



Berømte retter



• Få både opskriften og den gode historie bag nogle af verdens mest kendte retter.
Af Katrine Klinken, katrine@hjemmet.dk Foto: LINE FALCK

Er der en ret med et specielt navn, som du gerne vil vide mere om eller kende baggrunden for? Fortæl os om det på hjemmet.dk eller mød os Hjemmets Facebook-side.

★ HVERDAGSFORKÆLELSE

Amagermaden er en del af hverdagsmadskulturen i Danmark og har været kendt i mere end 100 år. Tidligere var der færre madvarer og mindre variation i hverdagsmaden, og der blev spist meget ere rugbrød end i dag, så amagermaden var en lækkerbiskken.

★ TYSK TRADITION

I Tyskland kan man også støde på en amagermad. På tysk kaldes den „hamburger butter brot“ – altså en hamburgermad – og laves med rugbrød og tysk surbrød. En ven med interesse for madhistorie har fortalt, at for 100 år siden var amagermadder almindelig morgenmad på Amager: „Dagens måltider begyndte med morgenkaffe, en skive rugbrød og en skive franskbrød lagt sammen med smør – en såkaldt Amagermad.“ Så den historiske og kulturelle forbindelse mellem de hollandske amagerbønder og Nordtyskland og Holland kan være årsagen til, at maden har været mere almindelig på Amager og har fået sit navn derfra.

★ OP ELLER NED?

Amagermaden spises traditionelt med franskbrødet nederst. Nogle mener, at det på et tidspunkt blev anset for umoralsk at spise hvidt brød i hverdagene, og når det hvide brød var nederst, kunne Gud ikke se det. I Gastronomisk leksikon står der dog: „Københavnnerdrengene fastslår, at rugbrødet skal vende nedad, og når rugbrødet er øverst, bliver amagermaden til hamburgermad.“



Amagermad

Der er svært at finde en opskrift på amagermadder i kogebøger, for det er så enkel en servering. Nogle vil kalde det en ydmyg spise, men kombinationen af hvedebrød og rugbrød holder – ikke mindst, når der kommer mere end smør mellem brødkiverne.

1 person

Arbejdstid: 5 min.

1 skive rugbrød
1 spsk. blødt smør
1 skive hvedebrød

1. Smør hvedebrødet med smør.
2. Læg en skive rugbrød oven på hvedebrødets smurte side, og klem de to stykker brød sammen. Skær eventuelt sandwichen over på tværs som til to madder.

Du kan variere pålægget imellem brødkiverne. Ost, pølse, røget laks, skinke, agurk, tomat eller syltetøj – der er mange muligheder for at fylde en amagermad, så det bliver en fyldig sandwich.

★ Er der en ret med et specielt navn, som du gerne vil vide mere om? Fortæl os det på hjemmet.dk eller på Hjemmets facebookside.



Næste uge:
PØLSEHORN MED SESAMFRØ