

Krydderier og krydderiblandinger

Af Jens Folke, lean6sigma.eu

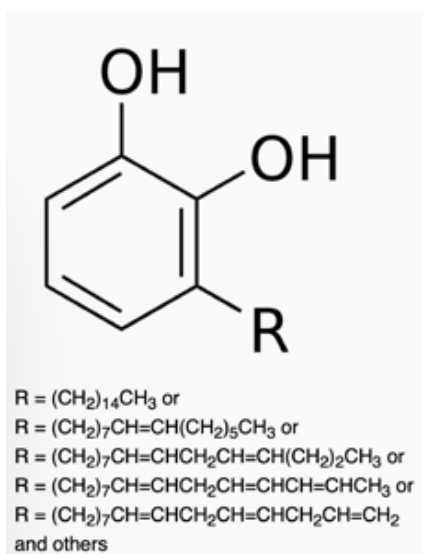
Carl Th. Pedersen var som bekendt meget interesseret i krydderier, deres historie og naturkemi, og han har publiceret mange artikler om emnet, også her i Dansk Kemi, blandt andet om peber og chilier [1,2]. Ved sin død i 2021 efterlod Carl Th. sig et omtrent færdigt manuskript til en krydderbog, som Ole G. Mouritsen har færdigredigeret til bogen "Krydderier fra A-Z" [3]. I alt 69 krydderier er gennemgået med deres historik, botanik, voksested, anvendelige plantedele, indholdsstoffer og eventuelle medicinske anvendelse.

Indeholdt i den nye bog om krydderier er et genoptryk af Carl Th.'s bidrag til de 39 krydderier, der omhandles i bogen "Krydderier og kokkerier" fra 2006 [4]. Den oprindelige bog var blevet til i et samarbejde med kokken Torsten Vildgaard, der bidrog med en mængde spændende opskrifter, som illustrerede brugen af de enkelte krydderier. Bogen havde foruden den detaljerede beskrivelse af de 39 krydderier og deres kulinariske værdi blandt andet et bilag med kemiske formler for disse krydderiers kendte indholdsstoffer - meget givende for en organisk kemiker.

I den nye bog, "Krydderier fra A-Z", er yderligere 30 krydderier taget under behandling [3], og det gør den til den mest omfattende bog om krydderier, jeg kender. Desværre er bilaget med kemiske formler for indholdsstofferne ikke genoptrykt, da det i givet fald skulle suppleres med formler for indholdsstoffer i de ekstra 30 krydderier.

Nu er det vel de færreste forundt at have 69 forskellige krydderier i skabet¹, så for en praktiker som jeg, er der heldigvis to hele kapitler om faste og flydende blandingskrydderier, der er utroligt anvendelige i køkkenet.

Går vi tilbage i gastronomiens historie til agerbrugets begyndelse for ≈10.000 år siden, kan man lidt groft inddele agerbruget i tre mere eller mindre uafhængige køkkener: Ris- og hvedekøkkenerne



Figur 1. Urushioler



¹ Silphion, som er medtaget i bogen, kendes kun fra det græske og romerske rige, men er en uddød krydderurt, så alene det forhindrer jo, at det findes på krydderihylden. Til gengæld savner jeg i bogen to almindelige krydderier, nemlig sar (bønneurt) og bukkehornsfrø, der kun er nævnt i forbindelse med karryblandingen.

fra henholdsvis Asien og Mellemøsten/Europa, og det historisk lidt yngre majs-køkken i Syd- og Mellemamerika båret frem af Maya-, Inka og Azteker-civilisationerne. Riskøkkenets krydderier var via Silkevejen kendt i Europa helt fra middelalderen, men en række krydderier fra Amerika var ikke kendt før Columbus. Det er for eksempel allehånde (myrtefam.), chili (natskyggefam.), citronverbena (jernurtfam.), rosa peber og sumak (sumakfam.), tallerkensmækker (tropæolumfam.), tonkabønner (ærteblomstfam.) og vanilje (orkidéfam.). Nogle af disse krydderier er i dag vidt udbredte i hele verden og er blevet inkorporeret i de nationale køkkener over de sidste par hundrede år. Andre er forblevet lokale i Sydamerika, og nogle er måske helt glemte med indianerkulturens undergang?

Rosa peber er her en lidt særlig størrelse. Carl Th. skriver om rosa peber, at den stammer fra sydamerikanske pebertræer, der ikke er beslægtede med peber fra Asien, men derimod er i familie med cashewnødder. Den har en behagelig, aromatisk smag, der minder om enebær og har ikke pebers skarpe smag. Rosa peber skal anvendes med måde, da den indeholder urushioler (figur 1), der er er kendte allergener og kan give hudeksem. Smagsstofferne, der giver den enebæragtige aroma, er en række terpenener, såsom caren (21%), α -pinen (20%) og flere andre. Terpenener er biosyntetiske derivater af isoprenenheder ($\text{CH}_2=\text{C}(\text{-CH}_3)\text{CH}=\text{CH}_2$).

Her kommer min version af "Glaserede gnaveben af god gris" med inspiration fra Vildgaards opskrift på spareribs med brug af rosa peber [4]:

Dette var Køkkenkemistens sidste artikel i Dansk Kemi. Fremover er jeg at finde med mine artikler i Food&Drink - også et blad fra TechMedia, på gensyn.

Facebook: Køkkenkemisten

Referencer

1. Carl Th. Pedersen: "Peber er allehånde; men er allehånde også peber?", Dansk Kemi 2001 (3).
2. Carl Th. Pedersen: "Capsaicin - chiliens spydspids", Dansk Kemi 2016 (1/2).
3. Carl Th. Pedersen: "Krydderier fra A til Z", Turbine 2021.
4. T. Vildgaard og Carl Th. Pedersen: "Krydderier og kokkerier", Lindhardt & Ringhof 2006.
5. Om hjemmerøgning, Køkkenkemisten, Dansk Kemi 2014 (12)



Glaserede gnaveben af unggris

Jeg fik her til vinteren en 30 kilo økologisk unggris hjem, som jeg parterede, og fik blandt andet et sæt gode ribs skåret fri af slaget (de inkluderede både koge- og stegefæskestykkerne på begge midterstykker, da grisen jo var lille). De blev lagt i køleskabet i 36 timer i en lage af stoutøl, en groftrevet gulerod i tern, et lille groftrevet løg, et laurbærblad og 10 rosa peberkorn. Derefter kom det hele i en stegesko og i ovnen i 1½ time ved 150°C. Suppen blev sigtet og kogt ned til brug for glaseringen.

Glasering:

- 70 g tomatpuré
- 25 g muscovadosukker
- 10 g blommeeddike
- ½ chili
- 15 g revet ingefær
- 15 g soya
- 15 g nedkogt suppe
- 15 rosa peberkorn let knust i en morter²

Ingredienser til glaseringen minus peberkorn blev blandet og ribbenene smurt ind i denne pasta. Peberkornene kom på, lige før de blev grillet i ≈20 minutter. Vildgaard foreslår dem serveret med løg, kastanjer og rugbrødstulles. Jeg synes bedre om min egen coleslaw-opskrift med spidskål og gulerod fra [5].

² Rosa peber findes i en peberblanding med allehånde, sorte, hvide og grønne peberkorn. Denne blanding kan bruges i opskriften, hvis man vil spare på den potentielt allergifremkaldende rosa peber.