

To ildfaste fade med høj kant eller forme smøres og levermassen fyldes i. Toppen dækkes af med laurbærblade over hvilke spækskiver. Bages ved 175°C i 50-60 minutter. Varmen skal nå igennem det indre. Dette kan prøves ved at stikke en metalnål i postejen og prøve om nålen brænder på læben (Ledetråd: 65° = av!, 75° = av for satan!)

Denne poste er skærefast. Den kan også bruges som forret med hakket sky og franske, sure agurker, og vin går godt med den. Den egner sig til frysning.



## Skinkesynte med persille (Jambon persille à la bourignonne)

600 g kogt røget skinke, 250 ml vand, 250 ml tør hvidvin, 1,5 spsk. bouillonpulver, 3 skalotter, hakket groft, 1 tsk tørret estragon eller 1 spsk frisk, hakket, 1 tsk tørret basilikum. 2 spsk hakket persille, 4 spsk vinaigre, 6 blade husblas.

Vand, vin, skalotter og krydderurter bringes i kog. Bouillonpulver til sættes. Når det er opløst tages suppen af varmen og persille, vinaigre og den opblødte husblas piskes i.

300 g af skinken hakkes en gang på maskinen, de andre 300 g skæres i 5 mm tykke skiver, der derefter deles på to leder à 3-4 cm hver. Disse omtrent frimærkestør skiver blandes med det hakkede kød, fyldes i en glasskål og presses noget sammen.

Suppen afkøles på et koldt sted under omrøring nu og da. Når den begynder af tykne, hældes der forsigtigt så meget af den over skinken, at kødet er godt og vel dækket. Det er selvfølgelig vigtigt, at der kommer så meget af persillen med, som muligt.

Skålen dækkes med folie og stilles i køleskab til geleringen er fuldstændig. Serveres direkte fra skålen.



## Tomatsild i ovn

6 ferske sildefileter, 2 gulerødder, 0,25 knoldselleri, 1 lille løg, 400 ml sildelag (se opskriften på akvavitsild), 4 spsk konc. tomatpuré, salaltolie til pensling af ovnfast fad, hakket persille til pynt, salt, peber.

Sildefileterne gås efter, skylles, aftørres og saltes let i 20 minutter. Gulerødder og selleri skrælles og skæres i grov julienne\*\* (stave af dobbelt tændstikstørrelse), løget pilles og hakkes fint.

Sildefileterne aftørres igen, rulles og stilles i et smurt ildfast fad sammen med juliennen og løgene. Sildelag og tomatpuré røres sammen, blandingen hældes over sild og grøntsager. Der pebres og saltes.

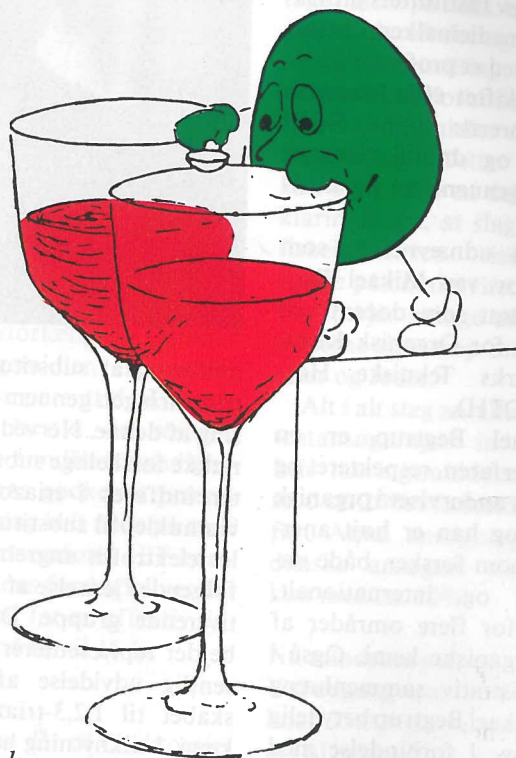
Fadet sættes i en 200° varm ovn indtil saucen bobler omkring silderullerne. Fadet tages ud og køler natten over. Serveres i fadet overdryset med hakket persille.

\*\* En tradition vil henføre oprindelsen til orden julienne til den østromerske kejser Julianus Apostata (»den frafaldne«) (331-363), angiveligt fordi hans til askese grænsende sparsomme livsførelse, en demonstration mod forgængernes ødselhed, foreskrev, at hoffets kosthold hovedsagelig skulle bestå af skårne urter.

## Kemiske småforsøg

# Opløsningers koncentration

Redigeret af Ole Bostrup



Figur 1

### Fremgangsmåde

To ens glas fyldes halvt, det ene med rødvin, det andet med hvidvin; figur 1.

Fra rødvinen tages en måleskefuld af rødvin og blandes i hvidvinen. En måleskefuld af blandin-

gen hældes tilbage i rødvinen.

### Problem

Er der mere rødvin i hvidvinen end omvendt?

### Litteratur:

I. O. Splittorff: »Julenødder«. Fysiklæreforeningen. Kbh. 1989.

# Annoncer 53 48 28 00

Næste nummer udkommer den 21. januar 1991

## Ordrefrist: 4. januar

dingen.  
ig drys-

fileter,  
ml mel,  
2, peber  
lomme,  
værste

afkøles.  
, anden  
. Lever-  
skning,  
massen