det fantastiske med vildt er, at man kan bruge benene fra vildtet til at give smag til fonden, som senere kan blive jævnet til sauce. Det skal man endelig huske at udnytte. Det er “gratis” smag og vel at mærke noget af den bedste smag af umami og vildt.





## BÅLMAD

Vildt kan naturligvis ikke kun tilberedes i køkkenet, men også ude på grillen eller over bålet.

Vildtretter tilberedt over bål i naturen er noget af det tætteste man kommer på råvaren *fra jord til bord*. At tænde et bål, styre ilden, kontrollere tilberedningen over åben ild og nyde maden ved bålpladsen eller indenfor er både sjovt og stemningsfyldt, og så bidrager det til den gode måltidsoplevelse.

Når man laver bålmad, er der et par tips og tricks, som er gode at kende til: Et bålsted med stativ, kæder, fad og riste er virkelig godt, hvis man ofte laver bålmad, men mindre udstyr kan også gøre det. Sørg for at have nogle gode handsker, masser af brænde (hårdt og blødt) og en spand med vand i nærheden. Under tilberedningen skal du sørge for, at der hele tiden er varme gløder til stede. Flyt eventuelt gløderne over i den ene side, så du har ild og gløder adskilt og vildtet ikke får direkte flammer under sig.

Gryder og pander må gerne være af støbejern, da de holder godt på temperaturen.



---

# OPSKRIFTER

---

## VILDTBOUILLON TIL SUPPE OG SAUCER

Ca. 5 liter

2 – 3 kg vildtben fra hjorte- vildt (hals, bryst, skank)	1 spsk hele sorte peberkorn	2 gulerødder
	Lidt timiankviste	¼ selleri
3 løg	1 porre	2 spsk salt
½ dl tomatkoncentrat	2 laurbærblade	

1. Skær evt. blodansamlinger fra benene, og skyl, hvis der er hårrester.
2. Brun vildtbenene i ovnen ved høj varme (225 grader).
3. Sæt dem herefter over i en gryde med 6-7 l koldt vand.
4. Bring gryden i kog og skum fedt og urenheder af.
5. Lad det koge i 45 minutter.
6. Tilsæt groft skårne grøntsager og resten af ingredienserne, og lad bouillon simre i 3 timer.
7. Si bouillon og reducer den eventuelt til passende smag.

Bouillon kan bruges til suppe, eller den kan reduceres yderligere til grundbouillon til saucer og braisering.

## VILDTBOUILLON MED STEGTE SVAMPE, RÅDYRMØRBRAD SAMT SMILENDE VAGTELÆG

Forret til 4 personer

1 l vildtbouillon (fra opskrift herover)	2 stængler bladselleri i små tern	150 g svampe efter eget valg, f.eks. bøgehatte, østershatte, markchampignon
2 rådyrmørbrad	8 vagtelæg	

1. Hæld ca. 8 dl vildtbouillon op i en gryde, og varm bouillonen stille op til lige under kogepunktet. Smag bouillonen til med salt og peber.
2. Soigner rådyrmørbradene for evt. blodrester og sener.
3. Læg mørbrad og bladselleri i en ny gryde og hæld de sidste 2 dl vildtbouillon over. Mørbrad og selleri skal være dækket. Brug evt. vand.
4. Pocher (tilbered under kogepunktet) mørbradene og selleri i ca. 5 min. i vildtbouillonen.
5. Kog vagtelæggene i præcis 1 min. og 20 sek. Hæld vandet fra og lad koldt vand løbe over æggene.
6. Svampene steges i olie og krydres med salt og peber og lægges på et stykke køkkenrulle.

### Anretning

7. Æggene pilles og halveres. De halveres lettest med en sytråd.
8. Mørbradene skæres i tynde skiver og lægges på et stykke køkkenrulle, så der ikke kommer kødsaft i den færdige suppe.
9. Alle faste ingredienser fordeles i varme tallerkener og den varme bouillon hældes over.



## HOTDOGS MED VILDPØLSE, CREMET SENNEPSPICKLES OG SYLTEDE RØDLØG

Til 4 personer

### Vildtpølser

400 g vildtkød, gerne bov, kølle eller skank	250 g nakkekam fra gris I strøget spsk havsalt	¼ bdt frisk timian Ca. 3 dl varmt vand
100 g røget spæk	½ tsk cayennepeber eller røget paprika	Lammetarme

1. Vildtkød, røget spæk og nakkekam hakkes 2-3 gange gennem kødhakker.
2. Farsen røres med krydderier og tilsættes det varme vand lidt efter lidt.
3. Farsen stoppes i lammetarmen med en pølsestopper eller sprøjtepose. Ikke for hårdt.
4. Pølserne "drejes" af i passende længder. Lav evt. også nogle mindre, som kan bruges i sammenkogte retter.
5. Pocher (tilbered under kogepunktet) pølserne i et par minutter i saltet vand ved 80-90 grader.
6. Læg nu pølserne på køl, så de kan sætte sig. De må ikke være tildækkede.
7. Ved servering steges de ved svag varme på grill eller pande i lidt olie og smør.

### Syltede rødløg

2 rødløg alt efter størrelse	½ dl rørsukker	¼ tsk. chiliflager
2 dl æbleeddike	1 spsk salt	1 spsk. portvin
	1 laurbærblad	

1. Skær løgene i tynde skiver, og læg løgskiverne i et sylteglas.
2. Bring de øvrige ingredienser i kog i en gryde.
3. Hæld den varme syltelage over løgskiverne.
4. Lad løgene trække i mindst 6-8 timer på køl. De kan holde sig en uges tid på køl.

Opskriften fortsætter på næste side.



### **Pølsebrød, 12 stk**

3,5 dl vand

40 g sukker

1 æg

25 g gær

15 g salt

60 g smeltet smør

Ca. 700 g hvedemel

1. Opløs gær, sukker og salt i vandet.
2. Tilsæt mel lidt efter lidt. Når ca. halvdelen af melet er tilsat, æltes æg og smeltet smør i.
3. Tilsæt resten af melet og ælt dejen godt igennem.
4. Form pølsebrød a ca. 100 g pr. brød og lad dem hæve, til de bliver lette og luftige.
5. Bag pølsebrødene ved 200 grader i ca. 10 min. Brødene skal være lysebrune, når de kommer ud.

### **Cremet sennepspickles**

½ glas sennepspickles (fx en  
grov fra et supermarked)

1 tsk Colman's senneps-  
pulver

3 dl creme fraiche 18%

1. Alle ingredienserne blandes sammen, og smages til med salt og peber.





## FASAN SAUTÉ STROGANOFF

Til 4 personer

Brystkødet fra 2 fasaner	2 spsk æbleeddike	Ca. 600 g champignon eller andre svampe, du selv har fundet
6 tykke skiver bacon – gerne tørsaltet fra slagteren	2 spsk honning	
	½ spsk koncentreret tomatpure	2 ½ dl cremefraiche 38%
Olivenolie/smør	1/4 bundt hakket bredbladet persille	2 dl vildtbouillon eller vand med bouillonterning
2 spsk paprika af god kvalitet		
1 spsk mel	200 g pillede perleløg	Salt og peber

1. Brysterne skæres i strimler på størrelse med en lillefinger og pudres ind i paprikaen og mel, samt salt og peber.
2. Bacon skåret i mindre tern eller strimler steges på en pande til de er gyldne og sprøde. Så tages de op sammen med halvdelen af det overskydende baconfedt og sættes til side.
3. Perleløgene halveres og steges i det overskydende baconfedt.
4. Når perleløgene er let brunet, fisker man dem op og sætter dem til side.
5. Champignonerne renses og skæres i kvarte. Steges på samme pande med det sidste baconfedt og tages op.
6. Strimler af fasanbrysterne brunes på panden evt. med lidt ekstra fedtstof. Det er vigtigt, at kødet bliver brunet ved høj varme, da målet er at have en saftig kerne. Det tager ca. et par minutter. Hold øje med, at paprikaen ikke brænder på!
7. Bacon, perleløg, champignoner og tomatpuré tilsættes panden og vendes rundt med strimlerne af fasanbryst.
8. Honning og æbleeddike tilsættes og bruses op.
9. Vildtbouillon og cremefraiche tilsættes og koges ind ved svag varme til cremet konsistens. Det tager ca. et par minutter.
10. Retten smages til med salt og peber og drysses med hakket persille.



## TATAR AF SOMMERBUK

Til 4 personer

### Tatar

180 g filet af sommerbuk	Citronsaft	4 vagtelæg
1 avocado	Olivenolie	20 g aflange skalotteløg
¼ tsk. Piment d'Espelette	40 g agurk uden skræl og kerner	40 g mandler uden skind

1. Rist mandlerne på en pande ved lav varme, til de er lysebrune. Drys med havsalt.
2. Når mandlerne er kølet ned, hakkes de.
3. Kog vagtelæggene i 1 min og 18 sekunder. Hæld vandet fra og læg æggene i isvand.
4. Hak skalotteløgene fint.
5. Halver avocadoen og skær den i tern a  $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$  cm, og mariner den med et skvæt citronsaft, en dråbe olivenolie og Piment d'Espelette.
6. Skræl agurken, flæk den på langs i fire dele, fjern kernerne, og snit agurkekødet i fine tern. Drys med salt.
7. Hak kødet fint. Krydr det med salt og peber.
8. Vend kødet, løg, agurketernene, mandlerne og avocadoen hurtigt sammen.

### Vinaigrette

Saft af ½ citron	1 tsk sherryeddike	½ dl vindrukerneolie
1 tsk sennep	1 tsk tabasco	½ dl olivenolie
	½ tsk sukker	

1. Citron, sennep, sherryeddike, salt, sukker og tabasco røres sammen med et piskeris.
2. Kom derefter olien i lidt efter lidt, mens du pisker, så olien bliver bundet af de syrlige elementer, og vinaigretten får en cremet konsistens.
3. Anret tataren i en dyb tallerken. Fordel vinaigretten henover med en ske, og garner med krydderurter efter eget valg samt halve vagtelæg.



## GRÅAND MED KVÆDER OG SAUCE BIGARADE

### Gråand

2 pæne gråænder	4 kviste timian	Salt og peber
2 spsk olivenolie	2 kviste rosmarin	

1. Forvarm ovnen til 200 grader.
2. Gnid ænderne ind i olivenolie, krydr med salt og peber og brun dem i ovnen i 10 minutter i en bradepande.
3. Sluk ovnen og lad ænderne trække i ovnens eftervarme i 5 minutter.
4. Tag ænderne ud og lad dem hvile i 10 minutter før udskæring.
5. Skær bryster og lår fra skroget.
6. Læg bryster og lår i en smurt ildfast pande.
7. Drys brysterne og lår med krydderurterne.
8. Stil panden i ovnen under grill i 4-5 minutter lige inden servering.
9. Pil skindet af brysterne, hvis det ikke er sprødt.

### Kvæder, der laves over 2 dage

4 store kvæder, godt mod- ne, befriet for kernehus og skåret i kvarte	2 dl æbleeddike 2 dl vand	100 g rørsukker ½ spsk hel sort peber
---	------------------------------	--

1. Dagen før servering: Lav en syltelage ved at koge æbleeddike, vand, rørsukker og peber op i kort tid.
2. Pocher (tilbered lige under kogepunktet) kvæderne ½ time i lagen og lad dem trække i lagen til næste dag. De skal være godt møre.

### Sauce bigarade

10 g sukker ca. 1/4 dl rødvinseddike	½ l andefond (man kan også bruge kalvefond)	½ citron 1 dl rødvin
	2 appelsiner	

1. Sukkeret brunes til karamel, indkoges med eddike og tilsættes andefonden.
2. Der spædes med saft fra appelsiner og den halve citron.
3. Skal af 1 appelsin og 1/2 citron blancheres og koges let mør i rødvinen.
4. Tilsættes saucen og smages til.
5. Saucen kan evt. jævnes lidt.



## FASANFRIKASSÉ MED SQUASH OG TOMAT

Til 4 personer

2 hele fasaner	200 g perleløg	4 dl fløde
1 suppevisk (gulerod, porre, selleri, løg, timian, laurbær, rosmarin)	2 squash	1 dl creme fraiche 38 %
	½ bundt frisk basilikum	2 æggeblommer
	2 spsk mel	Salt og peber
20 cherrytomater med stilk	2 spsk smør	

### Saltlage

300 g salt	5 l vand
------------	----------

1. De rengjorte fasaner lægges i en saltlage bestående af 300 g salt opløst i 5 l vand natten over. Sørg for, at fasanerne er dækket af lagen. Husk at skylle dem grundigt inden tilberedning.
2. Læg fasanerne i en gryde med koldt vand og med suppevisken, og kog dem ved moderat varme i ca. 35 min. Husk at skumme for urenheder undervejs.
3. Sluk for varmen og lad fasanerne trække i kogelagen i ca. 45 minutter.
4. Efter hviletiden tages fasanerne op (gem lagen). Pil forsigtigt kødet af ben og skrog og befri det samtidig for skind og brusk.
5. Pil kødet i mundrette stykker og hold dem lune.
6. Skyl tomatstilkene og kom dem ned i suppen sammen med ben, skrog og skind.
7. Kog suppen ind til ca. 1 l og sigt den.
8. Pil løgene, flæk squashen og skrab kernerne ud.
9. Skær squashen i skrå stykker, kom dem i den sigtede suppe sammen med løg, kog dem, til de netop er møre, og tag dem så op.
10. I en ny gryde laves en smørbolle af 2 spsk smør og 2 spsk mel. Heri tilsættes fasansuppen og piskefløde og koges ind til cremet saucekonsistens.
11. Vend kødet og grøntsagerne i den varme sauce.
12. Rør creme fraiche op med æggeblommer og tilsæt det i suppen.
13. Varm frikasséen omhyggeligt igennem, uden at den kommer i kog.
14. Smag til med salt og peber.
15. Anret frikasséen i en kasserolle eller et varmt fad.
16. Skyl og hak basilikumbladene, halver cherrytomaterne og kom begge dele over.





## DEN STORE VILDT-POT-AU-FEU

Til 8 – 10 personer

1 harekølle	3 løg	Lidt timiankviste
1 rådyrbov	4 gulerødder	3 l vildtbouillon
1-2 gråænder (bryster på skrog)	4 persillerødder	2 stk laurbærblade
	1 selleri skåret i kvarte	4 dl rødvin
1-2 fasaner (bryster på skrog)	4 porrer (det hvide)	50 g koldt smør
	1 kvist rosmarin	

1. Alt kødet, undtagen fasanen, brunes godt i hed olie.
2. Fasanen blanches i kogende vand.
3. Det brunede kød lægges i en stor gryde.
4. Rødvin og vildtbouillon tilsættes, og gryden bringes i kog. Husk at afskumme for fedt og urenheder undervejs.
5. Når pot-au-feu'en er kommet i kog, sænkes varmen.
6. Efter 1 time tilsættes fasanerne og de hele rengjorte grøntsager samt selleristykkerne.
7. Lad det koge i ca. 1 time mere.
8. Tag grøntsagerne op efterhånden som de er møre, og skær dem i mundrette stykker.
9. Når kødet er mørt, tages det op, skæres ud og lægges i et ildfast fad sammen med grøntsagerne.
10. Suppen monteres med koldt smør, som piskes i suppen, og smages til med salt og peber.
11. Hæld suppen over kødet og grøntsagerne og server straks.

Kan serveres med et godt brød.



## CHARCUTERI

### Røget fasan- eller gråandbryst

Bryststeg med ben af fasan eller gråand

1. Kødet saltes i en 5 % saltlage i ca. 1 døgn.
2. Røges 1 – 2 timer ved 50 grader.

### Bresaola

Hel dyrekølle uden ben, inderlår, lårtunge el. lignende

#### Salt- og krydderiblanding pr. kg kød

35 g salt	10 g dextrose	1 g granuleret hvidløg
15 g nitritsalt	4 g knust peber	

1. Kødet afpudses for blodårer, sener m.m. og lægges i en passende størrelse vacuumpose.
2. Den afvejede mængde salt- og krydderiblanding fordeles i posen.
3. Efter vakuumpakning lægges kødet på køl, optimalt 8-10° C, da saltetiden hermed afkortes.
4. Vejledende saltetid ved optimal temperatur: 2-3 døgn pr. cm målt på det tykkeste sted på kødstykkerne.
5. Vend poserne med kødstykker 1-2 gange pr. uge for at opnå mest ensartet saltning.
6. Efter saltningen pakkes kødet ud af vacuumposen og hænges til tørre 1-2 døgn.
7. Når kødet er tørt og tempereret, koldrøges det 1 døgn ved 26-28 grader.
8. Kan efterfølgende tørres og modnes til ønsket fasthed.



## VILDTJERKY (TØRRET VILDTKØD)

### Rådyr

300 g rådyrkød, fx lårtunge, filet eller mørbrad	2 spsk maltwhisky	2 spsk groft salt
	1 spsk røget paprika	(evt. 1 spsk. groft salt og 1 spsk. røget salt)
3 spsk lys soja	1 tsk Piment d'Espelette	
4 spsk æbleeddike	(fransk paprikachili af god kvalitet)	2 spsk rørsukker

### Gråand

300 g gråandebryst uden skind	Friskkværnet sort peber	2 spsk lys soja
	3 spsk lys soja	3 g havsalt
3 g havsalt	3 spsk gin	¼ dl ahornsirup
1 spsk tørret finthakket tyttebær	Ingredienser: Fasan	2 spsk sherry
	300 g fasanbryst uden skind	2 tsk ras el hanout (marokkansk krydderiblanding)

### Dag 1

1. Vildtkødet tjekkes for hagl og fjerrester.
2. Fjern hinder og sener, og skær kødet i skiver på langs af kødfibrene.
3. Bland ingredienserne efter den valgte opskrift.
4. Læg kødet i fryseposer, og læg det i køleskabet i ca. 1 døgn.

### Dag 2

1. Tag kødet op af marinaden og dup det med et stykke køkkenrulle.
2. Opvarm ovnen til 70 grader.
3. Læg kødet på en bagerist og sæt den ind i ovnen i 3-4 timer.

## VILDTRILLETTE

Til 8 – 10 personer

1 kg vildtkød, fx lår fra gråand, gås, fasan, bov fra rådyr, hare eller overskud fra tilberedning af pot-au-feu	4 spsk groft salt eller havsalt	2 laurbærblade
1 kg ribbensteg uden svær	1 spsk knust sort peberkorn	2 skalotteløg
	1 kg andefedt	2 dl cognac
	3 kviste timian	

### Dag 1

1. Vildtkødet tjekkes for hagl og fjerrester. Lad ben sidde på.
2. Skær ribbenstegen i grove tern.
3. Gnid kødet godt ind i salt og knust sort peber.
4. Stil det på køl i 24 timer.

### Dag 2

1. Børst salt og peberkorn af kødet.
2. Smelt andefedt i en stor gryde og tilsæt kødet.
3. Når kødet og andefedt begynder at simre, tilsættes timian og laurbærblade. Det må ikke koge eller stege, men kun simre.
4. Når kødet er helt mørt, tages det op af gryden og plukkes i fine strimler, vær omhyggelig med at få fjernet alle ben og sener fra kødet.
5. Når kødet er plukket, masseres andefedt ind i kødmassen lidt ad gangen til kødet er mættet.
6. Rilletten smages til med salt, peber, finthakket skalotteløg samt cognac.
7. Rilletten fyldes på rengjorte glas og stilles på køl. Glassene kan eventuelt skylles med cognac inden påfyldning af rilette.







---

## FAKTA OM KØB OG SALG AF VILDT

---

*Det er bestemt ikke alle, der går på jagt eller kender en jæger. Heldigvis er der flere og flere supermarkeder og fiskehandlere, som forhandler forskellige typer vildt. Her opridser vi nogle grundregler og tips, som er gode at følge, når man køber vildt.*

Først nogle regler om salg af vildt. Reglerne fremgår af Fødevarestyrelsens hjemmeside.

En jæger må årligt sælge op til 500 stykker vildtlevende uåbnet småvildt, f.eks. fuglevildt og harer, samt 15 stykker vildtlevende storvildt, f.eks. hjortedyr, direkte til forbrugere og til lokale butikker og restauranter.

Indvoldene må ikke være taget ud af småvildt, men småvildtet kan evt. være plukket eller flået ved jægerens bopæl eller på selve jagtstedet. Det er også påkrævet, at vildtet er nedlagt af jægeren selv.

Hvis der på jagtstedet eller jægerens bopæl er en autoriseret eller registreret fødevarer virksomhed, skal salg af vildt til forbrugerne holdes adskilt fra denne fødevarer virksomhed.

Jægeren må kun sælge til butikker og restauranter, som ligger inden for en radius af 50 km fra jægerens bopæl eller jagtstedet.

Jægeren skal ikke være registreret hos Fødevarestyrelsen til disse aktiviteter.

For fuglevildt gælder det, at der kun må sælges fasan, agerhøne, gråand, krikand, grågås, canadagås, ringdue og skovsneppe.

Hvis en jæger vil sælge vildtlevende småvildt og storvildt, hvor indvoldene er taget ud af småvildtet og alle organer er taget ud af storvildtet, og hvor kødet evt. er skåret op, skal jægeren etablere en detailvirksomhed, som kan rense og tage organer ud. Virksomheden skal være registreret som detailvirksomhed.

Virksomheden skal have faciliteter som en slagterbutik eller restaurant. Hvis vildtet modtages med fjer eller pels, skal virksomheden også have faciliteter til at plukke eller flå vildtet. Jægeren kan selv etablere en sådan virksomhed.

Der er særlige regler for, hvordan nedlagt vildt skal vurderes af en uddannet jæger og for jægererklæringer, samt hvordan vildtet skal nedkøles og indleveres til en vildthåndteringsvirksomhed, og hvordan vildtet kan opbevares i vildtdepoter.

Kød af vildtlevende vildt skal som hovedregel bringes til en vildthåndteringsvirksomhed. Vildthåndteringsvirksomheden skal overholde de samme hygiejnekrav som slagterier og opskæringsvirksomheder.

Et vildtdepot skal være registreret i Fødevarestyrelsen. Det behøver ikke have lagerfaciliteter, hvis vildtdepotet modtager vildtet i umiddelbar forlængelse af jagten og snarest transporterer vildtet til vildthåndteringsvirksomheden.

Der skal være lagerfaciliteter, hvis transporten af vildtet til vildthåndteringsvirksomheden ikke er påbegyndt senest 12 timer efter afslutningen af jagten.

Regelsættet skelner mellem den enkelte jæger, jagtkonsortier og jægere, som er ansat af private eller offentlige lodsejere.

Et jagtkonsortium er typisk en eller flere personer, der lejer et areal, hvor de går på jagt. Jagtkonsortiet som helhed kan derimod ikke umiddelbart markedsføre vildtet, da konsortiet ikke betragtes som en primærproducent.

Den enkelte jæger i et jagtkonsortium kan som primærproducent afhænde nedlagt vildt til den endelige forbruger, f.eks. til de andre jagtkonsortiemedlemmer, til andre deltagere i jagten såsom en hundefører, en gæst, en nabo, eller til en vildthåndteringsvirksomhed.

## RÅD OM KØB AF FUGLEVILDT

Vildtfuglene bør altid købes hele og friskplukkede. Mange jægere og forhandlere ynder at flå fuglene. Det er nemt og hurtigt for dem at gøre det på denne måde. Men det er skidt for den, som skal tilberede fuglene, da kødet med stor sandsynlighed vil blive tørt.

Køb altid vildtfugle uden indmad, da man ikke kan vide, hvor mange dage de har ligget med indmaden i.

Fuglene skal desuden være tørre i skindet og skal dufte friskt og sødt, og ikke kraftigt og besk.

Er der tale om dykænder, skal de flås og fedt fjernes, inden de skal nedfryses eller tilberedes, da fedtet ofte kan give en trannet smag, og det kan blive harsk i fryseren.

### RÅD OM KØB AF HÅRVILDT

Hårvildtet deles som regel i grove stykker på grund af størrelsen, dog sælges harer og vildkaniner som regel hele. Vildtet bør være flået ved køb, og de hele kødstykker bør have en tør og mat overflade med en duft af kød og sødme.

Er kødet "vådt og skinnede" i udseendet, kan det have været nedfrosset og er derfor ikke friskslagtet. Vildt, der har ligget for længe, lugter gammelt, har indfaldne øjne, grøn bug samt løse hår. Kødet fra sådanne dyr er ofte ødelagt, fordi tarmbakterierne vokser ud gennem lymfegangene og videre gennem blodbanerne og ud i kødet. Derved bliver kødet fordærvet.

Der skal være størknet blod omkring skudsåret, hvis der ikke er det, kan vildtet være kvalt i fælde eller snare. Da disse dyr ikke forbløder, er kødet af ringere kvalitet. Både fælder og snarer er strengt forbudt at bruge. Dyrene får en meget pinefuld død.

Skudsåret må ikke sidde i de værdifulde kødstykker som bryst, filet eller lår, da disse i så fald kan være ødelagt af blodsamlinger og fyldt med hagl. Der er dog en undtagelse, som gælder vildt skudt med riffel: Her vil boven ofte være ødelagt af udgangshullet.

Hav tillid til din vildthandler. Gå altid efter uindpakket kød, da dette vidner om friskhed. Ved køb af vakuumpakket kød, kig da efter et minimum af blod og væske i bunden af pakken.

Er der meget blod i pakken, har kødet ligget for længe.



---

## KILDELISTE

---

### VILDT OG JAGT I DEN DANSKE NATUR:

Danmarks Jægerforbunds hjemmeside, <https://www.jaegerforbundet.dk>  
Dansk Vildtforskning 1982-83. <https://dce2.au.dk/pub/vbs/VfsDk1982-83.pdf>  
Dinesen, Wilhelm. *Boganis Jagtbreve*. Samlet udgave. Lindhardt og Ringhof, København, 2020 [1886-1891].

### DEL I: SMAG OG UNDERVISNING:

Dansksiderne.dk: *Generelt om romantikken*. <https://dansksiderne.dk/index.php?id=5139>  
Dinesen, Wilhelm. *Boganis Jagtbreve*. Samlet udgave. Lindhardt og Ringhof, København, 2020 [1886-1891].  
*Fag med Smag*, Smag for Livets lærings-app. Kan downloades fra App Store / Google Play eller ses på <https://smagforlivet.dk/undervisning/erhvervsskoler>  
Gadamer, Hans-Georg. *Sandhed og Metode*, Systime (Århus), 2004.  
Kant, I. *Kritik af dømmekraften*. København. Det lille forlag, (2005 [1790])  
Mouritsen, Ole G. & Klavs Styrbæk. *Fornemmelse for smag*. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, København, 2015.  
Mouritsen, Ole G. & Klavs Styrbæk. *Umami: Gourmetaben og den femte smag*. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, København, 2011.  
Mouritsen, Ole G. & Klavs Styrbæk. *Grønt med umami og velsmag*. Gyldendal, København, 2020.  
Riebnitzsky, Anne-Cathrine. *Med bue og pil*. Lindhardt og Ringhof, København, 2019.  
Rymann, Eva. *Guide: Sådan smager du i 8 dimensioner*. Smag for Livet, Odense, 2018. <http://smagforlivet.dk/guide-smagsdimensioner>  
Seligman, M. E., & Weiss, J. M. (1980). Coping behavior: Learned helplessness, physiological change and learned inactivity. *Behaviour Research and Therapy*, 18(5), 459–512. [https://doi.org/10.1016/0005-7967\(80\)90011-X](https://doi.org/10.1016/0005-7967(80)90011-X)  
[strandoghavjagt.dk](http://strandoghavjagt.dk)  
Styrbæk, Klaus & René Jantzen. *Jagt forbi. Vildtkogebog*. Jantzen Forlag, Odense, 2017.  
Wistoft, Karen & Lars Qvortrup. *Smagens didaktik*. Akademisk Forlag, København, 2018.

## DEL 2: SMAG I LITTERATUREN:

- Andersen, Hans Christian. *Den lille Pige med Svovlstikkerne*, H. C. Andersens eventyr, bind II: 1843-55. Det Danske Sprog- og Litteraturselskab, Hans Reitzels Forlag, København, 1964.
- Blixen, Karen. *Babettes Gæstebud*, *Skæbne-Anekdoter*. Gyldendal, København, 2005 [1958].
- Hansen, Martin A. *Agerhønen*, *Agerhønen*. Gyldendal, København, 2009 [1947].
- Homer. *Homers Odysseé*. Gyldendal, København, 2002.
- Kongstad, Martin. *Han danser på sin søns grav*. People's Press, København, 2012.
- Kongstad, Martin. *Kokken der holdt op med at rødme*. Politiken, København, 2018.
- Lillelund, Niels. *Her er de bedste bistroer i Paris*. Euroman, 2019. <https://www.euroman.dk/gastro/her-er-de-bedste-bistroer-i-paris>
- Thrane, Casper & Jørgen Holdt Eriksen. *Livretter – Mad i kunst og litteratur*. Systime, Aarhus, 2014.
- Troelsø, Ole. *Kendernes hemmelige pariserbistro*. Børsen, 2013. <https://borsen.dk/nyheder/pleasure/kendernes-hemmelige-pariserbistro-8c23s>

## DEL 3: TILBEREDNING AF VILDT

- Fødevarerstyrelsens sider om køb og salg af vildt: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Foedevare-der-maa-saelges-ved-stalddoer-og-leveres-til-lokale-butikker-og-restauranter.aspx>

## ØVRIGE RELEVANTE KILDER:

- Hedegaard, L og J. Leer (red). *Perspektiver på smag. SMAG #06. Smag for Livet*, Odense, 2017.
- Leer, J og K. Wistoft. *Mod en smagspædagogik. SMAG #02. Smag for Livet*, Odense, 2015.

---

## OM BOGENS FOTOGRAFER

---

**Carsten Henriksen** er jæger og 'naturmenneske'. Han bruger naturen aktivt. Udover at gå på jagt sejler han havkajak, vinterbader og vandrer – altid med sit kamera i tasken. Carsten er selvlært fotograf og har taget billeder af naturen gennem de sidste 15 år. Han er 57 år og har gået med på jagt, siden han var 6 år, og været aktiv jæger, siden han var 16 år.

**Christina Hauschildt** er uddannet fagfotograf. Siden barndommen har hun været meget optaget af det gode billede. Et eksempel på hendes fotokunst er "De Kongelige Heste". Hun har i dag en stolt plads i Kvindelige Eventyreres Klub. Christina har også jagttegn, og selvom hun ikke er aktiv jæger, jager hun den gode historie og det flotte billede. Mere info: [www.christinahauschildt.dk](http://www.christinahauschildt.dk)

**Jonas Drotner Mouritsen** er designer og fotograf. Han arbejder i sit firma Chromascope med grafisk design, animation og filmproduktion. Han har designet og fotograferet til flere madbøger, som er blevet nomineret til Gourmand World Cookbook Awards.

