

# Hallands kulturhistoriska museum



Alla recepten nedan förutom konfekten kommer från Anna Weckers kokbok som ursprungligen publicerades på tyska 1597. Boken publicerades även på danska, delar av den 1616 och hela receptsamlingen 1648. Bearbetningar till moderna mått är gjord av den danska mathistorikern Bi Skaarup och recepten finns publicerade i den utmärkta boken ”Renässancemad – opskrifter og køkkenhistorie fra Christian 4.’s tid” (Gyldendals förlag, 2006).

## Fyllda fikon (Fyldte Figen at bage)

12 torkade fikon  
1-2 kvistar mejram  
4-5 kvistar persilja  
5-6 blad salvia  
2-3 msk smör, gärna extrasaltat  
10-15 pepparkakor, beroende på storlek  
1/8 tsk saffran

Smet:

2 ½ dl vetemjöl  
1 knivsudd salt  
1 ¼ dl öl  
1-2 små ägg (eller ett stort)  
2-3 msk socker  
Smör till stekning (gärna extrasaltat)

Börja med att vispa ihop ingredienserna till smeten, som ska vara ungefär som en tjock pannkakssmet i konsistensen. Låt den vila övertäckt i kylskåpet en timme.

Låt fikonen sjuda i vatten ett par minuter så de mjuknar och sväller upp lite. Håll genast av det kokande vattnet och låt fikonen kallna på en tallrik. Hacka örterna mycket fint och stek dem sedan i rikligt med smör under omrörning. Se upp så de inte blir brända! Tag järnet av plattan och rör ner finrivna/-stötta pepparkakor. Krossa saffranet fint i en mortel och häll över ett par matskedar kokande vatten. Låt stå några minuter innan du blandar i det i pepparkaks- och örtblandningen.

Röran ska vara ganska fast. Blanda i mer pepparkakssmulor/vatten vid behov. Skär av stjälken på fikonen och öppna försiktigt upp ett litet hål i samma ände. Stoppa i ca en tesked av massan i varje fikon och stäng till igen. Värm upp rikligt med smör i en panna. Doppa fikonen ett efter ett i smeten och lägg dem försiktigt i pannan. Stek bara några få åt gången tills de blir ljusbruna. Man kan behöva vända fikonen ganska ofta för att smeten ska fördelas på alla sidor av dem. Lägg dem på hushållspapper på en tallrik när de är färdiga. Fikonen smakar bäst när de är relativt nystekta.

## Hallonpaj (En Tærte af Hindbær)

Deg:

150 g smör (gärna extrasaltat)  
5 dl vetemjöl  
1 ½ dl florsocker  
1 ägg

Blanda alla ingredienser till en jämn och slät deg. Låt vila i plastpåse i kylskåpet minst en timme innan den ska kavlas ut.

Fyllning:

750 g hallon, färska eller frysta  
1-2 dl ströbröd eller smulor av torrt vetebröd  
Ca 2-2½ dl strösocker

Lägg hallon och ströbröd/vetebröd (den större mängden till frysta bär) i en gryta och värm under omrörning så att blandningen inte bränns. Låt sjuda tills hallonen är helt sönderkokta. I originalreceptet står att massan sedan ska passeras genom en sikt, men eftersom trijnes hallon redan var så finfördelade efter kokningen hoppade hon över detta moment. Häll i socker och värm upp massan igen. Konsistensen ska vara som en tjock gröt, och om det behövs kan man här tillsätta några matskedar ströbröd till.

Låt blandningen kallna.

Kavla ut 2/3 av degen och klä en form på ca 25 cm med den. Lägg i hallonmassan och kavla ut resterande deg till ett lock. Lägg det försiktigt över hallonen och kläm ihop kanten. Skär ev bort överflödig deg. Skär några snygga snitt i locket med en vass kniv och sätt in pajen i 160 grader varm ugn i ca 30 minuter, tills locket börjar få färg. Smakar bäst ljummen eller kall.

## Päronpaj (En Pære Tærte)

Deg:

150 g smör (gärna extrasaltat)  
5 dl vetemjöl  
1 ½ dl florsocker  
1 ägg

Blanda alla ingredienser till en jämn och slät deg. Låt vila i plastpåse i kylskåpet minst en timme innan den ska kavlas ut.

Fyllning:

6 små eller 3 stora päron  
Mjöl till panering  
100 g smör (gärna extrasaltat)  
1 msk socker  
1 tsk kanel  
1 tsk ingefära

Skala päronen och skärs i fyra delar som kärnas ur. Dela varje fjärdedel i 2-3 klyftor. Vänd dem i vetemjöl så alla sidor blir mjölade, skaka av överflödigt mjöl och stek klyftorna hastigt i rikligt med varmt smör. Lägg klyftorna att svalna på en tallrik efterhand som de blir stekta.

Kavla ut 2/3 av degen och klä en form på ca 25 cm med den. Lägg i de kalla päronklyftorna riktigt tätt så de täcker formens botten utan att ligga ovanpå varandra. Strö över socker, kanel och ingefära. Kavla ut resterande deg till ett lock. Lägg det försiktigt över päronen och kläm ihop kanten. Skär ev bort överflödig deg. Grädda i 140 grader ca 30 minuter.

Pudra med florsocker före servering.

## ”En Tærte af skivede Æble” (Äppelpaj)

Deg:

150 g smör  
5 dl vetemjöl  
1 ½ dl florsocker  
1 ägg

Blanda alla ingredienser till en jämn och slät deg. Låt vila i plastpåse i kylskåpet minst en timme innan den ska kavlas ut.

Fyllning:

Ca 1 kg syrliga äpplen (helst svenska... förlåt, danska.)  
Smör till stekning (rikligt)  
Ca 3 tsk kanel (har man skabb kan man öka på lite...)  
En handfull korinter  
Ca 2 dl socker

Skär äpplena i 4 delar som kärnas ur och sedan skärs i tunnare klyftor, gärna med skalet på. Stek dem hastigt i rikligt med smör i stekpanna tills de börjar ta färg, men se till att de inte steker så länge att de mister formen och blir mosiga.

Låt dem svalna på ett fat. Kavla ut 2/3 av degen och klä en form, gärna springform, på ca 20 cm diameter med den. Lägg ett lager äppleklyftor så de täcker botten. Strö över socker, kanel och korinter. Upprepa detta tre gånger eller tills äpplena tar slut. Kavla ut resten av degen till ett lock och täck pajen med det. Pensla gärna pajkanten med uppvispat ägg innan locket läggs på så fäster det bättre. Vik ner kanten över locket och kläm fast ordentligt så det sitter fast. Pensla med uppvispat ägg. Bakas i 150° ugn 50-60 minuter tills locket fått fin färg och äpplena blivit lite karamelliserade. Kan ätas kall eller varm.

Vanilj användes inte under renässansen och vill man äta tidsenligt så äter man pajen utan vare sig glass eller vaniljsås.

## **”Nötkonfekt”**

(Från en tysk kokbok utgiven 1581)

100 – 150 g mandel och/eller hasselnötter  
50 g korinter  
3 dl sirap  
Små runda oblater (eller smort bakplåtspapper)

Hacka mandel och nötter fint. Koka sirapen tills den tjocknar lite innan mandel, nötter och korinter tillsätts. Låt koka ihop ytterligare (se upp så det inte bränns, det blir inte alls gott, hälsar Trijne...). Sätt en liten klick av blandningen på varje oblat eller klicka ut på smort bakplåtspapper.

**Smaklig måltid hälsar Trijne!**