



De otte nordiske landes flag er altid med, når Foreningen Norden Thisted har aktiviteter. Foto: Villy Dall



Den lokale madkunstner Mie Buus, Tømmerby, driver både Naturmad Thy og Café Amtoft (billedet). Privatfoto

Nordisk gæstebud på Nordens Dag 23. marts

Af Villy Dall

ugethy@nordjyske.dk

TIRSDAG 23. marts er Nordens Dag, og da coronasituationen både i foråret og efteråret i fjor samt nu igen siden jul har sat snævre grænser for Foreningerne Nordens aktiviteter, er det besluttet, at den nordiske årsdag i stedet skal fejres med nordisk mad.

Det sker både med et fællesnordisk arrangement, hvor mange familier i alle

otte nordiske lande samles for at spise mere eller mindre de samme retter, og lokalt, hvor de enkelte Norden-foreninger går i samarbejde med lokale madkunstnere.

Foreningen Norden Thisted, der også dækker Mors, er gået i samarbejde med Mie Buus fra Naturmad Thy i Tømmerby og Café Amtoft.

Vi er kede af, at vore aktiviteter i så lang tid har været umulige at gennemføre. For vi synes, at det nordiske kul-

turfællesskab, der har dybe folkelige rødder, og det nordiske politiske samarbejde er afgørende for såvel vort land som vor egn, siger Nora Hornstrup, Todbøl, der er formand for Foreningen Norden Thisted, og fortsætter:

Vi er derfor glade for på Nordens Dag at kunne gøre opmærksom på, at mad også er en del af det nordiske kulturfællesskab. Og samtidig er der muligheder for at prøve noget nyt, for selv om vi

bor sammen her på den nordlige halvkugle, er der alligevel store variationer i madtraditionerne i Norden.

Nora Hornstrup fortæller, at Foreningen Norden Thisted også ved flere tidligere lejligheder har peget på de nordiske madtraditioner og tilbudt smagsprøver fra de øvrige nordiske lande:

Denne gang vil vi gerne tilbyde både thy- og morskogboerne samt de øvrige nordboer at forsøge sig med mad fra Thy, og derfor er vi

glade for, at Mie Buus har sagt ja til at være med i et samarbejde omkring Nordens Dag, siger hun.

Mie Buus siger, at hun vil gerne lave noget med natur og vilde planter, bær og svampe. Men i øjeblikket er der ikke så meget at høste derude:

Så jeg er henvist til at bruge noget fra frost eller noget, jeg selv har syltet. Jeg har dog fundet ramsløg og skovsyre samt lidt bellis, fortæller hun om sine overve-

jelser.

Mie Buus foreslår følgende Norden-menu, som man kan tilberede og nyde med lokale råvarer.

Forretten består af stenbiderrogn:

Her havde jeg også overvejelser om fisk, da det spiller en stor rolle, både før og nu, i nordisk madkultur. Men valget faldt altså på stenbiderrogn. Det er sæson her i det tidlige forår, og den lidt eksklusive stenbiderrogn er velegnet til en lille,



Forårssalat med syre og gåsepotentil. Foto: Mie Buus



Kvan. Foto: Jørgen Peter Kjeldsen



Lam og pickles. Foto: Mie Buus Foto: Villy Dall / Museum Thy



Rabarber og kvan. Foto: Mie Buus

fin forret. Jeg har valgt at servere det i små vandbakkelse, der er rørt med creme fraiche og lidt finthakket rødløg pyntet med skovsyre, fortæller Mie Buus.

Lam til hovedretten:

Lam og i dette tilfælde af racen Spelsau spises i hele Norden. Spelsau er en gammel nordisk race. Jeg har valgt "fjorlam" - lam fra i fjor, som er lidt større og mere kødfulde end lam fra den aktuelle sæson. Rygfilet med en smule fedtkant og uden ben. Kort stegetid på ca. 15 min. Rosafarvet, lyder det fra Mie Buus.

Tilbehøret består af forårets tidlige grøntsager - nye friske asparges og nye små, kogte kartofler. Samt salater med grøntsager og vilde urter.

Desserten skal være en let afslutning på måltidet. Jeg tænker en lille kage med sprød bund og rabarberkompot. Dertil skyr, drysset med finthakket kvan. Såvel rabarber som den vilde kvan findes i alle de nordiske lande, fortæller Mie Buus:

Med en smule tilpasning kan menuen være på Café Amtofts spisekort, når vi forhåbentlig kan åbne efter påske. Til den tid er der også allerede flere urter og blomster i naturen, siger hun og fortsætter:

Man kan også bestille menuen hos Naturmad Thy



Rabarberkager med skyr og kvan. Foto: Mie Buus



Strandarve fra Agger. Foto: Mie Buus

til mindst 15 kverter. Med forsamlingsforbud på fem personer er det lige nu ikke aktuelt, men når det bliver ophævet, leverer jeg gerne menuen ud af huset.

Som fælles arrangement i hele Norden har Foreningerne Norden samlet en række nordiske retter, som familierne selv kan lave til aftensmad med forretter, hoved-

retter og desserter. Opskrifterne kan man finde på den danske forenings hjemmeside: www.foreningen-norden.dk, og fra onsdag 10. marts kan man på kanalen www.youtube.com finde en video, hvor den danske stjernekok Kenneth Ellegaard fra Restaurant 56 Grader i København fortæller om retterne og viser, hvordan de kan tillaves. Hertil kommer der et link på landsforeningens hjemmeside.

Der præsenteres i denne sammenhæng i alt otte retter - én fra hvert land Danmark, Norge, Sverige, Finland, Island, Grønland, Færøerne og Åland. Man får så syv middagsmenuer at vælge imellem, da man ikke må vælge sit eget lands, oplyser Foreningen Norden. Thisted efter en meddelelse fra landsforeningen.

Fakta:

Mie Buus' opskrifter

Af Villy Dall

ugethy@nordjyske.dk

OPSKRIFTER TIL 4 personer

Forret

Stenbiderrogn i vandbakkelse med creme fraiche og rødløg. Tallerkenpyntet skovsyre eller spirer.

200 g rensset stenbiderrogn

1 finthakket rødløg

Lille bæger creme fraiche

Halvdelen af stenbiderrogn blandes med creme fraiche.

2-3 stk. Æg

100 g hvedemel

2 dl vand

80 g smør

¼ tsk. salt

Vand og smør bringes i kog. Melet røres i og massen køles af. Æggene tilsættes et af gangen. Rør godt mellem hvert æg. Massen skal have en blød og smidig konsistens. Massen fyldes i en sprøjtepose og dejen sprøjtes ud i små toppe på en bageplade med bagepapir. Bages ca. 20-25 min midt i ovnen ved 195 grader til de er gyldne. Køl vandbakkelse af.

Vandbakkelse flækkes og creme fraiche med stenbiderrogn fyldes i bundene. Læg lidt hakket rødløg på og top med stenbiderrogn.

Serveringsfadet pyntes med frisk skovsyre, der smager fint til retten. Man kan dog også bruge andre syltede spiselige spirer.

Hovedret

Lammefilet med ramsløg og reven citronskal. Asparges og små kartofler samt marinerede forårsgrøntsager og pickles af strandurter.

Pickles med strandarve laves på forhånd - gerne et par dage i forvejen.

150 g skud af strandarve, 150 g blomkål, 4 cornichoner, en gulerod, ½ rød peberfrugt, ½ grøn peberfrugt, 50 g sukker, 1 ½ dl æbleeddike, 1 dl sennepspulver, 1 dl vand, 20 g mel, ½ tsk karry og ½ tsk salt.

Grøntsagerne skæres i små stykker. Eddike, sukker og salt koges til en lage. Grøntsagerne kommes i og koges op. Krydderier og vand røres sammen til en jævning, som kommes på lagen. Grøntsagerne kommes i gryden. Det hele koges igennem i et par min. og smages til. Konsistensen kan evt. justeres med en smule vand. Pickles hældes på rene, skoldede glas og lukkes. Pickles må gerne trække et par dage.

1000 g lammefilet uden ben - gerne med fedtkant

Lille bundt friske ramsløgblade, snittes.

1 usprøjtet citron, skalles

rives i tynde strimler

Salt og peber

500 g små kartofler

250 g asparges

200 g majroer skåret i både

200 g gulerødder skåret i tykke skiver på skrå

200 g skalotteløg eller små zittauerløg/rødløg skåret i kvarter

200 g forårsløg skåret i store stykker. Man kan også bruge sukkerærter

Start med de grøntsager der skal marineres og rør først en marinade sammen af ½ dl risvinseddike, 2 spsk vand, 2 tsk groft salt, friskkværnet peber og 4 spsk rapsolie røres sammen.

Majroer, gulerødder koges i 2-3 min i 1 ½ l vand tilsat 1 spsk salt. Det sidste min tilsættes skalotteløg og forårsløg.

Grøntsagerne kommes i marinaden for at trække en times tid.

Anbring lammefilet i et ildfast fad og drys med salt og peber. Kom citronskal og hakket ramsløg på festkanten. Hvis fileten er uden fedtkant må den brunes og krydres inden stegning.

Steg lammefilet ved 220 i ca. 20-22 min. Bruges stegetermometer skal kerntemperaturen være 63 grader. Tag stegen ud og lad den hvile ca. 15 min. tildækket.

Kartofler koges i letsaltet vand 12-15 min. Asparges kommes i gryden og koges med eller separat i 3 min. Drys evt. med lidt hakket ramsløg eller persille.

Stegfadet pyntes med humlespirer og bellis. Eller andre spiselige spirer og blomster.

Anret pickles og de marinerede grøntsager. Anret de varme grøntsager i skåle.

Skær lammefilet i skiver og anret på stegfadet.

Rabarberkager med skyr og kvan

200 g rabarber

100 g sukker

2 spsk vaniljesukker

150 g blødt smør

70 g flormelis

1 spsk vaniljesukker

200 g mel

50 g mandelmel

1 tsk bagepulver

1 æg

200 g skyr

½ dl kvanblade og tynde stilke, snittet fint

Rabarber snittes og koges langsomt under låg med ca. 100 g sukker og 1 spsk vaniljesukker til de er møre. Det er ikke nødvendigt at bruge vand til kogningen blot man koger på svag varme. Massen skal være tyk. Rabarbermassen afkøles.

Rør smør, flormelis og vaniljesukker sammen. Bland mel, mandelmel og bagepulver i og saml dejen med et æg. Dæk til og stilles koldt ca. ½ time.

Del dejen i 2 portioner. Kom lidt mel på bordet og rul dejen ud til 2 lige store firkanter. Dejen må ikke rulles for tyndt ud.

Bages ved 175 grader i ca. 15-20 min til det er letgylden og kun lige fast.

Den ene bund smøres med rabarber i et forholdsvis tykt lag. Den anden bund vendes forsigtigt ovenpå. Kagen skæres straks i passende stykker ca 3-4 cm på hver side.

Glasur: 75 g flormelis og ½ æggehvide røres sammen. Tilsæt evt. lidt kogende vand.

Kagen pyntes med en klat glasur og tynde skiver af rabarber samt lidt blade af kvan - eller mynte.

Bland skyr med fintsnittet kvan og give det til kagerne.



Vandbakkelse med stenbiderrogn. Foto: Mie Buus