

Kirsebærsovs på stevnsbær fra Frederiksdal

1 glas kirsebærsovs, ca 280 ml.

Opskriften her er til 5 glas.

1500 g. stevnskirsebær med sten

1 vaniljestang

500 g. sukker

5 dl. vand

5 tsk. majsstivelse + 10 spsk. vand



MUSEUM
LOLLAND-FALSTER

Hjemmelavet kirsebærsovs er noget af det bedste. Spis det når I ikke kan lade være eller gem det til jul - det holder sig fint, hvis det stilles køligt og mørkt. Prøv at sammenligne smagen med et glas, som I køber i supermarkedet.

1. Først skal der ordnes kirsebær. Skyl dem grundigt, fjern evt. stilk og så gælder det kernen. Den skal ud af samtlige kirsebær og her kan I eksempelvis bruge den runde ende af en hårnål, hvis I ikke har en udstener.
2. Når alle kirsebær er udstenet kommes de i en gryde. Del vaniljestangen og skrab vaniljekornene ud og ned i gryden. Selve vaniljestangen ligges også i gryden og vand og sukker tilsættes.
3. Lad det hele koge stille og roligt i ca. 10-15 min og husk at fjerne evt skum på toppen med en ske.
4. Bland majsstivelse og dertil hørende vand grundigt, i en lille skål. Skru ned for lavt blus på kirsebærgryden og tilsæt majsstivelse under omrøring. Lad det koge igennem et par minutter og sluk så for gryden.
5. Kirsebærsovsen hældes forsigtigt i de skoldede glas med tragten.

Sylteglas bør altid skoldes grundigt inden de fylde. Det bør altid være en voksen der skolder sylteglassene:

Kog vand i en gryde i en mængde, så glassene kan dækkes, dyp glassene i det kogende vand med en tang og læg dem efterfølgende til afdrypning på et rent viskestykke.

Opskrift på gammeldags æblekage:

Til 4-5 personer

800 g. æbler, eksempelvis Zari æbler fra Lolle Frugt

110 g. sukker

½ vaniljestang

1 knivspids kanel

1 knivspids stødt kardemomme

1 dl. vand



MUSEUM
LOLLAND-FALSTER

Æbler:

1. Vej æblerne. Del æblerne, fjern kernehuset og skær dem i grove tern.
2. Kom æblerne i en gryde og tilsæt sukker, en halv vaniljestang, kanel, kardemomme og vand.
3. Lad det simre stille og roligt under låg i ca. 15 min. til æblerne er kogt ud. Køl det herefter ned inden servering.

Makroner og fløde:

1. Tag 15 stk. makroner og knus dem groft med hænderne i en skål.
2. Herefter afmåles 2 dl. piskefløde som piskes til en let flødeskum. Stil flødeskum på køl.

Anretning:

1. Når æblemassen er nedkølet, anrettes i en dyb tallerken eller evt. et glas, med æblegrød nederst, makroner i midten og flødeskum på toppen.

OM EGN LOLLAND-FALSTER

Projektet EGN Lolland-Falster er støttet af NordeaFonden, og løber fra foråret 2020-foråret 2023. Projektet er et samarbejde mellem Museum Lolland-Falster og madudviklingsfirmaet KOST. Projektet tager afsæt i madens evne til at samle, understøtte og styrke den fælles tilknytning, samhørighed og stolthed med udgangspunkt i Lolland-Falsters rige madkultur.

EGNs primære målgrupper er børn og unge i aldersgruppen 10-25 år, familier og lokale madaktører. Det er projektets ambition at vække nysgerrighed og give indsigt i lokalområdets mangfoldige madhistorie og madkultur.