

Bogen om eddike og olie PDF

Dorte Damm



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



Forfatter: Dorte Damm
ISBN-10: 9788799293674
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 3883 KB

BESKRIVELSE

Forord”Du lod dig ej sylte i Heidelberg lager, derfor lille ven, er du skrumpen og mager”. Dette rim på etiketten af en flaske med Heidelberg Lagereddike, hvor en stor og strunk agurk taler til en lille og vissen ditto, som går med krykker, er for mange halvtredser-børn den første poesi, de blev udsat for. Heidelberg Lagereddike blev brugt i alle hjem til syltning af asier, agurker og græskar og endvidere anvendt til rengøring og hårskylning for at fjerne kalken. Vi er nogle, som stadig en gang imellem skyller håret efter vask med eddike, for at opnå den dejlige silkebløde fornemmelse. Til gengæld blev eddike stort set ikke brugt i den daglige madlavning hos almindelige familier. Man kunne endda nogle gange mærke en direkte modvilje imod anvendelsen af eddike. Som en af vore mødre så dramatisk fremførte: ”Hver gang du drikker en dråbe eddike, mister du en dråbe blod”. Det afholdt os dog ikke fra om sommeren at fremstille en herligt brusende drik af eddike, sukker og bagepulver, som skulle drikkes så snart bagepulveret ved omrøring blev omdannet til liflige luftbobler. Skulle der laves dressinger til salaten, blev den i de fleste tilfælde lavet af syrnet mælk eller fløde, som mange af vi børn hadede som pesten. På nogenlunde samme måde var det med madolie, som først i de seneste 20-30 år har udkonkurreret smørret og margarinen i madlavningen. Margarine blev af langt størstedelen af befolkningen brugt til stegning og bagning. Skulle det være fint, og havde man råd, blev der brugt smør. I dag har madolie i vidt omfang fortrængt både smørret og margarinen, specielt til stegning. Efterhånden som den økonomiske velfærd accelererede fra 1960’erne og frem, fik danskerne råd til at rejse, og den mere spændende og eksotiske mad, som de så og smagte på rejserne, blev efterhånden også taget i anvendelse derhjemme. Det gælder ikke mindst anvendelsen af eddike og olie i madlavningen. Vi har alle fulgt med på denne kulinariske rejse og spiser vel næppe et måltid, hvor olie eller eddike ikke indgår enten som ingrediens eller i forbindelse med tilberedelsen af maden. Som i vore tidligere bøger om sennep (”Bogen om sennep”) og ost (”Bogen om ost”) spiller fremstillingen af især de eddike-, men også olietyper, som vi bruger, en væsentlig rolle. Men fornøjelsen ved at prøve de nye kombinationer og glæden ved at nyde maden sammen, er nu alligevel det vigtigste. I denne bog fremlægger vi de bedste af vore erfaringer med fremstillingen og anvendelsen af olier og eddiker. Vi håber, at vore erfaringer kan bruges som inspiration i mange hjem. God fornøjelse.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Forord"Du lod dig ej sylte i Heidelberg lager, derfor lille ven, er du skrumpen og mager". Dette rim på etiketten af en flaske med Heidelberg Lagereddike, hvor ...

"Du lod dig ej sylte i Heidelberg lager, derfor lille ven, er du skrumpen og mager". Dette rim på etiketten af en flaske med Heidelberg Lagereddike, hvor en stor ...

SUND SART SYRLIG Lav dine egne eddiker og olier.

BOGEN OM EDDIKE OG OLIE

[Læs mere ...](#)