

Vork E19
Fællesprogram

Mig og mine madder



Lavet af:
Amalie Falkesgaard
Ida Marie Beck
Emil Gaarde
Anna Ebbensgaard

Spørgsmål?
a.ebbensgaard@gmail.com
61771918

Dette fællesprogram blev afviklet for alle deltagere en formiddag fra kl. 10-12. Deltagerne var delt i grupper af ca. 9 deltagere og 2 instruktører, som hver fremstillede 130 madder til resten af kurset. Opskrifterne er altså beregnet til ca. 130, og kan derfor bruges mest som fremgangsmåder og ingredienslister, men revurderes ift. mængder til andre sammenhænge. Derudover er materialelisterne også overordnede og skal bruges som vejledning til udstyr man skal bruge.

Oprindeligt program

- 10:00-11:20 - Preppe madder i grupper
- 11:20-11:30 - Flytte madprep til bålhytten
- 11:30-12:00 - Anrette og pynte madder
- 12:00-12:02 - Præsentere madder
- 12:02-13:00 - Spise madder!

Indholdsfortegnelse

1. Kartoffelmad
2. Hjertetunsalat
3. Pesto-mad
4. Djæвлеæg
5. Hummocadomad
6. Fiskefrkadellemad
7. Gulerodslaks
8. Nutellapandekager
9. Frugtspyd



1. Kartoffelmad

Materialer

Mad

- 65 stykker Rugbrød
- 6 kg Nye kartofler
- 15 Løg
- 2 kg Hvedemel
- 5 liter Olie til fritering
- 3 liter olie (smagsneutral til mayo)
- 30 Pasteuriserede æggeblommer
- 1 glas Dijonennep
- 1 flaske æblecidereddike
- Salt og pepper
- 5 pletter Purløg

Elementer

Rugbrød
Kartoffel
Mayo
Friterede løg
Purløg

Udstyr

- Bål (brænde, bålfad, optænding)
- Bålhandsker
- Bålgryde
- Skåle (? stk)
- Piskeris
- Skærebrætter (? stk.)
- Skarpe knive
- Fade
- Plastikbøtter
- Skeer
- Køkkenrulle
- Dørslag
- Plastikhandsker
- Affaldspose



Opskrift

1. Rugbrød

Ingredienser

- 65 stykker Rugbrød

Fremgangsmåde

- Skær rugbrød i kvarte/halve (alt efter str. rugbrød)

2. Kartoffler

Ingredienser

- 6 kg Nye kartofler
- Salt
- Vand

Fremgangsmåde

- Tænd et bål
- Kog kartoflerne i letsaltet vand på bål i en bålgrøde
- Afkøl dem i koldt vand

3. Mayo

Ingredienser

- 10 pasteuriserede Æggeblommer
- 1 liter smagsneutral Olie (rapsolie)
- 5 tsk Sennep
- 5 tsk Eddike
- Salt og peber

Fremgangsmåde

- Lav 3 portioner mayo med 10 æg i hver, så der bruges 30 æg i alt
- Rør en mayo:
 - Hæld æggeblommerne i en skål 10 ad gangen
 - Hæld en dråbe olie i og pisk den ud i æggeblommerne (gør dette 10 gange)
 - Hæld lidt mere olie i efterhånden som massen bliver stiv
 - Når mayoen har den ønskede konsistens smages den til med sennep, eddike/citron, salt og peber

4. Friterede løg

Ingredienser

- 15 Løg



- 2 kg Hvedemel
- 5 liter Olie til frittering

Fremgangsmåde

- Skær løgene i tynde ringe
- Vend ringene i mel. Brug et dørs slag så den overskydende mel kan drysse af
- Varm olien i en gryde, og fritter løgene lidt ad, til de er sprøde
- Læg de ristede løg til afdrypning på køkkenrulle papir.

5. Purløg (kl. 11:30)

Ingredienser

- 5 potter Purløg

Fremgangsmåde

- Skær purløgen i bittesmå stykker
- Pynt med brøndkarse



2. Hjertetunsalat-mad

Materialer

Mad

- 11 Hjertesalat
- 15 Tun på dåse
- 30 spsk Cremefraiche
- 8 Pasteuriserede æggeblommer
- 1 liter Rapsolie
- En smule dijonsennep
- En smule æblecidereddike
- 3 potter Dild
- 2 pakker Gammelt rugbrød
- 3 pakker Smør
- 2 liter Eddike
- 1 pakke rørsukker
- 15 Rødløg

Elementer

Hjertesalatblad
Tunsalat
Mayo (til tunsalaten)
Rugbrødscrumble
Syltede rødløg,

Udstyr

- Rene patentglas
- Baljer/skåle til skylning af salat
- Dåseåbnere
- Køkkenrulle
- Pande
- Skeer
- Skåle
- Skærebrætter (? stk.)
- Skarpe knive
- Plastikhandsker
- Fade
- Affaldspose

Opskrift

1. Hjertesalatblad

Ingredienser

- 11 Hjertesalat



Fremgangsmåde

- Skær bunden af salathovedet
- Skil bladene fra hinanden og skyld dem
- Læg bladene til tørre og dup dem med køkkenrulle

2. Tunsalat

Ingredienser

- 15 Tun på dåse
- (Hjemmerørt mayo)
- 30 spsk Cremefraiche
- 3 potter Dild
- Salt og Peber

Fremgangsmåde

- Åben dåserne og hæld væsken fra
- Hak dilden fint
- Rør tun sammen med resten af ingredienserne i en skål
- Smag til med salt og peber

3. Mayo (til tunsalaten)

Ingredienser

- 8 pasteuriserede Æggeblommer
- 8 dl smagsneutral Olie (rapsolie)
- 4 tsk dijonsennep
- 4 tsk Eddike/citron
- Salt og peber

Fremgangsmåde

- Hæld æggeblommerne i en skål
- Hæld en dråbe olie i og pisk den ud i æggeblommerne (gør dette 10 gange)
- Hæld lidt mere olie i efterhånden som massen bliver stiv
- Når mayoen har den ønskede konsistens smages den til med sennep, eddike/citron, salt og peber

4. Rugbrødsgrubbe

Ingredienser

- 2 pakker Gammelt rugbrød
- 3 pakker Smør
- Salt

Fremgangsmåde

- Smulder rugbrødet i en skål
- Smelt smørret på en varm pande



- Steg rugbrødskrummerne på panden til det er lækkert og sprødt
- Hæld krummerne i en skål beklædt med køkkenrulle, og drys med lidt salt (så fedtet suges fra)

5. Syltede rødløg

Ingredienser

- 1,5 liter Eddike
- 15 tsk rørsukker
- 15 tsk fint salt
- 15 Rødløg

Fremgangsmåde

- Skrald rødløgene og skær dem i tynde ringe
- Hæld eddike, salt og sukker i patentglas
- Skru låget på og ryst det hele grundigt sammen
- Hæld rødløgene i glasset
- Fyld glasset med koldt vand til det er næsten helt fyldt



3. Pesto-mad

Lokation

Materialer

Mad

- 35 dl Hvedemel
- 100 gr Gær
- 7 spsk Olie
- Salt
- 12 potter Basilikum (frisk)
- 1 liter Olivenolie
- 650 g Parmesan
- 140 g Pinjekerner
- 100 g Mandler
- 5 Hvidløg
- 130 Cherrytomater
- 400 g Parmesanost
- 2 potter frisk Basilikum til pynt

Elementer

- Hjemmebagt brød
- Pesto
- Grillet cherrytomat
- Parmesanost
- Basilikumblade

Udstyr

- Bål(brænde,optænding osv)
- Bålhandsker
- Bålpander
- Grillspyd
- Blender
- Skåle (? stk)
- Skærebrætter (? stk.)
- Skarpe knive
- Fade
- Paletkniv
- Skeer
- Plastikbøtter
- Plastikhandsker
- Affaldspose



Opskrift

1. Hjemmebagt brød

Ingredienser

- 35 dl Hvedemel
- 100 gr Gær
- 14 dl vand
- 7 spsk Olie
- Salt

Fremgangsmåde

- Rør gæren ud i vandet og tilsæt salt og olie
- Tilsæt melet lidt af gangen imens dejen røres sammen
- Form dejen til fladbrød og bag dem på bålpander på begge sider
- Skær dem ud i fire stykker

2. Pesto

Ingredienser

- 12 potter Basilikum (frisk)
- 1 liter Olivenolie
- 650 g Parmesan
- 140 g Pinjekerner
- 100 g Mandler
- 48 fed Hvidløg
- Salt

Fremgangsmåde

- Skyl basilikumbladene
- Rist pinjekerner og mandler
- Smid hele baduljen i en blender og smag til med salt og evt koldt vand hvis den mangler væske

3. Grillet cherrytomater

Ingredienser

- 130 Cherrytomater
- 2 dl Olie
- 2 spsk Salt

Fremgangsmåde

- Skyl cherrytomaterne, og dup med med et rent viskestykke
- Kom olie og salt i en skål og vend tomaterne
- Put tomaterne på spyd og grill dem på bål ved svag men direkte varme til syder
- Tag dem af spyddene



4. Parmesanost

Ingredienser

- 400 g Parmesanost

Fremgangsmåde

- Skær parmesanosten ud i tynde skiver

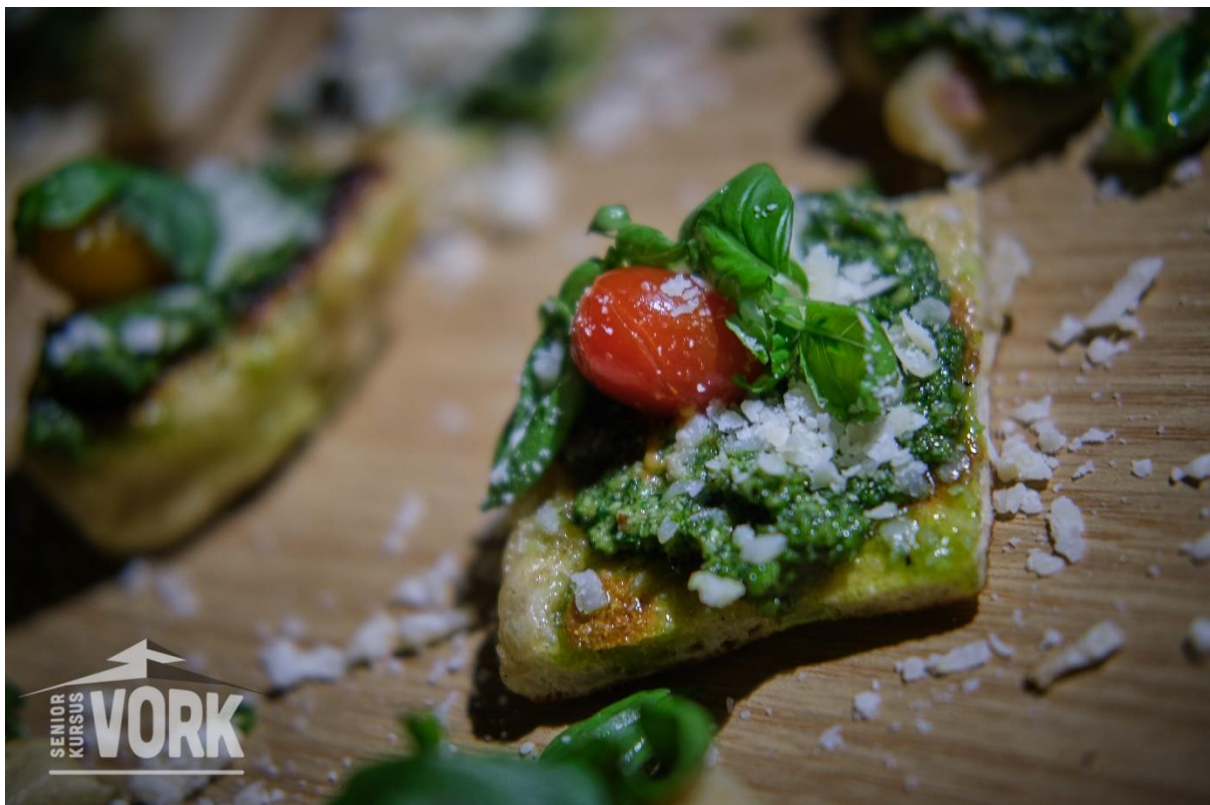
5. Basilikumblade (kl. 11:30)

Ingredienser

- 2 pletter Basilikum

Fremgangsmåde

- Pynt med basilikumbladene



4. Djævleæg-mad

Materialer

Mad

- 70 Æg
- 500 g frosne Rejer
- 1,5 liter Rapsolie eller andet (smagsneutral til mayo)
- 12 Pasteuriserede æggeblommer
- 1 glas Dijonsennep
- 1 flaske æblecidereddike (kun en lille del)
- Salt og pepper
- 2 potter Kørvel
- 1 lille pose Karry
- 1 lille pose Cayennepeber

Udstyr

- Piskeris
- Skåle
- Skærebrætter (? stk.)
- Skarpe knive
- Sprøjtepose
- Fade
- Affaldspose

Opskrift

1. Æg

Ingredienser

- 70 Æg
- 11 tsk Karry
- 11 tsk Dijonsennep
- 11 knsp Cayennepeber
- 22 spsk Hjemmerørt mayo

Fremgangsmåde

- Kog æggene til de er hårdkogte (ca. 10 min)
- Pil æggene

Elementer

Æg
Rejer
Mayo
Kørvel



- Put et æg i et glas med vand og ryst i et par sekunder - så skulle skallen gerne nemt kunne tages af
- Halver æggene
- Tag blommerne ud og læg dem i en skål
- Bland æggeblommerne med karry, dijonsennep, cayennepeber og hjemmerørt mayo
- VENT TIL KL. 11:30
- Hæld æggeblomme-blandingen i en sprøjtepose og sprøjt fyld de halve æggehvider med massen

2. Rejer

Ingredienser

- 500 g Rejer

Fremgangsmåde

- Pil rejerne

3. Mayo (til æggeblomme-blanding)

Ingredienser

- 12 Æggeblommer
- 6 del smagsneutral Olie (rapsolie)
- 12 Sennep
- 12 Eddike/citron
- Salt og peber

Fremgangsmåde

- Hæld æggeblommerne i en skål
- Hæld en dråbe olie i og pisk den ud i æggeblommerne (gør dette 10 gange)
- Hæld lidt mere olie i efterhånden som massen bliver stiv
- Når mayoen har den ønskede konsistens smages den til med sennep, eddike/citron, salt og peber



4. Kørvel (kl. 11:30)

Ingredienser

- 2 potter Kørvel

Fremgangsmåde

- Pynt med kørvel



5. Hummucado-mad

Materialer

Mad

- Knækbrød dej (snak med Rasmus og Daniel)
- 16 Kikærter på dåse (3840 g)
- 4 Hvidløg
- 1 liter Olivenolie
- 16 Citroner
- 1 pose Spidskommen
- 1 stor dåse Tahin
- 1 pose Cayennepeber
- Salt
- Peber
- 30 Avocado
- 1 pose Sesam og nigellafrø
- 3 potter Bredbladet persille

Udstyr

- Blender
- Skåle
- Skærebrætter (? stk.)
- Skarpe knive
- Skeer
- Smøreknive
- Fade
- Plastikbøtter
- Affaldspose
- Plastikhandsker

Elementer

Knækbrød
Hummus
Avocado
Sesam/nigellafrø
Bredbladet persille

Opskrift

1. Knækbrød

Ingredienser

Dej fra køkkenet

Fremgangsmåde

Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir og skær den i stykker



- Snak med køkkenet om bagning

2. Hummus

Ingredienser

- 16 Kikærter på dåse (3840 g)
- 32 Hvidløg
- 720 liter Olivenolie
- 16 Citroner
- 16 pose Spidskommen
- 16 spsk Tahin
- 8 tsk Cayennepeber
- Salt
- Peber

Fremgangsmåde

- Hæld vandet fra kikærterne
- Put alle ingredienser i blenderen og blend til det er lækkert
- Smag til med salt og peber

3. Avocado

Ingredienser

- 30 Avocado

Fremgangsmåde

- Skær avocadoerne i halve og fjern stenen
- Tag de halve avocadoer ud af skralden med en ske
- Skær dem i tynde (instagramvennlige) skiver

4. Sesam/nigellafrø

Ingredienser

- 1 pose Sesam/nigellafrø

Fremgangsmåde

- Rist sesam/nigellafrø på en tør pande
- Hæld den i en skål til afkøling

5. Bredbladet persille (kl. 11:30)

Ingredienser

- 3 potter Bredbladet persille

Fremgangsmåde

- Pynt med bredbladet persille





6. Fiskefrikadelle-mad

Materialer

Mad

- 65 stk Rugbrød
- 3,5 kg Fiskefars (hakket torsk, sej eller andet)
- 7 Æg
- 525 g Mel
- 1 liter mælk
- 1 liter Olie til stegning
- Pepper
- Salt
- 1 liter Rapsolie eller andet (smagsneutral til mayo)
- 8 Pasteuriserede æggeblommer
- 1 flaske æblecidereddike (kun en lille del)
- 2 bøtter Cremefraiche
- 7 Gulerødder
- 0,5 Rødkål
- 1 glas Cornichoner
- 5 glas Kapers
- Olivenolie (en smule til stegning)
- 4 potter Purløg
- 4 Løg
- En pose Gurkemeje
- 4 potter Brøndkarse

Udstyr

- Bål (brænde, bålfad, optænding)
- Bålhandsker
- Bålpande
- Paletkniv
- Blender
- Skåle (? stk)
- Piskeris
- Skærebrætter (? stk.)
- Skarpe knive
- Fade
- Plastikbøtter
- Skeer
- Plastikhandsker

Elementer

Rugbrød
Fiskefrikadelle
Remoulade
Stegte kapers
Brøndkarse



- Affaldspose

Opskrift

1. Rugbrød

Ingredienser

- 65 stykker Rugbrød

Fremgangsmåde

- Skær rugbrød i kvarte/halve (alt efter str. rugbrød)

2. Fiskefrikadelle

Ingredienser

- 3,5 kg Fiskefars (hakket torsk, sej eller andet)
- 7 Æg
- 525 g Mel
- 7 dl mælk
- 1 liter Olie til stegning
- Pepper
- Salt

Fremgangsmåde

- Riv løgene
- Bland fiskefars, salt, løg og rasp
- Rør æggene i og tilsæt mælk lidt ad gangen
- Steg fiskefrikadellerne på bål
- Halver dem inden anretning (en halv fiskefrikadelle pr mad)

3. Remoulade

Ingredienser

- 2 bøtter Cremefraiche
 - 7 Gulerødder
 - 0,5 Rødkål
 - 4 Løg
 - 1 glas Cornichoner
 - 2 glas Kapers
 - 10 tsk gurkemeje
- Mayo:
- 4 dl Rapsolie eller andet (smagsneutral til mayo)
 - 8 Pasteuriserede æggeblommer
 - 1 flaske æblecidereddike (kun en lille del)
 - Salt og peber



Fremgangsmåde

- Hak gulerødder, cornichoner og løg groft i en blender
- Rør en mayo:
 - Hæld æggeblommerne i en skål
 - Hæld en dråbe olie i og pisk den ud i æggeblommerne (gør dette 10 gange)
 - Hæld lidt mere olie i efterhånden som massen bliver stiv
 - Når mayoen har den ønskede konsistens smages den til med sennep, eddike/citron, salt og peber
- Bland de blendede grøntsager, cremefraiche og gurkemeje i mayoen

4. Stegte kapers

Ingredienser

- 3 glas Kapers
- 3 dl Olivenolie
- Salt

Fremgangsmåde

- Varm olie på en pande
- Svits kapersene med lidt salt til de skifter farve



5. Brøndkarse (kl. 11:30)

Ingredienser

- 4 Brøndkarse

Fremgangsmåde

- Pynt med brøndkarse



7. Gulerodslakse-mad

Materialer

Mad

- 35 dl Hvedemel
- 100 gr Gær
- 7 spsk Olie
- Salt
- 4 Kærnemælk
- 2 potter Frisk purløg
- 2 potter Frisk timian
- Salt og peber
- Lidt olivenolie (til osten)
- 4 kg Gulerødder
- 1 liter Olie Raps/smagsneutral
- 30 spsk Noritangpulver eller 30 ark Noritang plader (kan laves til pulver i kaffekværn)
- 1 flaske Liquid smoke
- Salt
- 7 bundt Radiser

Udstyr

- Bål (brænde, bålfad, optænding)
- Bålhandsker
- Bålpande
- Paletkniv
- Blender
- Skåle (? stk)
- Gulerodsskræller
- Skærebrætter (? stk.)
- Skarpe knive
- Fade
- Plastikbøtter
- Skeer
- Plastikhandsker
- Affaldspose
- Kaffekværn

Elementer

- Hjemmebagt brød
- Friskost med krydderurter
- Gulerodslaks
- Radisser
- Purløg



Opskrift

1. Hjemmebagt brød

Ingredienser

- 35 dl Hvedemel
- 100 gr Gær
- 7 dl vand
- 7 spsk Olie
- Salt

Fremgangsmåde

- Rør gæren ud i vandet og tilsæt salt og olie
- Tilsæt melet lidt af gangen imens dejen røres sammen
- Form dejen til fladbrød og bag dem på bålpander på begge sider
- Skær dem ud i fire stykker

2. Friskost

Ingredienser

- 4 liter kærnemælk
- Ca. 8 spsk olivenolie
- 2 Frisk purløg
- 2 potter frisk timian
- Salt og peber

Fremgangsmåde

- Hæld kærnemælken i en tykbundet gryde og varm den langsomt op indtil massen er skilt. Du må ikke røre rundt i massen under opvarmningen.
- Beklæd en si med et osteklæde og placer den over en stor skål. Hæld den skilte masse op i sien.
- Lad det dryppe af i en halv times tid
- Kom friskosten over i en ren skål og smag den til med olivenolie, krydderurter, salt og peber.

3. Gulerodslaks

Ingredienser

- 4 kg Gulerødder
- 900 ml Olie Raps/smagsneutral
- 30 spsk Noritangpulver eller 30 ark Noritang plader (kan laves til pulver i kaffekværn)
- 15 tsk Liquid smoke
- Salt

Fremgangsmåde



- Sæt vand med salt i over.
- Skræl gulerødderne og skær dem i tynde skiver med skrælleren.
- Kom gulerødsstrimlerne i det kogende vand i halvandet minut, ikke længere! Bland alle ingredienserne til marinaden (olie, noritang pulver, liquid smoke og salt) og kom de kogte gulerødder i.
- Vend forsigtigt rundt og sæt på køl i 30 minutter, så det køler af. Smag til med ekstra røg eller salt.

4. Radiser (kl. 11:30)

Ingredienser

- 7 bundt Radiser

Fremgangsmåde

- Skyl radiserne og skær dem i tynde runde skiver
- Pynt med radisser



8. Nutella-mad

Materialer

Mad

- 2,5 kg Hvedemel
- 4 liter Mælk
- 30 æg Æg
- 1 kg Sukker
- Salt
- 1 stor bøtte Bagepulver
- 2 pakker Smør til stegning af pandekager
- 650 g plantemargarine
- 500 g mørk chokolade (fx fra Odense Marcipan)
- 1650 ml kokosmælk
- 1 kg flormelis
- 600 g kakaopulver
- Groft Salt
- 30 Bananer
- 300 g Hasselnødder

Elementer

- Minipandekager
- Nutella
- Banan
- Hakkede nødder

Udstyr

- Pandekagepander (elektriske bage 6 ad gangen)
- Bolche-silicone-underlag
- Dejskrabere
- Blender
- Piskeris
- Skåle (? stk)
- Skærebrætter (? stk.)
- Skarpe knive
- Fade
- Skeer
- Plastikbøtter
- Plastikhandsker
- Affaldspose



Opskrift

1. Minipandekager

Ingredienser

- 2,5 kg Hvedemel
- 3,75 liter Mælk
- 30 æg Æg
- 15 spsk Sukker
- Salt
- 15 tsk Bagepulver
- 2 pakker Smør til stegning af pandekager

Fremgangsmåde

- Bland ingredienserne i en skål
- Steg pandekagerne på de elektriske pandekagepander
- Skær dem evt. i halve hvis det går for langsomt

2. Nutella

Ingredienser

- 650 g plantemargarine
- 500 g mørk chokolade (fx fra Odense Marcipan)
- 1650 ml kokosmælk
- 1 kg flormelis
- 600 g kakaopulver
- Groft Salt

Fremgangsmåde

- Smelt margarine i en gryde eller i mikroovnen, og lad den hakkede, mørke chokolade smelte i det varme fedtstof.
- I en skål blandes kokosmælk, flormelis og kakaopulver sammen.
- Tilsæt så den smeltede chokolade-blanding og rør det hele godt sammen.
- Til sidst smages til med salt efter smag og behag.

3. Banan

Ingredienser

- 30 Bananer

Fremgangsmåde

- Skræl bananerne
- Skær bananerne i skiver



4. Nøddekrokant

Ingredienser

- 300 g Hasselnødder

Fremgangsmåde:

- Hak hasselnødderne og drys dem på toppen af pandekagerne



9. Frugtpinde-mad

Lokation

Materialer

Mad

- 2 kg Dadler
- 1 stort glas Kokosolie
- 200 g Kokosmel
- 400 g Mandler
- 1 dåse Vaniljepulver
- 300 g Kakaopulver
- 1 pose Kanel
- 150 Blåbær
- 26 Bananer
- 3 liter Olie til stegning
- 18 Æg
- 2 kg Rasp
- 2 kg Italiensk hvedemel tipo 00
- Salt

Udstyr

- Køkkenrulle
- Tandstikker
- Blender
- Skåle (? stk)
- Piskeris
- Skærebrætter (? stk.)
- Skarpe knive
- Fade
- Plastikbøtter
- Skeer
- Plastikhandsker
- Affaldspose

Elementer

Dadelkugle
Blåbær
Stegt banan



Opskrift

1. Dadelkugle

Ingredienser

- 2 kg Dadler
- 13 spsk Kokosolie
- 200 g Kokosmel
- 400 g Mandler
- 7 tsk Vaniljepulver
- 300 g Kakaopulver
- 13 tsk Kanel

Fremgangsmåde

- Blend mandler, krydderier og kakao
- Tilsæt resten af ingredienserne og blend
- Form til små mundrette kugler
- Tril dem i lidt kokosmel eller ren kakaopulver

2. Blåbær

Ingredienser

- 300 Blåbær

Fremgangsmåde

- Skyl blåbær

3. Stegte bananer

Ingredienser

- 26 Bananer
- 3 liter Olie til stegning
- 18 Æg
- 2 kg Rasp
- 2 kg Italiensk hvedemel tipo 00
- Salt

Fremgangsmåde

- Skræl bananerne, og skær dem i stykker på ca. 5 cm. på den lange led
- Vend først i mel, dernæst i det piskede æg pisket, og til sidst i rasp.
- Sæt olien over varme og vent til den er varm
- Steg bananerne lidt ad gangen i olien til de er gylden brune
- Tag dem op og lad dem dryppe af på noget køkkenrulle



Anret på spyd

- dadelkugle nederst
- blåbær
- stegt banan
- blåbær

