

Hvad har marsvin og majskeolber til fælles?

Svar: De bliver alle flittigt brugt i det peruanske køkken. Nu skal du bare høre!

Tekst: Helle Stephansen

Et marsvin er en gnaver. Marsvin er ideelle kæledyr og bliver normalt mellem fem og syv år gamle. Marsvin lever i naturen i Bolivia, Peru og Colombia. Marsvinet er et flokdyr, så derfor vil det gerne have meget selskab. Man kan sagtens have to marsvin i samme bur, dog skal det ikke være to hanner, de kan nemlig finde på at slå. Hvis man sætter en han og en hun sammen får de unger, men hvis man har to hunner sammen vil de få stor glæde af hinanden. Marsvinet skal have mad to gange om dagen, det elsker mælkebøtter, salat, gulerødder, peberfrugt, æbler og meget meget mere.

CUY CHACTADO – eller stegt marsvin!

I Arequipa bor der en gammel dame, som er kendt for at lave rigtig god peruansk mad. I et hjørne af sit lille og ikke helt moderne køkken er der nærmest en lille indhegning, hvor der går en lille flok levende marsvin! Dem skal hun bruge, når der kommer gæster i hendes lille restaurant og bestiller CUY CHACTADO, der er en meget populær ret i Arequipa, særligt på byens fødselsdag den 15. august. Her i Danmark synes vi nok, det er underligt at spise marsvin, for hos os er marsvinet jo et kæledyr. Men i Peru er det helt almindeligt at holde vilde marsvin som husdyr for at spise dem, akkurat som man gør med høns og kyllinger.

På billedet kan du se, hvordan et marsvin ser ud, når



det er klar til at blive spist. Selv når det er stegt, kan man stadig se hovedet, hvor øjnene og tænderne stadig

sidder, så det er lige før man kan synes, at marsvinet ser på én. Men det gør det selvfølgelig ikke!

Retten hedder CUY CHACTADO (udtales: kuj tjaktao), og den serveres med hele brasede kartofler, hestebøn-

ner og en salat lavet af røde løg, tomat, lidt stærk rocoto i en eddike/olie dressing. Hvordan marsvinekød sma-

ger? Næsten lige så godt som kyllingekød!

Sådan laver man CUY CHACTADO i Peru:

- Et helt marsvin
 - En halv kop olie
 - To fed knuste hvidløg
 - Lemon
 - Smages til med salt og kommen
1. Det letteste er at købe et marsvin, som allerede er flået og rensset for indmad. Men hvis ikke man kan få det, så skal dyret lægges i kogende vand for at få al skindet af. Derefter skæres det op fra midten og renses for indmad.
 2. Før tilberedning bør marsvinet tørre i solen i en halv time.
 3. Så er tiden inde til at tilberede marsvinet: Først gnides det med salt, kommen og knuste hvidløg.
 4. Marsvinet steges i en pande med meget varm olie, men for ikke at marsvinet trækker sig sammen under stegning, må man lægge en stegesten ovenpå.
 5. Når marsvinet er gyldent på den ene side, dryppes det med nogle dråber lemon og vendes for at steges på den anden side.
 6. Marsvinet serveres på en tallerken sammen med små hele brasede kartofler og en løg/tomatsalat samt hestebønner.

TRUCHA A LA PLANCHA



Ørreden er naturligt udbredt fra Atlasbjergene i Marokko til Skandinavien og Rusland. Den østlige grænse udgøres af Uralbjergene og Det Kaspiske Hav. Mennesket har dog indført ørreden til mange andre verdensdele, så der i dag eksempelvis kan findes ørreder i lande som Chile, Peru, Argentina, Sydafrika, USA og New Zealand.

Kan du li' fisk? Måske – måske ikke. Men det er i hvert fald sundt at spise fisk, så her får du en lille opskrift på en peruansk ret med stegt ørred, eller som det hedder på spansk: TRUCHA A LA PLANCHA.

Som du kan se på billedet, er det ikke ualmindeligt at

tilberede fisken med halefinne, ben og det hele. Men pyt med det, du kan tro, det smager lækkert!

Ørreden renses for indmad og vendes i mel krydret med salt og peber. Den steges sprød og gylden i olie på en varm pande. I Arequipa serveres ørreden både med

kogte ris og brasede, gyldne kartofler, og den pyntes med citronskiver og spises sammen med kogte (kolde) grønne bønner, gulerødder og friske tomater. Og ja, der er ben i en ørred, så det kan godt være lidt træls. Men jeg synes nu, du skulle prøve alligevel, for Trucha a la Plancha smager supergodt!

CHOCLO CON QUESO

Majskolben er ikke en naturlig dansk plante, men har dog været i Europa siden 1500-tallet, hvor spanierne bragte den hjem fra Peru og Mexico. De majsdyrkende, oprindelige folk i Mellemamerika vidste godt, at majs var kunstigt fremavlet, og de lagde vægt på at dyrke "Majsens mor" langs yderkanten af markerne for at sikre god bestøvning. Planten begyndte at brede sig til Afrika og Asien. Idéen var ikke at bruge majs som menneskeføde, men mere til hønsefoder. Under den irske hungersnød i 1845, hvor kartoffelhøsten endnu engang var slået fejl, begyndte USA at sende majs til Irland.

Her kommer en lille lækkerbisk fra Peru, som tilmed er rigtig sund og fyldt med gode vitaminer:

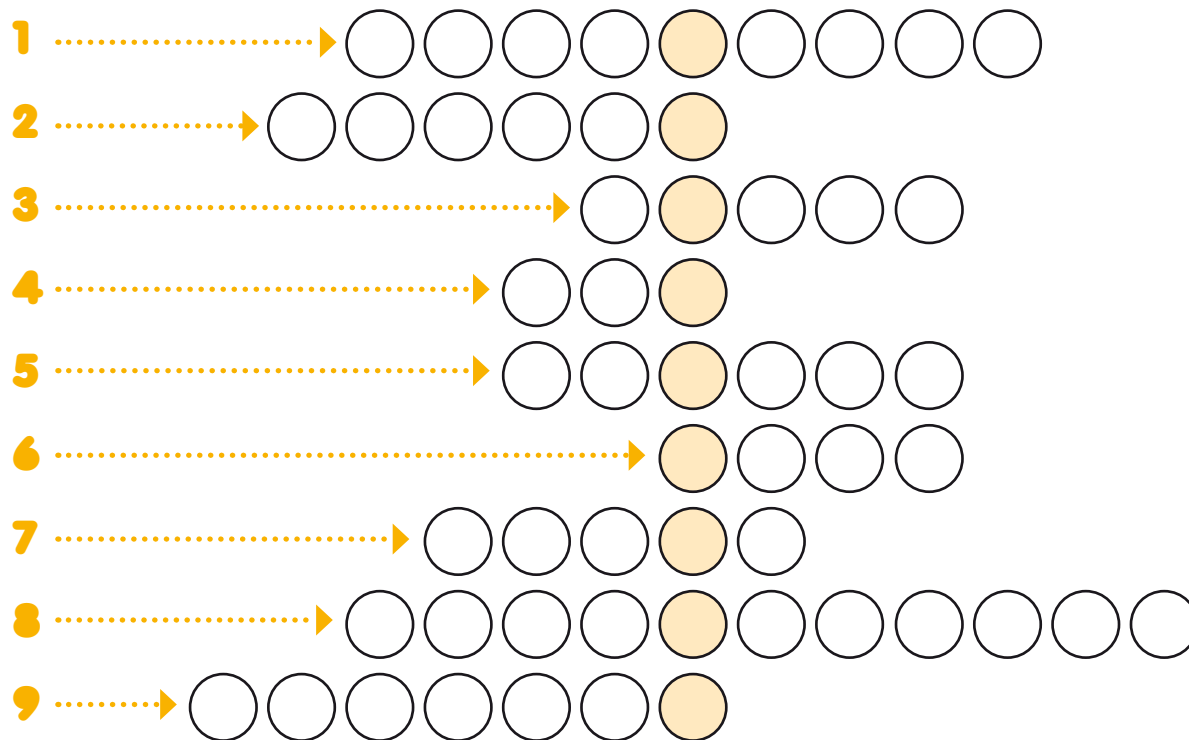
Kogte majskolber med frisk ost, eller som de kaldes i Peru: CHOCLO CON QUESO (udtales: tjoklo kon keso).

I Peru er den hvide, friske ost lavet af gedemælk. Den spises både til kogte kartofler, grøntsager og sammen med brød. Og så er den meget populær at spise sammen med kogte gule majskolber drysset med salt. Man kan købe »choclo« på markedet, hvor kvinder står med deres store gryder og sælger majskolberne rygende varme med et drys salt og et stykke frisk hjemmelavet ost. Prøv det selv – det er let at lave!



Crugigrama

Gæt ordet



Ordet er: _____

1. De er normalt gule, og i Peru serveres de varme med frisk ost.
2. Det spanske ord for »ørred«.
3. Den serveres tit i Peru »a la plancha«. Hvad hedder fisken på dansk?
4. Det spises tit sammen med majscolber og hedder »queso« på spansk.
5. Det spanske navn for en majscolbe.
6. De er sunde at spise og lever i havet.
7. Hvad hedder Peru's naboland mod syd, hvor hovedstaden hedder Santiago?
8. De er grønne og spises til Cuy Chactado.
9. I Danmark er det et kæledyr, men i Peru spiser man dem til middag.

Rodfrugten stammer fra Bolivia og Peru og vi spiser den næsten hver dag i Danmark. Den er så populær, at den har sin egen hjemmeside i Danmark!

Crugigrama

Løsning



- 1 → (M) (A) (J) (S) (K) (O) (L) (B) (E)
- 2 → (T) (R) (U) (C) (H) (A)
- 3 → (Ø) (R) (R) (E) (D)
- 4 → (O) (S) (T)
- 5 → (C) (H) (O) (C) (L) (O)
- 6 → (F) (I) (S) (K)
- 7 → (C) (H) (I) (L) (E)
- 8 → (H) (E) (S) (T) (E) (B) (Ø) (N) (N) (E) (R)
- 9 → (M) (A) (R) (S) (V) (I) (N)