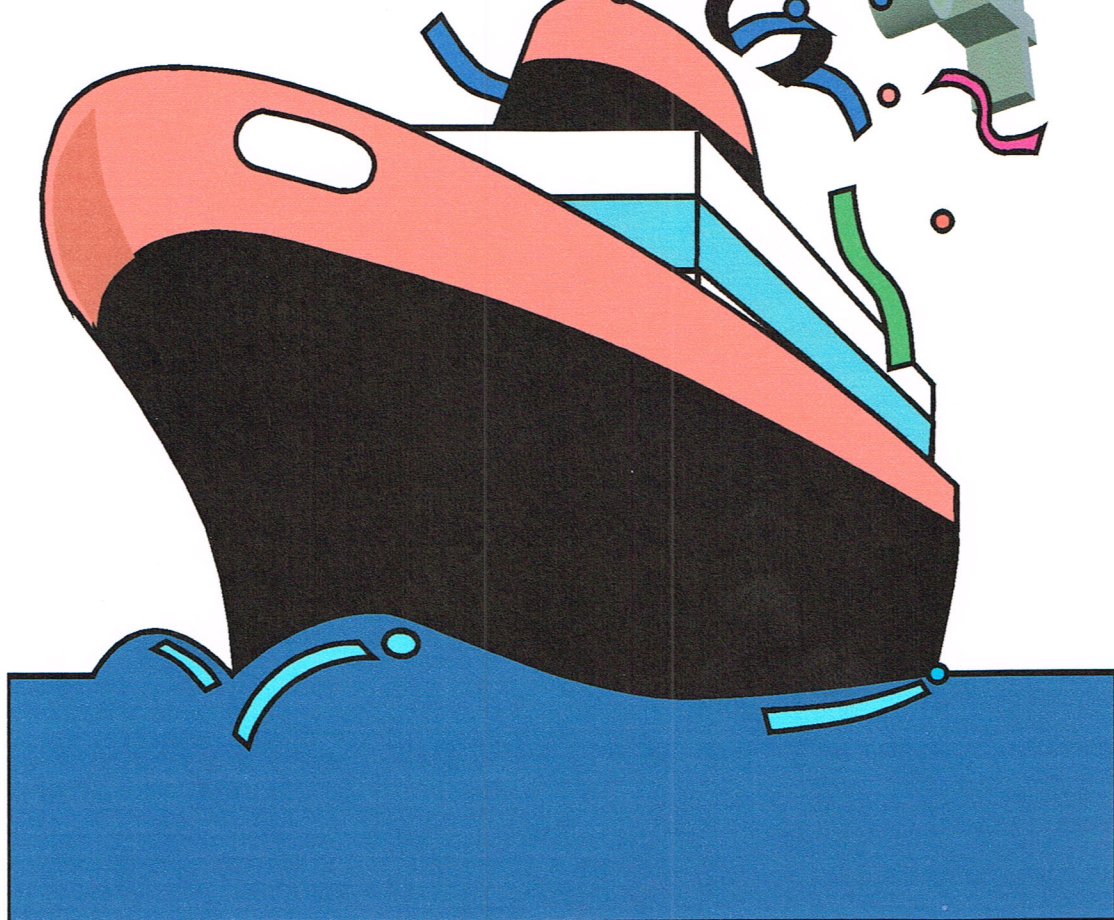


4. maj 2004

	Kanapeer
	Gullaschsuppe
	Farseret Zucchini
	Okse eller kalvemørbrad
	Frisk frugt & ost

4/5-04

TITANIC ANNØ 2004



Ved afslutningsaftenen på madholdet FOF Rødovre



FØRSTE KLASSE MENU

Afslutning tirsdagsmadhold på Nyager skole i MAJ 2004

1. servering – Hors d'oeuvre

Canapés à l'Amiral

Hvid Bordeaux, hvid Burgunder eller Chablis

2. servering – Consomme

Gulyás suppe

Madeira eller Sherry

3. servering – Entrée

Farseret Zucchini

Rød Bordeaux

4. servering – Entremet

Stegt mørbrad m/ Sauce Forestière

Pommes Château

Ærtetimbale

Flødekarotter

Rød Burgunder eller Beaujolais

5. servering – Fromage

Frisk frugt og ost

Søde dessertvine, Champagne eller Sekt

Efter middagen

Kaffe, cigarer

Portvin eller likør

CANAPEER

(6 couverter)

med kaviar

150-200 g kaviar

1 spsk hakket chalotteløg

salt

dild eller kapers

små ringe af rødløg

1 dl creme fraiche (38%)

1 spsk hakket persille

6 circler af surbrød/ristet

franskbrød

Pisk creme fraichen stivere med salt og peber - tilsæt hakket chalotteløg og persille.

Smør brødstykkerne med creme fraichen og fordel kaviaren henover - pynt med løgringe og dild eller kapers.

med rejer

150 g pillede rejer

6 circler brød

smør til brødet + dild

skalfri citronhjørner

Smør brødet let og fordel rejerne herpå - pynt med et lille skalfrit citron "hjørne" og dild.



GULLASCHSUPPE (UNGARSK/GULYÁS)

(6-8 personer)

1 kg reelt oksekød (mellemskært eller bov)

2-3 spsk svinefedt

1 fed hvidløg

$\frac{1}{2}$ tsk kommen + salt

$\frac{1}{2}$ kg flåede tomater

$\frac{1}{2}$ kg mellemstore kartofler

2-3 mellemstore løg

2-3 spsk ungarsk paprika (sød)

1 / bouillon

3 spsk konc. tomatpuré

2 grønne el. røde peberfrugter

Skær kødet i $1\frac{1}{2}$ cm store terninger og svits det i varmt fedtstof i en gryde. Skær løgene i skiver og lad dem svitse med sammen med knust, hakket hvidløg. Rør paprikaen i og tilsæt kommen og bouillon.

Bland tomatpuré og flåede tomater i retten. Lad den snurre under låg i 1-2 timer.

Skær de skrællede kartofler i mindre stykker. Kom dem i gryden og lad rette koge endnu en halv time. Tilsæt peberfrugtstrimler de sidste 10 min. af kogetiden. Smag retten til. Serveres i dybe tallerkener.

FARSERET ZUCCHINI

(4-6 couverter)

2 zucchini eller courgetter	olivenolie + 2-3 chalotteløg
hvidløg + 1 tsk basilikum	1 tsk oregano
1 spsk tomatkoncentrat	150 champignon
2 spsk rødvinseddike	2-3 dl kogt ris salt & peber
50 g parmesanost + 50 g rasp + smør	frisk basilikum

Zucchini'erne halveres på langs - frugtkødet graves ud til ca 6 mm tykke vægge - større kerner fjernes - og kødet skæres i tern.

Løg og hvidløg dampes/koges i olie i 7-8 minutter - basilikum, oregano, frugtkød og tomatkoncentrat tilsættes under stadig omrøren i 5 minutter.

Tilsæt champignon og lad det dampe/koge videre i 3 minutter, til alt har taget farve - tilsæt rødvinseddiken. Lad det køle og tilsæt ris (kogte), peber og 25 g parmesanost.

Fyld 'farsen' i de halve zucchinier - strø rasp og resten af parmesan over samt læg en klat smør øverst - gratiner i ovn ca. 15 minutter til det har taget farve.

Skær zucchinierne diagonalt i passende stykker og strø med frisk basilikum.



OKSE el. KALVEMØRBRAD

(6 couverter)

1 dl rødvin & olivenolie	2 tsk tørret timian
2 chalotteløg & hvidløg	600-700 g mørbrad
salt + peber + 50 g røget spæk	18 blancherede perleløg

Brun mørbraden af i en sauter-pande i en blanding af rødvin, olivenolie, timian, chalotteløg og hvidløg - steg videre i ovn i ca. 20 minutter ved ca. 200°C, men *gem kødsaften* - herefter lad stegen trække 10-15 minutter

SAUCE FORESTIÈRE

(6 couverter)

50 g bacon + 1 dl rødvin

$\frac{1}{2}$ spsk tørret timian

25 g smør + salt & peber

200 g vilde champignon

1 laurbærblad

1 / kalve - el. hønsefond

Strimlet bacon brunes i gryde - tag bacon op - vend de skivede champignon i noget af fedtet, til de tager farve - rødvin, timian og laurbær tilsættes - sautéer ca. 10 minutter under svag varme - tilsæt *kødsaften* fra mørbraden - kog nogle minutter til saften er optaget - tilsæt fonden og reducer til ca. $\frac{1}{2}$ liter - tilsæt endelig den strimlede bacon og fjern laurbærbladet - krydr med salt og peber.



POMMES CHATEAU

er skrællede kartofler tournerede (tilskårede) som store oliven, blancheret og stegt gyldne og møre i afklaret smør, krydret med salt. Ved anretningen drysset med hakket persille.

I dette tilfælde bruger vi gode asparges kartofler - kogt og derefter pillet og endelig stegt gyldne i smør.

ÆRTETIMBALE

(6 couverter)

300 g frosne grøenærter

sukker + peber

1 dl piskefløde

1 spsk tørret & frisk mynte

3 æggehvider

lidt creme fraiche

Blancher ærterne 2 minutter i kogende vand med salt og køl dem med koldt vand - blend ærterne med mynte, lidt sukker, salt og peber - tilsæt under blandingen æggehviderne samt piskefløde.

Bag puréen i 6 smurte forme i ovn i ca. 20-30 minutter ved ca. 180°C.



FLØDEKAROTTER

(6 couverter)

6 gulerødder

50 g smør

saft af 1 citron

1 kanelstang og/el. malet kanel

muskatnød & 2 spsk purløg

1 dl piskefløde & salt + peber

Gulerødderne skrælles og skæres i store julienne (stave á ca. $\frac{1}{2}$ cm x 5 cm - blanches i vand med kanelstang og lidt salt - vand og kanelstang hældes fra og der tilsættes malet kanel, smør, muskat og peber.

Efter ca. 4-5 minutter tilsættes citronsaft og pisket fløde i 1 minut. Serveres drysset med finthakket purløg.



FRISK FRUGT OG OST

En gorgonzola og lidt cheddarost samt druer og appelsin vil være 'på sin plads'. Hertil flûte, kiks og smør efter ønske. Andre oste kan også 'gøre det'.



BEMÆRKNINGER TIL SPISEKORTET

I spisekortet til første klasse nævnes som første servering "Hors d'œuvres variés" uden videre angivelser. I stedet for **Hors d'œuvres variés** foreslår vi "**Canapés à l'Amiral**", en typisk forret af **Escoffier**. (Yderligere forretter finder De i de klassiske franske kogebøger). Da Titanic forlod **Southampton**, havde hun 1387 liter/tørmål østers ombord. De kostelige skaldyr blev formodentlig derefter ofte serveret og på grund af vodkaen kaldt "**Østers à la Russe**". Hvis De tilhører de gastronomiske purister, serverer De forretten rå, i den halve skal uden tilbehør, som det formodentlig skete den sidste aften.

I dagsmenuerne var der blandt standard retterne en klar og en bunden suppe at vælge imellem. Jeg foreslår her en oksekødssuppe, nemlig

CONSOMMÉ OLGA

Muligvis er der virkelig en dame ved navn Olga, som har inspireret en køkkenchef til denne suppe, sandsynligvis drejer det sig imidlertid om et forhold, som skal antyde den typisk russiske rets smag. Oprindeligt adskilte den sig fra den almindelig oksekødssuppe ved, at der blev tilføjet en tør storrygrad (**Vésiga**), en ingrediens, som selv i de mest eksklusive gourmetforretninger næppe er til at skaffe. På Titanic blev **Vésiga** oplødt i vand i op til fem timer og derefter kogt i yderligere tre timer i bouillon, indtil den har antaget en konsistens som gelatine. Derefter lod man det - skåret i skiver - glide ned i den kogende **Consommé**. Vi har erstattet **Vésiga** med kammuslinger, som har en lignende struktur, men er betydeligt mere aromatisk.

FARSERET ZUCCHINI

I stedet for græskar, som kun kan fås i en meget kort periode, kan De også anvende Zucchini. Før anden verdenskrig anvendte man sædvanligvis rundkornris til farseringen. Hvis man ikke ubetinget vil holde sig til den pedantiske arbejdsgang på Titanic, er anvendelsen af langkornris en fuldkommen acceptabel variant.

STEGT MØRBRAD MED SAUCE FORESTIÈRE

I modsætning til Titanics køkkenchef skal man ikke stege en hel mørbrad. En stor, 5 cm tyk mørbrad burde række til denne opskrift (= 6 couverter). Dertil er der en **Sauce Forestière**, en klassisk sauce med skovsvampe og løg. Den blev ganske vist opfundet ca. 1912, dog ved man desværre ikke hvilken sauce, der på Titanic blev serveret til oksemørbraden. P.S. Der kan naturligvis serveres oksefilét og denne evt. alligevel helstegt!

SLOTSKARTOFLER

Frankrigs adelige selskab lagde navn til denne kartoffelret (**pommes château**). Dette krydrede, lækre og med meget smør tilberedte tilbehør blev serveret i anledning af den sidste aften til oksemørbraden.

SMÅ ÆRTETIMBALER MED MYNTE

Denne postej hører til det klassiske franske grønsagskøkkens delikate retter, som jo er kendt for sin alsidighed.

FLØDEKAROTTER

Første klasses passagererne på Titanic havde med sikkerhed fundet den letkogte tilberedning af grønsager, som er normal i dag, barbarisk. På Edwards tid blev alle grønsager kogt indtil de var bløde. Med hensyntagen til nutidig smag anbefaler vi, at karotterne i den følgende opskrift koges gaffelmøre.

PUNCH ROMAINE

Sorbet'er regnes blandt fornemme flerretters menuer i dag ofte som et behageligt pusterum mellem to tunge retter. Man er af den anskuelse, at den rene, syrlige frugtsmag klarer ganen. Den her beskrevne **Punch Romaine** af alkohol på knust is gjorde **Escoffier** populær, da den efter hans mening opfyldte samme formål.

WALDORF BUDDING

På **Edward d. 7.** tid serverede man kolde og varme desserter ofte som adskilt retter. Ved denne middag på Titanic blev dette ikke håndhævet så strengt. Isen, som man undertiden også serverede som 2. mellemret efter stegen, blev nogle gange serveret sammen med andre desserter og nogle gange alene.

Waldorfbuddingen var en af to retter, som vi ved vor søgning efter talrige, for den epokes typiske opskrifter ikke har fundet. Den følgende opskrift er baseret på de tre væsentlige ingredienser i den berømte waldorfsalat: valnødder, rosiner og æbler.

DESSERT

Det lange yppige måltid afsluttes med ost og frugt. Selvom disse to ting ikke stod på spisekortet, ved vi fra øjenvidner, at store kurve med frisk frugt, der kronedes af 'kæmpe vindruer så store som **Damaszenerblommer** smykkede bordene i 1. Klasses restauranten. Dertil blev der serveret forskellige ostesorter: **Cheshire, Stilton, Gorgonzola, Edamer, Camembert, Roquefort, St. Ivel og Cheddar.**

Jean-Paul Aron kommenterer sidste ret i en menu fra **Edward d. 7.'s** periode således:

"Desserten udmærker sig mere ved sin funktion end ved sine ingredienser. Vi har nået finalen, modstykket til ouverturen. Ouverturen har bragt gæsterne i stemning, desserten er pålagt at mildne afskeden, styrtet i tomheden, som den spisende gennemlever, indtil han på ny kan hengive sig til en overdådig nydelse".

EFTER MIDDAGEN

Efter desserten serverede stewarderne kaffe, som det har været skik i Frankrig siden ca. 1860. Om bord på Titanic blev kaffen tilberedt i dråbemetoden(?), selvom det i 1. Klasses restauranten bestemt også var muligt at få tyrkisk kaffe. I hvert fald røg man til kaffen cigarer, indtog portvin og likører, som man dengang betegnede som "styrkende middel". Likøren blev ofte hældt direkte ned i kaffen, d.v.s. koppen blev kun fyldt trekvart op med kaffe.



OM LIVET PÅ DE NEDRE DÆK ELLER 'ONLY CREW' ANNO 1912:

Livet på Titanic afspillede sig i to verdener. Mens passagererne - specielt de på første og anden klasse - morede sig og var forfalden til lediggang, blev der bag dørene med skiltet "Kun for personale" uafsladeligt arbejdet.

I den store kabys for første og anden klasse var der en hel arme af kokke og hjælpekokke, som nærmest uafbrudt var beskæftiget med at tilberede de to tusinde måltider pr. dag. Saucekokke, stegkokke, bagere, konditorer, fiskekokke, suppekokke, dessertkokke, grønsagskokke - jo sågar en israelsk kok, som tilberedte kosher måltider for de jødiske passagerer - arbejdede døgnet rundt i larm og hede. Selvom den moderne køkkenindretning på Titanic lettede arbejdet, havde den dog også sine børnesygdomme. Nogle apparater eksempelvis fungerede ikke rigtigt, hvilket besværliggjorde den raffinerede tilberedning af saucer.

For en steward, som gjorde tjeneste i spisesalonen, begyndte dagen kl. 6. Da rejste han sig søvndrukken fra sin køje i en stor sovesal på E-dæk, tog sin uniform på og gik i spisesalonen, for at dække op til morgenmad. En stewards arbejdsdag var lang og bød kun sjældent lejlighed til at indlægge en hvilepause. Når han ikke lige betjente i spisesalonen, var han i reglen at finde i stewardernes øvrige selskabsrum, serverede på dæk en oksebouillon eller hjalp ved eftermiddagsteen. Med noget hel lykkedes det ham at tage en kort lur, før det igen blev tid at gøre sig klar til aftenmaden. I hvert fald kunne han prise sig lykkelig, hvis han kom i seng før midnat.



Bortset fra stewarderne og de øverstbefalende medlemmer af mandskabet, kom mandskabet kun sjældent i kontakt med passagererne. De fleste arbejdede og sov i et område, der var adskilt fra de øvrige, og dannede en verden for sig. Men åbenbart syntes de fleste af dem, at mandskabskvartererne og spisesalene på Titanic var de bedste og rummeligste, som de nogensinde havde set. Blandt de få som alligevel beklagede sig, hørte de postansatte, som følte sig forstyrret i deres kabiner af samtalerne fra de nederste klasser - som ofte varede til langt ud på natten. Ellers kan mandskabets dom over Titanic vel bedst sammenfattes i bager Charles Burgess udtalelse:

“Man kan måske bygge endnu større og hurtigere skibe, men for Titanic var der anvendt megen omhu og møje. Hun var et smukt, vidunderligt skib”.

Danskervesten

Af Marie Ørstedholm

I udstillingen „Breve fra Titanic“ hænger en herrevest, der illustrerer en helt speciel historie.

„Danskervesten“ var en illegal mulighed for svenske emigranter for at undgå den omstændelige ansøgningsprocedure om udvandringsstilladelse, der var nødvendig, før de kunne sætte kurs mod de forjættede lande. Uden de nødvendige papirer fra de lokale politimyndigheder var Amerikabilletten værdiløs. For unge svenske mænd i den værnepligtige alder var processen særlig besværlig, da de skulle indhente tilladelse fra op til flere instanser i militæret. Som regel var deres udrejse ensbetydende med en annullering eller afbrydelse af deres værnepligt. Svenskerne udgjorde i begyndelsen af 1900-tallet langt den største udvandrergruppe fra Norden.

En kostbar vest

For at vige uden om sådanne procedurer valgte mange svenskere i stedet at drage til København. Her

opsøgte de bestemte adresser i byen, hvor de købte en tilsyneladende almindelig vest. I inderlommen åbenbarede sig imidlertid den direkte vej til drømmenes land i form af falske emigrationspapirer. En stor del af de svenske emigranter rejste direkte videre til England, hvorfra mange Amerikadampere – heriblandt Titanic – afgik.

Det ydmyge tøjstykke med det kostbare indhold var kendt viden om, selv af den svenske regerings emigrationsenhed: „Alt du behøver at gøre er at rejse til København og købe en vest: Papirerne ligger i lommen!“. Langt de fleste emigranter rejste dog med legale papirer. I Danmark blev der først indført pastvang for emigranter i 1920'erne. Indtil da stod det enhver frit for at udvandre.

Emigrantprofit

Danskervesten var et blandt mange eksempler på de indtjeningsmuligheder, som driftige danskere fandt i den emigrantrafik, der gik igennem København. I Nyhavn lå emigranthotellerne side om side med specialforretninger, der forhandlede den nødvendige ekvipering til



Kært barn har mange navne: Danskervesten lød også under navne som „Amerikavest“ og „emigrantvest“ og forhandles tillige i Malmø. Foto: Jan Friis.

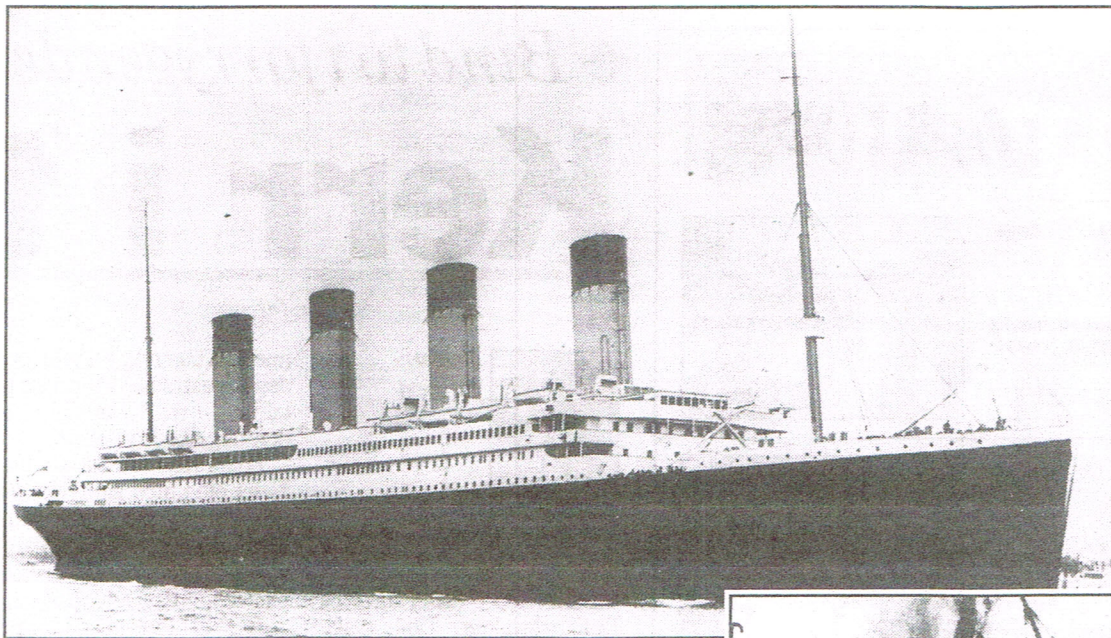
den lange rejse. Her lå også en del af rejseagenturerne for de store rederier, bl.a. White Star Line og DFDS's Skandinavien-Amerika Linien, der siden oprettelsen i 1898 havde været den eneste skandinaviske passageroute over Atlanten.

Lukket land

Emigrationsbølgen mod Amerika løjede for alvor af med de skærpede amerikanske immigrationsbestemmelser, der blev vedtaget efter 1. Verdenskrig. Herefter blev kun en brøkdel af emigranterne lukket ind i landet. På længere sigt betød det et endeligt for den transatlantiske rutefarts storhedstid og for de gennemrejsende emigranternes præg på det københavnske bybillede.

Skandinavien-Amerika Liniens salgsafdeling i Nyhavn, 1906. Her solgtes billetter til både Canada og Amerika med rederiets dampere. På facaden reklameres der også på svensk for de mange kunder nordfra. © Københavns Bymuseum.

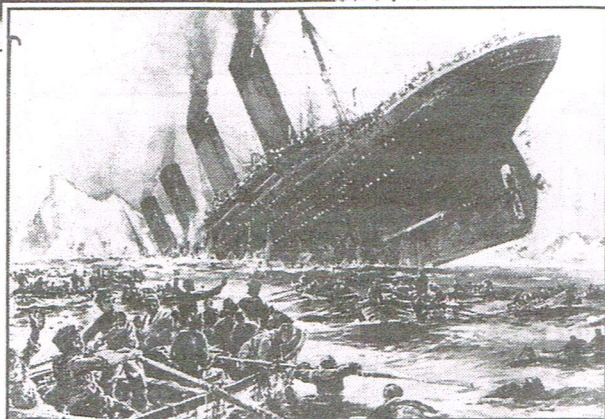




Synkefri:
 Luksusline-
 ren Titanic
 sank i 1912
 på sin jom-
 frurejse. I dag
 er det 85 år
 siden naturen
 vandt over
 teknikken.
 Efter kollisio-
 nen med is-
 bjerget blev
 den forreste
 del af skibet
 fyldt med
 vand og sank.
 Vægten fra
 agterdelen af
 skroget fik
 derefter skibet
 til at knække.

◆ *Verdens mest berømte
 forlis fylder i dag 85 år:*

Titanic dør aldrig



**I dag er det 85 år siden den »synkefri« luksu-
 susliner Titanic ramte et isbjerg og forsvandt
 i det sorte Atlanterhav. 1.503 passagerer
 mistede livet, men legenden og myterne om-
 kring forliset dør aldrig**

Af Henning Høeg

◆ Det siges, at alle gode histo-
 rier kan deles ind i to lige store
 undergrupper. Den ene består
 af »bare det var mig«-histori-
 erne. Og den anden går under
 overskriften »godt det ikke
 var mig«.

Hvis det er rigtigt, så er
 fortællingen om Titanic den
 ultimative »godt det ikke var
 mig«-historie.

Selv om det i dag er 85 år
 siden, den engelske luksu-
 sner med en hvislen fra de sto-

re kedler forsvandt i Atlantens
 sorte og iskolde dyb, lever le-
 genden om Titanic i bedste
 velgående. Og vi elsker stadig
 at gyse ved tanken.

1.503 passagerer mistede li-
 vet. 705 blev reddet. Luksusli-
 neren, der skulle have været
 verdens første 100 procent
 synkefri skib, knækkede i to
 dele, forsvandt i det sorte hav
 og fandt sin mørke grav på
 3.800 meters dybte.

Ekspertene fra hele ver-
 den har længe skændtes om,
 hvordan skibet, der ikke kun-

ne synke, alligevel sank. Og
 for få år siden blev det via
 dybhavskameraer endeligt af-
 gjort.

Da Titanic kolliderede med
 et gigantisk isbjerg natten
 mellem 14. og 15. april 1912
 (1.100 kilometer nordøst for
 bestemmelsesstedet, New
 York) fik det ikke, som eks-
 perterne i lang tid troede, en
 lang og bred flænge i siden.

Fra stævnen og ned til cirka
 midtskibs blev Titanic sim-
 pelthen hullet som en si. Et af
 hullerne var på to gange tre
 meter. Men de fleste var ikke
 meget større end en finger.
 Skibet var sikret imod en eller
 to store flænger. Men de ad-
 skillige hundrede bittesmå
 huller, der på to timer fyldte
 den forreste halvdel af Titanic
 med tusinder af tons havvand,
 blev dets skæbne.

Hvorfor jernskibet knække-
 de forklares med de enorme
 spændinger i skroget, der op-
 stod, da den forreste del af
 skibet sank, og den stadig op-
 lyste agterstavn rejste sig 60
 meter over havets overflade.

Musical og film

På Broadway arbejder man i
 disse dage på en musical, byg-
 get på Titanics forlis. Og i Hol-
 lywood er nedtællingen til den
 tredje og til dato mest spekta-
 kulære film om katastrofen i
 fuld gang.

Manden bag filmen er
 James Cameron, der også in-
 struerede »Aliens« og »Ter-
 minator« I og II. Og takket
 være en perfekt Titanic-model
 i 1:10 størrelse og diverse
 ufattelige special effects kom-
 mer katastrofefilm til at ko-
 ste over 100 mio. dollar.