

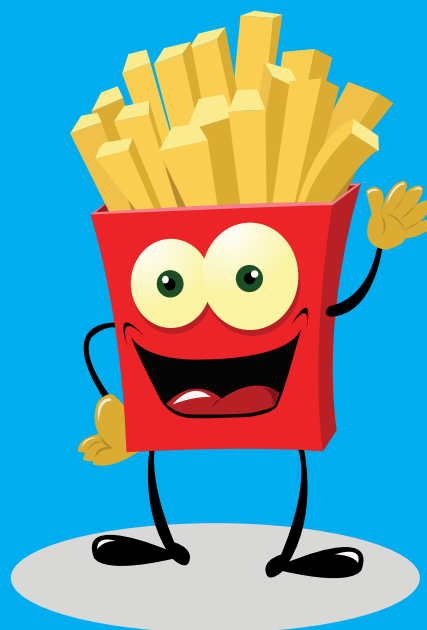


REGION SJÆLLAND
SYNSCENTER REFSNÆS



-vi er til for dig

Amerikansk mad 1995



Af Kirsten Larsen



Forord

USA-kogebogen er skrevet på baggrund af mine erfaringer, som hjemmegående husmor i sydstaten North Carolina. Her boede jeg sammen med min familie fra 1993-94. Selv om jeg havde orlov fra Refsnæsskolen, fik jeg ikke "fri fra skole". Mine børn gik i henholdsvis Pree-school, Kindergarten, Middle-school og High-school, hvor jeg var volunteer (frivillig) ved forskellige arrangementer, og selv læste jeg American History på College. I USA er man ikke ny ret længe, før man er engageret i alt muligt: skole, sport og kirke. For at lukke af for det hektiske liv, vi snart var en del af, gik jeg til quilting på aftenskole sammen med de lokale kvinder. Vi boede i det berømte bibelbælte, hvilket bl.a. betød, at jeg deltog i arrangementer i såvel mormonernes som baptisternes kirke. Vi gik selv i "The Lutheran Church", hvor vores yngste søn blev konfirmeret. I kirketiden om søndagen er alt lukket undtagen kirkerne, og man skal komme i god tid for at få en parkeringsplads.

Researcharbejdet og manuskriptet er lavet i USA. Biblioteket skaffede gamle kogebøger og kirkerne forærede mig kogebøger. Når som helst jeg havde lejlighed til det, gennemprøvede jeg opskrifterne i mit eget køkken. Jeg er klar over, at mine nærmeste omgivelser har måttet bære over med min til tider opslugthed af at fremstille nogle mystiske retter af kaktusblade, kålrabiblade eller skulle ind på en speciel restaurant for at smage chitterlings (sprøde grisearme) alligator-ribs og underlige fisk.

Vi nåede at besøge halvdelen af USA's stater, og dermed stiftede vi også bekendtskab med alligator-, eger-, bison- og slangekød. Disse opskrifter ville også kunne indgå – ikke som et morsomt indslag, men for at fortælle, hvor vidt madtraditionerne spænder i dette enorme land.

Selv om denne bog er mit eget selvstændige arbejde, skylder jeg dog mange mennesker en stor tak for praktisk hjælp og vejledning udi den amerikanske kogekunst.

Jeg følte mig som en pionerhusmor, der stod midt i "Guds eget land" bugnende af "kendte" og ukendte fødevarer. Intet virkede som derhjemme. Sukkeret var lavet af rørsukker og sødede anderledes, melet var "all purpose" (brødmix) og tilsat hævemiddel, fedtstof m.m. Smørret var i stænger, fløden var pisket og frossen, og vaniljen var flydende.

Naboerne var en fantastisk hjælp i starten. Vi brugte mange fornøjelige timer på at kokkerere sammen hjemme i vore køkkener og spise maden bagefter. Vi udvekslede opskrifter og smagsprøver, når vi havde lavet noget specielt.

De lærte også noget af mig. Jeg lavede maden "from scratch" (fra bunden af) og bagte al familiens brød selv. Flere af mine nabokoner havde aldrig bagt et brød selv. Hvedebrødet kunne de godt lide, for det amerikanske sandwichbrød er forfærdeligt. Men det mørke hjemmebagte sønderjyske rugbrød, hvor man virkelig skulle bruge tænderne faldt ikke i deres smag. Og så var det nok verdens dyreste rugbrød, fordi jeg havde fået fløjet 10 kg rugmel derover, hvilket kostede 700 kr. i fragt. Man kan ikke købe rugmel i sydstatene. Vore drømme om at åbne en dansk-amerikansk restaurant brast, da vi rejste tilbage til Danmark, men mange af opskrifterne er siden blevet brugt i hjemkundskabsundervisningen og i projekter på Refsnæsskolen.

Opskrifternes opbygning

Opskrifterne er opstillet på samme måde, som i mine tidligere kokebøger. Se indledningen i bind 1, hvor jeg har skrevet ti sider om fremgangsmåde, redskaber, hjælpemidler, anvendelse af kold ovn m.m. På hver opskrift er rettens navn angivet på engelsk og dansk, hvis det er muligt at oversætte. Da mange af opskrifterne er et stykke amerikansk kulturhistorie, følger der *historiske* oplysninger til de enkelte retter umiddelbart efter. Derfor fylder hver opskrift plus historie mere end én side.

Brug af opskrifterne

I opskrifterne anvendes originale råvarer, så retterne bliver så tæt på det originale som muligt. Hvis man ikke kan købe de amerikanske produkter i de lokale supermarkeder, kan de originale amerikanske varer købes/bestilles i "Americana Company", Peder Hvidtfeldts Stræde 13, 1173 København K. Telefon 33 93 78 70.

Kogebogens anvendelse

Materialiet kan anvendes på flere måder. Da kogebogen er nummer 5 i serien, er det ikke den bog, man bruger i begynderundervisning. Der er svære teknikker, som f.eks. friturestegning, der kræver hjælp fra en voksen seende.

Emnet USA kan belyses, ved at der arbejdes med hele landet.

Læreren kan også vælge at fokusere på nogle enkelte stater. Det er oplagt at arbejde med opskrifterne i engelsk, historie, geografi, samfundsfag eller i tværfaglige projekter, hvor engelsk og hjemkundskab indgår.

Formålet med materialet er at vise, hvordan spisevanerne har udviklet og forandret sig ved at beskrive, hvor de enkelte råvarer og retter har deres oprindelse. Ikke mindst er det vigtigt, at eleverne fremstiller retterne, så de kan "se", dufte og smage den oprindelige madkultur – burgeren kender de jo allerede.

God rejse og god fornøjelse med madlavningen. *Kirsten Larsen*

RATTLESNAKE RECIPE

Skin snake by cutting through the skin and peeling it back until you have completely skinned the snake. Cut into 3 to 4 inch pieces. Roll the snake cuts in a mixture of cornmeal and flour seasoned with salt and pepper. Dip into a mixture of egg and milk. Dredge in cornmeal mixture again. Saute in hot oil until browned on all sides. Serve with salsa. Delicious !



All American Food

Det er ingen hemmelighed, at amerikanerne elsker burgere, barbe-cue, Coca Cola, milk-shake, ice tea, peanut butter and jelly, onion rings, pandekager, vafler, doughnuts, bagels, pop-corn m.m.

Der er gået kunst og videnskab i den gode gamle burger – ikke MacDonald's, Burger King og de andre fastfood restauranter.

Hamburgeren kan laves med oksekød eller andet, almindelig eller "fancy", fuldt påklædt eller bare med mayonnaise. Men alle fine burgere begynder med frisk kød, fisk, kylling og selvfølgelig en nybagt bolle eller brød. Så kan den ellers garneres efter smag og fantasi.

Men når man taler om burgere, kommer man ikke uden om gigantterne McDonald's og Burger King, de to virkelig store på fastfood-markedet. En "quarter pounder" fra McDonald's er det samme over alt i verden. Kald det ensformigt og kedeligt, men amerikanerne går heller ikke på McDonald's for at få en kulinarisk oplevelse gennem en hamburger. Det er for at blive mæt.

I Danmark "hænger" gæsterne 3-4 gange så lang tid over en burger på McDonald's end i USA. Fastfood restauranter behøver ikke at være så kedelige. I USA er der mange andre restauranter at vælge imellem. Her får man udleveret en bøf og en bolle, går hen til salatbaren og laver sin egen supersunde burger. Man kan endda gå til salatbaren flere gange.

Amerikanske biler, indrettet med cruisecontrol, automatgear, air-condition, hi-fi-stereo med CD, er som skabt til langture. Folk stopper kun for at strække ben, tanke, skifte chauffør eller spise, hvis man ikke vælger "drive in" og fortsætter derudad. Og burgeren er som skabt til at fortære i bilen.

Ganske vist er amerikanske biler indrettet med hylder til burgere, frensh fries (pommes frites) og drikkeholdere til soft drinks, og mange fastfood restauranter er samlet ved til- og frakørsler til motorvejene. Det er temmelig praktisk organiseret. Med de store afstande i USA

vænner man sig hurtigt til denne livsstil. Den er skræddersyet til dette store land. Maden er i den grad tilpasset denne spisekultur i bilen. Bagels med smør kan spises med lethed uden at krumme. (Forestil jer lige bilen efter at have spist et par rundstykker). Det, der i USA kaldes "danish" og skal forestille at være en kopi af wienerbrød, er meget tungt og bombastisk. Det er måske også tilpasset "bilspiseriet".

All American Burgers (6 stk.)

Redskaber: Stor skål, dl-mål, råkost-maskine, bøf-former.

Varer

Fremgangsmåde

500 g hakket oksekød
½ dl Barbecue Sauce
(se opskrift)
1 dl rasp

Røres sammen i en skål.

1 stort løg

Rives fint og tilsættes

1 ts groft salt
Frisk-kværnet peber

Tilsættes.
Del farsen til seks "boller" og form dem med en bøf-former.

Bull's Eye Barbecue Sauce

Pensel bøfferne med Bull's Eye og grill dem med 5-6 min.

Sesamboller
Salatblade
Løg-ringe
Tomater i skiver
Salat-dressing eller
Burger-dressing

Varm sesambollen og halver den.
Kom bøffen på bunden og fyld på.

Historie:

Hamburgere fra McDonald's har et formål. Nemlig at stille sulten på en masse mennesker, og det i en vis fart.

Men hamburgere, hjemmelavet og på andre restauranter, behøver ikke blive serveret i en burgerbolle. De kan anrettes på en skive franskbrød og kaldes så "open face" hamburgere. Andre variationer er at komme hamburgeren i grillet pita brød eller som i "The South West", hvor hamburgeren lægges på en lun tortilla. Fyldet kommes ovenpå. Det kan være guacamole, tomatbåde, oliven og løg.

Santa Fe Burgers

Tilsæt 3 ss salsa eller taco sauce til det hakkede oksekød. På en varm tortortilla fordeles refried beans. Herpå lægges hakkede salatblade, en grillet bøf, en skive ost, salsa og cremefraiche.

Kansas City Burgers

Tilsæt 1½ dl mosedede (brasede) kartofler og 2 ss barbecue sauce til det hakkede oksekød. Læg de grillede bøffer på "underen" af en bolle. Herpå lægges en skive ost, sprødstegt, smuldret bacon og hakket forårsløg.

Manhattan Burgers

Tilsæt ½ dl pizza sauce, 2 ss hakket champignon og 3 ss hakket pepperoni til det hakkede oksekød. De grillede bøf lægges ovenpå grillet italiensk brød eller andet hvidt brød. Herpå lægges en skive ost, skiver af grøn peber og pepperoni.

Barbeque

Amerikanerne elsker at barbeque. Når aftenerne bliver hede, og man ikke har lyst til at føle sig indespærret i køkkenet, er det tid til at tænde op i grillen. Barbequing er synonym med sommer, men i sydstaterne steger folk udendørs hele året rundt.

Henry Ford får æren for mere end sin "Model T". Han blev den originale barbeque-baron, bare fordi han ikke kunne tåle, noget gik til spilde. I begyndelsen af 1900-tallet drev Ford et sav-værk i Michigan, som lavede træstammer til Ford T-bilerne. Han blev mere og mere frustreret over at se de voksende dynger af træ-affald og fik ideen til at konvertere affaldet og presse det til pudeformede briketter.

Ford gjorde sin svoger Kingsford ansvarlig for kulproduktionen og i fællesskab gjorde de barbequing til en amerikansk tradition.

"Ford Charcoal" fik senere navnet "Kingsford" og er stadig det mest solgte varemærke i USA.

BBQ handler lige så meget om processen/teknikken, som om opskriften. Barbequing er "slow cooking", fordi det handler om smag. Det drejer sig om at få en sprød overflade og et saftigt indvendigt resultat.

BBQ er mere end at stege over kul. Der eksperimenteres med forskellige slags træ-chips, friske og tørrede krydder-urter, som lægges på kullene for at tilføje en helt speciel aroma. Træ-chips og urter skal altid ligge i blød i vand i mindst 30 min., før de pakkes ind i stanniol. Der skal prikkes adskillige huller i toppen af stanniol-pakken, inden pakken lægges på de varme kul. Hickory eller Mesquite chips er de mest almindelige, men andre hårde træ-sorter som eg og kirsebær bruges også. Man kan købe kul-briketterne iblandet Mesquite chips.

Barbeque Sauce (ca. 1 liter)

Redskaber: Gryder, dl-mål, ss, ts, gryde-ske, blender.

Varer	Fremgangsmåde
6 fed hvid-løg	Bages i ovnen ved 180° i ca. 30 min. Afkøles og pilles.
5 dl ketchup	Kommes i en skål.
2 stilke bleg-selleri 1 stort løg	Hakkes fint på råkost-maskinen.
2½ dl vand 2 dl marple sirup 1 dl olie 1 dl Worcestershire sauce 1 dl cider-eddike 3 ss stødt chili 2 ts pulver-kaffe 2 hele tørrede chili-pebre ½ ts salt ½ ts stødt nellike	Alle ingredienser bringes i kog. Simrer ved 1 i ca. 20 min. Afkøles. Blandingen blendes, til den er jævn. Tag 2 dl fra, som bruges til at pensle kødet med under stegningen. Resten af saucen varmes igennem og serveres til.
Tip	Af denne portion bliver der ca. 1 liter. Saucen kan holde sig en måned i køleskabet.

Tomato Ketchup (Tomatketchup)

Redskaber: Gryde, dl-mål, ss, ts, si, skærebræt, urte-kniv, dørslag.

Varer

Fremgangsmåde

3 dl eddike

Bringes i kog.

1 ss hele nelliker

Tilsættes. Trækker til næste dag.
Si eddiken. Tilsæt eddike, så der i alt er 5 dl.

20 modne tomater

Skæres i kvarte. Kog dem til de er mosedede.
Rør godt i gryden. Mos tomaterne gennem et dør-slag. Kasser skind og kerner. Der skal være cirka 2½ l tomatmos.

1¼ dl groft salt

1½ dl sukker

3 friske cayenne-pebre

1 ts hvid peber

1 ss allehånde

5 fed hvid-løg

Kommes i en gryde. Cayenne-pebre halveres og hvid-løg presses. Tilsæt tomat-mos og eddike. Lad det simre uden låg, indtil mosen er kogt ind til cirka 1 liter.

Tag cayenne-bælgene op og hæld tomat-ketchuppen på rene flasker.

Tip

For at give ketchuppen en speciel smag, kan man tilsætte 1 ss salvie eller dilleddike, lige inden den hældes på flasker – evt. også lidt Atamon.

Historie:

Tomater blev i "den nye verden" kaldt "kærlighedsæbler" og var kun til pynt. Afrodiserende og giftige. De nye amerikanere var simpelt hen bange for at sætte tænderne i en tomat. Det skyldes antageligt, at den hører til natskyggefamilien, der omfatter en række giftige planter. Da tomaten først blev accepteret i Amerika, blev den kaldt "love apple", et navn, der hentyder til den røde farve og frugtens form.

Folk troede på, at tomaten var giftig og i stand til at berøve de folk, der spiste den, fornuftens brug.

I 1820erne blev den krydrede vestindiske type moderne i amerikansk kogekunst.

Tomatketchup anses i dag i USA for at være vand i forhold til de mange "salsas" af forskellig hotnes (styrke).

Chili Popcorn

Redskaber: Lille gryde, ss, ts, l-mål, kniv, gryde-ske, stor skål.

Varer	Fremgangsmåde
50 g smør	Smeltes i en gryde.
1½ ts chili-pulver ½ ts salt ½ ts hvidløgs-pulver ½ ts paprika	Kommes i gryden og blandes.
3 l varme poppede pop-corn	Hæld krydder-smørret over de varme pop-corn og bland det godt.

Historie:

Den ældste form for slik er billig og let at lave. Der er tre hovedsorter af majs – søde majs, der spises som grønsager til middagsmaden, foder-majs, som bruges til at fodre grise og kalve med, og popcorn, som amerikanernes yndlings-snack. Af de tre slags majs er popcorn den eneste, der udvikler sig til lækre hvide bidder, når skallerne sprænger ved høj varme.

Det meste af verdens popcorn dyrkes i "The Midwest" i USA, hvor det kan blive uhyggeligt varmt om sommeren. En legende fortæller om en særlig varm sommer, hvor det blev så varmt, at majsen på marken begyndte at poppe på stænglerne.

To gange i den amerikanske historie har popcornsalget taget et pludseligt opsving. Første gang var under depressionen i 1930'erne, da det gik op for amerikanerne, hvor billig popcorn var sammenlignet med andet slik. Popcorn-maskiner blev installeret i teater- og biograflobbyer.

Efter anden verdenskrig steg salget med 500 procent. Da familierne startede med at købe fjernsyn, forandrede de deres livsstil – de blev hjemme og spiste popcorn i sofaen foran tv.

Lemonade

Redskaber: Stor gryde, dl-mål, gryde-ske, skarp kniv, citron-presser, si.

Varer

Fremgangsmåde

6 dl vand

Kommes i en gryde.

5 dl sukker

Koges til sukkeret er opløst. Afkøles.

3 appelsiner

Halveres og presses.

6 citroner

Der skal være 3 dl af hver slags.

Tilsættes sukkerlagen.

½ dl mynte-blade

Hæld citronlagen over mynte-bladene, og lad det trække en time.

Si mynte-bladene fra, og hæld limonaden på rene flasker. Opbevares i køleskab.

Blandingsforhold: 1 del limonade til 1 del vand.

Tip

Fyld et glas med knust is. Hæld limonade over. Nydes med sugerør. Pyntes med mynte-blade og eventuelt en citron-skive.

Milk Shake (6 personer)

Redskaber: Skære-bræt, kniv, blender eller el-pisker.

Varer	Fremgangsmåde
$\frac{3}{4}$ 1 vanilje-is	Kommes i en blender.
3 store peanut butter cookies	Knuses og tilsættes.
1 stor banan	Skæres i skiver og tilsættes. Blend indtil shaken er jævn, eller pisk shaken luftig med el-piskeren. Serveres i høje glas med sugerør og ske.

Historie:

Denne milk shake indeholder en kombination af ingredienserne i Elvis' favorite snack: En sandwich smurt med peanut butter og lagt sammen med banan. Han foretrak bananen stegt i olie.

Old-fashioned shakes eller *regular* lavet af mælk, is og forskellige slags *syrups* er almindelige. I et "*Milk-Shake House*" i St. Louis laver ejeren shakes så tykke, at de ikke kan rystes. De spises med ske og sugerør. De minder om soft ice, og ejeren af restauranten kalder sine milk shakes *Concretes*.

Pan Cakes (4-5 stk.)

Redskaber: Stor skål, dl-mål, ts, kop, piske-ris, lille pande, palet-kniv.

Varer	Fremgangsmåde
2½ dl mel 1 ts natron ½ ts bage-pulver 1 kniv-spids salt	Kommes i en skål og blandes.
2 dl kærne-mælk	Tilsættes.
2 æg	Et æg ad gangen slås ud i en kop og tilsættes.
50 g smør	Smeltes på panden og piskes i dejen. Bag 4-5 tykke pande-kager ca. 12-13 cm i diameter. De bager 3-5 min. ved 3, til der kommer små bobler på overfladen. Vendes og bages lidt mindre på den anden side.
Ahornsirup	Serveres varme med ahornsirup eller sprødt bacon.
Variation	Tilsæt 1 dl hakkede valnødder, ristet i ovnen ca. 5 min. ved 190° og en banan skåret i tynde skiver.

Amerikanerne elsker pandekager og spiser dem både morgen, middag og aften. Pandekager til morgenmad er en solid start på dagen. Der serveres maple sirup (ahorn sirup) eller en sirup med frugtsmag, blåbær-sirup er ret populært. Siruppen serveres ofte varm. Pandekagerne er ikke beregnet til at rulle sammen, som de tynde danske pandekager, vi kender.

Flapjacks er et almindeligt udtryk for pandekager. Til disse pandekager bruger amerikanerne almindeligvis et pandekage og vaffel mix, da der ikke er tid til at lave dem "from scratch" i hverdagen.

New York Bagels (12 stk.)

Redskaber: Stor skål, gryde-ske, ss, dl-mål, hånd-mixer, minut-ur, saute-pande, hul-ske, kop, bage-pensel, rent viske-stykke, l-mål, bage-plade, bage-papir.

Varer	Fremgangsmåde
3½ dl mel 1 pakke tør-gær	Blandes i en skål.
3 ss sukker 1 ss salt 5 dl mel 3½ dl vand	Tilsættes. Rør ½ minut med hånd-mixeren ved lav hastighed og derefter 3 minutter ved høj hastighed.
1 dl mel	Æltes i dejen med hånden. Hæver 15 minutter.
	Del dejen i 12 stykker og form dem til boller. Bor et hul i midten af bollen med en finger. Træk forsigtigt i dejen og form hullet. Det skal være ca. 3 cm i diameter for ikke at vokse sammen under bagningen. Stil ringene til hævnings på en mel-drysseset plade i 20 minutter.
2 l vand 1 ss sukker	Koges i en saute-pande.
	Kom 4 ringe ad gangen i panden og kog dem 2 minutter på hver side. Vendes med en hul-ske. Tag dem op på et rent viske-stykke. Sæt dem på bage-pladen.
1 æg	Piskes sammen i en kop. Pensel bagel.
Placering	Midterste ribbe
Temperatur	190°
Tid	Kold ovn. Ca. 25-30 min. + 10 min. ved 0°

Historie:

Bagels er et jødisk brød, som jøderne tog med til USA. Bagels blev førhen lavet i facon som en stig-bøjle, som hedder "bügel" på tysk. Især New York var jødernes foretrukne tilholdssted. I 1962 begyndte et firma at markedsføre frosne bagel. Det var en mile-pæl i bagel-historien.

Bagel-populariteten er vokset lige siden. Man kan godt lave sine egne bagels, selv om det er de færreste amerikanere, der orker at have alt besværet hjemme i køkkenet. Det er nemlig tid-krævende med den ekstra proces, som på amerikansk kaldes "kettling" (kogning af de hævede og måske også forbagte bagels).

Jeg har bibeholdt tør-gær, da amerikanerne ikke bruger frisk gær "yeast cake".

Dette er almindelige bagels (plain), men de kan også drysses med sesam-frø eller tilsættes hvid-løg, løg, kanel, rosiner, broccoli, blåbær og meget mere.

Denne særlige jødiske bolle med hul i midten skæres over og serveres som en sandwich med fløde-ost og røget laks.

De spises ofte til morgenmad, men i modsætning til rundstykker er de meget faste. De er velegnet til at spise i bilen. Mange amerikanere spiser deres morgenmad i bilen på vej til arbejde.



Biscuits (12 stk.)

Redskaber: Stor skål, dl-mål, ss, ts, bage-papir, bage-plade, bage-pensel.

Varer	Fremgangsmåde
5 dl hvede-mel 1 ss bage-pulver 1 ts salt ½ ts natron	Blandes i en skål.
50 g smør	Hakkes i melet og smuldres let sammen med fingrene.
2 dl kærne-mælk	Røres rå. Ælt dejen hurtigt sammen. Form dejen til 12 boller. Stil "biscuits" på en bage-plade foret med bage-papir. Pensel med mælk.
Placering	Midterste ribbe.
Temperatur	210°
Tid	Kold ovn. 15 min.+ 10 min. ved 0°
Tip	"Hot biscuits" med smør og honning spises til morgenmad, frokost og middag.

Peanut Butter Sandwich

(Jordnøddesmør sandwich)

Sandwichen er det ultimative udtryk for individuel smag inden for jordnøddesmør. En kombination af fyld, som får den ene jordnøddesmør-elsker til at gå i ekstase, kunne lige så vel få det til at vende sig i maven på den anden.

Så her vil det være på sin plads at repetere et nyttigt udtryk:

"Der er ingen grænser for smag".

Hvert år konsumerer amerikanerne 800 millioner pund jordnøddesmør i sandwich. Elskere af jordnøddesmør kan indmelde sig i en fanclub for jordnøddesmør-elskere ved at skrive til: Peanut Butter Lover's Fan Club, P.O. Box 7528, Tifton, Georgia 31793 – evt. vedlægges en svarkuvert med navn og adresse.

Nogle "peanut-butter" sandwich fra fan-klubben:

1. Peanut-butter, mayonnaise, stegt pølse delt på langs og rå løg på hvidt brød.
2. Peanut-butter og dildsyltede agurker i skiver.
3. Peanut-butter og rosiner på rosinbrød.
4. Peanut-butter og banan på hvidt brød.
5. Peanut-butter, cheddar-ost og små stærke grønne pebre i skiver på salt-kiks.
6. Peanut-butter og marshmallow cream på hvidt brød.
7. Peanut-butter og chokolade-knapper på smør-kiks.
8. Peanut-butter, jordbær-marmelade og kartoffel-chips på hvidt brød.
9. Peanut-butter, ost og stegt bacon på hvidt ristet brød.

Peanut Butter and Jelly

(Jordnøddesmør og vindrue-gele)

Varer	Fremgangsmåde
2 ss jordnøddesmør 1 ss jelly (gele) 2 skiver sandwich- brød	Smør jordnøddesmør på den ene side af en skive brød. Smør jelly på den anden skive og klap dem sammen. Serveres med et glas kold mælk.

For en sandwich, hvis navn synes at sige det hele, er der et uendelig antal variationer af denne "all american standby". Alle slags brød fra hvidt hvedebrød til sødt dadel-nøddebrød eller riskager kan bruges.

Og der er altid mulighed for at riste brødet.

Så er der alle mulighederne mellem de hundredevis af forskellige fabrikanters kvaliteter: cremet, groft hakket, saltet, usaltet, sødet, usødet.

"The jelly" (geleen) er som regel vindruegele, syltetøj, marmelade eller syltet frugt. Så er der bare til slut at nævne den evige diskussion om, hvordan sandwichen skal skæres – i halve, diagonalt, i triangler eller hele. Der er også dem, der mener, at skorpen skal skæres fra.

Mississippi Mud Cake

Reskaber: Skål, el-pisker, dl-mål, kop, micro-ovn, si, dej-skraber, en stor brade-pande, bage-papir, minut-ur, bage-rist.

Varer	Fremgangsmåde
300 g usaltet smør 3 dl farin 2½ dl sukker	Kommes i en skål og røres blødt
6 æg	Et æg ad gangen slås ud i en kop og tilsættes. Rør godt mellem hvert æg.
100 g mørk chokolade	Smeltes i micro-ovnen og tilsættes
½ dl piske-fløde	Tilsættes. Rør godt.
5½ dl mel 1 dl cacao ½ ts natron ½ ts salt	Sigtes i dejen, som vil blive meget tung. Fordel dejen i brade-panden beklædt med bage-papir.
Temperatur	180°
Placering	Midterste ribbe
Tid	Kold ovn 20 min. + 10 min. ved 0°
Pynt:	
1 stor pose mini-marshmallows 200 g pecan-nødder	Fordel marshmallows og pecans på kagen. Stil kagen i ovnen igen, indtil marshmallows begynder at smelte. Afkøler på bage-rist.

Historie:

Marshmallows kaldes også skumfiduser og bruges til at komme i varm cacao. I USA sætter man dem på en pind og steger dem over bål eller grill.

Kan man ikke skaffe marshmallows, er her et forslag til glasur eller topping.

Topping

2½ dl mørk farin

2½ dl piskefløde

Varmes igennem i en gryde.

Rør til sukkeret er opløst.

Koger ved 1 i 8 min.

Tag gryden af varmen.

100 g usaltet smør

200 g mørk chokolade

2 ss majs-sirup

1 ts vanilje-sukker

Tilsættes.

Pisk indtil glasuren er glat.

Stil dem i køleskab cirka 1 time.

Smør glasuren på kagen.

Banana-nut Muffins (12 stk.)

Redskaber: 2 store skåle, dl-mål, ss, gaffel, tallerken, dej-skraber, 12 store muffin-forme eller flere store.

Varer	Fremgangsmåde
3 dl havre-gryn 1 dl mel 2 dl brun farin 1 ss kanel 1 dl rosiner 1 ss bage-pulver	Kommes i en skål og blandes.
1½ dl mælk	Kommes i en skål.
2 bananer	Moses med en gaffel og tilsættes.
2 ægge-hvider	Piskes let sammen med en gaffel og tilsættes.
3 ss olie	Tilsættes. Dejen røres sammen og fordeles i forme.
Placering	Midt i ovnen.
Temperatur	180°
Tid	Kold ovn. Cirka 20-30 minutter afhængig af formens størrelse.

Historie:

Spises til morgenmad i USA.

Blue Corn Muffins (12 stk.)

Redskaber: Skål, dl-mål, ss, ts, dl-mål, kop, skål, piske-ris, 12 store muffin-forme, bage-pensel, spise-ske.

Varer	Fremgangsmåde
2½ dl mel 1¼ dl blå majs-mel 1½ ts bagepulver ½ ts salt 3 ss sukker 4 ts blå birkes	Blandes i en skål
2 æg	Et æg ad gangen slås ud i en kop og kommes i en skål.
2 dl kærne-mælk	Tilsættes æggene
80 g smør 4 ss olie	Smeltes og tilsættes ægge-massen. Pisk ægge-massen i mel-blandingen.
Olie	Kom 1 ts olie i hver form. Pensel formene. Kom dejen i formene.
Placering	Midterste ribbe
Temperatur	190°
Tid	12-15 min. + 10 min. ved 0°

Historie:

Blåt majs-mel, hvidt majs-mel eller gult majs-mel siger denne opskrift. Majs fås i Amerika i mange farver.

I New Mexico bruges meget blåt majs-mel, som hedder "blue corn meal".

I supermarkederne sælges det under navnet "Harina de maiz azul".

Det er spansk. I New Mexico bor der i dag mange spaniere, og hver fjerde familie i New Mexico taler spansk i hjemmet. Fra Mexico og aztekerne kom grønne og røde pebre og avocados.

Brownies (30 stk.)

Redskaber: Mikro-ovn, glas-skål, kniv, kop, stor skål, el-pisker, ts, dl-mål, dej-skraber, brade-pande (ca. 20x30 cm), bage-papir, minut-ur.

Varer	Fremgangsmåde
200 g mørk chokolade 170 g smør	Brækkes i stykker og smeltes sammen med smørret i micro-ovnen.
3 æg	Et æg ad gangen slås ud i en kop og kommes i en stor skål.
3 dl sukker	Tilsættes. Æg og sukker piskes til en ægge-snaps. Rør chokolade-massen i.
1 ts vanilje-sukker	Tilsættes
2½ dl mel	Vendes forsigtigt i
2½ dl nødder (pecans, peanuts eller valnødder)	Hakkes groft og vendes i dejen. Fordel dejen i brade-panden foret med bage-papir.
Placering	Midterste ribbe
Temperatur	175°
Tid	Kold ovn 35 min. + 10 min. ved 0°

Historie:

Brownies er USA's nationale kage/dessert. Den indeholder betragtelige mængder fedt-stof i form af smeltet chokolade og smør. Herved opnås den konfektagtige/sammensunkne struktur, hvilket også skyldes relativt meget sukker og lidt mel.

Pecan-nødder eller pecans er en nordamerikansk valnød. Pecans er aflange, og skallen er glat.

De kan købes i danske supermarkeder. Specielt ved jule-tid.

Kage-mix: Et ret ud-bredt produkt i USA. Der skal bare tilsættes vand, olie og æg. Glasur og creme (frosting eller fudge) er ofte vedlagt i små poser. I USA er der mange forskellige Browni-mixes at vælge imellem. Et par af de kendteste varemærker "Duncan Hines" og "Betty Crocker" findes nu også på hylderne i Danmark.

Giant raisin-chip frisbees (ca. 16 stk.)

(kæmpe-småkager)

Redskaber: Stor skål, kniv, skære-bræt, dl-mål, el-pisker og røreris, kop, ts.

Varer	Fremgangsmåde
200 g smør	Kommes i en stor skål.
2½ dl mørk farin	Tilsættes.
1 dl sukker	Rør smør og sukker blødt.
2 æg	Et æg ad gangen slås ud i en kop og tilsættes. Rør godt.
3½ dl mel	Tilsættes.
1 ts vanilje-sukker	
1 ts natron	
2 ss cacao	
2½ dl mørk chokolade	Hakkes og tilsættes.
1½ dl valnødder	
1½ dl rosiner	Tilsættes.

Alt er større i Amerika, selv småkagerne er i store størrelser.

Doughnuts (ca. 24 stk. plus "huller")

Redskaber: Stor skål, kop, dl-mål, piske-ris, ts, sigte, gryde-ske, kage-rulle, gryde med låg, hul-ske, minut-ur, doughnut-cutter eller glas, køkken-rulle.

Varer	Fremgangsmåde
2½ dl sukker 2 æg	Kommes i en skål og piskes skummende.
20 g smør	Smeltes – evt. i en mikro-ovn.
2½ dl kærne-mælk	Tilsættes sammen med smørret.
9 dl mel 1 ts natron 1 ts bage-pulver ½ ts muskat	Blandes i en skål og sigtes i æggemassen. Rør dejen sammen. Den skal være blød. Tag dejen ud på et melet bord og rul den ud i cirka 1 centimeters tykkelse. Stik doughnuts ud med et stort og et lille glas, så der dannes en ring.
500 g palmin	Varmes op i en gryde. Kog 4 doughnuts ad gangen. Når doughnuts kommer op til overfladen og holder formen, vendes de med en hul-ske. Koges 2-3 min. i alt. Lægges på køkken-rulle.
Flormelis	Drysses på, når doughnuts er afkølet.
Tip	Glasur drysset med krymmel, kokosmel eller hakkede nødder.

Blandt mange søde sager er "french doughnuts", som serveres til "cafe au lait". Amerikanerne spiser dem til morgenmad med varm sirup. Når de fyldes med creme, smøres med glasur og pyntes med nødder, ristede jordnødder, kokosmel, krymmel og lignende, kaldes de "crispy cream" – en southern delikatesse. Disse fyldte doughnuts er lettere.

Doughnuts brugt som "fund raising" (støtteforening) er en "southern tradition". Bagerierne sælger en stor procentdel til "non profit" grupper til discountpriser. I 1992 tjente disse støtteforeninger 12 millioner dollars.

"Doughnuts fund raising" er virkelig noget, der mærkes i samfundet. Man siger, at der bogstavelig talt er kirker i Alabama, som er bygget med "crispy cream doughnuts"-midler.

Der findes doughnuts-restauranter overalt, som udelukkende sælger doughnuts og kaffe. Mange sælger fra "drive in luger".

Corn Bread

(Majs-brød)

Redskaber: Skål, dl-mål, gryde-ske, ts, skære-bræt, skarp kniv, kop, gaffel, rive-jern, to lagkage-forme.

Varer	Fremgangsmåde
2 dl majs-mel 1½ ts bage-pulver ½ ts salt	Kommes i en skål og blandes
½ dl olie 1½ dl yoghurt	Tilsættes
2 dl majs-kerner frosne	Tilsættes
1-2 stk. friske chili	Hakkes fint og tilsættes.
1 æg	Piskes sammen i en kop og tilsættes.
75 g cheddar-ost	Rives og røres forsigtigt i.
Rasp	Formene pensles med olie og drysses med rasp. Hæld dejen i formene.
Placering	Midterste ribbe.
Temperatur	200°
Tid	Kold ovn. 20 min.+10 min. ved 0°.

New England Boiled Dinner (6-8 pers.)

(Sprængt oksekød fra New England)

Redskaber: Stor gryde med låg, gaze, bomulds-snor, hul-ske, minut-ur, skære-bræt, kød-kniv, urte-kniv, skrælle-kniv.

Varer	Fremgangsmåde
2 kg sprængt okse-bryst 150 g saltet flæsk eller bacon.	Lægges i en stor gryde. Tilsæt koldt vand, så det dækker.
1 laurbær-blad 6 sorte peber-korn 1 ts senneps-frø 1 ts hel allehånde	Kommes i en gryde-pose, der laves af gaze. Bindes med bomuldssnor og kommes ved. Koger 1½ time. Suppen skummes.
2 ts groft salt 8 små løg 4 kartofler 4 gulerødder 3 pastinakker	Tilsættes. Skræl grønsagerne og skær de store i mindre stykker.
1 lille hvid-kål 3 turnips (eller kålrabi/majroer)	Skæres i både. Grønsagerne koger med de sidste 20 min. af kogetiden. Kødet tages op med en hul- ske og skæres i skiver. Anrettes på et fad sammen med de kogte grønsager.
Sennep	Serveres til.

Historie:

En middag med kød og grønsager kogt sammen blev en tradition i New England, fordi retten kunne passe sig selv. Kvinderne kunne lade gryden simre hele dagen og selv have andre gøremål.

"The corning process" var meget brugt i det tidlige Amerika. I dag køber man kødet sprængt, men vil man selv sprænge kødet, bruges følgende saltlage: 3 liter koldt vand, 3 dl salt og 3 ss sukker røres sammen. Kødet lægges i lagen i to døgn på et koldt sted.

I USA anvendes forskellige slags roer i madlavningen, og i supermarkederne grønsagsafdelinger findes året rundt de små hvide eller rød-violette knolde med hvidt eller gult kød. Der er turnips og kålroer, som kaldes "rutabagas". De er 8-12 cm i diameter og får ikke lov til at blive så store, som de roer, vi førhen dyrkede herhjemme til kreaturfoder (turnips og kålrabi).

I Danmark er det i dag svært at opdrive en rigtig kålrabi, men i stedet kan der bruges glaskålrabi eller majroer.

Det irske køkken er et landkøkken, hvor ingredienserne er enkle og sunde. Kartoffler dukker op i mange former: kartoffelkage, brød-budding, brød der serveres til morgenmad med bacon og æg, brasede kartofler med rester af kogt kød, roast beef eller corned beef.

New England Clam Chowder

(4 personer - muslinge-suppe)

Redskaber: Stege-pande, palet-kniv, skrælle-kniv, skære-brød, urte-kniv, dl-mål, gryde med låg, mel-ryster, ss, minut-ur.

Varer	Fremgangsmåde
300 g kam-muslinger (frosne)	
100 g bacon	Steges sprødt og sættes til side.
6 kartofler	Skrælles og skæres i terninger.
1 løg	Pilles og skæres i terninger. Kom kartofler og løg i en gryde.
3½ dl koldt vand	Tilsættes og koger 15-20 minutter.
4 dl mælk	Tilsættes sammen med muslingerne.
1 dl mælk	Rystes i en mel-ryster.
2 ss mel	Jævn suppen.
Salt og peber	Smag suppen til
Brønd-karse	Pynt med brønd-karse og bacon.

Historie:

New England clam chowder har været serveret lige siden koloni-tiden. Den er i dag en af de mest typiske amerikanske retter. Man finder den ofte på buffet-borde.

Den menes at have franske rødder. Franske fiskere plejede at fejre den sikre tilbage-venden fra fisker-flåden ved at bidrage med en portion af fangsten og koge den på havnen i store kedler, chaudières – heraf navnet. Fisken blev kombineret med saltet kød, løg og kartofler og mælk til at lave en tyk cremet suppe, som var et måltid i sig selv.

Newenglænderne adopterede retten som deres egen, idet de brugte de herlige variationer af muslinger, der var at finde i store mængder langs deres kyster – endda uden at gå til søs.

Det var først senere, at tomater og muslinger blev kombineret i Manhattan clam chowder.

Clam chowder med eller uden tomater?

I New York er der tomater i denne populære suppe og i de øvrige New England stater er den på mælkebasis.

Succotash (4 personer)

Redskaber: Punkt-vægt, dl-mål, minut-ur, gryde med låg, kniv.

Varer	Fremgangsmåde
150 g lima-bønner (evt. kidney-bønner)	Lægges i blød natten over. Kassér iblød-sætningsvandet og hæld frisk vand ved. Kog bønnerne ca. en time. Hæld koge-vandet væk.
2 dl koldt vand 150 g grønne bønner	Tilsættes og bringes i kog. Koger 5 minutter.
150 g frosne majs	Tilsættes og koger med i 2 minutter. Evt. vand hældes fra.
50 g smør	Tilsættes
½ bundt persille	Skylles og klippes i et glas. Tilsættes.
Salt og peber	Smag retten til og server straks.

Spises som hovedret – "alt-i-en-ret" – tilsat kød eller som tilbehør.

Historie:

En gammel indiansk ret, som indianerne kaldte "misickquatash". De tilberedte den med bjørne-fedt, men det kan uden vanskeligheder udelades.

Indianerne tilberedte majs på utallige måder. I succotash brugte de hominy, som ligner opsvulmede majs uden skaller. Det var en lang og besværlig proces at lave hominy. I dag købes hominy på dåse og spises meget i Sydstaterne.

Yankee Red Flannel Hash (4 personer)

(Yankee bikse-mad eller flonels-biksemad)

Redskaber: Kniv, skære-bræt, stor-gryde, gryde-ske, minut-ur.

Varer	Fremgangsmåde
300 g koldt kød (en rest)	Skæres i små terninger.
4-5 kogte kolde kartofler	Skæres i små terninger.
2 store løg	Pilles og skæres i små terninger.
2 kogte rødbeder	Pilles og skæres i små terninger.
50 g smør	Smeltes i en gryde. Kom alle terningerne i gryden og rør rundt.
Salt, peber og muskat	Tilsættes. Varmes igennem i ca. 10 minutter. Der må gerne dannes en skorpe på bunden.

Historie:

En ægte New England specialitet. Her bruges ofte en rest kød fra en anden specialitet: "New England Boiled Dinner".

Kødet hedder corned beef, som svarer til sprængt oksebryst.

Bikse-maden serveres i dag ofte på brunch menuer.

Boston Bacon Beans (6-8 personer)

Redskaber: Stor skål, dør-slag, stor gryde med låg, minut-ur, ovn-fast fad med låg, dl-mål, ts.

Varer	Fremgangsmåde
500 g navy bønner	Sættes i blød natten over. Skyl bønnerne og hæld frisk vand ved, så det dækker. Kog bønnerne 10 min. Sæt et dørslag i en stor skål og hæld bønner og vand i dør-slaget. Gem vandet.
150 g saltet kød eller bacon	Skæres i tern og lægges i et ovn-fast fad. Bland bønnerne med kødet.
5 små løg	Pilles og kommes i fadet.
Laurbær-blad	Kommes i fadet.
1¼ dl melasse (eller brun farin) 1 ts senneps-pulver 1 ts salt ½ ts peber	Blandes med vandet fra bønnerne. Hæld vandet over bønnerne. Tilsæt evt. mere vand, så det dækker. Bager ved 180° i cirka 2 timer. Tilsæt evt. mere vand og bag yderligere 1½ time. Tag låget af fadet de sidste 30 min.
Tip	Køb bønnerne på dåse og bland dem op med de øvrige ingredienser og koger 10 min. i en gryde.
500 g navy bønner 150 g saltet kød eller bacon 5 små løg 1 laurbærblad 1 ts tørret sennep 1¼ dl melasse (brun farin kan også bruges) salt og peber	

1. Sæt bønnerne i blød i rigeligt vand natten over. Skyl bønnerne og hæld frisk vand ved, så det dækker.
2. Kog bønnerne i 10 min., hvorefter vandet hældes fra. Gem kogevandet.
3. Hæld bønnerne i et ovnfast fad. Læg kød, hele løg og laurbærblad mellem bønnerne.
4. Bland melasse, sennep, salt og peber med vand fra bønnerne. Hæld blandingen over bønnerne plus så meget kogevand, at det dækker. Læg låg på fadet og bag bønnerne i ovnen ved 180° i cirka 2 timer. Tilsæt evt. mere væske og bag yderligere 1½ time eller indtil bønnerne er møre. Tag låget af fadet de sidste 30 min. Kødet tages op, skæres i stykker og blandes i bønnerne igen.

Dette er den originale og tidlige udgave af Baked Beans. De bagte bønner skal helst stå i ovnen ved meget svag varme en halv dag. De første indvandrere bragte en "pot" med bønner til bageren lørdag aften, hvor de stod og bagte i bagerens ovn natten over. På den måde kunne de puritanske husmødre holde søndagen hellig.

I dag bruger amerikanske husmødre en speciel elektrisk bean pot (slow cooker). I gryden med bønnerne om morgenen, og når man kommer hjem fra arbejde er de parate. De spises som tilbehør til hamburgere, fried chicken og andet stegt kød.

Baked Beans var den første amerikanske "fast food". Disse bønner blev frosset, taget med på lange rejser og varmet op og spist langs ruten. Der bruges et utal af forskellige slags bønner. Hvert område med præference for visse sorter. I New England-staterne foretrak man navy bønner eller kidney bønner og i Santa Fe i New Mexico i dag er de almindeligste bønner pinto bønner. Navnet betyder "painted" på spansk og refererer til den spraglede brune rå bønne, som skifter uniform til let pink, når den er kogt. Som man nærmer sig den mexikanske grænse, indeholder spisekamrene pink beans, black beans, red kidney, lima beans og broad beans.

Melasse: Et sukkerprodukt udvundet af sukker-rør.

En hurtig udgave af tex-mex bønner eller gammeldags cowboy beans ser sådan ud. Man køber et par dåser kidney beans, steger nogle løg og hvidløg i lidt olie, tilsætter timian, sennepspulver, spidskommen, vineddike, farin, et par teskefulde rødt chilipulver, tomatpure og smager til med salt og peber. Laver man retten på autentisk vis, skiftes chilipulver ud med 4-5 grønne chili-pebre.

Virginia Peanut Soup (6 personer)

(Jordnøddesuppe fra Virginia)

Redskaber: Skære-bræt, urte-kniv, gryde med låg, gryde-ske, minut-ur, si, stor skål, ts, punkt-vægt, l-mål, saks, glas.

Varer	Fremgangsmåde
4 stilke bleg-selleri	Skæres i skiver
1 stort løg	Pilles og hakkes
100 g smør	Smeltes i en gryde. Må ikke blive brunt. Tilsæt bleg-selleri og løg. Koger 3 minutter ved 3. Rør hele tiden.
3 ss mel	Tilsættes under kraftig omrøring. Kog 1 minut.
1 liter kyllinge-bouillon	Tilsættes lidt af gangen. Koger under låg i 15 minutter. Fjern gryden fra pladen og si suppen. Kasser grønsagerne og hæld suppen tilbage i gryden.
350 g cremet peanut-butter ½ ts paprika ¼ ts salt ¼ ts hvid peber	Rør peanut-butter og krydderier i.
½ liter mælk ½ liter fløde 13% eller mælk	Tilsæt skiftevis mælk og fløde under omrøring. Suppen må ikke koge.
1 dl usaltede peanut	Varmes med de sidste 5 minutter.
Persille	Klippes. Pynt suppen med persille.

Virginia peanut soup er et særkende for Virginia-kogekunst og en del af arven fra det afrikanske køkken.

Historie:

Peanuts eller jordnødder er slet ikke nødder, men tilhører bønne-familien. Frugten har en mærkelig udvikling. Efter blomstring og befrugtning bøjer de sig til jorden og graver sig ned. Jordnødder vokser under jorden. Jordnøddeplanten er en af verdens mest almindelige planter. Hver en del kan anvendes – fra nød til skal. Skallerne bliver presset sammen til vægplader, og dens olier bliver brugt til cremer og medicinske salver.

Peanuts stammer fra Brasilien. Denne "ground nut" blev sejlet til Afrika af portugisiske opdagelses-rejsende. I Guinea blev peanuts hurtigt et vigtigt levnedsmiddel. Ernæringsværdien i peanuts er stor, og peanuts var almindelig føde ombord på slave-skibene mellem Afrika og Nordamerika.

Peanuts er i dag en national spise. Peanut-butter er de fleste amerikanske børns foretrukne pålæg på sandwiches. Amerikanerne spørger også tit, om man kan få peanut-butter i Danmark. Hvordan kan man have haft en lykkelig barndom uden peanut-butter?

Peanuts er en seriøs ingrediens i madlavningen og tilfører en karakteristisk smag og konsistens. I sydstatene indgår peanuts i kager, fudge, slik, suppe, grønsags-retter, dressing og fyld til fugle.

Peanuts er almindelig "snack" til baseball-kampe, i skolerne og på amerikanske flyruter.

Quilters Potato Salad (4 personer)

(Quilters kartoffelsalat)

Redskaber: Lille gryde med låg, skål, skære-bræt, urte-kniv, glas, saks.

Varer	Fremgangsmåde
6 store kogte kolde kartofler	Skæres i tern og kommes i en skål.
2 forårs-løg	Skæres i tynde skiver. Tilsættes.
2 ss hakket persille	Klippes i et glas. Tilsættes.
2 æg	Koges hård-kogte. Deles i både. Tilsættes.
Kraft Italien dressing	Blandes i lige før serveringen.

Historie:

Denne kartoffel-salat har tyske rødder i modsætning til de tungere amerikanske salater med mayonnaise.

Kraft-dressingen er en modernisering af retten. Når man taler om lettelser i hverdagen, kommer vi ikke uden om Krafts produkter. Kraft er en af verdens største fødevarer-producenter, og de har et varieret udbud af salat-dressinger og saucer.

For 200 år siden blev der ofte serveret kartoffel-salat, når pionerkvinderne samledes for at quilte. Quiltning er en amerikansk kunst-art med dybe traditioner. Alle gamle tøj-stykker blev klippet op i små stumper og syet sammen i bedårende mønstre til tæpper. Ofte inspireret af den slidsomme hverdag eller den store natur.

Navne som Log Cabin Star, Pinwheel, Tulip Star, Flower Garden, Ohio Star eller Friendship Quilt, hvor en gruppe kvinder har samarbejdet om at sy et tæppe. Der var syet mange kærlige tanker ind i disse tæpper, som dette navn vidner om: Sweet Dreams For Natan, en bedstemors gave til sit barnebarn.

Der er quilte-klubber over hele USA, hvor quiltningens historie bliver holdt i hævd. Jeg havde selv fornøjelsen af at gå til quiltning og opdagede, at disse kvinder ikke kun er bundet af deres indbyrdes talent og interesse for kunsten, men de ser nødvendigheden af støtte og kommunikation i den alt for hurtige pulveriserende verden lige uden for.

Maryland Crab Cakes (5 stk.)

(Krabbe-bøf fra Maryland)

Redskaber: Dåse-åbner, gaffel, skål, kop, dl-mål, ts, ss, saks, glas, stegepande, palet-kniv, skære-bræt, urte-kniv.

Varer	Fremgangsmåde
200 g krabbekød (dåse)	Skrabes ud i en skål med en gaffel.
1 æg	Slås ud i en kop og tilsættes.
1 dl rasp ½ dl mælk ½ ts tør sennep ¼ ts hvid peber ¼ ts cayenne-peber	Tilsættes.
2 ss hakket persille	Klippes i et glas og tilsættes. Rør krabbe-farsen sammen. Form 5 flade bøffer.
Smør	Steg bøfferne 3-4 minutter på hver side.
1 lime-frugt	Skæres i både til pynt.
Tip	Maryland crab cakes kaldes også "eastern shore hamburgers" og kan anrettes i en burger-bolle med salat og dressing.
	Red Pepper and Tomato Sauce serveres ofte til Crab Cakes.

Historie:

Maryland kaldes også "Free State". Folk i Maryland betragter deres stat, som en miniudgave af hele nationen. Selv om den er blandt de 10 mindste i størrelse, har den lidt af næsten alting fra hele USA: kyster, bjerge, bønder, fiskere, kul, tobak, sne, varme og folk fra andre kulturer.

Marylænderne fanger en mængde skaldyr og hummere. Det er den anden største producent af hummere og den største producent af krabber.

Når marylænderne spiser krabber, bruger de hverken kniv eller gaffel, og de klæder sig langt fra i noget, der ligner kirketøj. Der bliver dumpet et par dusin dampede krabber på bordet og nogle kogte majs-kolber.

Derefter er der bare fast arbejde.

Red Pepper and Tomato Sauce

(rød peber og tomat sauce)

Redskaber: Skære-bræt, urte-kniv, ss, gryde, gryde-ske, blender, dl-mål.

Varer	Fremgangsmåde
4 bøf-tomater	Skæres i stykker og hakkes
3 røde peber-frugter	Renses og hakkes groft
1 ss olie	Kommes i en gryde og varmes op. Tomater og peberfrugter tilsættes. Koger ved 1, til de er bløde. Pureres i en blender.
1 ss tomat-pasta 2 ss frisk timian	Tilsættes
Salt og peber Tabasco Citronsaft	Tilsættes efter smag. Saucen afkøles.
½ dl majs	Tilsættes
Tip	Denne sauce passer godt til seafood

Cole Slaw

Redskaber: Stor skål, punkt-vægt, råkost-maskine, skære-bræt, kniv, skrælle-kniv, æble-deler, dl-mål.

Varer	Fremgangsmåde
1 gulerod	Skrælles og snittes i råkost-maskinen. Kommes i en skål.
1 rød-løg	Deles og snittes i råkost-maskinen. Tilsættes.
1 grøn peber-frugt	Renses og skæres i små tern. Tilsættes.
1 æble	Deles og skæres i små tern. Tilsættes.
1 dl KRAFT COLESLAW dressing	Hældes over de snittede grønsager. Vend rundt.

Denne kål-salat spises til al slags kød i USA og er en af USA's mest kendte salater. Navnet kommer fra det hollandske koolsla, som betyder kål-salat. Hovedingrediensen i en "slaw" er også altid en eller anden form for kål, enten hvid-kål eller rød-kål eller begge dele.

Wild Rice Salad (4 personer)

(Salat med vilde ris)

Redskaber: Stor gryde med låg, dl-mål, ts, minut-ur, ss, skære-bræt, kød-kniv, stege-pande, palet-kniv, urte-kniv, saks, glas, mel-ryster.

Varer	Fremgangsmåde
2 dl vilde ris 8 dl vand 1 ts salt	Bringes i kog og koger under låg i 50 minutter. Afkøles.
3 wiener-pølser	Skæres i skiver og svitses på en tør pande. Sættes til side.
1 stilk bleg-selleri 2 forårsløg 1 rød peber-frugt	Skylles og skæres i skiver.
$\frac{3}{4}$ dl persille og selleri-top	Klippes i et glas.
2 ss olie 1 ss hvidvins-eddike 1 ss citron-saft Salt og peber	Kommes i en mel-ryster og rystes godt. Blandes med ris, pølser, grønsager og krydder-urter.
$\frac{1}{2}$ salat-hoved	Snittes og fordeles på et serveringsfad. Risblandingen fordeles oven-på.
12 sorte oliven 12 store rejer	Pynt med rejer og oliven.

Historie:

Vilde ris, som slet ikke er ris, men en græs-art, var hoved-næringsmidlet for sioux- og chippewa-indianerne i Minnesota og Wisconsin.

Det indianske navn for vilde ris er "manomin", som betyder kostbare korn. Besiddelse af denne fornemme afgrøde var tit årsag til lokale stridigheder mellem de forskellige nordamerikanske indianer-stammer, da vilde ris udgjorde hovedbestanddelen af deres føde.

Vilde ris har en nøddeagtig smag og er en fortræffelig energi-kilde.

De har et højt indhold af proteiner, fibre, kulhydrater, mineraler og lavt fedtindhold. De indeholder ikke gluten.

Vilde ris vokser i vand, og indianerne omkring de store søer i Nordamerika høstede vilde ris, ved at en person padlede gennem ris-grenene i kanoer, mens en anden person bøjede en håndfuld ris-strå ind over kanoens side og slog "risene" af toppen med et stykke træ. Høsten foregår stadig på denne traditionelle måde, og derfor er vilde ris meget dyre. I USA koster et pund vilde ris cirka 6 dollar.

Corn Relish

(Majs-relish)

Redskaber: Gryde med låg, skære-bræt, urte-kniv, dl-mål, ts, gryde-ske, ss, glas med låg.

Varer	Fremgangsmåde
5 dl majs-kerner	Kommes i en gryde.
4 stilke bleg-selleri	Skylles og skæres i terninger. Tilsættes.
2 røde peber-frugter	
2 grønne peber-frugter	
2 løg	Pilles og skæres i terninger. Tilsættes
1 dl sukker	Tilsættes.
1 dl æble-eddike	Bring gryden i kog og rør konstant.
1 dl vand	
½ ts dild-frø	
½ ts groft salt	
2 ss mel	Rystes godt i en mel-ryster.
½ ts senneps-pulver	Jævn relishen. Kog yderligere 5 minutter.
¾ dl vand	Hæld relishen på rene glas.
	Spises til kødretter.

Historie:

Så tidligt som i 1811 solgte shaker-samfundene sylte-tøj, saucer og relisher til naboerne. Alle produkter var af højeste kvalitet, og tusindvis af "bushels" (skæpper) af frugter og grønsager blev kogt og hældt på glas under høst-sæsonen hvert år.

Shaker cooking

Shakerne kaldes således, fordi de under deres gudstjenester dansede, rystede og klappede i hænderne. Sekten er en udløber af kvækerne. De var usædvanlig gode kokke og kendt for deres enkle madlavning. Shakerne levede i næsten selvforsynende samfund med fælles ejendom og økonomi. De var meget berømte for konserverede produkter fra egen avl. Fra deres velholdte frugt-haver høstede de æbler til cider, tørrede æbler og æble-saucer.

Efter at have lært om vilde urter af indianerne samlede, dyrkede, tørrede og solgte shakerne – som de første – frø og krydderurter over hele landet. I midten af 1800-tallet annoncerede de med mere end 300 forskellige slags urter og lægeurter.

De opfandt mange redskaber til at lette husholdningsarbejdet: en ært-bælger, en kniv til at pille majs fra kolben, en vaske-maskine og en pie-ovn, der kunne fordele varmen jævnt.

Shakerne stræbte efter enkelhed og perfektion i deres liv. Deres arkitektur og brugs-kunst er blevet internationalt kendt. I Danmark har shaker-køkkenet (elementerne) også vundet indpas.

I shaker-samfundene var det kvinderne, der lavede mad. Der var ofte hundrede-vis, der skulle bespises – heriblandt hjemløse børn – som voksede op i shaker-samfundene.

I dag er det shaker-samfund, der blev stiftet i 1794 i Maine, det eneste overlevende, men en del tidligere samfund er bevaret som historiske museer. Og deres opskrifter er blevet en amerikansk tradition.

Bread Pudding (4 personer)

(Brød-budding)

Redskaber: Gryde, kop, skål, skære-kasse, brød-knive, ½ l-mål, dl-mål, ss, ts, brade-pande (lille), minut-ur.

Varer	Fremgangsmåde
5 dl mælk	Lunes i en gryde og kommes i en skål.
2 æg	Et æg ad gangen og slås ud i en kop og kommes i en skål.
1 tørt fransk-brød	Skæres i skiver. Skorpen skæres fra. Skiverne plukkes i stumper. Der skal være 5 dl i alt.
2 dl sukker	Piskes sammen med æggene.
3 ss kakao ¼ ts salt 1 ts vanilje	Alle ingredienserne blandes sammen og hældes i en smurt brade-pande, som stilles i vandbad.
Placering	Midterste ribbe.
Temperatur	150°
Tid	Kold ovn. Ca. 1 time + 10 min. ved 0°
Tip	Serveres med flødeskum.

De første sydstater:

North Carolina

Så tidligt som 1524 blev det nuværende North Carolina udforsket af såvel Giovanni da Verrazano som Hernando de Soto. I 1585 sendte Sir Walter Raleigh, sponsoreret af dronning Elisabeth den Første, kolonister til Roanoke Island. To år senere sejlede guvernør John White tilbage til England efter yderligere forsyninger, men da han vendte tilbage i 1590, fandt han ingen spor af bosætterne. Blandt de savnede var det første engelske barn født i Amerika, Virginia Dare. "Den forsvundne kolonis" skæbne er aldrig blevet opklaret, og hver sommer opføres skuespillet "The Lost Colony" på øen for at fortælle denne historie.

Skønt North Carolina og Georgia var naboer, havde de hver især meget karakteristiske kendetegn. Staterne har da også mange ting tilfælles f.eks. "hurricanes". I 1989 ramte orkanen Hugo Carolina. Den dræbte 49 amerikanere og efterlod mange hjemløse.

De fleste kolonister, der valgte North Carolina, var småbønder (ofte fra Virginia), som var nødt til at trække sig tilbage og arbejde for sig selv, da de ikke havde den kompetence, som plantageejerne havde. I lang tid forblev North Carolina tyndt befolket. Blandt bosætterne var "the Moravians", en religiøs sekt fra England, som slog sig ned først i Pennsylvania og senere i Winston-Salem, North Carolina.

De har formået at bevare deres hjemlands skikke helt op til vor tid. Dette hårdtarbejdende og fredselskende folk var også usædvanlige gode kokke. Et besøg i det arbejdende museum i Old Salem i North Carolina, giver et indblik i moravianernes madkultur og skikke.

South Carolina

I South Carolina var der en bemærkelsesværdig forskel mellem folk inde i landet og dem, der bosatte sig ude ved kysten. Indlandet tiltrak tyskere, svejtsere, skotter og irlændere såvel som englændere, der først havde været i Virginia. Ude ved kysten var det overvejende velhavende hugenotter – flygtninge fra Loius XIV's Frankrig.

De ankom til Charleston i 1680, kort tid efter at byen blev grundlagt, og tog mægtige landområder i besiddelse og byggede flotte plantager. Andre slog sig ned i byen som håndværkere og købmænd. Det var gode tider for byfolkene, som byggede store elegante huse i Charleston. Byen blev også et yndet feriested for de rige plantageejere fra lavlandet.

Ris blev ved et tilfælde en kilde til velstand i South Carolina. I 1680 blev et skib, som fragtede ris fra Madagascar til England tvunget ud af kurs og stoppede i Charleston for at blive repareret. Kolonisterne var glade for at se skibet og sørgede godt for kaptajnen og besætningen. Som tak for den gode behandling efterlod kaptajnen noget af det eneste, han havde i lasten – ris. Snart var ris almindeligt på bordene i Charleston. Ris pilaf, ris og fisk, kyllinge-curries med ris gjorde Charleston berømt for sit køkken med en underfundig blanding af afrikansk og fransk kogekunst.

Dyrkningen af ris i South Carolina startede straks, efter at kaptajnen havde forsynet landet med denne afgrøde. Det groede så godt i South Carolinas fugtige og varme klima, at slaver blev importeret for at rydde de sumpede områder ude ved kysten. I 1700-tallet blev ris kaldt Carolinas guld og brugt som penge. Senere blev tobak og bomuld vigtigere. Skaldyr og fisk var lige uden for døren, og Charleston-familier holdt skildpadder i baghaven for at supplere husholdningen med skildpaddekød. Charleston blev berømt for vafler og skummende "Syllabub" – en drik med flødeskum, vin og lemon. Selv slaver spiste bedre: De spiste grød, bønner, søde kartofler, retter af svinekød, saltet fisk og "molasses".

Georgia

Georgia blev grundlagt i 1733 af general og filantrop James Oglethope. Han ankom med 114 arbejdsløse fattige engelske borgere (forhenværende fanger på grund af gæld). Hans plan om at transportere forgældede borgere til Georgia, hvor de kunne arbejde gælden af for den nye kolonis jordbesiddere og derefter få chancen for at starte et nyt liv, blev støttet af det engelske folk med penge og udstyr.

Oglethorpe sendte sin guide oberst William Bull ud for at finde et egnet sted for bosættelse. Han roede 30 km op ad Savannah floden, hvor han blev hilst velkommen af Yamacraw-indianere. Høvdingen accepterede en fredelig koloni blandt sit folk og kolonisterne gik i gang med at rydde skovene. Og i skoven ved siden af floden lagde Oglethope omhyggelige fremsynede planer for byen Savannah. Denne byplan har lige siden været en rettesnor på grund af Oglethopes fantastiske valg af placering. Savannah voksede med voldsom fart og blev et knudepunkt for handel med England og de nye samfund. Havnetrafikken begyndte i 1744 samtidig med den enorme vækst af plantageejernes bomuld og tobak.

Georgia tiltrak også mange tyskere, skotter og irlændere. En gruppe lutheranere fra Salzburg i Østrik bosatte sig i Georgia af religiøse grunde i 1734. De satsede på en silkeindustri i Georgia, hvor morbærtræer groede vildt i et stort antal. Men silkeormene har deres egen smag for morbærblade. De vil kun æde blade fra hvide morbærtræer og ikke disse fra sorte morbærtræer, som er de eneste, der vokser i Georgia.

Europæernes inddragelse af indianernes land og den hurtige udvikling af landbrug og transport fik traumatiske følger i Georgias historie.

I 1838 tvang forbundsregeringen cherokee-indianerne til at forlade Georgia, og en forfærdelig deportation vestpå til lokaliteter vest for Mississippi-floden blev kendt som "the Trail of Tears".

Soul Food

Negrene i sydstatene kombinerede deres madlavning med de lokale produkter, og der udvikledes et køkken, som også kaldes "soul food". I dag er dette køkken ikke blot populært blandt den sorte befolkning, men mange af retterne almindelige sydstatsretter blandt befolkningen. De lærte at lave majsprodukter som hominy, dumplings og majsbrød. De tilberedte kaniner, egn, possum (et pungdyr), skildpadder, østers og catfish. Afrikanerne lavede krydrede saucer, introducerede okra, kidney- og black beans, peber, sesamfrø og stegeteknikken deep-fat-frying.

Plantageejerne brugte kun det bedste af dyrene og gav resten til slaverne, som udviklede deres egne specielle opskrifter på grisefødder, haler, ører og tarme.

På det tidspunkt, hvor de lettere og mindre kalorierige franske retter dukkede op, steg interessen for de gamle favoritter soul food. Det var retter som fried chicken, lima bean soup og peach cobbler, der fik en renæssance, da et hotel i New York serverede disse retter under navnet "Nouvelle Soul Cuisine".

Der er en ret, som uden diskussion associeres med "American black"-tradition – "Chitterlings" (chit-lins), som er stegte grisetarme. Før borgerkrigen spiste slaverne dem af nødvendighed, men også mange andre nød disse små stykker tarme, dyppet i dej, stegt i olie og serveret med en krydret eddike. Chittlings er ofte blandt de mange retter på en buffet i sydstatsrestauranterne.

"Hopping John", en kombination af ris og bønner, er egnsbestemt til Charleston.

"Hush puppies", en fast majsmelsdej, som formes med en ske og frituresteges. De serveres til alle kødretter, men helt sikker til friturestegte fisk.

En traditionsrig dessert er "pound cake", som i dag står som et symbol på "Southern" gæstfrihed. Gamle opskrifter siger et pund af alle ingredienserne, men moderne metoder og ingredienser (kagemix) har ændret på opskriften. Det var en kage, som altid kunne bages, da grundopskriften indeholder almindelige ingredienser fra husholdningen. For at røre en god pound cake med håndkraft kræves en stærk arm eller en hjælper til at tage et tag med. Almindelig pound cake serveres ofte med en god vaniljeis eller en "tutti-frutti"-sauce, som består af sommerens frugter lagret i rom eller cognac tilsat sukker.

Southern Fried Chicken (4 personer)

Redskaber: Rent viske-stykke, plastic-pose, dl-mål, ts, friture-gryde, hul-ske, fedt-sugende papir, minut-ur.

Varer	Fremgangsmåde
1 kg kyllinge-stykker (bryst, lår eller vinger)	Tørres i et viske-stykke.
2½ dl hvede-mel 2 ts salt 1 ts sort peber 1 ts oregano	Kommes i en plastic-pose og rystes sammen. Kyllinge-stykkerne kommes i plastic-posen nogle stykker ad gangen og rystes godt.
2 l olie	Kyllinge-stykkerne friture-steges i 30-35 min. Herefter lægges de op på fedtsugende papir.

Historie:

Down South i sydstatene spises der mere kylling end andre steder i USA, og de skal være med panering, så de kan blive rigtig godt sprøde under friture-stegningen (deep-fat-frying).

Man kan krydre med stærkere krydderier efter smag.

Færdige krydder-mix blandinger er helt almindelige at bruge.

Carolina Red Rice

Redskaber: Stege-pande, tallerken, skære-bræt, urte-kniv, gryde med låg, dl-mål, dåse-åbner, ts, gryde-ske.

Varer	Fremgangsmåde
150 g bacon	Steg bacon sprødt, og læg det på en tallerken.
2 løg	Pilles og skæres i tern
2 ss olie	Varmes op i en gryde. Svits løgene i 2 min.
2 dåser hakkede tomater	Tilsættes.
½ ts salt	Tilsæt nu sprødt bacon og rør rundt.
½ ts peber fra kværn	Koger 30 min. under låg ved 2.
½ ts Tabasco	Rør af og til og tilsæt evt. mere vand.
1 dl vand	

Historie:

En travl amerikansk husmor vil i dag bruge Bacon Bits eller Bacon Pieces på glas – klar til brug.

Et glas bacon bits stilles på bordet som ketchup, salt og peber og bruges på salat, spejlæg, backed beans, omelets – ja, al slags mad.

Hush Puppies (24 stk.)

Redskaber: 2 skåle, dl-mål, spise-ske, te-ske, kop, rive-jern, piske-ris, lille gryde, hul-ske, fedt-sugende papir.

Varer	Fremgangsmåde
2½ dl majs-mel 4 ss hvede-mel ½ ts natron 1 drys salt	Kommes i en skål.
1 æg	Slås ud i en kop og kommes i en anden skål.
2 dl kærne-mælk	Tilsættes.
1 løg	Pilles og rives fint. Tilsættes og piskes sammen. Rør mælke-blandingen i mel-blandingen. Dejen skal være fast.
Olie	Varm 5 cm olie op i en lille gryde. Form små boller med en spise-ske og steg dem i olien, til de er gyldne – ca. 2-3 min. Vend dem med en hul-ske. Tag dem op på fedt-sugende papir.
Tip	Serveres til alle varme retter.

Historie:

Hush puppies blev kaldt sådan, fordi de under slavetiden blev brugt til at få hundene til at holde op med at gø, når slaverne kom gående langvejs fra med de fine retter til herskabet. Køkkenet på en plantage var i en separat bygning et godt stykke fra hovedbygningen. Det var slet ikke ualmindeligt, at der gik ild i det travle plantagekøkken. Det var for risikabelt at have køkkenet i hovedbygningen, hvor alle de kostbare værdier befandt sig. Hush puppies spises til *alle* varme retter i sydstatene.

West African Chicken And Groundnut Stew

Vest-afrikansk kylling i peanut-stuvning (4 personer)

Redskaber: Gryde med låg, skære-bræt, kniv, løg-hakker, hvid-løgs-presser, kartoffel-skræller, ss, ts, gryde-ske, dåse-åbner, dl-mål, minut-ur.

Varer	Fremgangsmåde
2 store kyllingebryster	Skæres i 1 cm små strimler
1 løg	Pilles og hakkes
1 fed hvid-løg	Pilles og presses
1 stor sweet potato (sød kartoffel)	Skrælles og skæres i mindre stykker.
1 ss peanut-olie	Kommes i en gryde og varmes op. Brun kødet. Tilsæt løg, som svitses med.
2 dåser flåede tomater 2 dl vand ½ dl peanut-butter 1 ss koncentreret tomat-pasta 1 ss groft salt 1 ts chili-pulver ½ ts ingefær ½ ts cayenne	Tilsættes. Retten koger ca. 20 min., indtil den søde kartoffel er mør.
1 dåse Lima-bønner (500 g) 3 dl majs	Tilsættes og koger med i 2 min.
Tilbehør	Løse ris

Charlston Hop'N John

Redskaber: Gryde med låg, dl-mål, l-mål, minut-ur, stege-pande, paletkniv, gryde-ske.

Varer	Fremgangsmåde
2½ dl black-eyed bønner 2 l vand	Skylles og koges i 2 min. Lad dem stå i vandet en time.
10 skiver bacon	Steges sprødt, tages op på fedt-sugende papir. Smuldrer bacon.
1 stilk bleg-selleri 2 løg 1 fed hvid-løg	Skæres i små tern og svits dem på panden.
2½ dl brune ris 1½ ts salt	Tag 6 dl af kogevandet væk fra gryden med bønner. Tilsæt ris, salt og peber. Koger under låg ved 1 i cirka en time. Rør af og til. Anret retten i en skål med smuldret bacon over.

Historie:

Der er adskillige historier om, hvordan "Hop'N John" fik sit navn. En fortæller, at børnene plejede at hoppe rundt om bordet, før de skulle spise. En anden siger, at navnet kom efter den vane at invitere en gæst til bordet ved at sige: "Hop in, John". Retten spises nytårsdag i sydstaterne, og det siges, at retten bringer held.

I slavetiden var retten ikke respektabel mad blandt herskabet. Der blev lavet to typer mad, én for herskabet og én for tjenestefolkene/slaverne. Selv om retten smagte vidunderligt, var den ikke præsentabel på plantage-ejerens bord. I dag har denne førhen foragtede spise erhvervet sig gunsten som South Carolinas statssymbol. Hopping John er i dag mere end mad. Den er South Carolinas symbol på fællesskab mellem classeskel og race. Retten blev oprindeligt kogt på en svineskank.

Peanuts (jordnødder)

Jordnødder er ikke nødder, men tilhører bønnefamilien. Frugten har en mærkværdig udvikling: Efter at blomsterne er befrugtet, bøjer de sig til jorden og graver sig ned. Jordnødderne vokser under jorden og bliver høstet, ved at planten bliver rykket op med rode, og nødderne tørrer. Jordnøddeplanten er en af jordens mest almindelige planter. Fra nød til skal kan hver en del anvendes. En agronom udviklede mere end 300 produkter af jordnødden, herunder sæbe og blæk. Skallerne bliver presset sammen til vægplader, dens olier bliver brugt til cremer og medicinske salver.

Skønt jordnødden stammer fra Brasilien, fik Nordamerika den fra Afrika. I Guinea blev jordnødder hurtigt et vigtigt levnedsmiddel, efter at portugiserne havde introduceret dem. Ernæringsværdien i jordnødder er stor, og jordnødder var almindelig føde ombord på slaveskibene mellem Afrika og Amerika.

I form af "peanut butter", er jordnødden de fleste amerikanske børns

foretrukne pålæg på sandwiches. Passionen for jordnødden går meget dybt i sydstaterne, hvor otte stater tilsammen dyrker 99% af USA's jordnødder. Udbuddet på supermarkedernes hylder er stort. Der bydes på cremede typer eller knasende varianter med små stykker peanuts i, saltet eller usaltet, med sirup eller dextrose, stabiliseret eller naturel, som også kaldt "old-fashioned". Disse old-fashioned mærker er ikke stabiliseret, så når man åbner glassene, flyder jordnøddeolien ovenpå og skal røres op før brug.

I dag tager jordnødden plads som en seriøs ingrediens i madlavningen og tilfører en karakteristisk smag og konsistens i maden. I sydstaterne indgår jordnødder i utallige variationer: kager, fudge, slik, suppe, dressing, fyld til fugle og vildt samt grønsagsgryder. Den bedst kendte kage eller "candy" er "peanut brittle", som kaldes "ground cake" i sydstaterne. Peanuts er almindeligt snack (mellemmåltid) til baseball-kampe og på amerikanske flyruter. Flyselskabet Delta Air Lines serverer 56 mill. små poser "peanuts" årligt.

Sweet Potatoes (søde kartofler)

Der findes mange forskellige sorter sweet potatoes, og de varierer både i størrelse og farve. Den mest almindelige er den, der er lilla/brun udvendig og orange indvendig. De har form som en stor spids rod.

Sweet potatoes kom til Amerika fra tropiske områder, sandsynligvis øerne i det sydlige Stillehav. De blev dyrket i Virginia så tidligt som 1648, de fleste stammer sandsynligvis fra Vestindien.

Der har ofte været forvirring omkring sweet potatoes og jams. Den rigtige yams er af afrikansk eller kinesisk oprindelse og tilhører en familie forskellig fra sweet potatoes. Yams vokser også sjældent i Amerika, men de afrikanske slaver, som kom først til Amerika, forvekslede sweet potatoes med en type yams, da de to afgrøder voksede og blev tilberedt på samme måde. Afrikanernes ord "nyami" blev afkortet til "yam", og sweet potatoes blev kendt som "yams" i the South.

Kun få grønsager er så nærende som sweet potatoes. En middelstor sweet potato indeholder over halvdelen af anbefalet daglig tilførsel af C-vitamin og mere end det dobbelte af anbefalet daglig tilførsel af vitamin A for en voksen.

Sweet potatoes bliver sædvanligvis kogt med skræl på og pillet. Der er mange andre måder at tilberede sweet potatoes på: som "french fries", bagte, grillede, mos, bagt mos og som ingrediens i utallige retter f.eks. pandekager, souffle, desserter, kager, pier og brød.

Som om sweet potatoes ikke er søde nok, tilsætter folk i the South utrolig meget farin, "molasses" eller sirup til sweet potatoes retter som f.eks. i kartoffelmos.

Kogte sweet potatoes

Skrubbes og koges i 20-30 min. i vand, der dækker. Hæld vandet væk og pil dem. Kartofflerne kan herefter moses eller skæres i skiver og indgå i suffleer, gryderetter eller sukrede sweet potatoes.

French fries

Kog sweet potatoes i 10-12 min. Hæld vandet fra og lad dem afkøle. Pil dem og skær dem i stænger på et "pommefrites jern" eller med en kniv. Steges i olie.

Bagte sweet potatoes

Pensel kartoflerne med lidt olie og bag dem ved 200° i 30-40 min. Sweet potatoes penslet med olie er nemmere at pille end ikke penslede, når de er bagt.

Grillede sweet potatoes

Pensel skindet med olie og pak dem ind i folie. Læg dem på grillen i ca. 45 min. Vend dem af og til.

Hummingbird Cake (Kolibri-kage)

Redskaber: dl-mål, ts, hånd-mixer med røre-ris, dåse-åbner, rand-form.

Varer	Fremgangsmåde
7½ dl hvede-mel 1 ts natron ½ dl natron 4 dl sukker 1 ts kanel 1 ts vanilje-sukker	Blandes i en stor skål.
3 æg	Slås ud et ad gangen og tilsættes.
1¾ dl olie	Tilsættes. Rør det sammen.
1 lille dåse ananas i tern	Tilsæt ananas.
½ dl ananas-saft	Tilsættes.
3 store bananer	Moses og tilsættes.
2 dl pecan nødder	Hakkes og tilsættes. Rør dejen sammen. Hæld dejen i en form, som er smurt med margarine og drysset med mel.
Ostesmør-creme 50 g smør 200 g fløde-ost 300 g lys farin 1 ts vanilje-sukker	Røres let og luftig. Når kagen er kold, deles den på midten. Smør et lag smør-creme på bunden. Læg "låget" på og smør resten over kagen. Pynt med pecan.
Placering	Midterste ribbe.
Temperatur	180°
Tid	Kold ovn. 50-60 min.+10 min. ved 0°
Tip	Prøv med en strikkepind om kagen er bagt. Vend først kagen ud af formen, når den er kold.

Denne opskrift stammer fra "The Ice Cream Corner", en hyggelig café i Down Town i Wake Forrest, North Carolina. Det var et yndet sted at droppe ind på en varm og fugtig sommerdag, hvor temperaturen kunne snige sig op på en 35°.

Foruden ice cream med fudge sauce kunne man nyde et stykke af denne hummingbird cake, lavet "from scratch" (fra grunden af).

En dame på egnen stod hver dag hjemme i sit eget køkken og lavede denne hummingbird cake til den lille café. Servitricen understregede udtrykket "from scratch", da flere og flere hjemmebagere går over til kagemix.

Southwestern Stir-Fry (4 personer)

Redskaber: Wok/gryde, skære-bræt, kniv, plastic-pose, hvid-løgs-presser, ss, ts, rent viske-stykke.

Varer	Fremgangsmåde
500 g tyksteg-filet	Skæres i aflange strimler og kommes i en plastic-pose.
2 fed hvid-løg	Pilles og presses og kommes i posen.
6 ss rødvins-eddike 3 ss olie ½ ts sukker ½ ts salt Friskkværnet peber 1 laurbær-blad 1 ts spids-kommen	Kommes i posen. Bind en knude og ryst posen godt. Posen lægges i en skål i køleskabet i cirka 4 timer.
1 rød peber-frugt 1 grøn peber-frugt	Skæres i strimler
4 forårs-løg	Skæres i ringe
2 ss olie	Tør kødet i viske-stykket. Varmes op i wokken/gryden. Svits det i tre portioner. Tag det op. Svits peber-frugter og løg. Tilsæt forårsløg.
1 dåse baby-majs	Tilsættes. Koger 2 min., hvorefter "Red sauce" tilsættes.

Red Sauce

Rød sovs (4 personer)

Redskaber: Dåse-åbner, skære-bræt, kniv, løg-hakker, hvid-løgs-presser, krus, saks, gryde med låg, ss, minut-ur.

Varer	Fremgangsmåde
1 løg	Pilles og hakkes
2 fed hvid-løg	Pilles og presses
1-2 grønne chilies	Hakkes
6 stilke koriander	Klippes i et krus
1 dåse flåede tomater	Hakkes
4 ss olie	Varmes op i en gryde. Svits løg, hvidløg. Tilsæt chilies, koriander og tomater.
3 ss tomat-pasta	Tilsættes. Sauce simrer 15 min.
Tip	Tilsættes som sauce til retten Southwestern Stir-fry eller andre stykker stegt kød.

Ice Tea Bowle

Redskaber: Stor glas-skål, spise-ske, citron-presser, gryde-ske, dl-mål.

Varer	Fremgangsmåde
2 dl kold orange-te 3-4 ss sukker	Kommes i en glas-skål.
2 citroner 2 appelsiner	Presses, og saften tilsættes.
Friske jordbær i skiver	Tilsættes.
Isterninger	Tilsættes.
Tip	Andre bær og frugter – alt efter årstiden – kan anvendes. Bowlen kan tilsættes 10 cl gin eller vodka.

Historie:

Ice tea er en gammel "southern favourit", men drikkes i hele USA. I de varme somre er det en forfriskende og lækende drik. Det er en hverdagsdrik, der nydes af såvel børn som voksne på alle tidspunkter af dagen. Ice tea drikkes også til mad.

Ice tea laves som en almindelig stærk te. I USA kan man købe mega-store tebreve, som er ret praktiske, når der skal laves en gallon te. (En gallon svarer til cirka 4 liter). Til en liter vand skal der bruges 5-6 tebreve af dansk standard. Teen afkøles og stilles i køleskabet. Når man skal lave sig et glas ice tea, fylder man et højt glas med isterninger eller knust is og hælder te på. En skive limefrugt eller citron kommes i glasset. I de mængder, amerikanerne konsumerer ice tea, er det selvfølgelig bedst at drikke teen "unsweetened", men ellers tilsættes sukker efter smag, mens tevandets er varmt.

Mange amerikanske hjem er udstyret med indbygget isterning-maskine. Dette system er efterhånden ved at blive noget gammeldags. Det er meget mere bekvemt med køle-fryse-skabe, hvor man tapper vand og knust is fra udvendige haner. De hedder i Danmark "Cadillac".

Spicy Hot Chokolade (Krydret varm chokolade)

Redskaber: Gryde, piske-ris, hul-ske.

Varer	Fremgangsmåde
1 liter mælk	Kommes i en gryde
150 g mørk chokolade	Brækkes i stykker og tilsættes
2 kanel-stænger (12-15 cm)	Tilsættes. Bringes - knap nok - til koge-punktet under omrøring. Fjern gryden fra varmen og tag kanel-stængerne op. Tilsæt vanilje og pisk kraftigt. Serveres i høje glas med kanel-stænger som røre-pinde.

Tip	Amerikanerne kommer Marshmallows i en kop varm cacao. Marshmallows er små hvide skumfiduser. Kanel er et af amerikanernes favorit-krydderier, og ved jule-tid kommer der store bundter af meget lange kanel-stænger frem i super-markederne.
------------	--

Historie:

Det var på sin fjerde rejse til Amerika, at Columbus i 1502 stødte på kakaobønnerne. Han sendte nogle tilbage til Spanien, hvor de dog ikke vakte større interesse. Sikkert fordi ingen vidste, hvad de skulle stille op med dem.

Først i 1519 havde den spanske erobreren Hernando Cortez mere held med sig. I Mexico hos aztekerne smagte han en drik, der bestod af knuste ristede kakaobønner, som blev rørt skummende med varmt vand.

Cortez sendte også kakao-bønner tilbage til Spanien, men med anvisning på tilberedning. For at tilpasse dem til spaniernes smag skulle der tilføjes rør-sukker, der også netop var kommet til Europa.



Hurricane Oatmeal Cake (orkan-kage)

Redskaber: Lille gryde, dl-mål, gryde-ske, kop, stor skål, el-pisker, ts, si, brade-pande, bage-papir, stop-ur.

Varer	Fremgangsmåde
2½ dl havre-gryn 3 dl vand	Kommes i en lille gryde. Bringes til kogepunktet. Sæt gryden til side.
2 æg	Et æg ad gangen slås ud i en kop og kommes i en skål.
2 dl brun farin 2 dl sukker	Tilsættes. Pisk æg og sukker kraftigt.
4 dl mel 1 ts natron ¼ ts salt 1 ts kanel	Sigtes i ægge-massen.
1 dl olie	Tilsættes sammen med "havre-grøden". Hæld dejen i en brade-pande foret med bage-papir.
Placering	Midterste ribbe.
Temperatur	180°
Tid	Kold ovn. Cirka 30 minutter.

Topping (fyld)

2½ dl kokos-mel
2 dl mørk farin
75 g smør
1 dl hakkede pecan-nødder
½ dl kaffe-fløde

Røres sammen og fordeles over den bagte kage. Sæt kagen tilbage i ovnen, indtil fyldet er gyldent og sprødt cirka 2 minutter.

Historie:

Hurricanes, tornadoer og jordskælv er naturfænomener, man lærer at leve med i et land som Amerika. I skolerne var der jævnlig "fire drills" og "tornado drills" (eksercits).

Når alarmen lød, skulle alle børnene (2000 elever) udenfor i løbet af 5 minutter, hvis det var brandalarmen, der lød, og i sikkerhed indendørs, hvis det var tornadoalarmen.

Hurricanes starter over Atlanterhavet, hvor de rammer Amerikas østkyst og fortsætter med stor kraft mange hundrede kilometer inde i landet. Her vælter de huse, træer og alt, der er i deres bane. Man følger selvfølgelig en hurricane på TV. Det tager ofte flere dage fra den starter ude over Atlanterhavet ved Afrikas kyst til den rammer Amerika.

Når det så bliver alvorligt, og man ser, at den styrer mod den stat, man selv bor i, kan man begynde at bage denne orkankage. Det skal gå hurtigt og være ingredienser, som man altid har i køkkenet. Kagen tager man med ned i kælderen (eller beskyttelsesrummet), som er det eneste sikre sted at opholde sig i de timer eller dage orkanen raser.

Tornadoer starter over land og suser rundt, som et brusende tog med 100 km i timen. Deres retning er meget mere uforudsigeligt. Tornadoer kræver hvert år flere dødsofre.

Der kommer også hvert år mange hurricanes, som får navne. Den første får et navn, som begynder med A osv. Der skiftes mellem drenge- og pigenavne.

Nogle af de alvorligste i 90erne var "Andrew", "Hugo", "Frenn" og "Bonnie".

Jeg oplevede "Emely", som den alvorligste i 1993 – altså nr. 5 dette år.

Cajun- og Creoler-køkkenet

New Orleans blev bosat af franskmænd i 1718, overgik til Spanien i 1762 og blev igen fransk i 1800. I 1803 købte USA Louisiana for \$ 15 millioner. På det tidspunkt var der 90.000 indbyggere i Louisiana, og halvdelen boede i New Orleans.

Folk af fransk og spansk afstamning eller en blanding heraf blev kaldt "creole". Creoler-madlavningen stammer fra Louisiana, hvor en blanding af franske, spanske, afrikanske og indianske traditioner har præget kogekunsten.

Franskmændene bidrog med mange madlavningsteknikker inklusive deres kærlighed for delikate kager.

Spanierne indførte brugen af krydderier såvel som tomater og grønne pebre. De kogte blandinger af kød, fjerkræ og fisk sammen med ris.

Indianerne i området havde opdaget brugen af tørrede blade fra sassafras-træet. Krydderiet hedder "file powder".

Afrikanerne medbragte okra, en grønsag med geléagtig saft, som udskilles under kogning og dermed jævner. Okra er en yndet grønsag i sydstatskøkkenet og en nødvendig ingrediens i en "gumbo", en tyk stuvning eller suppe.

Efter at englænderne havde besejret franskmændene i Canada i 1760, slog en gruppe fransktalende flygtninge fra Nova Scotia sig ned i det sumpede område 200 miles vest for New Orleans og herfra stammer de lige så berømte cajun-retter.

Det kan være svært at skelne mellem cajun- og creoler-madlavning. Begge køkkener bygger på "en roux" for at give farve og jævne sovsen. Begge er stærkt krydrede, ofte meget brændende og indeholder tomater, pebre, blegselleri, okra, forårsløg og ris. Men helt enkelt kan man sige, at cajun-køkkenet er Louisianas "country food", "hot and spicy", og creoler-køkkenet er New Orleans' "city food" mere sofistikeret.

Hovedingredienserne er ris og "seafood": rejer, østers, rødfisk, catfish og crawfish (et mindre end 15 cm langt hummerlignende dyr). Crawfish bliver serveret i retter som "crawfish bisque" (oprindeligt en let suppe med fyldte "crawfish-hoveder") og "crawfish etouffe" (crawfish drysset med løg og tomater, serveret over varme ris). "Gumbo" er identisk med "seafood" for de fleste folk i Mississippi, Alabama og Louisiana, men der er lige så mange "gumbos", som der er gryder. Den specielle cajun "gumbo" er en delikat stuvning med østers, krabbekød, krydret pølse, kylling eller en hvilken som helst anden slags kød, som kokken har for hånden og ender i en hellig treenighed af fransk cajun-kogekunst: løg, peberfrugt, blegselleri, tomater og okra, krydret godt med tabasco og hvidløg og serveret over varme ris. En gumbo uden okra eller det specielle "file powder" er ingen ægte gumbo.

En ret, uvilkårlig forbundet med creoler-køkkenet, er "jambalaya": en fyldig chowder (cremet suppe eller stuvning) med ris og "seafood". Typiske ingredienser i creoler-køkkenet er vin, appelsinskal og safran serveret med kontinentale finesser som "rocefeller" (østers med finthakket spinat) og bouillabaisse (en fiskesuppe på tomatbasis).

En berømt New Orleans drink er "café au lait, grand brule" – kaffe med flamberet krydret cognac, sukker og citronskal – serveret i glas. At se tjeneren jonglere med varme glas og flambere cognac hører med til oplevelsen.

Seafood forekommer i store mængder i cajun-menuer. Det samme gør stærke krydderier og brændende tabasco sauce.

Tabasco er blevet lavet kommercielt i Louisiana siden 1868. De fuldmodne røde pebre/chilies høstes om efteråret, kværnes, drysses med salt og opbevares i egekar i tre år, hvor der foregår en gæring. Pebrene bliver blandet med eddike i 30 dage for derefter at komme på de typiske tabasco-flasker med det lille hul.

Cajun Gumbo (4 personer)

Redskaber: Skærebræt, urte-kniv, hvid-løgs-presser, gryde med låg, gryde-ske, ss, l-mål, dåse-åbner, ts, minut-ur.

Varer	Fremgangsmåde
1 løg	Pilles og skæres i tern
1 grøn peber-frugt 2 stængler bleg-selleri	Renses og skæres i skiver
2 fed hvid-løg	Presses
300 g kalkun-bryst	Skæres i strimler
30 g smør	Kommes i en gryde og varmes op. Brun kødet i cirka 2 min. Herefter tilsættes grøn-sagerne, som svitses med i 3 min.
20 g smør	Tilsættes
3 ss mel	Drysses i og røres godt
1 liter hønse-bouillon	Tilsættes lidt efter lidt
200 g friske okra	Skylles og skæres i 1 cm stykker
2 dåser flåede tomater	Skæres i stykker og tilsættes sammen med okra
1 laurbær-blad 1 ts salt Peber ½ ts Worcester-shire sauce Tabasco	Tilsættes og koger 20 min.
200 g krydret pølse (Andouille)	Skæres i skiver og koger med de sidste 8 min.
Tip	Serveres over varme ris

Historie:

Denne specielle Cajun gumbo er en delikat stuvning med østers, krabbe-kød, krydret pølse, kylling eller en hvilken som helst anden slags kød, som kokken har for hånden og ender i en hellig treenighed af fransk Cajun-kogekunst i løg, peberfrugt, bleg-selleri, tomater og okra, krydret med Tabasco og hvid-løg og serveret over varme ris.

Okra: Denne grønsag blev bragt til Amerika af de afrikanske slaver. Okra er en populær grønsag i Sydstaterne. Her kaldes okra også "lady fingers". Okra er de lange bælg fra en art hibiscus. I udseende minder de lidt om bælgene på tykke bønner. Okra er sekskantede og ikke runde.

Note: Hvis der bruges okra på dåse, skal væden først tilsættes til sidst ellers ændres rettens smag.

Bruges filé powder til at jævne retten, tilsættes det til allersidst og må ikke koge med.

Creole Gumbo (5-6 personer)

Redskaber: Skære-bræt, urte-kniv, gryde med låg, gryde-ske, ss, ts, dl, minut-ur.

Varer	Fremgangsmåde
2 grønne peber-frugter	Renses og skæres i tern
1 løg 3 fed hvid-løg	Pilles og skæres i tern
300 g okra	Halveres på langs
20 g smør	Smeltes i en gryde. Svits løg og hvid-løg heri.
3 ss hvede-mel	Tilsættes. Rør kraftigt rundt.
Cirka 4 dl vand	Tilsæt vand og væden fra tomaterne.
1 dåse flåede tomater	Tilsæt peber-frugt, okra og tomater.
1 ts oregano	Tilsættes
1 ts timian	Koger under låg i 20 min. ved 2.
2 laurbær-blade	
2-3 dråber tabasco	
Salt og peber	
300 g pillede kæmpe-rejer	Tilsættes. Varm retten op.
200 g krabbe-kød (craw-fish)	
1 ss filé powder	Tilsættes (oprørt i vand)
Tip	Filé powder bruges for at jævne. Maizena kan også bruges. Sæt tabasco-flasker på bordet. Serveres med varme ris.

Gumbo er identisk med seafood for de fleste folk i Mississippi, Alabama og Louisiana, men der er lige så mange gumbos, som der er gryder.

Seafood forekommer i store mængder i Cajun menuer. Det samme gør stærke krydderier og brændende Tabasco sauce.

Tabasco er blevet lavet kommercielt i Louisiana siden 1868. De fuldmodne røde chili-pebre høstes om efteråret, kværnes, drysses med salt og opbevares i egekar i tre år, hvor der foregår en gæring. Pebrene bliver blandet med eddike og kommes i de typiske Tabasco-flasker med det lille hul.

Creoler Jambalaya

Redskaber: Skære-bræt, kød-kniv, gryde med låg, gryde-ske, hvidløgs-presser, dåse-åbner, dl-mål, ts, minut-ur, krus, saks.

Varer	Fremgangsmåde
50 g bacon 200 g skinke 200 g krydret pølse (Andouille)	Skæres i tern
2 løg	Pilles og skæres i tern
1 grøn peber-frugt	Renses og skæres i tern
	Svits bacon i en gryde til det begynder at blive sprødt. Tilsæt skinke, pølse, løg og peber-frugt.
1-2 fed hvid-løg	Presses og tilsættes
2 dåser flåede tomater 2 dl tomat-juice 3 dl kylling-bouillon 1 ts timian 1 laurbærblad 1 ts Tabasco ½ ts frisk-kværnet peber	Tilsættes og koger ved 2 i 8 min.
3 dl løse ris	Tilsættes og koger yderligere 20 min.
200 g muslinger 100 g flodkrebse- haler	Tilsættes. Sluk for varmen, og retten står under låg i 10 min.
1 bundt persille	Klip og drys med persille

Historie:

Andouille er en røget, krydret mager pølse, lavet af svine-kød.

Oprindelig stammer den fra Louisiana.

I de varme solrige sydstater er ris en vigtig afgrøde.

Seafood forekommer i store mængder i Cajun- og Creoler-retter.

Det samme gør stærke krydderier og brændende Tabasco-sauce.

Østers forekommer ofte i en jambalaya.

Crawfish Etouffee (4-6 personer)

Redskaber: Gryde med låg, ss, gryde-ske, skære-bræt, urte-kniv, hvid-løgs-presser, mel-ryster, dåse-åbner, minut-ur, krus, saks.

Varer	Fremgangsmåde
1 løg	Pilles og skæres i tern
1 grøn peber-frugt 3 stilke bleg-selleri	Renses og skæres i tern
2 fed hvid-løg	Presses
30 g smør	Varmes op i en gryde. Svits grøn-sagerne.
3 dl vand 4 ss mel	Rystes sammen og tilsættes
2 ss tomat-pasta	Tilsættes. Retten koger i 8 min.
30 craw-fish-haler Salt og peber Cayenne-peber 1 ss citron-saft	Tilsættes og koger 10 min.
1 bundt persille	Klippes og drysses på til sidst
Tip	Retten kan serveres i butterdejsskaller som forret eller som hovedret over kogte ris.

Historie:

Friske craw-fish er en mørke-rød miniature hummer, som i Louisiana også kaldes "mudbug". Det fortæller måske lidt om, hvor almindeligt dette skaldyr er. Der er stor uenighed om mængden af craw-fish, man skal købe pr. person, når de serveres kogte over et gasblus i bag-haven. Man siger, at mængden skal fordobles, når der serveres på Cajun-vis. Craw-fish kan erstattes af tiger-rejer, men farven bliver ikke så flot.

Shrimp Creole (creoler-rejer)

Redskaber: Skære-bræt, urte-kniv, ss, gryde, gryde-ske, dåse-åbner, minut-ur, mel-ryster.

Varer	Fremgangsmåde
1 grøn peber-frugt 2 stilke bleg-selleri 2 løg 2 fed hvid-løg	Renses og skæres i terninger
4 ss olie	Varmes op i en gryde. Svits grønsagerne i 2-3 min.
2 dåser flåede tomater	Åbnes og tilsættes. Mos tomaterne ud.
2 laurbær-blade 1 ss cayenne-peber Salt og peber 1 ts timian	Tilsættes. Saucen bringes i kog og koger uden låg i i 10 min.
2 ss Maizena 3 ss vand	Rystes i mel-rysteren. Jævn saucen.
500 g rejer	Tilsættes. Varm retten godt igennem.
Tilbehør	Varme ris

Historie:

Denne krydrede sauce bruges til mange slags kød i Sydstaterne, men den smager bedst til rejer.

Hot Sauce

Al respekt for Tabasco – bare tre dråber er nok til at pifte farmerbøffen ekstra op. Alle kender vel Tabasco, men hvad med amerikanernes 5.000 andre hidsige saucer? Fanatikere hævder, at de også giver kønsdriften et løft. I hvert fald giver de sved på panden.

Fabrikanterne kappes om at have de drabeligste varemærker:

Flammekasteren, Helvedes forgård, Flydende lava, Ild i hullet, Det indre helvede, Ewig fortabelse, Syreregn, Brat og pludselig død, Skærskilden, Ikke for tøsedrenge, Global opvarmning, Den sidste olie, Hjerter i flammer, Dantes inferno, Klask mig i røven og kald mig Sally.

I USA er der opstået en kult omkring skrappe sovser på flasker. Især i sydstaterne spiser man mere hidsig mad.

De grundlæggende ingredienser er de samme: chili, cayenne, peber, eddike og salt. Men bag hver etikette gemmer sig en fabriktionshemmelighed. En knivspids af det ene eller det andet tropiske plus et ekstra tilskud af tomater, agurker, kokos, græskar eller selleri. Hele botanikken kan i princippet anvendes. Alt er tilladt, hvis bare den endelige mixtur kan pifte en ret op og give sved på panden.

Især de unge kan lide krydret mad. I sydstaterne er de nærmest vokset op med det. På hvert andet gadehjørne ligger der en café med *fastfood* fra Latinamerika eller Asien, og de krydrer altså maden anderledes end hos McDonald's. Så har det også noget med sundhedsdillen at gøre. Smør og olie er nærmest blevet kriminelt, men noget skal maden da smage af, og så hælder man lidt Hot Sauce ud over det hele, uden at man behøver at tælle kalorier.

Ud over smagen er det varmegraderne, der skiller den ene Hot Sauce fra den anden. Chili, cayenne og tabasco er nok til at få en dansker til at bede om nåde. To til seks gange stærkere er effekten af *Habanero* (én af de stærke sorter). Her overskrides smertetærsklen selv for en latinamerikaner. Allerøverst på skalaen troner røde *Savina Habanero*. Man taler om fem klasser: 1) Mild. 2) Krydret. 3) Nu bliver det varmt. 4) Sviende varmt. 5) Ubærligt varmt.

Der er tale om et kulturhistorisk fænomen. Fra Latinamerika, Caribien og Afrika har de hidsige saucer nået Nordamerika. Saucerne rykker frem mod nord og øst. I stat efter stat kapitulerer ketchuppen, der ellers blev pløret ud over alt, til denne tyndere, men mere livfulde Hot Sauce.

En nyttig adresse til de vovelystne:

Mo Hotta-Mo Betta, Post Office Box
4136 San Obispo
CA 93403 USA

Katalog kan bestilles på nettet: www.mohotta.com

Prairie Salsa (Prærie salsa)

Redskaber: Skære-bræt, urte-kniv, gryde, minut-ur, råkost-maskine, si, gryde, ss, ts, gryde-ske.

Varer	Fremgangsmåde
250 g friske kaktus-blade	Fjern piggene plus "øjet" på kaktus-bladene med en urte-kniv. Kaktus-bladet <i>skal</i> være fuldstændig glat. Damp kaktus-bladene i 1 min. og skær dem i små frikadeller eller gennem råkost-maskinen.
250 g tomatillos på dåse	Presses gennem en si.
1 løg 1 fed hvid-løg	Rives på råkost-maskinen.
1 ss oliven-olie	Varmes op i gryden. Svits løgene i ½ minut. Tilsæt tomatillos og kaktus.
½ ts spids-kommen ½ ts salt 2-3 jalapenos chilies	Tilsættes og koger cirka 1 minut.
Tip	Serveres til tortillas



Historie:

At tilpasse sig "den nye verden" betød at tilpasse sig de planter, der var ved hånden. Spanierne lærte at tilbede kaktus-blade. Piggene skæres af de flade blade, som skæres i strimler og koger nogle få minutter.

Kaktus kan anvendes ligesom squash eller grønne bønner.

Hvis det er til at få kaktus-blade, er det bare at kaste sig ud i det.

I supermarkederne er de groveste pigge fjernet fra kaktus-blade. Kaktus er rige på A, B og C vitamin og giver en fin konsistens i "hot" salsas.

Man kan også købe friske færdigsnittede kaktus-blade. Hvis man ikke lige befinder sig i kaktus-stater som Arizona, Texas, Californien eller New Mexico, kan man erstatte kaktus med grønne bønner eller squash. Tomatillos kan erstattes af tomater.

Christmas

Årets gang i USA virker som en lang fest. Thanksgiving er lige overstået, og så starter man med at dekorere husene udenpå med sløjfer, kranse og kulørte lamper. Det blæser normalt ikke, så derfor kan pynten sagtens hænge udvendigt. I stuen har man et plasticjuletræ med en sløjfe i toppen. De bruger ikke stjerne, som vi.

Julen har ikke så stor betydning som Thanksgiving, hvor familien lige har været sammen i flere dage. Derfor er det ofte kun venner og naboer, som kommer til Christmas-parties op til jul og smager på: kager, småkager, fudge, slik og eggnok.

En stor del af det sociale samvær i julen foregår i kirken, hvor man spiser mange måltider sammen. Den 25. december om morgenen har Santa været der med gaver til børnene. Santa er usynlig, og børnene ser ham aldrig.

Peanut Brittle (jordnødde-konfekt)

Redskaber:

Skål, gryde, dl-mål, ts, ss, kniv, brade-pande, bage-papir, små-kage-dåse.

Varer	Fremgangsmåde
3½ dl usaltede peanut 1/8 ts natron Lidt salt	Blandes i en skål
1½ dl vand 2½ dl farin 2½ dl sukker 2 ss sirup	Kommes i en gryde. Kog massen ved 2, indtil sukkeret er helt opløst, og vandet fordampet. Dette kan prøves således: Tag en smule af sukker-massen på en ske og stik det ned i et glas med koldt vand. Massen skal stivne helt – ikke blot være gummiagtig.
15 g smør	Fjern gryden fra varmen og tilsæt smør og jordnødde-blandingen. Hæld massen i en brade-pande belagt med bage-papir. Når "brittlen" er kold brækkes den i mindre stykker og opbevares i en småkage-dåse.

Thanksgiving

USA's helligdag nummer et af alle festligheder er Thanksgiving Day og fejres den fjerde torsdag i november. På denne dag udtrykker amerikanerne taknemmelighed for de velsignelser, der er overgået dem i løbet af året – især den daglige mad. I Danmark er det skik at sige tak for mad efter måltidet. I USA holder de en helligdag – Thanksgiving – for at udtrykke taknemmelighed med udgangspunkt i den oprindelige Thanksgiving, der blev holdt i 1621 i Plymouth Rock. Menuen planlægges over "long distance calls". Det er almindeligt, at amerikanske familiemedlemmer er spredt over mange fjerntliggende stater.

De regionale køkkener sætter altid præg på denne menu. For eksempel er kalkunfyldet i Nordstaterne ofte baseret på fars eller vilde ris med kastanjer og tørret frugt, i Sydstaterne på majsbrød eller ris med pecannødder, i Louisiana på ris og østers og længere vestpå bruges de brændende jalapene chilies. Thanksgiving betyder masser af dejlig mad, som nydes sammen med familie og gode venner.

Festen varer i tre dage og forberedelserne står på mange dage i forvejen. En del af festen kan også være, at gæsterne laver maden sammen. Højdepunktet er den stegte kalkun – ofte på 8-10 kg, for der skal være rester til kalkunsandwiches om aftenen og de følgende dage. Middagen foregår ofte ved normal frokosttid, og om eftermiddagen spilles der udendørs spil, man ser fjernsyn, og mændene går måske på jagt.

Første amerikanske Thanksgiving blev holdt i Plymouth, Massachussets i 1621. Plymouth-folket var kommet til Amerika fra England i 1620. Her var de blevet forfulgt af religiøse grunde. Først flygtede de til Holland, hvor de også blev truet af religiøse årsager. Endnu engang besluttede de at flytte, men denne gang tog de den store chance – at sejle over Atlanterhavet til "Den nye verden". Kun få englændere havde gjort det før dem. De indgik en aftale med en gruppe engelske investorer – The Merchant Adventurers – som sørgede for alle fornødenheder og ikke mindst et skib, som blev kaldt Mayflower.

Til gengæld indgik The Pilgrims, som udvandrerne valgte at kalde sig selv på grund af deres vandring efter religiøs frihed, en 7-års aftale med The Merchant Adventurers. Alt hvad pilgrimmene fandt i Amerika af pelse, smukke fjer, olie og elfenben fra hvaler ville tilhøre investorerne.

Pilgrimmene måtte kun beholde, hvad der var nødvendigt for at holde sig i live. I England var de også blevet kaldt The Puritans.

Den 6. september 1620 satte The Mayflower sejl mod Amerika med 102 passagerer. Den værste tid på året til at krydse oceanet. Rejsen var streng og varede 66 dage. Frisk vand var en mangelvare, og lus og lopper en plage. Foruden mennesker og utøj var der kaniner, kyllinger, gæs, ænder, grise, geder og får ombord. Det var ikke føde til turen, men avlsdyr i det nye land. Føden bestod af tørrede ærter, muggen ost, saltet kød, tørret fisk og de berømte skibskiks, lavet af hvedemel, ærtemel, og så var de hårde som sten. Der var også sække med turnips, pastinak, løg og kål, som holdt sig bedst på turen. Deres favoritspise ombord var tørret oksetunge og selv om krydderier som ingefær, kanel, muskat og nelliker var meget dyre dengang, var de også med, men der har virkelig også været brug for at sætte krydderi på hverdagen. Til at skylle den saltede mad ned med drak pilgrimmene øl og vin. Selv børnene drak øl.

Det var ikke tillads at koge maden på The Mayflower. Det ville være for farligt. Der var tre små jernkasser fyldt med sand, og her skulle pilgrimmene skiftes til at koge. De lavede en skibberlabskovsagtig tyk suppe, hvori de dyppede de stenhårde kiks. Et varmt måltid var meget specielt, og de drømte om, hvor godt de skulle spise, når de endelig nåede frem til Amerika, landet af overflod.

Lederne af gruppen vidste, at for at overleve, var de nødt til at indføre love og regler. Så 41 mænd ombord på The Mayflower holdt et møde for at vælge deres første guvernør og signere The Mayflower Compact, den første formelle enighed om selvstyre i Amerika.

Efter at have nået Massachussets kyst boede pilgrimmene en måned på The Mayflower og sendte grupper ind på land for at udforske området. I Plymouth fandt de omgivelserne velegnede, og ifølge historien kom pilgrimmene sejlene ind til kysten i deres små både og landede på en stor klippe, senere kaldt Plymouth Rock. Dette var begyndelsen til den anden permanente engelske bosættelse i Amerika. (Den første var i Virginia.) Pilgrimmene var ikke trænede og udstyrede til at klare sig i vildniset, og i løbet af den første vinter led de forfærdeligt. Hårdt arbejde, sygdom, bitterkoldt vejr og utilstrækkelig mad dræbte over halvdelen. Efter denne uhyggelige vinter var der blot 50 plymouthkolonister i live.

En forårmorgen 1621 kom en indianer til den lille landsby og præsenterede sig selv på en venlig måde. Senere kom han med indianerhøvdingen Massasoit, som tilbød at hjælpe pilgrimmene med at jage, fiske og dyrke afgrøder – først og fremmest majs. I hvert hul begravede de fire majs-korn og fem små sild, og efterhånden som sildene rådne blev de til fantastisk gødning for majsplanterne. Pilgrimmene fik en god høst af majs, pumkins og bønner, hvorimod de engelske afgrøder ikke var nogen succes.

Guvernøren fulgte en gammel tradition, da han indførte en takkefest for Gud. Indianerhøvdingen Massasoit og hans folk blev også inviteret til denne første Thanksgiving. Foruden de rådyr, som indianerne medbragte, bestod festmåltidet af vilde kalkuner, ænder og gæs, flere slags fisk og skaldyr.

Den første Thanksgiving blev lavet udendørs, selv om det var sent på efteråret. Store bål holdt værter og de hundrede indianere varme. Festen varede i tre dage, og den første dag tilbragte indianerne det meste af tiden med at spise. På anden- og tredjedagen dyrkede de wrestling, konkurrenceløb, sange og danse. Festen var en stor succes, og mange af traditionerne til en moderne Thanksgiving stammer fra denne første i Plymouth Rock. Kalkunen ligner den, der blev jagtet i vildnisset omkring Plymouth. Majs og squash er sikre ingredienser i retterne, som akkompagnerer kalkunen. Over hele USA er "pumpkin pie" en sikker afslutning.

Southern Thanksgiving Dinner

(10 personer)

Årets største middag. Menuen begynder på typisk "southern-vis" med en *relish tray*, et fad med små grønsager eller småt-skårne grønsager, som spises med fingrene. For eksempel marinerede løg, peberfrugter, okra, oliven, friske gulerods-stænger, blegselleri i tynde stænger og buketter af broccoli. Hertil serveres forskellige dips, som anrettes i udhulede peber-frugter.

Blue Cheese Dip

150 g smuldret danablue
3 ss vin-eddike
2 dl syrnet fløde
3 dl mayonnaise
2 dråber Worcestershire sauce
4 dråber hot sauce

Bland alle ingredienser i en skål og stil den i køleskabet.
Serveres som dip til *relish tray*.

Herb Roasted Turkey (10 personer)

(Stegt kalkun)

Redskaber: Skål, ss, minut-ur, stege-termometer, folie, ske, bage-pensel.

Varer	Fremgangsmåde
1 kalkun 7-8 kg med hals og indmad Salt og peber	Gnides indvendig med salt og peber.
1 portion Stuffing (se opskrift)	Fyldes i kalkunen. Forvarm ovnen til 250°
200 g smør 1 ss tørret timian 1 ss rosemarin	Røres sammen i en skål. Gnid kalkunen i cirka 30 g af kryddersmørret.

Sæt kalkunen ind i ovnen på en rist i bradepanden. Læg hals og indmad i bradepanden. Brunnes i 20 minutter. Herefter stiller man ovnen på 165° i 4-5 timer. Brug et stege-termometer, som stikkes i den tykke del af overlåret. Under stegningen skal kalkunen dryppes med bouillon og pensles med det resterende krydder-smør hver halve time. Si stegeskyen og skum den for fedt. Jævn skyen med maizenamel.

Kalkunen skal pakkes ind i folie og tykke håndklæder, mens den står og samler kødsaft i cirka 20 min. Herefter parteres den og brystet skæres i skiver.

Man regner med en stegetid på ca. 25 min. pr. 500 g kalkun op til 3 kg og mindre stegetid for større kalkuner.

Nogle sætter kalkunen ind ved 165° fra starten af, fordi det er lettere, men smagen bliver betydelig bedre, når kødet bliver forbrunet.

Corn Bread and Sweet Pepper Stuffing (10 personer)

(Fyld til kalkun)

Varer	Fremgangsmåde
1 majsbrød (se "Stuffing" Corn Bread)	Smuldres i en stor skål.
3 ss salvie 2 ts salt 1 ts peber	Tilsættes
2 porrer (kun den nederste del) 2 stilke bleg-selleri 2 røde peber-frugter 2 gule peber-frugter	Porrerne renses og skæres i skiver. Blegselleri skæres i terninger og peber- frugterne i strimler.
150 g smør	Smeltes ved høj temperatur. Svits grønsagerne i cirka 2 min. Bland grønsagerne i brød-krummerne.
8-9 dl kyllinge-bouillon	Tilsættes (gem evt. 2-3 dl)
4 æg	Et æg ad gangen slås ud i en kop og tilsættes.
Frisk salvie	Hakkes og tilsættes. Rør fyldet sammen og kom det i kalkunen.
Tip	I "The South" er majsbrød det mest almindelige brød som fyld i kalkun. Dette fyld kan også bages i et gratinfad i ovnen.

"Stuffing" Corn Bread

(Majs-brød til kalkun-fyld)

Redskaber: Stor skål, dl-mål, ts, ss, kop, hånd-mixer, lille skål.

Varer	Fremgangsmåde
4 dl majs-mel 4 dl hvede-mel 2 ts bage-pulver ½ ts salt 2 ss sukker	Blandes i en skål.
2 æg	Et æg ad gangen slås ud i en kop og tilsættes.
4 dl mel	Tilsættes og dejen røres glat med en hånd-mixer
50 g smør	Smeltes i micro-ovnen og røres i dejen. Hæld dejen i en brade-pande (20 gange 30 cm)
Placering	Midterste ribbe
Temperatur	220°
Tid	Kold ovn 25 min.+10 min. ved 0°
Tip	Denne opskrift er specielt beregnet til "stuffing", da det er for tørt at servere alene. Det kan bages dagen i forvejen. Pak det ind og lad det stå ved stue-temperatur.

Candied cranberry

(Tranebær-kompot)

Redskaber: Gryde med låg, minut-ur, gryde-ske, dl-mål, citron-presser, urte-kniv, syltetøjs-glas.

Varer	Fremgangsmåde
350 g cranberries 3½ dl sukker 1 dl sukker	Koges under låg ved svag varme (2) i ½ time.
1 citron	Halveres og presses. Tilsæt 1-2 ss saft.
Melatin	Kompotten kan jævnes med melatin. Kompotten kommes på rene glas.

Historie:

Serveres altid til kalkun. Cranberries er ægte nordamerikanske bær. Indianerne brugte dette bær til såvel stoffarvning, "grød-omslag" på pilesår, som til mad.

Pilgrims-kvinderne opdagede snart, at cranberries satte prikken over i'et til et måltid. De begyndte at lave saucer, pies, brød og buddinger af bærene. Lige siden den første "thanksgivingsfest" har cranberry-kompot været fast tilbehør til kalkun og vildt-retter.

Cranberries bliver høstet om efteråret og tilfører den traditionelle højtidsmad en flot farve.

Gratin Of Sweet Potatoes (10 personer)

(Gratin med søde kartofler)

Redskaber: Gryde med låg, skål, tre-fork, urtekniv, dl-mål, ts, gratin-fad.

Varer	Fremgangsmåde
2 kg sweet potatoes	Koges, pilles og moses med en el-pisker.
50 g smør	Tilsættes og røres godt.
1 dl mørk farin	Gratin-fadet pensles med olie.
½ ts kanel	Fordel kartoffelmassen i fadet.
½ ts muskat	
¼ ts salt	
2½ dl mælk	
2 ss mørk farin	Drysses over
Placering	Midterste ribbe
Temperatur	180°
Tid	Kold ovn 30 min.+ 10 min. ved 0°
Tip	Retten kan smages til med andre krydderier f.eks. ingefær eller appelsin-saft.

Historie:

Da de første bosættere ankom til "the south-east" i begyndelsen af 1600-tallet, blev sweet potatoes allerede dyrket af cherokee-indianerne.

Pier og tærter

1 pakke Jiffy Pie Crust Mix.

Der skal kun tilsættes 4-5 spiseskefulde vand. Sådan har nogle amerikanske husmødre lavet tærtebunde siden 1930, men jeg kender adskillige amerikanere, som laver deres egne hjemmelavede tærtebunde således:

Homemade crust (hjemmelavet tærtebund)

2½ dl hvedemel (all purpose flour)

½ ts salt

6 ss margarine (Crisco shortening)

2-3 ss koldt vand

1. Bland mel og salt i en skål. Hak margarinen i og gnid det sammen til en grynet masse.
2. Saml massen med koldt vand. Rulles ud 2 cm større end formen.

Amerikanerne har et stort udvalg af færdiglavede tærte-bunde – friske som frosne i meget forskellig størrelse.

Hvis ikke man køber de originale produkter, er det næsten umuligt at lave de amerikanske tærte-bunde i Danmark.

Dansk mel og margarine er anderledes. Så hvis man ikke skaffer sig de originale ingredienser, bliver resultatet en del fordansket.

Historie:

Nogle elskede brød af hvedemel, og andre foretrak det af majsmel, men der var én årsag til, at de første "Virginia house wives" var nødt til at have hvedemel ved hånden. Majsmel er ikke egnet til "pastries" konditor-kager.

Egentlig er en pie (engelsk) lukket og en tærte (fransk) åben.

Den amerikanske pie er et kompromis mellem en pie og en tærte. Den er ikke bagt i et dybt piefad, som i England. Når en amerikansk pie består af "den gamle verdens" frugter som æbler, kirsebær eller abrikoser, er den lukket med et dejlåg. Pier lavet af "den nye verdens" frugter som pumpkin og pecannødder er åbne som tærter.

Pumpkin Pie (Græskar-tærte)

I USA er det utænkeligt ikke at servere græskar-tærte på Thanksgiving Day, som fejres den fjerde torsdag i november. Pilgrimmene (de første nybyggere) brugte pumpkin på utallige måder. Pumpkin pie var en traditionel Thanksgiving-finale længe før den første opskrift på pumpkin pie blev publiceret i 1796. Skønt pumpkin-fyldet almindeligvis købes på dåse, kan man da også lave det "from scratch".

Det er almindeligt, at børnene i Kindergarten (børnehaveklassen) tager på udflugt til en pumpkin farm, hvor hvert barn ude på marken udvælger sin egen pumpkin, som bliver skåret ud til en "Jack O'Lantern" (lygte-
mand) til Halloween.

Der bliver altid nogle ekstra pumpkins til at lave pumpkin-fyld af til Thanksgiving-festen, som fejres i klassen med hele den traditionelle menu.

Pumpkin-fyld

Der skal bruges en 3 kg stor pumpkin (de store gule amerikanske), som giver cirka 1 liter pumpkin-masse. Pumpkin skæres i ca. 15 cm store firkanter. Frø og fibre skræbes væk. Pumpkin-stykkerne lægges med skindsiden opad i en stor brade-pande, som dækkes med folie og sættes i ovnen ved svag varme i 1-1½ time. Frugtkødet skræbes af skindet og blendes, hvorefter det kommes i osteklæde og vrides for væde. Processen gentages flere gange.

Pumpkin Pie (10 personer)

(Græskar-tærte)

Redskaber: Tærte-form 30 cm i diameter, kage-rulle, skål, el-pisker, dl-mål, kop, ts, strikke-pind.

Varer	Fremgangsmåde
1 portion tærte-dej (se opskriften på Homemade Crust)	Rulles ud i en tærte-form.
200 g light fløde ost 1½ dl creme-fraiche	Røres blødt i en skål med en el-pisker.
2 dl sukker	Tilsættes gradvis.
2 store æg	Et æg ad gangen slås ud i en kop og tilsættes.
1 dåse pumpkin-fyld ½ ts salt 1 ts kanel ½ ts ingefær ½ ts nellike	Tilsættes og røres sammen. Fordel blandingen i tærte-bunden. Bages i en 220° forvarmet ovn i 15 min. Skru ned til 180° og bag tærten i 20-30 min. (Eller indtil en strikke-pind kommer ren op af fyldet).

Pecan Pie

Redskaber: Tærte-form, kage-rulle, skål, el-pisker, dl-mål, dej-skraber, minut-ur.

Varer	Fremgangsmåde
1 portion mør-dej (se pier og tærter)	Rulles ud og kommes i en tærte-form.
3 æg	Piskes sammen i en skål.
2½ dl mørk eller lys corn sirup (majssirup) 2 dl sukker 30 g smeltet smør	Tilsættes og røres sammen.
3 dl pecan-nødder (gem 20 nødder til pynt)	Kommes i en plastic-pose og knuses med hånden. Vend pecan-nødderne i fyldet og fordel det i mørdejsbunden. Pynt med de 20 pecan-nødder oven i fyldet. Tryk dem lidt ned.
Placering	Midterste ribbe
Temperatur	180°
Tid	Kold ovn 55 min.+10 min. ved 0°
Tip	Serveres lun med fløde-skum eller is.

Historie:

En rigtig sydstats-dessert. En ægte "south-delikatesse", som vi også nåede at blive helt afhængige af.

Pecan-nødder ligner valnødder, blot er de mere aflange. Skallen er glat og rød-brun. Jeg havde ikke brugt pecan-nødder i madlavningen, før jeg kom til USA, men på "Farmers market" (findes i alle større byer) sad sælgerne og knækkede deres hjemmeavlede pecan-nødder. Der lærte jeg hurtigt, at de lyse kerner er de bedste.

I nogle forretninger i Danmark dukker der af og til pecan-nødder op, og så er det med at forsyne sig. Nødderne kan fryses i op til et år.

Til pecan-pie *skal* der bruges majs-sirup. I USA er sirup lavet på majs, og det fås klar, lys og mørk.

Kært barn har mange navne. Pecan kan udtales på mange måder: pi'kan, pi'kaen, 'pikan, 'pikaen, 'pecan, pe'can.

Lime Meringue Pie

Lime-marengs pie

Redskaber: Skål, dl-mål, ss, ryste-bæger, gryde, dl-mål, piske-
ris, rive-jern, citron-presser.

Varer

Fremgangsmåde

1 portion mør-dej
(se opskrift på Homemade
Crust)

Bages og afkøles

4 ægge-blommer

Piskes sammen i en skål

1 dl mælk
3 ss hvede-mel
3 ss kartoffel-mel

Rystes i et ryste-bæger og kommes
i en gryde.

2½ dl sukker
3 dl mælk

Kommes i en gryde. Bringes i kog.
Koger i 2 min. Pisk hele tiden.
En tredjedel af den varme masse røres
i ægge-blommerne. Hæld det hele
tilbage i gryden. Kog og rør konstant
i 2 min.

1 dl frisk-presset
lime-saft
2 ts revet lime-skal

Tilsættes. Hæld det varme fyld
i tærte-bunden.

4 ægge-hvider

Kommes i en skål. Piskes næsten stive.

2 dl sukker

Halvdelen tilsættes lidt af gangen.
Vend forsigtigt resten i.
Fordel marengsen over fyldet.

Bages ved 160° i ca. 25 min.

Tip

Pien må *ikke* opbevares koldt, hvis der
skulle blive noget tilbage af denne
himmerigs-mundfuld.

Det vigtigste i denne pie er den lille gule limefrugt, som gror i Florida og Californien. Den har en mild duft, og smagen er anderledes end de almindelige mørkegrønne limes, vi kan købe i supermarkederne. Denne Key-lime er meget populær i Syd-Florida, hvor alle husejere har mindst ét Key-lime-træ i baghaven. Den kommercielle produktion af Key-lime-lemon blev ødelagt af de voldsomme orkaner Hugo og Andrew i 1992. Den sidste var en af de værste orkaner i USA's historie.

Ligeledes bruges der Sweet-condenced milk, hvis pien skal være helt ægte, for på Key West i 1800-tallet var der ingen frisk mælk inden for 100 miles afstand.

Hemmeligheden ved en god citron-pie er ikke at røre for meget, når limesaften først er tilsat, og ikke bruge "cream of tartar" til at stabilisere æggehvinderne med. Det ødelægger ganske enkelt den gode smag. Creme of tartar er et stabiliseringsmiddel, som bruges meget i USA.

Valentine's Day

Fra februar til juni fejrer amerikanerne fem mindre helligdage, som er vigtige udelukkende for morskabs skyld. Disse dage giver ingen fridage fra arbejde eller skole. Men alligevel festlige højdepunkter i den amerikanske kultur. Valentine's Day er en festlig påmindelse om romantik og følelser. Legenden om Valentine lyder således:

Sankt Valentin har siden år 269 været de unge elskendes skytsengel. Det blev han, da han kort før sin død i et brev erklærede sin fangevogters blinde datter sin kærlighed. Valentine var en af de kristne, som blev forfulgt af den romerske kejser Claudius den Anden og dræbt, fordi han ikke ville afsværge sin kristne tro.

Legenden fortæller, at før Valentine blev halshugget, gjorde han fangevogterens datter seende og sendte hende et afskedsbrev underskrevet "fra din Valentine". Denne sætning er i dag et almindeligt udtryk for varme og følelser.

Dagen kaldes også "hjerternes dag". Man sender en hilsen til den/dem, man holder særlig meget af. Eventuelt ledsaget af en gave eller en buket blomster.

I mange af de færdigkøbte "Valentine Greeting Cards", som er en stor industri i USA er der trykt ordene "Be my Valentine".

I hjemmene serverer man mandens livret eller laver en romantisk middag. Man bager chokoladekager i hjerteform osv.

Chokolade-dyppede jordbær

(2 personer)

Redskaber: Rent viske-stykke, skål, gryde, folie.

Varer	Fremgangsmåde
10 store jordbær med stilk og blade	Skyl jordbærrene. Bevar stilk og blade. Tørrer fuldstændig på et viske-stykke.
100 g mørk chokolade	Smeltes i vandbad eller microovn. Når chokoladen er ca. 30 grader, er den klar til brug. Dyp spidsen af jordbærrene i chokoladen og lad overskydende chokolade dryppe af. Læg bærrene på folie.
Tip	Serveres til vanilje-is

Historie:

Hjerteformede kager, små-kager og desserter er alle populære til Valentine's Day. Hjerteformede kager er også festlige til fødselsdage og bryllupper. Hvis man har hjerte-forme, er processen jo let, men man kan også bage en chokolade-kage i en almindelig form og klippe hjerter ud i papir. Det lægger man oven på kagen, sigter med flormelis, og de flotteste hvide hjerter kommer til syne, når papiret fjernes.

St. Patrick's Day (St. Patrick's dag)

Hvert tiår tæller Uncle Sam den amerikanske befolkning, og i 1990 var tallet oppe på 249 millioner. Han spørger samtidig befolkningen om deres forfædre. Hvor kom de fra? Den største gruppe på 58 millioner tæller tyskere. Den irske gruppe kom på andenpladsen med 39 millioner – svarende til 15,6 % af hele befolkningen.

Irerne var den første gruppe, som immigrerede til Amerika i stort antal. Den første store bølge ankom efter kartoffelmisvæksten i 1845.

De irske bønder var utrolig afhængige af kartofler, som deres hovedafgrøde, så hvis en plantesygdom (meldug eller skimmel) ramte kartoflerne, havde de intet at spise. Nogle døde af sult. Andre tog til USA eller Canada.

Mange betalte for deres rejse ved at sælge deres arbejdskraft i et vist antal år efter ankomsten. De fleste irere flyttede til de store byer på østkysten. De havde ikke penge til at købe jord og blive "farmers". Desuden havde landbrug i Irland været så hårdt, at de fleste ønskede at lave noget andet. Mange blev fabriksarbejdere, ufaglærte arbejdere og kulminearbejdere. Til forskel fra så mange andre immigranter kunne de tale engelsk, men de blev alligevel usselbetalt. Tilligemed blev de ofte diskrimineret.

Irske arbejdere hjalp med at bygge Erie-kanalen, gader, "highways" og jernbaner.

Der er også mange berømtheder blandt irsk-amerikanere. I 1792 vandt James Hoban førstepræmien i den offentlige konkurrence om at designe The Præcident Palace – i dag Det Hvide Hus. Han hjalp desuden med at holde opsyn med opførelsen af The U.S. Capitol.

Nogle irsk-amerikanere gik ind i politik, og her er Kennedy-familien et strålende eksempel. John F. Kennedy blev valgt til Kongressen i Boston, og han blev senere den første katolske præsident i USA. Ted Kennedy er i dag senator i Massachusetts, Jean Kennedy Smith er USA's ambassadør i Irland, og mange flere fra Kennedy-klanen besidder politiske poster i det amerikanske samfund.

Patrick's Day, til ære for Irlands skytshelgen, den afholdte religiøse leder, som var født i 389 e.Kr., bragte kristendommen til Irland.

Den 17. marts – datoen for hans død – har været fejret som St. Patrick's Day i Amerika siden 1845.

St. Patrick er irernes yndlingshelgen, og de fortæller mange historier om hans gode gerninger og mirakuløse magt. Han får sågar æren for at være den, der drev slangerne ud af Irland.

I USA bliver St. Patrick's Day fejret med parader, gudstjenester og fællesspisninger. Og folk går i grønt. St. Patrick brugte trekløveren til at forklare Treenigheden, som refererer til Faderen, Sønnen og Helligånden. I dag bærer mange amerikanere en lille "hammock" (trekløver), udover at de går med grønt tøj.

I New York City, Boston, Philadelphia, Chicago og Atlanta, hvor der er store befolkningsgrupper med irske rødder, er der St. Patrick parader. Deltagerne går i irske folkedragter, bærer farvestrålende bannere og flag, og orkestre spiller kendte sange om Irland. Tætpakkede tilskuere langs fortovene nynner med på sangene eller nyder bare optøget. I Chicago bliver Chicago-floden farvet grøn, som en del af festlighederne, og på mange barer serveres der grønt øl. Kager, som normalt er sandkagefarvede, er også "bladan-grønne".

Det er efterhånden blevet alle amerikaneres festdag. De fleste går med en lille smule grønt. De bærer en halskæde med et grønt trekløver eller et lille trekløverbadge, hvilket er med til at gøre denne dag festlig. Det er også en glædesfest for at markere, at vinteren er forbi, for den 20. marts begynder foråret officielt i Amerika.

Amerikanerne har samtidig en lille harmløs leg, som går ud på, at man må knibe dem i armen, som ikke bærer grønt.

St. Patrick's Fruit Salad (4 personer)

(Grøn frugt-salat)

Redskaber: Skære-bræt, urte-kniv, æble-deler, glas-skål, teflon-belagt pande.

Varer	Fremgangsmåde
4 kiwi-frugter 2 grønne æbler 2 pærer 2½ dl grønne druer	Skræl og skær frugterne i passende stykker. Kømmes i en skål.
50 g halverede ristede mandler	Ristes på en tør pande. Drys de afkølede mandler over.
1 lille bæger yoghurt naturel 2 ss honning 1-2 ss citron-saft	Blandes sammen og server dressingen til.

Historie:

Denne salat er som en æske grønne farver – grøn i grøn. Salaten tegner et portræt af foråret og symboliserer St. Patrick's Day.

Halloween

Halloween fejres den 31. oktober over hele Amerika, og det er den festdag, de amerikanske børn holder allermest af.

En lun efterårsaften. Klokken nærmer sig 7 p.m. Det er allerede mørkt udenfor. Vi tænder havelygten og låser dørene. Kort tid efter banker det på hoveddøren. Vi går ud og låser op, lukker ganske langsomt døren på klem og lader som om, vi er ved at dø af skræk. Der stod to små børn klædt ud som spøgelse og skelet. Forældrene holder sig lidt i baggrunden. Spøgelses var skjult under et hvidt lagen, og skelettet var iført en sort dragt med hvide selvlysende ben – malet udenpå.

"Trick or treat!" sagde de. Vi gav dem nogle stykker "candy" i deres orange plasticposer – dekoreret med hekse og sorte katte. "Thanks for the candy" sagde børnene og var allerede på vej til det næste hus.

De næste to timer ringede adskillige spøgelse, cowboys, pirater og prinsesser på døren for et "trick or treat". Ofte kører forældrene deres børn fra det ene "neighbourhood" til det andet.

Det er nødvendigt, at forældrene kører deres børn til alting, da afstandene er store, og det er alt for farligt at være cyklist på vejene, der kun er indrettet til biler.

Hvis man er hjemme og ikke giver et "treat", som hyppigst er slik og chokolade, spiller børnene et "trick". Det kan være at oversprøjte bilerne med barberskum, skrive på døre og vinduer med tandpasta, vælte skraldespande eller sætte pinde i dørklokken, så de fortsætter med at ringe.

Klokken 9 p.m. slutter festlighederne eller det modsatte. Det er annonceret i aviserne, hvornår man må gå "trick or treat" i de forskellige kommuner.

Vi gik en tur dagen derpå i vores kvarter, hvor der i træerne i en have flagrede adskillige ruller wc-papir.

Udklædning, tiggeri og mange andre Halloween-skikke er i dag hovedsagelig for børn, men for mange hundrede år siden, da folk virkelig troede på, at spøgelse gik og hekse fløj på Halloween, spillede disse skikke en religiøs rolle i de voksnes religion.

Historien om Halloween

Navnet Halloween er en kort måde at sige "All Hallow's Eve" på, som betyder natten før den romersk katolske helligdag "All Saint's Day". Skønt Halloween fik sit navn fra en kristen fest, er skikkene fra hedensk tid.

Det stammer fra to kilder: en gammel keltisk fest til ære for Samhain, dødsguden og en romersk fest til ære for Pomona, guden over haverne og frugthaverne. Halloween-farverne er sort og orange, som symboliserer såvel død som høst.

Den spøgelsesagtige del af Halloween kommer fra kelterne, som boede i England og Nordfrankrig. De frygtede den kommende vinter og forbandt den mørke vinter med død og onde ånder.

Hvert år den 31. oktober, den sidste dag i året efter den hedenske kalender, byggede druiderne (keltiske præster og lærere), store bål af egegrene for at jage de onde ånder og døden væk. De ofrede dyr og afgrøder fra høsten, som gaver til guderne. Efter bålene var brændt ned, studerede druiderne asken for brændte ben, ud fra hvilke de spåede om fremtiden.

Det keltiske folk klædte sig i uhyggelige kostumer for at ligne de onde ånder, som de frygtede. Kelterne troede, at hvis de klædte sig så grimme som muligt, ville ånderne ikke gøre dem noget ondt. Man antog også, at spøgelserne rejste sig fra deres grave, og heksene red gennem luften på en kost efterfulgt af deres sorte katte til et møde med djævelen. Ligeledes var afdøde slægtninge og venner forventet at vende tilbage til jorden på besøg. Druidernes bål var placeret på en bakketop for at lede disse ånder tilbage.

Skikkene med at udklæde sig som spøgelser, djævle, hekse, sorte katte og ugler stammer således fra druidernes religion.

The Jack-o'-lantern (Lygtemanden)

Stammer også fra kelterne. Det var en irsk skik at udhule en turnips og placere et tændt lys indeni. Det fortælles, at "The Jack-o'-lanterns" var

til en meget slet person ved navn Jack. Han var så ond, at da han døde, kunne han ikke komme i himmelen, og da han havde bedraget djævelen, kunne han heller ikke komme i helvede. Stakkels Jack havde ingen steder at gå hen! Han vandrede bare rundt med sin lanterne. Ierne kaldte ham "Jack of the Lantern".

I USA bruges den originale gule pumpkin til Jack-o'-lantern. Først fjernes kernerne. Derefter skæres øjne, næse og mund. Et lys sættes indeni, og pumpkin-hovederne stilles på trappestenene, hvor de står og griner til os.

Trick or Treat

På Halloween besluttede fattige irske bønder at gå rundt og tigge mad af de rige til landsbyens Halloween-fest. De gavmilde blev ønsket held og lykke, mens der blev lavet numre med dem, der ikke gav noget.

Efter år 55 f.Kr., da romerne invaderede England, indførte de elementer fra Pomona, romernes høstfest. Nødder og frugt – specielt æbler – indgik i Samhain-ceremonierne.

I dag ved Halloween-tid fejrer amerikanerne høsten ved at lave store dekorationer af halm, majsstilke og pumpkins i deres forhaver.

Druiderreligionen varede længst i Irland og Skotland, og Halloween var af størst betydning i disse to lande. I 1840'erne immigrerede et stort antal irere til "the new world". De bragte Halloween-skikkene med sig, og i dag er Halloween af større betydning i USA end i England.

Halloween i dag

Selv om Halloween bliver fejret mest entusiastisk af børn, er det også dagen, hvor man kan møde op på arbejde udklædt som en skraldespand eller en tube tandpasta.

Jo, det var oplevelse at gå i forretninger denne dag. I supermarkederne var der adskillige hekse, katte, spøgelser og draculaer med kunstneriske "make ups" bag kasseapparaterne. Hos frisøren kunne man blive klippet af flotte prinsesser. Ikke alle valgte de uhyggelige kostumer. I "the Mall" (160 forretninger under samme tag) kunne børnene gå "Trick or Treat", hvor såvel børn som ekspedienter var udklædte.

En del af det sjove i Halloween er at blive forskrækket "out of your wits", som amerikanerne siger. Det kan let lade sig gøre ved at besøge et hjem-søgt hus, og sandsynligvis er hjem-søgte huse beboet af "ånder". Disse "ånder" forsøger at skræmme de levende væk, så de kan nyde livet efter døden. Hvorfor hader "ånderne" de levende? Kun for én ting. De levende vil altid rydde op og gøre omgivelserne pæne, mens spøgelser og skeletter foretrækker at dekorere deres hjem med støv, spindelvæv, edderkopper og mørke.

I vores kvarter var der adskillige hjem-søgte huse op til Halloween. Postkasserne var viklet ind i edderkoppespind med ulækre sorte lodne edderkopper i. Store spindelvæv med flagermus, bare ikke almindeligvis flagermus, men vampyr-flagermus med fortænder så skarpe som knive, hang ned fra træerne ved hoveddørene. Mens børnene gik "Trick or Treat" var der en båndoptager, der afspillede uhyggelige hekse-, tudse- og uglelyde.

Nej, vi behøvede sandelig ikke at låne "en Horror movie" og se sammen med familie eller venner i et mørkt rum. Det er der også mange, der gør på Halloween.

De fleste amerikanske børn har en fantastisk dag, der starter med, at de møder udklædte i skolen, hvor de går Halloween-parade rundt om skolen. De sidste timer holder de party med historier og Halloween-snack. De leger "bobbing for apples", hvor det gælder om med munden at fange et æble, der flyder i en balje vand.

Halloween, der begyndte for hundrede år siden, som en aften fuld af rædsel, er i dag en lejlighed til at lave en masse sjov.

Dracula's Drink (4-5 personer)

Redskaber: ½ l-mål, ts, blender eller el-pisker, høje glas, ss.

Varer

Fremgangsmåde

½ l yoghurt naturel

1 ts vanilje

200 g jordbær eller hindbær

Blendes eller piskes sammen og kommes i høje glas.

Jordbær-is

Kom et par store spise-skefulde is i hvert glas.

Historie:

En kølig cremet drik for blod-tørstige vampyrer, dæmoner og spøgelses til Halloween-parties.

Wicked Witches' Drink (4-5 personer)

(Hekse-drik)

Redskaber: dl-mål, ts.

Varer

Fremgangsmåde

1 dl	Kommes i en gryde og bringes i kog.
1 liter æble-cider	Simrer ved 1 i 10 min.
5 stk. nelliker	Fjern krydderierne og server drikken
1 ts muskat	varm i gløgg-glas.
2 stk. hel kanel	

Historie:

En varm krydret drik til at varme selv den "ondeste" lille heks.

Monster Mouths

Redskaber: Æble-deler, bage-pensel, kniv.

Varer

Fremgangsmåde

4 red delicious

Deles med en æble-deler.

½ dl appelsin-juice

Æble-bådene pensles med juice.

Peanut-butter

Smøres på den ene side af æble-bådene.

Små Marshmallows

4 Marshmallows lægges på den side af æble-båden, som er smurt med peanut-butter. Lægges sammen med en anden æble-båd med peanut-butter-siden nedad.



Crispy Rice Treats (24 stk.)

(Halloween-kager)

Redskaber: Stor gryde, gryde-ske, kniv, l-mål, brade-pande, bage-papir, palet-kniv.

Varer

Fremgangsmåde

60 g smør

Smeltes i en stor gryde ved 1.

1¼ liter små
Marshmallows

Tilsættes. Rør konstant, til de er helt smeltede.

1½ l crispy rice cereal
(eller tilsvarende
Kellog's morgenmads-
produkt)

Tag gryden af varmen og tilsæt crispy rice cereal. Rør indtil de er godt dækket. Fordel blandingen i en lille brade-pande, belagt med bage-papir. Pres let med en palet-kniv. Når kagen er kold, skæres den i 24 firkanter.

Historie:

Marshmallows er en slags slik (candy), der ligner hvide skumkugler. De er lavet af majs-sirup, sukker, majs-stivelse, vand, gelatine og aroma-stoffer. De er meget brugt til fudge, desserter, cremer, kager og i stedet for fløde-skum i varm cacao.

De store Marshmallows bruges til at riste på en pind over bål eller grill.

INDHOLD

- | | | | |
|----|--|-----|---|
| 7 | All American Burgers | 87 | Charlston Hop'N John |
| 11 | Barbeque Sauce | 89 | Peanuts |
| 13 | Tomato Ketchup | 90 | Sweet Potatoes |
| 15 | Chili Popcorn | 93 | Hummingbird Cake |
| 17 | Lemonade | 95 | Southwestern Stir-Fry |
| 19 | Milk Shake | 97 | Red Sauce |
| 21 | Pan Cakes | 99 | Ice Tea Bowle |
| 23 | New York Bagels | 101 | Spicy Hot Chokolade |
| 25 | Biscuits | 103 | Hurricane Oatmeal Cake |
| 27 | Peanut Butter Sandwich | 105 | Cajun- og Creoler-køkkenet |
| 29 | Peanut Butter and Jelly | 107 | Cajun Gumbo |
| 31 | Mississippi Mud Cake | 109 | Creole Gumbo |
| 33 | Banana-nut Muffins | 111 | Creoler Jambalaya |
| 35 | Blue Corn Muffins | 113 | Crawfish Etouffee |
| 37 | Brownies | 115 | Shrimp Creole |
| 39 | Giant raisin-chip frisbees | 117 | Hot Sauce |
| 41 | Doughnuts | 119 | Prairie Salsa |
| 43 | Corn Bread | 121 | Christmas |
| 45 | New England Boiled Dinner | 123 | Peanut Brittle |
| 47 | New England Clam Chowder | 129 | Southern Thanksgiving Dinner |
| 49 | Succotash | 131 | Herb Roasted Turkey |
| 51 | Yankee Red Flannel Hash | 133 | Corn Bread and
Sweet Pepper Stuffing |
| 53 | Boston Bacon Beans | 135 | "Stuffing" Corn Bread |
| 57 | Virginia Peanut Soup | 137 | Candied Cranberry |
| 59 | Quilters Potato Salad | 139 | Gratin Of Sweet Potatoes |
| 61 | Maryland Crab Cakes | 141 | Pier og tærter |
| 63 | Red Pepper and Tomato Sauce | 143 | Pumpkin Pie |
| 65 | Cole Slaw | 147 | Pecan Pie |
| 67 | Wild Rice Salad | 149 | Lime Meringue Pie |
| 69 | Corn Relish | 153 | Chokolade-dyppede jordbær |
| 71 | Bread Pudding | 157 | St. Patrick's Fruit Salad |
| 79 | Southern Fried Chicken | 163 | Dracula's Drink |
| 81 | Carolina Red Rice | 165 | Wicked Witches' Drink |
| 83 | Hush Puppies | 167 | Monster Mouths |
| 85 | West African Chicken and
Groundnut Stew | 169 | Crispy Rice Treats |