

# Inspirationsmateriale til arbejdsmarkedsuddannelsen

**Nr. 40839**

## **Smørrebrød - nu og i fremtiden**

---

**Udviklet af:**

Mariann Præstegaard  
Hotel- og Restaurantskolen, København

*Maj 2009*

## INSPIRATIONSMATERIALE

### Smørrebrød – nu og i fremtiden

---

## 1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB og TAK

### FKB

Arbejdsmarkedsuddannelsen er udviklet med FKB nr. 2689 – Madfremstilling – restaurant, kantine og catering. FKB'en kan hentes på [www.khru.dk](http://www.khru.dk) eller [www.uddannelsesadministration.dk](http://www.uddannelsesadministration.dk)

Uddannelsen har en varighed på 3 dage.

### TAK

Tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer (TAK):

Menuplanlægning og varebestilling i madfremstilling, Produktion og afvikling/salg af mad, Samarbejde og kommunikation ved madfremstilling.

### Handlingsorienterede mål

Deltageren kan forstå smørrebrødets betydning for dansk madkultur og den store interesse for smørrebrød, der genoplives både i en klassisk og i en ny fortolkning. Deltageren kan arbejde med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på en ny måde. Deltageren kan fremstille nye pålægstyper, garniture og pynt, der ikke følger de klassiske regler, med baggrund i praktiske øvelser med smushi, trendy smørrebrød, ny opstilling og anretning af smørrebrød. Deltageren kan sammensætte et anderledes og nyskabende smørrebrødskort ud fra virksomhedens sortiment og stil. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler.

### Arbejdsfunktioner

Kurset ”Smørrebrød – nu og i fremtiden” er relevant for ansatte i smørrebrødsforretninger hoteller, kroer, conferencecentre, gourmetrestauranter, restauranter, kantiner og caféer. Fx ikke-faglærte eller faglærte smørrebrødsjomfruer, cater, ernæringsassistenter og kokke, der ønsker nu ny inspiration og kompetence inden for produktion af smørrebrød.

## 2. Ideer til tilrettelæggelse

### Forslag til kursusopdeling over tre dage

Dag 1 undervises i smørrebrødets historie og udvikling og fortælles om den store interesse for smørrebrød, der netop nu genopleves både i den klassiske og nye fortolkning. Samme dag forberedes pålægstyper, garniture, bagning af brødtyper og andet tilbehør, som skal anvendes dag 2 og dag 3.

Dag 2 undervises i *snapas*, en lille snack der anrettes på eller ved et snapseglass, og i *smushi*, en kombination af sushi og smørrebrød - dvs. smørrebrød anrettet i miniature størrelse, hvor 3 stykker svarer til 1½ stk. normalt smørrebrød.

## INSPIRATIONSMATERIALE

### Smørrebrød – nu og i fremtiden

---

#### ***Snapas***

En lille snaps og en delikat mundfuld mad serveret sammen bliver til begrebet Snapas. Det er det skandinaviske bud på sydens tapas. Snapas anrettes på en tynd, specialdesignet gaffel der anbringes på kanten af snapseglasset. Det kunne fx være en rulle af røget laks med dild på kanten af en velskænket Jubilæum. Det er en ny og anderledes måde at forene de nordiske råvarer med både nye og traditionelle danske snapse.

#### ***Smushi***

Hjemmelavet smørrebrød i sushistørrelse og som derfor er en hel del mindre end traditionelt smørrebrød. Det er stadig de klassiske stykker som Christiansø sild, Roastbeef, Dyrlægens natmad, som serveres, men nu i ministørrelse så der er plads til flere stykker.

Dag 3 undervises i trendy smørrebrød, hvor man tager udgangspunkt i sæsonens råvarer og tilbereder dem efter nye principper. Deltagerne undervises i nye måder at sammensætte og anrette smørrebrød på, farvernes betydning, opstilling på nye måder og på forskelligt service. Det kunne fx være:

- En røget kartoffelmad med marinerede rodfrugter
- Skiver af røget fasanbryst med auberginechutney.
- Rullepølse med lam i stedet for svin, med løgchutney
- Roastbeef stegt med mandler og krydderurter
- Skiver af røget hellefisk med jordbærsalat

## Opskrifter på anderledes smørrebrød

### **Røget kartoffelmad med marinerede rodfrugter**

Røgede kartofler:

20 små kartofler koges let møre i saltet vand. Et tyndt lag rygesmuld lægges i bunden af en tykbundet gryde, hvorpå der sættes en aluform med kartoflerne i. Der tændes for blusset, og kartoflerne ryges i 3-5 minutter. De tages op og skæres i skiver, anrettes på rugbrødet og pyntes med de marinerede rodfrugter. Kartofflerne er bedst, hvis de ryges dagen før anvendelse.

Skønne marinerede rodfrugter:

- 200 g gulerødder, skrællede
- 150 g pastinakker, skrællede
- 150 g persillerødder, skrællede

Marinade:

- ½ dl olivenolie
- 1 dl hyldeblomstsaft
- 2 stilke frisk rosmarin
- 1 bdt. frisk merian
- salt, friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Skær rodfrugterne passende stykker. Bland marinaden og vend grønsagerne godt rundt i den, så de er helt dækkede. Kom dem i et ovnfast fad og sæt dem i en 180 grader varm ovn i 25-30 minutter.

Pynt med lidt frisk merian og drys med lidt salt og friskkværnet peber.

## INSPIRATIONSMATERIALE

### Smørrebrød – nu og i fremtiden

---

#### Lammerullepølse med krydret løgchutney

Krydderfedt:

- 250 g svinefedt
- 1 Granny Smith æble
- 1 løg
- 1 spsk. timian

Svinefedtet smeltes i en gryde, æblet (med skræl) skæres i små tern, løget hakkes og timian drysses i. Det hele skal simre i gryden i 30 minutter. Kom krydderfedtet i en skål og lad det køle af, inden det sættes på køl.

Lammerullepølse:

Til rullepølse bruges slaget af lam. Det er svært at præcisere vægten, men ca. 1 kg er meget normalt. Er der meget fedt på slaget, kan man skære lidt af det af.

- 1 slag
- 2 spsk. groft salt
- 200 g finthakket løg
- 1 spsk. provencekrydderi
- 2 spsk. hakket persille
- 1 tsk stødt sort peber
- 1 spsk. presset hvidløg
- 6 blade husblas
- lidt bomuldssnor

Læg slaget på bordet, drys med salt og fordel herefter krydderierne på slaget. De 6 blade husblas lægges på slaget, herefter rulles slaget stramt, og pølsen snøres med bomuldssnoren. Kom rullepølsen i en gryde med suppeurter, friske krydderurter og vand, så det dækker. Lad det koge op og fjern det hvide skumlag.

Rullepølsen skal koge i ca. 2 timer. Rullepølsen skal nu presses i ca. 2 dage på køl. Hvis man ingen presser har, kan man bruge 2 skærebrætter og lægge noget tungt ovenpå.

#### Krydret løgchutney

- 1½ kg små løg, skåret fint ud på langs
- 500 g skrællede madæbler uden kernehus, skåret i terninger
- Saft og skal af 1 citron
- 3 dl vand
- 3 ½ dl sherry eller hvidvinseddike
- 350 g sukker
- 100 g god tomatpure
- 4 spsk. kraftigt smagende blomsterhonning
- ½ tsk. salt
- 1 tsk. kanel
- 1 tsk. cayennepeber

Kom løg, æbler, citron og vand i en stor gryde af rustfrit stål eller aluminium, og lad det småkoge i 20 minutter. Tilsæt halvdelen af eddiken, læg låg på og lad det småkoge over svag varme til løgene er meget møre. Tilsæt derefter sukkeret opløst i resten af eddiken, tomatpure, honning, ingefærlage (hvis have), salt, kanel og cayenne. Lad det koge i yderligere 20 minutter til det er tykt og sirupsagtigt. Lad det stå i 10 minutter og fjern evt. skum fra overfladen. Hæld den endnu varme chutney på varme, rengjorte glas, som overbindes omhyggeligt.

## INSPIRATIONSMATERIALE

### Smørrebrød – nu og i fremtiden

---

#### Roastbeef stegt med mandler og krydderurter

Nettet tages af roastbeefen, som derefter brunes på alle sider. Inden den tages af gryden tilsættes mandler. Roastbeefen sættes i ovnen og steger færdig til den får den rette farve. Den skæres i skiver og anrettes på et stykke smurt brød. De blandede krydderurter drysses ovenpå (kan evt. forinden vendes i en lækker eddike).

#### Røget hellefisk med jordbær

300 g røget hellefisk  
1 ½ bdt. blandet salat  
Ca. 12-15 jordbær  
Lidt krydderurter

Marinade:

2 spsk. hvid balsamico  
2 spsk. Olie  
Salt og peber

Røget hellefisk skæres i skiver. Salaten og krydderurterne plukkes. Jordbærrene skæres i kvarte. Hellefisk, salat, krydderurter og jordbær blandes. Olie og balsamico hældes henover salaten. Det hele anrettes på en skive brød.

#### Skiver af røget fasanbryst med auberginechutney

Auberginen skæres i små tern og kommes i en gryde med nedkogt balsamico. Der tilsættes brun farin og rørsukker, som koges sammen til sirupsagtig konsistens. Det tages det af varmen. Lad det stå lidt og trække smag. Salt kan tilsætte, hvis det ønskes. Røgede skiver fasanbryst anrettes på ristet toastbrød, chutneyen kommes på og der pyntes med lidt brøndkarse.

### 3. Afholdelsesformer

En kombination af teori og praktiske øvelser vil give deltagerne lejlighed til at afprøve det tillærte samt mulighed for at tilgodese deltagerens forskellige forudsætninger for indlæring. Det anbefales at veksle mellem enkeltmandsarbejde (for at se om den enkelte deltager har fået helhedsforståelsen for *Smørrebrød – nu og i fremtiden*) og gruppearbejde (da samarbejde er en vigtig del af en arbejdsproces).

### 4. Litteraturliste og nyttige links

#### *Litteratur*

Frokost i byen, Jan Horskjær, Jepsen & Co. 2007  
Nannas smørrebrød, Nanna Simonsen, Gyldendal 2008  
Smørrebrød, Katrine Klinken, Thaning & Appel 2007  
Smørrebrødsbogen, Erhvervsskolernes Forlag 1994

#### *Links*

Mad og Akvavit m.m. [www.Aalborgakvavit.dk/composite-11.htm](http://www.Aalborgakvavit.dk/composite-11.htm)  
Smørrebrød info [www.madABC.dk](http://www.madABC.dk) (se under s...)  
Smørrebrødsdronningen [www.lifestyle.euroinvestor.dk/lifestyle/smoerrebroedsdronningen\\_9757397.html](http://www.lifestyle.euroinvestor.dk/lifestyle/smoerrebroedsdronningen_9757397.html)  
(Af Euroinvestor.dk den 22. marts 2006)  
Snaps & tapas = Snapas [www.aalborgakvavit.dk/composite-577.htm](http://www.aalborgakvavit.dk/composite-577.htm)