Foreningen af Seriøse Fynske Fiskespisere

www.fynskefiskespisere.dk

Aktivhuset Vestergade 98, 5300 Kerteminde (Det gamle sygehus) lørdag den 21. januar, 2017

SILDESPISNING

MENU

Surströmminger

Forret og aneretning med sildens værste fjende

Koldrøget laks, rygeost, koji-spidskål og remoulade med miso

Dybtstegte brislinger

For det meste sild

Skærising farseret med røget sild

Elmar-sild

Sherry-sild

Bergamotte-sild

Sild i sake-bærme med yukari og sprød tang

Stegte sild à la Nordic med brændt porre og blomkålspuré

Rollmops

Stegte saltsild

— Overraskelser —

Øl og brændevin

Øl fra Munkebo Mikrobryggeri

Udvalgte snaps

Valdemarbrød og to slags potkäse

Kaffe og småkager

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 ·strømming 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. forurenet 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 fordærves 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; mælkesyregærede: ·surströmming el. som helkonserves: se gaffelbidder. [SØM]

Køb Gastonomisk 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.

www.gastrolex.dk