

Grønlandsk Kage



1½ l. vand – lunken

2 pk. gær

1-2 æg

1 spk. honning

5 grydeskefulde olie

Rosiner (rigeligt, da det er med til at give kagen en saftig konsistens).

Salt, ca. 2 tsk.

2 ½ kg mel

Si melet – hermed bliver brødet bedre. Bland melet med øvrige ingredienser lidt efter lidt. Dejen æltes grundigt, hvorefter det skal hæve i ½ time. Herefter slås dejen ned. Dejen kommes i smurte brødforme og pensles med æg. Bages ved 200 grader i ca. 40 minutter.

Grønlandsk kage bruges meget til åbent-hus-arrangementer. At rosinerne tilsættes efter smag er en reminiscens fra forrige århundrede. Dengang var rosiner jo meget dyre og blev derfor betragtet som en art statussymbol: jo flere rosiner i kagen, jo mere rig var man. Kagen skæres ud og stilles på bordet – gerne med smør til.

GOD FORNØJELSE!

Denne folder er udarbejdet af:



Kalaallit Illuutaat – Det Grønlandske Hus
Løvstræde 6 - 1007 København K - Tlf: 33 91 12 12

www.sumut.dk



Grønlandske Madopskrifter



*Lammesuppe med Karry.
Billede fra bogen "Neri..." af
Finn Larsen og Rie Oldenborg*

Grønlandsk mad du selv kan lave...

God fornøjelse!

Med venlig hilsen

Kalaallit Illuutaat / Det Grønlandske Hus

Grønlandsk Mad

Traditionel grønlandsk mad består hovedsageligt af kød fra fisk havpattedyr havfugle. Traditionelt har tilberedningen hovedsagligt foregået ved kogning, men fisk og kød blev også tørret så det kunne holde sig længere. Den grønlandske nationalret *suaassat* er en suppe kogt på ris og sælkød, og det er modellen for mange typiske grønlandske retter.

I disse opskrifter kan man udskifte de grønlandske råvarer med danske.

Sælkød kan udskiftes med lam, okse, vildt eller svinekød, alk med and eller kylling, rensdyr med lam, okse eller vildt. Af prishensyn kan torsk udskiftes med sej.

Rensdyrsteg (12 personer)

3 kg rensdyrsteg (ryg eller kølle)

1 tsk. salt

1 knsp. peber

150 g spæk

3/4 l suppe

6 dl vand

1 1/2 dl mælkepulver

50 g fedtstof (3 spsk. olie)

60 g mel (1 dl)

ribssaft

kulør

1 dl fløde

Vask kødet godt i et rent klæde vredet op i varmt vand. Flå sener og hinder af og bind tynde spækskiver på. Brun kødet i ovn eller gryde. Sæt suppe og vand over ilden og pisk mælkepulveret I, når væsken er godt lunken. Rør mel og fedtstof til en melbolle og pisk den I den kogende væske. Smag sovsen til, farv med kulør og hæld den over kødet, når det er brunt. (Stegetid i gryde ca. 1 1/2 time). Når kødet er mørt, hældes sovsen af bradepanden. Lidt suppe hældes i bradepanden, den stilles i ovnen et par minutter, og afkoget hældes i sovsen, som smages til.

Skær ved anretningen fileterne fra rygbenet og skær kødet på tværs i tynde, skrå skiver. Læg skiverne sammen igen på rygbenet og læg det hele på anretningsfadet. Kogte, evt. brunede kartofler og råkostsalat eller ribsgele og syltet asie kan serveres til. Rester af rensdyrsteg kan tillaves som vildtragout.



Farseret edderfugl

2 edderfugle
500 g sælkød m/spæk
500 g sildepiskerkød
1 pakke bacon i skiver
2 løg
persille

Pluk den ene edderfugl. Fjern skindet på den anden. Rens fuglene. Den ene fugl fjernes kødet hele vejen rundt. Den anden fugl kun brystet. Gør køkkenmaskinen klar.

Hakkes:

Edderfugle bryst,
sælkød m.spæk
Sildepiskerkød
5 skiver, bacon
2 løg.

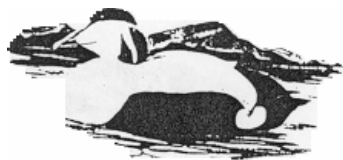
Hele farsen blandes med:

2 æg
1 dl havregryn
2 tsk. salt
2 tsk. peber
1 dl mælk
1 dl mel.

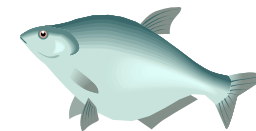
Den udbenede edderfugl: Fyldes op med farsen. Drysses med persille i tykt lag. Læg 5 strimler bacon. Steg 1 time på 220 grader. Kog skroget til suppe, bruges til sovs. Kog indvolde med.

2 kg kartofler skrælles, skæres i skiver. Lægges i ildfast fad. Hæld 1 l fløde over. Drys persille og hvidløgssalt på.

Den farserede edderfugl lægges i ildfast fad. Kartofflerne i en anden ildfast fad. Begge fade kan stå ved siden af hinanden i 1 time.



Hverdagssuppe



3-4 løg (ca. 200 g)
3-4 stilke bladselleri (ca. 125 g) (eller hvidkål)
1 spsk. olie
1/2 tsk. gurkemeje
1 tsk. paprika
1/2 tsk. karry
1 l fiskebouillon
1 dl løse ris
ca. 450 g fiskefileter uden ben (havkat, hellefisk, ørred)
salt, peber
2 spsk. hakket persille
Flutes eller groft brød.

Tilbehør:

Løg og bladselleri skæres i små terninger og svitses i olien i en gryde. Krydderier, fiskebouillon og ris tilsættes og suppen småkoger under låg ca. 10 min. Fiskefileterne skæres i tern og koger i suppen i 4-5. min. Smages til med salt og peber. Pyntes med persille.

Nem fiskesuppe (4 personer)

1 kg fisk i skiver (havkat og/eller Ørred, gerne blandet)
2 terninger grøntsagsbouillon
1 l vand
2 ps. tørret suppeurter / frosne grøntsager
1 lille ds. koncentreret tomat- pure og karry.
Tilbehør

Løse ris serveret i en lille separat skål til hver eller groft brød

Vandet bringes i kog og bouillonterningerne tilsættes. Fiskestykkerne tilsættes ved svag varme og der skummes. Tilsæt de tørrede suppeurter, tomatpure og lad det simre i 5-10 min. Smag suppen til med karry og den er klar til servering. Tilberedningstid: 1-1/2 time.

Lammesteg (12 personer)

3-3 1/2 kg lammekølle eller ryg

salt, peber

1 l sky (suppe)

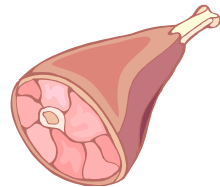
50 g mel (6 spsk.)

kulør

Vask kødet i et rent klæde, som er vredet op i hedt vand Dybfrosset kød op-tøes langsomt, i stuetemperatur må der regnes med 8-10 timer. Drys kødet med lidt salt og peber og gnid det eventuelt med et overskåret løg: (hvidløg).

Ved stegning i ovn steges lammeryg med den fede side nedad i den første halvdel af stegetiden, og derefter vendes stegen. Skum fedtet af skyen, si og mål den. Pisk melet med kold væske og pisk jævningen i den kogende sky. Kog sovsen 10 minutter og smag den til. Benet kan eventuelt skæres ud af lammekøllen inden stegningen. Skyllet, grofthakket persille kan blandes med lidt smør/margarine, salt og peber og rulles ind i kødet, som holdes sammen med kødpinde eller bindes med et skoldet bånd.

Til lammesteg kan serveres grøntsager eller kartofler og råkostsalat, kompot eller syltetøj.



Lammekødsuppe

2 kg lammeforkød (bov, bryst)

3 l vand

1 1/2 spsk. salt

3 gulerødder

1 løg

6 store kartofler

60 g mel (1 dl)

1/4 kg ds. grønerter

1 spsk. hakket persille

Kog suppen. Si og skum den for fedt. Ryst eller pisk mel med koldt vand til en tynd jævning og pisk den i suppen.

Skær de skrællede kartofler i tykke skiver, kom dem på suppen og kog den 10-12 minutter. Tilsæt ærter og ærtesuppe.

Smag til og server suppen med de udskårne grøntsager og friskhakket (klippet) persille.

Skaldyrssuppe (4 personer)

200 g rejer

170 g kammuslinger eller mattak

170 g kæbekød af hellefisk

25 g smør

1 porre i skiver

1/2 kg flåede tomater

1 l fiskebouillon

2 dl halvtør hvidvin

1 tsk. citronsaft

100 g kartofler

salt, peber

2 stk. laurbærblade Dild til pynt

Lad smørret blive varmt i gryden. Kog porren, kartofler og flåede tomater i nogle minutter, og kom bouillon og hvidvin i, og derefter resten. Lad suppen koge i 10-12 min. Kom kammuslinger i og kog yderligere 2 min. Kom rejer og hellefisk i, og varm det godt igennem. Serveres med varme flute.