

SMØR- SMAGEREN

Smagsdommer. Smør smager af meget mere, end vi tror. Det er derfor, det smager så godt i kagerne, under marmeladen og i alle julelækkerierne

TEKST INGER ABILDGAARD • OPSKRIFTER MARIA MELDGAARD
FOTO LISBETH HOLTEN OG ANDERS SCHÖNNEMANN





Jakob Pedersen skærer smørret igennem med en klaverstreng

Med en koncentration som en vinsmager smager Jakob Pedersen på en gennemskåret blok af gult, næsten blødt smør. Han bruger en særlig bred ispind til at skrælle en skefuld smør af den 12 grader varme lurpakkede blok og lægge den på tungen. Han lader smørret smelte i munden, flytter det lidt rundt, så alle smagsløg tilgodeses, og spytter så til sidst ud i en spand. Han gør det i gennemsnit 15 gange om dagen, og han ved på rygmarven, hvordan smør skal smage. Han har været smørsmager i 10 år.

»Kvalmt? Aldrig,« siger han.
»For mig kunne det lige så godt være chokolade, og var det ikke for at undgå kalorierne fra de mellem et og to kilo smør, jeg smager om ugen, ville jeg ikke have brug for at spytte smørret ud.«
Jakob Pedersen er mejeritekniker på Holstebro Mejeri og har været 25 år i mejeribranchen. Det har gjort ham til en erfaren smørsmager. Han hører til en eksklusiv kreds af smørdommere, der sammen sikrer lurpakstandarden og bedømmer smør efter samme procedure, som

er blevet brugt siden lurmærkets fødsel i 1901. Dengang var der 1500 danske mejerier til at kærne smør, og der var brug for en fælles, høj standard, der sikrede eksporten af smør. I dag fremstilles lurpakked smør på fire mejerier: Holstebro, Nørup, Thise og Bornholms Andelsmejeri. Fire smørdommere mødes en formiddag hver 14. dag og bedømmer 60 prøver af smør. I hver sin hvide lukkede boks koncentrerer smørdommerne sig igennem halvanden time udelukkende om at sanse smør og notere egenskaber ved hver prøves udseende, konsistens og smag. Bagefter er der frokost.

Syrligt som ymer. Jakob Pedersen viser, hvordan man tester smør. Han skærer den 12 grader varme smørpakke igennem med en klaverstreng, men beholder foliet omkring smørret. Så lugter han til det og lader næsen opfange en syrlig duft, som leder tanken hen på ymer. Smør har syrligheden fra en mælkesyrekultur, der tilsættes sammen med salt. De fleste af os bemærker ikke syrligheden, for den skjules af smørrets fedme. Hvis mælkesyrekulturen ikke var tilsat, ville smagen være mærkelig og minde lidt om risen-grød, fortæller Jakob Pedersen.

3 SLAGS LÆKKERT SMØR

CITRON- OG MANDELSMØR
100 g smør
30 g hakkede mandler
1-2 tsk. friskrevet økologisk citronskal

Rist mandlerne på en tør pande eller i ovnen i cirka 4 minutter, til de er let gyldne. Afkøl dem helt. Rør smør med mandler, og smag til med friskrevet citronskal.

PISKET BRUNET SMØR MED APPELSIN
100 g smør
1 tsk. friskrevet økologisk appelsinskal

Smelt halvdelen af smørret i en gryde. Lad det blive brunet og gyldent. Det er færdigt, når det dufter dejligt af karamel. Hæld det op i et glas og afkøl det helt. Tag nu smørret, men lad bundfaldet blive i glasset, og kom det op i en skål med resten af smørret. Pisk det sammen, og smag til med revet appelsinskal.

KAFFE- OG KANELSMØR
100 g smør
1 spsk. friskknuste kaffebønner
1 tsk. kanel
½ tsk. vaniljesukker

Rør smørret i en skål, og vend det med kaffe og krydderi. Stil det på køl, til smørret skal spises.

HJEMMEBAGT BRØD TIL TRE SLAGS SMØR

Server brødet til eftermiddagste eller til julens gløgg i stedet for æbleskiver.

(2 brød)

DAG 1

25 g gær

5 dl vand

300 g rugmel

DAG 2

30 g smør

75 g brun farin

2 spsk. sojasauce

1 tsk. salt

300 g sigtemel

180 g hvedemel

4 spsk. mælk til pensling

1. Kom gær og koldt vand i en skål, og rør gæren ud. Rør rugmel heri. Dæk skålen med film, og stil den i køleskab natten over eller i 24 timer.
2. Smelt smør i en gryde, og tag det fra varmen. Rør farin, sojasauce og salt ud i det smeltede smør.
3. Rør blandingen i melblandingen fra køleskabet. Rør nu sigtemel i og derefter hvedemel, indtil du har en fast, men ikke tør dej. Ælt godt på bordet, og kom dejen tilbage i skålen.
4. Dæk skålen med film, og lad dejen hæve i 45 minutter.
5. Vend den ud på bordet, del den lige over, og form to brød. Læg brødene i smurte sandkage- eller rugbrødsforme. Efterhæv i 45 minutter.
6. Sæt ovnen på 175 grader. Bag brødet i 60 minutter. Når der mangler 5 minutter af bagetiden, pensler du brødet med mælken for at få en blank overflade.
7. Tag brødene ud, når de er færdige, og afkøl dem på en bagerist.





TORSK MED KARTOFFEL-
BLOMKÅLSMOS OG BRUNET SMØR

Enkelt og vidunderligt velsmagende.

- (Til 4 personer)

6-800 g torskfilet

Salt og peber

800 g kartofler

1 lille blomkålshoved

75 g smør

500 g haricots verts (grønne bønner)

Brøndkarse eller karse til drys
1. Læg torskefileter på et fad, og krydr med salt og peber. Lad dem stå, til de skal steges.

2. Skræl kartofler, del dem lige over, og kom kartofler og blomkål skåret i mindre stykker i en gryde. Dæk dem med vand, og lad dem simre i cirka 15 minutter, indtil kartoflerne er møre.

3. Afdryp dem, og mos dem. Smag til med salt og peber.

4. Smelt smør i en gryde, og lad det simre, indtil smørret begynder at dufte dejligt af karamel og have en fin brungyllden farve. Hæld nu smørret op i et glas, der tåler varme. Lad det stå og afkøle i 5 minutter. Det, der nu sker, er, at smørrets protein og kulhydratresten falder til bunds. Det er godt, bundfaldet skal vi nemlig ikke bruge.

5. Kog haricots verts møre i letsaltet vand i cirka 3 minutter.

6. Til sidst steger du fisken i olie på en teflonpande cirka 2 minutter per side. Server med mos dryppet med brunet smør og haricots verts. Drys karse over til sidst.

Så kigger han på smørret. Han kigger efter, om der er antydning af lagdeling eller flager i smørret eller små lufthuller eller dråber af vand eller olie. Fejlene

☞ Smørret må ikke smelte tungt eller på en vaselineagtig måde

Mejeritekniker og smørmager Jakob Pedersen

kan ske i smørmaskinen, hvor smørret først æltes og bagefter udsættes for vakuum. For meget vakuum kan give vand- eller oliedråber, for lidt vakuum kan give lufthuller.

Før Jakob Pedersen smager på smørret, mærker han på konsistensen. Han har fornemmelsen i fingrene for, hvor meget modstand smørret skal give mod ispinden, når han graver i smørret. Er det for hårdt, kan det skyldes overbearbejdning inde i smørmaskinen, er det for blødt, har det ikke fået nok i ælteprocessen. Om sommeren indgår græs i køernes foder, det gør mælkefedtet blødere om sommeren, end det er om vinteren, og smørmaskinen skal teknisk udbedre forskellen, men det skal gøres præcist for at få den perfekte konsistens.

Til sidst smager Jakob Pedersen på smørret og genkender smagen af frisk fløde og syrligheden fra mælkesyrebakterierne. Mens han smager, skal smørret smelte inde i munden, og det skal smelte med det samme som smørsovs, ellers smelter det ikke på den rigtige måde.

»Smørret må ikke smelte tungt eller på en vaselineagtig måde, for så er det »fedtet«, som vi siger i fagsproget. Fedtethed skyldes overbearbejdning i



KYLLING MED PÆRER I HVIDLØGSSMØR

- (Til 4 personer)

1 stor kylling

Salt og peber

1 spsk. olie

3 dl basmatiris

2 løg

2 faste pærer

Saft fra ½ citron

Et par stilke estragon

4 fed hvidløg

1 spsk. olie

50 g smør
1. Sæt ovnen på 200 grader. Læg et bagepapir i bunden af en bradepande, og læg kyllingen på. Krydr med salt og peber, og hæld 1 spiseske olie hen over kyllingen.

2. Steg kyllingen, til den er gennemstegt. Begynd at holde øje efter 50 minutter. Skindet skal være fint og gyldent, og hvis du kan dreje lidt på lårbenet, er den gennemstegt.

3. Sæt risene over efter anvisning på emballagen.

4. Skær løg i både, og svits i olie på en pande.

5. Skær pærer i både, og vend dem med løg. Vend med citronsaft og estragon, og svits blanden videre i cirka 8 minutter, til ingredienserne er møre.

6. Skær hvidløg i skiver, og vend dem i olie på en pande. Svits dem gyldne i olie, og skru ned for varmen.

7. Lad smørret smelte på panden med hvidløget. Det skal ikke brunes.

8. Del kyllingen i mindre stykker, server med ris, pæreblanding og drys til sidst hvidløg henover sammen med lidt smør.



FLØDEIS MED BRU- NET SMØR OG VAL- NØDDER

Server isen med lidt letpisket fløde og et drys kanel eller en frugtsalat med appelsin.

(Til 6 personer)

4 pasteuriserede
æggeblommer
125 g smør
3 dl piskefløde
1½ dl sukker
1 dl mælk
100 g hakkede valnødder

1. Tag æggeblommerne ud af køleskabet, så de ikke er iskolde og nedkøler smørret, når de to ting piskes sammen lidt senere.
2. Smelt smør i en gryde, og lad det simre, indtil det begynder at dufte dejligt af karamel og har fået en fin brungylden farve.
3. Hæld nu smørret op i et glas, der tåler varme. Lad smørret stå, og afkøl det i 10 minutter, så smørrets protein og kulhydratrester kan falde til bunds. Det er godt, bundfaldet skal vi nemlig ikke bruge her.
4. Pisk fløden til skum i en skål.
5. Kom æggeblommer og sukker i en anden skål, og pisk det skummende og lyst.
6. Fjern nu skummet fra det lune smør, og hæld smørret i en tynd stråle ned i æggemassen, imens du pisker. Stop lige før bundfaldet.
7. Vend flødeskummet med æggemassen. Vend mælken heri og til sidst valnødder.
8. Rør nu massen til is i en ismaskine.
9. Eller sæt skålen i fryseren og pisk den igennem en gang i timen i alt tre gange.

mælk til smørret, hvor har den græsset, var der kløver? Hvad har den spist, og er mælken malket vinter eller sommer, fortæller Lisbeth Ankersen.

Når Lisbeth Ankersen selv skal smage alle de fine nuancer, der findes i smør, lader hun være med at drikke kaffe, og hun børster tænderne bare med vand og uden tandpasta, så er der ikke noget, der forstyrrer smagen. Lisbeth Ankersen er supersmager, det vil sige, at hun er født med ekstra mange smagsløg på

☞ Der er en grund til, at de fleste af os rigtigt godt kan lide franskbrød med smør og jordbærmarmelade

Sensoriker Lisbeth Ankersen

æltningen inde i smørmaskinen,« siger Jakob Pedersen.

Kokos og vanilje. Det, Jakob Pedersen genkender som den rigtige smørsmag, er en kombination af 286 smagsstoffer, som findes i det smør, vi rører i småkagedejen, spiser på rundstykkerne og lader de brunede kartofler stege i. Smør smager af meget mere, end vi tror. Vi kan mærke den fyldige og runde smag, men faktisk er det muligt at genkende både kokos og vanilje i smagen af smør, fordi smør indeholder nogle af de samme grundstoffer som for eksempel kokos, vanilje og fersken, fortæller kemiker og sensoriker Lisbeth Ankersen.

De 286 smagsstoffer er som spor, der er lagt i smørret og fortæller hele smørrets historie. Hvilken race ko har lagt

FLØDESKUM KAN IKKE PIS- KES TIL SMØR

Det er en skråne, at hvis man pisker flødeskum for længe, ender det som smør. Mælk skal syrnes for at få smørsmagen frem, så fløde kan ikke blive til smør. Derimod kan man piske cremefraiche 38% til smør. Pisk, til cremefraichen skiller helt, pres væden fra med et rent viskestykke, smag smørret til med salt og sæt det i køleskabet.

Narvill – de bedste klementiner

Narvills søde klementiner i de velkendte sorte bakker - kun i Coops butikker

smag*
forskellen

Narvill
SELECTION

Kooperativet Narvill fra den spanske by Villavella ligger i provinsen Castellon, det mest traditionsrige område for produktion af klementiner i Spanien. Narvill beskæftiger sig da også kun med klementiner og især den smagfulde sort 'Clemenules', som høstes fra starten af november og frem til slutningen af januar. I denne periode finder du Narvills klementiner i Coops butikker landet over i let genkendelige, sorte bakker.

Narvill er den eneste leverandør, der pakker klementiner til Coops sorte 'smag forskellen'-bakke, og forklaringen er enkel: Idéen med den sorte bakke er at give kunden en vished om, at i disse findes altid de bedste klementiner.

Narvill passer perfekt til dette koncept, hvilket et besøg på pakke-stationen hurtigt bevidner. Her er det tydeligt, at det er kvaliteten og ikke kvantiteten, der er i fokus, og på gammeldags vis bliver de bedste klementiner nøje udvalgt og håndpakket i de sorte bakker. Det er et arbejde, som Narvills ansatte kender godt til, eftersom de i de seneste 20 år har pakket klementiner til Coop Danmark.

Narvill ønsker alle en rigtig glædelig jul og opfordrer samtidig til at prøve de søde klementiner i de sorte bakker, som du kun finder i Coops butikker.



smag*
forskellen

Narvill
SELECTION

Super
Brugsen

Irma

Dagli' Brugsen

Kvickly



tungen og opfanger mange flere smagsnuancer end os andre. Hun og andre sensorikeres ekspertise bruges blandt andet, når der udvikles nye produkter.

Et af de stoffer, der især giver smør karakter, hedder *diacetyl*, som findes i smør, vin, ost og kødvarer, det er dem, vi måske mest forbinder med den søde smørsmag. De søde kokosnøddetoner, fersken og smagen af frugt kommer blandt andet fra stoffet *deltadecalakton*, fortæller Lisbeth Ankersen.

»Der er en grund til, at smør smager dejligt i kager med frugtfyld, og at de fleste af os rigtigt godt kan lide for eksempel franskbrød med smør og jordbærmarmelade. Det er, fordi jordbær og smør deler nogle af deres smagsstoffer, og jo flere smagsstoffer der er fælles i de forskellige ting, vi spiser, jo bedre smager de sammen,« siger Lisbeth Ankersen.

Så hvis julen for dig er den højtid, hvor smør hører med til helligdagens lille daglige forkælelse sammen med friskbagte boller og en klat jordbærmarmelade, så vent engang med kaffen, til du rigtigt har smagt på det gule stof i smørpakken. Måske kan du genkende både ymersmagen og en fjern ferskennote. ●

MANDELTÆRTE MED SMØRKARAMEL

Bag i en stor tærteform eller i flere mindre forme.

(Til 8 personer)

DEJ

- 100 g smør
- 1 dl havregryn
- 1 ½ dl hvedemel
- 2 spsk. sukker

SMØRKARAMEL

- 50 g smør
- 1 dl sukker
- 1 spsk. sirup
- 1 spsk. hvedemel
- 1 spsk. mælk

200 g mandler, gerne både smuttede og ikke smuttede

1. Skær smør i mindre stykker. Bland havregryn, hvedemel og sukker sammen i en skål, og vend smør heri.
2. Ælt ingredienserne sammen til en dej. Tryk dejen ud i formen eller formene med vandvåde fingre.
3. Dæk form og dej med film, og sæt i køleskab i 30 minutter. Sæt ovnen på 200 grader.
4. Prik dejbunden med en gaffel, og bag den i 10 minutter. Tag den ud, og fordel mandler på bunden.
5. Kom alle ingredienser til smørkaramel i en lille gryde, og lad ingredienserne smelte, imens du rører med en gaffel eller et lille piskeris. Lad saucen simre i 2-3 minutter.
6. Hæld nu smørkaramel hen over mandlerne, og bag kagerne gyldne. Hold øje efter 12 minutter. Måske skal de have 15 minutter.
7. Afkøl helt. Vent gerne til i morgen med at nyde kagen. Opbevar den ved stuetemperatur. Server kagen til kaffen i helt små stykker som en slags konfekt. Eller til vaniljeis.

NOGET PÅ HJERTE NYE BØGER FRA **samvirke**



Den fulde sandhed om spiritus

Af Jacob Ludvigsen. 192 sider.
249,95 kr. (vejl.)

Spiritus er et nydelsesmiddel med tradition og variation. Hvis man ved lidt mere om de enkelte typer, deres historie og anvendelsesmuligheder, får man større fornøjelse af at drikke – med omtanke. Bogen fortæller om de forskellige typer og mærker spiritus og har forslag til cocktails og besøg på cocktailbarer. Bogen er munter og handler om, hvordan man kan more sig med spiritus, men vi kommer ikke uden om medaljens bagside i form af et par alvorsord og alkoholiske advarsler. Der er nemlig forskel på drik og druk. Bogen er tilegnet begyndere og let øvede, som har lyst til at nippe, nyde og byde.



Mit bistrokøkken – forførende fransk bistro mad

Af Hélène Wagn. 152 sider.
99,95 kr. (vejl.)

Det franske bistrokøkken har fået et kæmpe comeback i Danmark. *Mit bistrokøkken* indeholder mere end 50 opskrifter på traditionel fransk hverdagsmad, som kan laves på en halv times tid, så som omelet, steak frites, tartare de beef, moules marinieres eller croque madame. Men man finder også en håndfuld dejlige simreretter som kalvekæber, lammegryde eller letsprængt citronkylling, der repræsenterer 'dagens ret' på de franske bistroer. Opskrifterne er krydret med personlige og historiske anekdoter samt nyttige tips og tricks.



En lys og lykkelig fremtid – historien om FDB-møbler

Af Per H. Hansen. 272 sider.
349,95 kr. (vejl.), medlemspris: 299,95 kr.

En lys og lykkelig fremtid er fortællingen om, hvorfor FDB-møbler blev så populære gennem tiden. Først i de gode efterkrigsår, hvor FDB-møbler blev udbredt i takt med udbygningen af det danske velfærdssamfund, og senest i forbindelse med COOP's relancering af nogle af de mest kendte FDB-møbler i 2013. *En lys og lykkelig fremtid* er historien om moderne dansk møbeldesign, FDB-møblerne og det samfund, de blev tegnet til. Historien går tæt på arkitekterne, møblerne og den store fortælling, der skulle vænne danskerne til at bo med moderne møbler. Rigt illustreret.



Din vin
Af Matt Walls.
192 sider.
149,95 kr.



10-20-30-metoden
Verdens bedste og nemmeste løbetræning
Af Jens Bangsbo og Thomas P. Gunnarsson.
144 sider. **149,95 kr.**



6 kagebøger fra Samvirke
Af Mia Kristensen og Inger Abildgaard.
88 sider. **49,95 kr. pr. stk.**

FÅS PÅ COOP.DK, I UDVALGTE COOP-BUTIKKER OG I BOGHANDLEN