

Borgerforeningens Hus, Nyborg, lørdag den 11. januar, 2014

Foreningen af Seriose Fynske Fiskespisere

SILD, ØL & BRÆNDEVIN

15 slags sild, 15 forskellige øl og 15 forskellige slags brændevin

ØL

Bryggeriet Refsvindinge

Ale nr. 16, Cat Porter, Torsk, Bedstefars Øl, HP Bock, Havgassen
Skibsøl

Stensbogaard Bryghus

8 af Claus Lunds fineste øl

BRÆNDEVINE

Risvin og risbrændevin

Sake Choya, Komechu Choya

Brændevin brændt med urter

Zuidam Jonge Graan Genever

Aalborg Dild Akvavit, Aalborg Taffel, Aalborg Harald Jensen Akvavit
Schneider & Sohn Aventinus Edelbrand

Krydderbrændevin

Schumacher Chili/Citron, Schumacher Æble/Safran, Hven Winter Schnapps
Snällerröds Jungfruns Brännvin, J.M. Klein Frøken Nielsens Sommersnaps
Aqua Vitae Sydfyn Kvan

Fadlagret brændevin

Gilde Taffel Aquavit, O.P Anderson Aquavit
Simers Oslo Akvavit

SILD

Rå Nordsø- og Østersøsild *cum grano salis*

Japansk-inspirerede indslag med letsaltede og rå Østersøsild

(i) Sild i sake kasu (bærme), (ii) Sashimi, (iii) yuzu-citron sild
(iv) Presset sushi (v) Kobujime på sild svøbt i konbu og makrokelp
Tre slags tsukemono (røde bønner+daikon, agurker, majroer+rød shiso)

--

6 slags modnede og marinerede sild fra hele Norden

Ruths kryddersild og gammeldags modnede islandske kryddersild
Pohlmanns og Strandbergs modnede sild
Appelsinsild på marinerede norske sild
Sherrysild på krydrede norske flommesild
Lakserøgede norske sild med avocado-ingefær-wasabi salat
Islandske matjessild med æggepandekage

Stegte Elmersild på Østersøsild

'Sol over Kerteminde' på hel røget Østersøsild

æggeblommer, hakkede løg, purløg

brød, fedt og smør

hapsere på forstadier til sild

SALTET BORNHOLMER: Saltsild med eddike, peber, løg på rugbrødschip
IKKE-SILDEMAD: Benfri sild med vagtelæg, sort Caviart og syrlig agurk
PRE-SILD: Saltet silderogn på tang

--

Stegte ferske Østersøsild og norske saltsild

sennepssovs og kartofler

sild

(*Clupea harengus*; eng. *herring*, fr. *hareng*, ty. *Hering*) den nordlige halvkugles hyppigst forekommende fisk og den, der fanges i størst mængde i den nordlige del af Atlanterhavet og tilhørende farvande. For overblikkets skyld skelner man mellem tre typer af sild efter deres levested: den oceaniske el. atlantoscandiske sild, hav- el. nordsøsilden og strømmingen el. østersøsilden. Den forekommer i talrige racer af forskellig størrelse, fra islandsk storsild (længde op til 46 cm, vægt op til 700 g) til ·strømning på 15-20 cm. Racerne har forskellige gydetider – der er ikke en måned, hvor der ikke er mindst én sildestamme, der har gydetid – og derfor forskellig sæson (se fedsild).

Sild er en typisk stimefisk, der krydser rundt ofte over store afstande med en marchhastighed på op til ca. 1 m pr. sekund (flugthastigheden er langt højere). Stimerne undgår farvande med iltfattigt el. forurenat vand. Da silden lever af plankton, befinder den sig lavt i fødekæden, og dens indhold af PCB, kviksølv og dioxiner er – selv i Østersøen – så lavt, at det set fra et sundhedsmæssigt synspunkt opvejes af kødets indhold af D-vitamin, langkædede omega-3 fedtsyrer, EPA og DHA.

Silden er en skrøbelig fisk med forholdsvis meget stor gælleflade og store løstsiddende skæl. Den dør derfor ved fangsten og fordæres hurtigt, og selvom friske sild er en af de bedste spisefisk med fast, lyst og fedt kød, anvendes de fleste sild til fiskemel og -olie el. på en el. anden måde som konserverede: røgede: ·røgede sild, ·kipper; saltede: ·spegesild, ·kryddersild, ·matjes, ·marineret sild; syrebehandlede: ·rollmops, ·syresild; mælkesyregerede: ·surströmming el. som helkonserver: se gaffelbidder. [SØM]



Køb Gastronomisk Leksikon og få endnu flere opslagsord. Læs mere om bogen [her](#).

Udgivet af Det Danske Gastronomiske Akademi under redaktion af Carl Th. Pedersen og Jørgen Fakstorp.

Gastronomisk Leksikon, 2. udg. 2009
Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck
ISBN 978-87-17-04043-4

sildefisk

(*Clupeiformes*) står for ca. 25% af al fangen fisk, kun overgået af ·torskefisk. De forekommer i ca. 364 arter opdelt i 5 familier hvoraf de vigtigste er: **1.** Sildefamilien (*Clupeidae*) med underfamilierne ·sild, ·sardin, ·brisling og stamsild (*Alosa*) med arterne majsild og stavsild. **2.** Ansjosfamilien (*Engraulidae*) med 100 arter, der lever i tempereret og tropisk salt- og brakvand. Flere arter er genstand for meget betydningsfuldt industrifiskeri med henblik på fremstilling af fiskemel, fiskeessens og -olie. Syv af arterne er opkaldt efter deres levesteder. Se også ansjos.