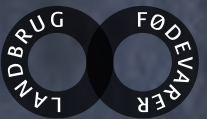
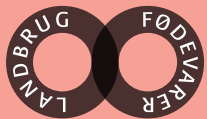


Grisen & Danmarkshistorien









Landbrug & Fødevarer



Grisen & Danmarkshistorien

Historikeren Else-Marie Boyhus fortæller her om nogle retter, som vi har spist igennem århundreder, og som stadig ses på middagsbordet. Det er retter, der har indvirket på den danske madkultur og grisekødets betydning. Historiens udvikling siden 2000 har Landbrug & Fødevarer suppleret med til Else-Maries fortælling. Retterne er her ordnet kronologisk, således at de ældste kommer først, og vi slutter med de nyeste.

			
 ÅBNE ILDSTEDS TID	Valdemar Sejr	o. 1220	Sylte
	Kong Hans	o. 1500	Syltede grisetæer
	Christian IV	o. 1600	Medisterpølse
	Frederik IV	o. 1700	Flæsketerninger Æbleflæsk Kåldolmer Svinerygsuppe
 KOMFURALDER	Frederik VII	o. 1860	Flæskesteg
	Christian IX	o. 1880	Stegt flæsk
	Christian IX	o. 1890	Frikadeller Mørbrad
	Christian IX	o. 1900	Leverpostej
	Christian IX	o. 1930	Hamburgerryg Pølser med kartoffelsalat Flæskerullepølse
	 ELEMENTKØKKEN	Frederik IX	o. 1960
Margrethe II		o. 1980	Spareribs
Margrethe II		o. 1990	Wok-strimler
Margrethe II		o. 2000	Grisekinder
Margrethe II		o. 2010	Pulled Pork
Margrethe II		o. 2020	Krogmodnet gris

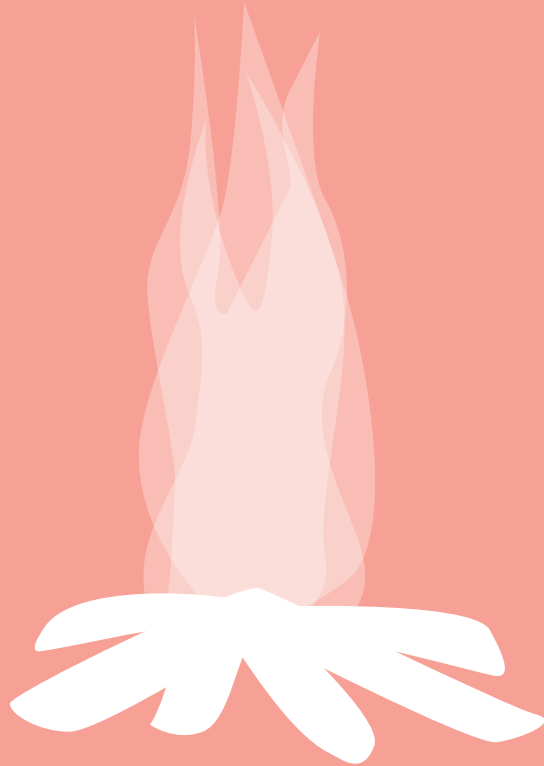
Redigeret juni 2020
www.ernaeringsfokus.dk

Kontakt: Puk Maia Ingemann Holm
pmih@lf.dk

Foto: Seth Nicolas

Grafik: Ene Es





Åbne ildstedes tid

Sylte

Sylte er i dag et fersk charcuteri-produkt tilberedt af hoveder fra grise, skanke mm. i en indkogt kogelage, der danner gelé. Retten har været kendt i det meste af Europa siden middelalderen. Egentlig er det en konserveringsmetode, og navnet kommer af det tyske Sültze, der betyder saltholdig væske.

I dansk tradition er der tre slags sylte. Den enkleste er at koge det urelle kød af grisen og lægge det i saltlage, hvorefter det bruges efterhånden. Afledt af den er gelésylten, hvor madsuppen koges ind til en gelé, der hældes over det kogte kød. Det lægges i forme og konserveres derefter enten ved at lukke med fedt eller ved at blive lagt i saltlage. Den tredje sylte er pressesylten, hvor sværen af det kogte hoved lægges i et klæde, der er anbragt i et fad. Kødet skæres i terninger, koges op i suppen og lægges i klædet, der bindes sammen og lægges under pres. Dagen efter kommer den kolde pressesylte i en saltlage smagt til med krydderier og eddike.

Pressesylten er ret besværlig og tidsrøvende at tilberede, og i løbet af 1900-tallet blev den sjældnere. I dag er sylte – alene i form af gelé-sylte – en pålægsvarer, der kan købes fersk det meste af året, men som herhjemme hører juleperioden til. Vi spiser den på groft rugbrød med sennep og syltede rødbeder til.

I Frankrig konserveres det urelle kød af fx gås, kanin og ikke mindst grise ved at koge det meget langsomt og længe i fedt, findele det og opbevare det dækket med fedt. Rilette er navnet på denne tilberedning. En slægtning kendes i engelsk køkken som potted meat. Der er ingen tradition for denne metode i dansk køkken, om end vi i de seneste år har set rilette på nogle af de fineste danske restauranter.

Syltede grisetæer

I ældre tid blev slagtedyrenes fødder betragtet som en stor delikatesse. Kalvefødder og grisetæer blev brugt i mange fine retter, hvor de dels gav smag, dels gav retterne konsistens, fordi de danner gelé. Grisetæer blev også serveret alene. De blev kogt og efterfølgende paneret og brunet enten på risten (grillen) eller på panden.

En yndet kold ret – som stadig serveres – er syltede grisetæer. Grisens tæer renses grundigt og koges derefter i saltet vand sammen med hel peber, laurbærblade og evt. andre krydderier. De skal koge i flere timer, til de er helt møre. Suppen sies og koges evt. ind, hvorefter den hældes over de flækkede grisetæer. Når det bliver koldt, stivner suppen til en gelé. Serveres med rugbrød, sennep og syltede rødbeder.



Medisterpølse

I det gamle samfund – og det vil sige helt frem til slutningen af 1800-tallet – blev der slagtet gris én gang om året.

Flæskesiderne inkl. skinker og bove blev saltet, alt det øvrige blev lavet til pølser, finker (se under leverpostej) og sylte. Det var et stort arbejde, ikke mindst at lave pølserne. Tarmene skulle renses, farsen hakkes og pølserne stoppes – alt sammen med håndkraft, indtil kødhakkemaskinen blev opfundet. Men når pølserne først var lavet, havde man et lager af retter, som ikke krævede megen tilberedning i det daglige.

Medisterpølse blev fremstillet af det skære grisekød, der ikke skulle saltes i hel form. Blandt det var mørbraden, der er så "tæt" i kødet, at den ikke egner sig til saltning, så den blev hakket og gjorde god fyldest i pølserne.

Det skære kød blev hakket med kniv sammen med spæk og derefter æltet med lidt af madsuppen og krydret med salt, peber og undertiden også allehånde og nelliker. Pøsefarsen blev herefter stoppet i de smalle tarme fra grisen. Hertil brugte man et pøsehorn, en bred ring af et kohorn, som holdt tarmen udspilet, mens man med fingrene fyldte i. Kødhakkemaskinen kom frem i slutningen af 1800-tallet, og den lettede dels hakningen, dels stopningen ved hjælp af maskinens pøsehorn. Når pølserne var stoppet, blev de kogt. Skulle de opbevares i længere tid, blev de lagt i saltlage, i sjældnere tilfælde blev de tørret og røget.

Ordet medisterpølse er tysk. Met betyder grisekød (kendes bl.a. fra Metwurst), mens ister er betegnelsen for det fedt, der sidder omkring dyrets indvolde. Navnet medister kendes fra 1500-tallet, og det bliver almindeligt fra 1700-tallets begyndelse. Medisterpølsen optræder også under navne som kødpølse, bratwurst eller flæskpølse. Medisterpølse var en decideret middagspølse, dvs. ledsager til supper og kålretter. Og mens mange af de gamle retter efterhånden forsvandt, da spisevanerne ændredes med komfuret, så holdt medisterpølsen skansen, men nu stegt og serveret med sovs og kartofler. Den er i dag en af de mest almindelige middagsretter. Den købes næsten altid fersk, men til jul og til de gammeldags gule ærter dog undertiden saltet.

Flæsketerninger

Flæsketerninger har været brugt i det danske køkken i århundreder. Vi kan se det som udtryk for, at smagen af grisens kød har man holdt af til alle tider. I mange retter var grisekødet imidlertid mere et krydderi end en egentlig ret. I de finere køkkener kom der således flæsketerninger i den brødfars, som blev brugt til at farsere fugle og postejer, og flæsk og skinke indgik som hjælpemiddel i mange af herskabskøkkenets retter. I bondekøkkenet kunne man til daglig nøjes med at komme flæsketerninger i grøden eller i søbekålen, så sparede man efterretten. I fattige egne måtte man tage til takke med suppe kogt på gryd, kål og lidt ister (dvs. indvoldsfedt fra grisen).

Til de mange retter af tørrede ærter blev der spist flæsk; til suppen – det vi i dag kender som gule ærter – eller til de tykke ærter, også kaldet ærtegrød. Hvis den skulle gøres indbydende, kom der stegte løg og flæsketerninger oven på. I dag spiser vi ikke længere ærtegrød, men dens efterfølger har vi i kartoffelmosen med flæsketerninger og løg, der har fået kælenavnet brændende kærlighed.

I flere egne i Danmark bruges det stadig at servere flæsketerninger til fisk. Således får man røgede flæsketerninger til kogt torsk på Langeland og andre af de danske øer, for slet ikke at tale om bornholmernes Gudhjemsdyppe, der er en sursød sovs af løg, spækterninger – røgede, saltede eller ferske – og suppen fra den fisk, som sovsen serveres til.



Æbleflæsk

Set fra køkkenet kan Danmarkshistorien deles op i tre perioder. Den første går fra tidernes morgen og frem til ca. 1860. Den kalder vi forrådshusholdningens tid eller det åbne ildsteds tid. Fra 1860 og frem til midten af det 20. århundrede taler vi om komfuralderen, og de seneste 60 år kalder vi elementkøkkenets tidsalder.

Stegt flæsk er en af de retter, der i forskellige variationer har hørt til danskeres yndlingsretter i århundreder. Den dag i dag serveres det stegte flæsk på måder, der afspejler denne lange historie.

I det åbne ildsteds tidsalder var basisføden rugbrød. Men det stegte flæsk var der også. Flæsket blev stegt på pande og serveret til rugbrød og med stegefedtet som dyppelse. En sådan serveringsmåde har vi stadig i retten æbleflæsk, som ingen ville drømme om at give kartofler til.



Kåldolmer

Med det nye danske køkken fra 1980'erne er det blevet god tone at servere kål til fint brug. Det var det ikke før i tiden. I 1883 skrev gastronomen C. E. Hagdahl således i den danske udgave af Illustreret Kogebog: Om denne nu i 2000 år bekendte plante [kål] vide vi nu navnligt, at den kun giver ringe næring, knob i maven og lugter ilde, men at den desuagtet er en yndlingsspise blandt landbefolkningen, og at den er søfolkenes præservativ mod skørbug.

Hvis kål overhovedet blev brugt i det finere køkken, foretrak man blomkål eller en sjælden gang hvidkål, som enten blev farseret hel eller anvendt til kåldolmer. Med farsen fik kålen status, idet fars, der blev hakket, findelt og rørt med håndkraft, alene var noget for køkkener med mange ansatte. Farseringer var højeste mode i 1700-tallet, og til dem hørte kålrouletter eller kåldolmer, hvor en kødfars indesluttes i blade af hvidkål. De små pakker steges og serveres med stegeskyen.

Kåldolmer fører tanken hen på middelhavskøkkenets dolmas. Det fortælles, at kåldolmerne kom til Sverige med Karl XII. Han havde under sin lange tilbageholdelse i Istanbul lært det tyrkiske køkken at kende og var kommet til at sætte pris på dets dolmas. Da han blev løsladt i 1714 og drog hjem til Sverige, medbragte han tyrkiske kokke, der fandt på at bruge kålblade i stedet for det hjemlige køkkens vinblade.



Svinerygsuppe

I perioder, hvor den største del af kosten bestod af saltet grisekød, var enhver afveksling med fersk mad populær. En af disse ferske retter var svinerygsuppe. Ved slagtingen blev grisen delt på langs, og de to sider fra bov over ryg og bryst til skinken blev lagt i salt. Men rygsøjlen blev skåret fri og tilberedt fersk som svinerygsuppe.

Ryggen blev delt og kogt i vand med suppeurter, salt og peber og hvidkål. Suppen blev serveret med kålen, gulerødder og andre rødder og senere tillige med kartofler. Ryggen blev spist enten til suppen eller som selvstændig ret med grøntsager. I de ældre opskrifter (den ældste er fra 1759) blev suppen jævnet med gryn, senere blev suppen serveret ujævnet, alene med grøntsagerne i.

Kødkraften i suppen afhang af, hvor tæt udskæringen var. Ved hjemmeslagting lod man ofte en del kød sidde på, mens de professionelle slagtere skar ud, så kammen blev så stor som mulig. Ryggen blev da alene ben med lidt kød ved.

Efterhånden som fersk kød blev dagligdag, og det skete i løbet af det 20. århundrede, blev svinerygsuppen mindre interessant, og i århundredets slutning gik den næsten i glemmebogen.



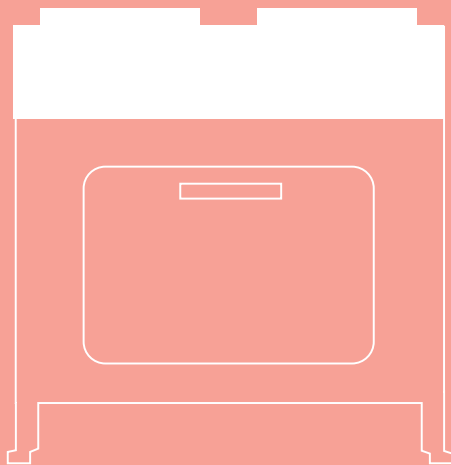
Flæskesteg med sprød svær

Et af højdepunkterne i komfuralderens køkken er flæskestegen med den sprøde svær. Før komfuret havde det ikke været muligt for almindelige mennesker at stege et stort stykke kød, for med det åbne ildsted var man henvist til enten at koge eller at stege på pande eller rist. Men med komfuret fik man en lille bage- og stegeovn, og da komfuret tilmed havde flere kogehuller, blev det muligt at tilberede flere ting på én gang. Således kom stegen med sovs og kartofler til.

Danskerne er nogle af de få, der spiser grisens hud. Det gjorde man i ældre tid, hvor sværen indgik i retter som sylte, roulader og pølser. I herskabskøkkenerne var spidstegt pattegris populær, vel at mærke stegt, så sværen var sprød og gylden.

Med komfuret fik også menigmand mulighed for at få steg med svær, og søndagsstegen holdt sit indtog. Man var glædest for skinken, for den har både mere saft og kraft end ryggen. Men efterhånden som husholdningerne op igennem 1900-tallet blev mindre, blev skinken for stor, og man måtte tage til takke med kammen. Det skal dog bemærkes, at det i dag er muligt at få udskæringer af skinken, hvor man kan få en steg til 6-8 personer af dette suverænt bedste stykke på grisen med svær på.

Komfuralderens stege blev serveret med kogte kartofler og brun sovs, masser af sovs. Flæskestegen blev ligesom ænder og gæs stegt med æbler og svesker, og garnituren omfattede desuden sursød rødkål og søde asier. Denne kombination af det søde og det sure er et af Danmarks få selvstændige bidrag til verdensgastronomien. Serveret varmt som middagsmad, eller koldt som et stykke smørrebrød: godt rugbrød med skiver af kold skinkesteg, pyntet med rødkål, æbler og svesker samt en strimmel asie – appelsinskiver, peberfrugter o.l. er en krænkelse af den nationale arv!



Komfuralder

Stegt flæsk

I kømfuralderen bliver kartofler og mælk det grundlæggende i føden, men vi finder stadig det stegte flæsk som noget af det, der forsøder tilværelsen. Flæsket steges stadig på panden, men det serveres med kogte kartofler og sovs, der er bagt op af mælk og smør og krydret med persille.

Stegt flæsk med persillesovs hører stadig til danskernes top ti. Ja, i de seneste år har retten endda fået en renæssance, idet en del restauranter har stegt flæsk med persillesovs som et fast ugentligt slagnummer. Nogle vil have det sprødt, andre blødt; nogle sværger til paneret flæsk, andre vil helst undvære den fedtsugende frakke.

Og i 2014 blev stegt flæsk med persillesovs kåret som Danmarks nationalret.



Frikadeller

Ordet frikadelle er via tysk kommet til os fra Italien, her er fritella som betyder en slags æbleskive, men nok så vigtigt er, at ordet kommer af fritta, noget der er stegt. Det, der karakteriserer en frikadelle, er således ikke, hvad den er lavet af, men at den er stegt. Farsen kan således være af kød, fugle, fisk eller grøntsager – fx kartofler.

Stegte boller af en eller anden fars mødes i de fleste europæiske køkkener under forskellige navne, ordet frikadelle findes derimod alene på dansk og tysk. I Danmark mødes frikadellen første gang i "En høvornemme Madames Kaagebog" fra 1703. Her bringes en opskrift på frikadeller af rå eller af stegt lammekølle. Op igennem 1700-tallet optræder frikadeller som garniture i forskellige komplicerede retter som postejer og ragouter, men ikke som selvstændig ret.

Frikadellens selvstændiggørelse kom først i løbet af 1800-tallet. I Madam Mangors kogebøger fra århundredets midte er der frikadeller af såvel kødfars som fiskefars, og de kan tilberedes både af rå fars og af rester af kogt eller stegt kød. Helt frem til omkring 1900 blev frikadeller, hvis der var tale om fars af råt kød, lavet af okse, kalv, lam eller af høns. Det hænger sammen med, at flæskekød dengang blev købt i hele eller halve sider, der så blev saltet, og saltet flæsk egner sig ikke til fars. Derimod kunne man hos slagtere købe fersk kød af de andre dyr.

Da andels-eksportslagterierne overtog markedet fra omkring 1900 vendte dette billede. Nu blev der masser af fersk grisekød at få, og man kan følge, hvordan flæskefarsen erobrede frikadellerne enten alene eller sammen med kalv. Samtidig fik kødhakkemaskinen stor udbredelse, og dermed blev frikadeller en hverdagsret for de fleste.

Mørbrad

Så længe det meste af grisens krop blev saltet, var der ikke særlig opmærksomhed omkring mørbraden. Den er så tæt i kødets struktur, at den ikke egner sig til at blive saltet. Derfor blev den ved slagtningen taget fra og hakket med til pølserne. I finere køkkener, hvor der blev brugt frisk kød, blev mørbraden skrabet til fars. Først fra slutningen af 1800-tallet blev brugen af frisk grisekød udbredt, og da fik man øje for mørbraden. Man begyndte at bruge den til bøffer eller den blev stegt hel som en lille steg. Op igennem det 20. århundrede, hvor husholdningerne blev mindre, steg mørbradens popularitet. I 1950'ernes gryderetter mødtes mørbrad med de champignoner, der nu var blevet hverdagsmad, og i 1970'erne blev den indbagte mørbrad et absolut hit. I de seneste årtier har især eksporten til Japan gjort mørbraden til det dyreste stykke kød på grisen.



Leverpostej

En postej er egentlig en sammensat ret, indbagt i en dej. Helt fra middelalderen havde postej været mesterstykket i den højere kogekunst, forbeholdt de store køkkener, hvor man dels rådede over arbejdskraft til den megen håndhakning og dels tærtepande eller ovn til bagningen. I det finere køkken anvendtes mest kalvelever og fjerkrælever med gåselever som toppen, og der var tale om retter, som blev serveret kolde eller varme som mellemretter i en menu.

I det almindelige danske køkken havde man ingen selvstændige retter af indmaden. Ved den årlige griseslagtning blev der lavet finker af lever, hjerte, lunger og andet, som ikke lod sig salte ned. Det blev kogt sammen, hakket fint og smagt til med krydderier og tørret frugt for derefter at blive opbevaret i krukker forsejlet med fedt. Leverpostej hører en senere tid til. Det, vi i dag forstår ved leverpostej, dvs. pålæg tilberedt af lever og spæk fra grisen og med en konsistens, så den er smørbar, blev udviklet i slutningen af 1800-tallet. Forudsætningen for massefremstilling er nem tilgang til frisk lever, og det fik man med slagterierne, først de private i 1860'erne og senere andelseksportslagterierne fra 1887 og fremefter. Fra slutningen af 1800-tallet var leverpostej en vigtig vare for høkerne. Mange fremstillede den selv og anvendte derigennem også diverse rester. Men en del viktualiehandlere begyndte at lave leverpostej, som solgtes til andre detailhandlere, og der opstod i årene omkring 1900 ikke så få egentlige leverpostejfabrikker.



Hamburgerryg

Hvis man vil købe hamburgerryg i Hamburg, skal man bede om Kasseler. Er man i USA, er det Canadian Bacon, man skal spørge efter, og uden for Skandinavien, Tyskland og Nordamerika findes varen slet ikke. Hamburgerryggen er oprindeligt tænkt som en skinkeerstatning, beregnet for de stadigt mindre husholdninger, som ikke kunne stille an med en klassisk saltet og røget skinke. Den kom på markedet i mellemkrigstiden og var et stort nummer i 1940'erne og -50'erne.

Navnet er lånt fra en meget gammel specialitet, det såkaldte hamburgerkød, på tysk Hamburgerrrauchfleisch. Det var røget oksekød, ofte bryst, af de fremragende holstenske okser og fra gammel tid en stor eksportartikel fra Hamburg. Den røgede ryg lænede sig – navnemæssigt – op ad denne specialitet uden at få dens kvaliteter med sig.

Pølser med kartoffelsalat

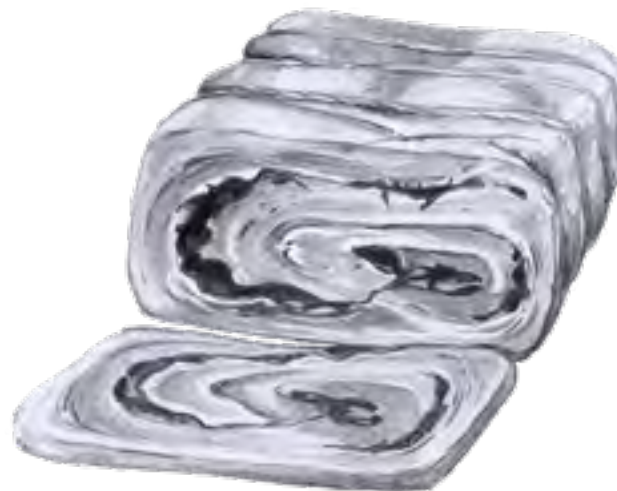
Det, der hos os hedder bajerske pølser, stammer fra Sydtykland. I Frankfurt og omegn lancerede slagtere fra omkring 1840 pølser af grisekød stoppet i fingertykke lammetarme. De blev hurtigt populære og taget til sig andre steder bl.a. i Wien, og med navne som Frankfurterer eller Wienerpølser erobrede de verden. I 1892 blev de serveret som fastfood på verdensudstillingen i Chicago. I Danmark tog svineslagterierne produktionen op og leverede pølserne til de pølsevogne, som kom på gaden fra 1920'erne.

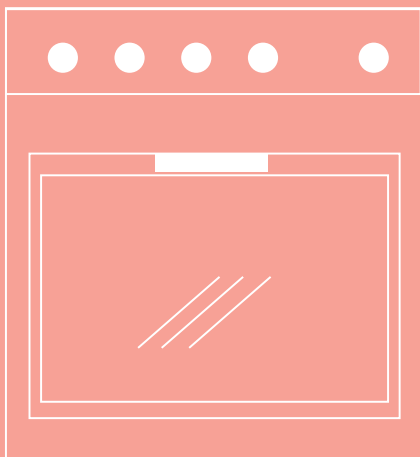
Pølserne nåede også til hjemmene. I mellemkrigstiden var en yndet børnemiddag røde pølser med kartoffelsalat. Ikke som i dag kold kartoffelsalat med mayonnaise eller surmælksdressing, men varm: Skivede, kogte kartofler blev vendt i en sovs kogt af sauterede løg og bouillon og sursødt smagt til med sukker og eddike. Hertil blev serveret mild pølsesennep og fra slutningen af 1940'erne tillige tomatketchup.

Flæskerullepølse

En rullepølse er i dagens Danmark et stykke smurt rugbrød med flæskerullepølse. Rullepølsen er et stykke griseslag, der er rullet sammen omkring krydderier som peber, allehånde og evt. hakket løg eller hvidløg og persille. Rullen er efter en saltning med salt og salpeter kogt og lagt i presse. Den færdige pølse skæres derefter i tynde skiver. Et alternativ er lammerullepølse, rullet sammen om krydderier og persille. Undertiden serveres også rullepølse af kalveslag. Men bestiller man rullepølse uden nærmere specifikation, så er det flæskerullepølse.

Flæskerullepølsens dominans er af ret ny dato. I alle de ældre kilder fra slutningen af 1700-tallet og frem til midten af det 20. århundrede hedder grundopskriften okserullepølse, med varianter af kalv, lam eller får. Et gæt på, hvorfor flæskerullepølsen kommer så relativt sent, kan være, at der, så længe man nedsaltede de hele grisesider, ikke var problemer med at få anvendt slagene, tværtimod var saltet bugflæsk yndet. Og selv da fersk grisekød blev almindeligt i begyndelsen af det 20. århundrede, var kogt og stegt bugflæsk stadig almindelig middagsmad. Efterhånden, som det blev trængt, begyndte man at udnytte griseslagene på samme måde, som man var vant til med slagene af okse, kalv og lam, altså til rullepølse.





Elementkøkken

Bacon

Bacon er det engelske navn for saltet flæsk, og varen bacon er helt og aldeles engelsk. At Danmark så er storproducent, er en anden sag. Fra slutningen af 1800-tallet blev det store eksportmarked England. Hvor den danske eksport af grise til Tyskland havde været af levende tunggrise, så skulle englænderne have dem slagtet, og de ønskede kød af unge, lette grise af en helt ensartet kvalitet. Det ændrede afgørende den danske svineproduktion og dermed også det danske hjemmemarked.

Det bacon, som englænderne ønskede, var milevidt fra det gammeldags saltede flæsk, som endnu omkring 1900 var almindeligt i Danmark. Bacon af den type, vi solgte til det engelske marked, var kun undtagelsesvis til salg herhjemme. Vi skal vel helt frem til 1960erne, før det skivede, vakuumpakkede bacon blev en del af danskernes hverdag. Og vi har stort set holdt os til røget bacon af bryststykket. Englændernes yndede "back-bacon" af kammen har vi aldrig rigtig lært at sætte pris på – med mindre vi er på ferie i England.

Spareribs

Man siger, at danskerne ingen madtraditioner har, men altid hopper på det første det bedste, der kommer udefra. Men så enkelt er det ikke. Siden 1960erne har vi oplevet en voksende internationalisering og for madens vedkommende en stærk amerikanisering. Mange udenlandske retter har fået plads i det danske køkken, men vi tager stadig de gamle retter med. For flæskets vedkommende fik vi i 1980erne spareribs og andre barbecue-retter fra USA. Disse retter har vi taget til os, men på ingen måde kasseret hverken æbleflæsket fra det åbne ildstedes tid eller komfuralderens stegte flæsk med persillesovs.

Historien med spareribs er i øvrigt parallel til historien om bacon. Vi var storproducenter af spareribs til det amerikanske marked i mange år uden selv at spise disse lækre ben. Vi skulle have amerikanerne til at lære os, at de er en delikatesse.

Wok strimler

Meget af den hurtige hverdagsmad, som kom frem i 1960'erne og -70'erne er baseret på hakket oksekød. Det gælder fx millionbøf, kødsovs til spaghetti og chili con carne. Men i 1990'erne kom asiatisk mad på mode, og i den er der plads til grisekødet. Lynstegning i wok er blevet moderne, og strimlet skinkekød er blevet en standardvare.



Grisekinder

I 1990'erne kom grisekødet ind i den gastronomiske varme, og det er karakteristisk, at de superkokke, der nu tog grisen til sig, ikke interesserede sig for flæskesteg og stegt flæsk. Nej, de kastede sig over grisens mindre benyttede udskæringer såsom skanke, fødder og hovedkød, især kæbemusklerne, der fik kælenavnet grisekinder eller kæber af gris.. Disse saftige muskler er fulde af smag og de egner sig så godt til braisering, dvs. en meget langsom stegning med urter, rodfrugter, vin eller øl og andre gode sager.

Pulled pork

Op mod 2010 blev pulled pork folkeeje. Pulled pork burgere blev en populær spise både på restauranter og hjemme i private køkkener. Det møre og saftigt krydrede langtidstegte kød, der både kan tilberedes i gryde, sous vide, i ovn og på grill, synes mange rigtig godt om. Det er primært nakkefilet der anvendes til at lave pulled pork, men andre bindevævsrige og fedt marmorerede udskæringer som skank og bov egner sig også godt til langtidstilberedning ved lav temperatur, og resulterer i denne trevlede, smagfulde og saftige oplevelse.

Krogmodnet gris

Der har gennem historien ikke været tradition for at modne grisekødet lige så længe, som man modner fx oksekød. I takt med at grisen har fundet vej ind på restauranternes menukort har interessen for specialproduktioner og nuancerne i smagen i grisekød været stigende. Det har resulteret i at et mindre parti krogmodnes i op mod 30 dage, hvor især bryst og kamstykket er til at finde i kølediskene. Modningen giver kødet spændende smagsnuancer, som vi kan nyde godt af.

