

Menyer Kristoffersmäss i Aros*

UlfR Ketilson†

14-16 april 2003
(utskrivet 17 mars 2003)

Allergier

██████████ Nötter inkluderat mandel (ej jordnötter eller bakta kastanjer),
sesam i varierande former och vallmofrön. Och röda skaldjur.

██████████ Svamp

██████████ Äpple, päron, hasselnötter, mandel, körsbär, selleri. gädda, morötter.

██████████ Veg (äter fisk, etc)

*Järlåsa bygdegård

†Pär Leijonhufvud, ulfr@hunter-gatherer.org

Fredag "kvällste" (20 port.)

Spenatpaj

Övrigt

Därtill bröd, smör, ost.

Allergier

Lördag lunch (30 port.)

Caboches in potage

Övrigt

Bröd, ost, korv/skinka, rester från fredagen.

Allergier

Kött för ██████████.

Bankett (30 port.

Alla rätter är om inte annat anges från *Forme of Cury*.

Första serveringsomgången

Mounchelet

Cawdel of saumon

Ryse of flessch

Rapes in potage

Funges

Andra serveringsomgången

Chyckons in hocche

Mawmeny (nr. 202)

Frumenty

Tart in ymbre day

Salat

Tredje serveringsomgången

Tarte de brye

Sambucade

Cuskynoles

Allergier (banketten)

Första omgången

██████████ Funges

██████████ Kött i Mounchelet.

Andra omgången

██████████ Mandelmjök i mawmeny.

██████████ Mandelmjök i mawmenny.

██████████ Kycklingen; ev alternativ i form av laxbit & sås (garlic cameline).

Tredje omgången

██████████ Mandel, äpplen och päron i cuskynoles.

██████████ Mandel i cuskynoles.

Frukostar

Gröt, filmjök, flingor/müsli, bröd, smör, ost, skivad gurka, te, kaffe, mjök, jos.
Hemlagad äppelmos.

Lördag frukost (20 port.)

10 portioner gröt
5 liter fil
flingor
gurka
4 limpor bröd
bregott
ost
äppelmos
te
kaffe
5 liter jos
1 liter mjök

Sön frukost (25 port.)

15 portioner gröt
6 liter fil
flingor
gurka
5 limpor bröd
bregott
ost
äppelmos
te
kaffe
5 liter jos
1 liter mjök

Recept

Spenatpaj

Le menagier de Paris (Pichon, 1846)

To make a tart, take four handfuls of beet leaves, two handfuls of parsley, a handful of chervil, a sprig of fennel and two handfuls of spinach, and pick them over and wash them in cold water, then cut them up very small; then bray with two sorts of cheese, to wit a hard and a medium, and then add eggs thereto, yolks and whites, and bray them in the cheese; then put the herbs into the mortar and bray all together and also put therein some fine powder. Or instead of this have ready brayed in the mortar two heads of ginger and onto this bray your cheese, eggs and herbs and then cast old cheese scraped or grated onto the herbs and take it to the oven and then have your tart made and eat it hot.

20 portioner

3 satser pajdeg
6 hg hackad spenat
3 dl persilja
3-6 tsk fänkålsfrö, malda
15-18 ägg
9-12 hg riven ost
körvel
ingefära

Baka 35-45 minuter i 275 C.

Caboches in potage

(Forme of Cury, no 6)

Caboches in potage. Take caboches and quarter hem, and seeth hem in gode broth with onyouns ymynced and the whytes of lekes yslyth and yeorue smale. And do þerto safroun & salt, and force it with powdour douce. (Hieatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nummer 6)

30 portioner

- 5 vitkålshuvud
- 10 gula lök (hackad)
- 10 purjolök
- 10 l buljong
- saffran
- salt (tänk på att buljong ofta är mycket salt)
- powdour douce

Hacka vikkålen grovt, koka i buljongen med lök och purjolök. Låt under tiden saffranen dra i lite av den varma buljongen, och tillsätt sedan. Krydda med powdour douce.

Monuchelet

(Forme of Cury, no 18, sent 1300-tal.)

Mounchelet. Take veel oper motoun and smyte it to gobettes. Seep in in gode broth; cast perto erbes yhewe gode won, and a quantite of onoyons mynced, powdour fort and safroun, and alye it with ayren and verious; but lat not seep after. (Hieatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nr 18)

Ingredienser

15 hg kött (nöt eller lamm, skuret i bitar)
5 stora gula lökar, hackade
25 dl buljong
timjan
rosmarin
powdour fort
saffran
25 ägg
10 msk vinäger **eller** verjus

Lägg köttet i en gryta med löken, buljongen samt kryddorna och sjud tills köttet är färdigtkokt (ca 45-60 min). Tillsätt äggen och vinägern, men glöm inte bort att först blanda ner lite av buljongen i äggen¹.

¹Vista först gradvis ner ca 1 volym av buljongen i de vispade äggen, och tillsätt sedan – under omrörning – äggvispet till resten.

Cawdel of samoun

(Forme of Cury, nr 114, sent 1300-tal.)

En laxstuvning, där laxen serveras i en kryddig sås.

Cawdel of samoun. Take the guttes of samoun and make hem clene; perboile hem a lytell. Take hem vp and dyce hem. Slyt the whites of lekes and kerue hem smale; cole the broth and do the lekes þerinne with oile, and lat it boile together yfere. Do the smoun ycorue þerin. Make y lyour of alomonde mylke & of brede , & cast þerto spices, safroun and salt; seep it wel, and loke þat it be not stonyng. (Heatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nummer 114)

30 portioner

15 hg lax
5 purjolökar
30 dl fiskbuljong
10 dl kaffebrädd (istf mandelmjök)
10 dl finrivet bröd
10 msk olivolja
ingefära
nejlikor, malda
saffran
salt (tänk på att buljong ofta är mycket salt)

Laxen kokas i fiskbuljong (originalet vill ha inälvor, men vi använder köttet istället) och tärnas.

Sedan kokas hackad purjolök (bara den vita delen) i buljongen med lite olja. Tillsätt därefter laxen.

Gör under tiden en blandning av kaffebrädden och brödet, till vilket kryddorna och saffran tillsätts. Rör sedan ned denna blandningen tillsammans med laxen och värm en stund till.

Rys of flesh

(Forme of Cury, no 12, sent 1300-tal.)

Ris med buljong och mjölk.

Ryse of flessch. Take ryse and waisshe hem clene, and do hem in an erthen pot with gode broth and lat hem seeþ wel. Aftirward take almound mylke and do þerto, and colour it wiþ safroun & salt, & messe it forth. (Heatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nr 12)

30 portioner

15 dl	ris
30 dl	buljong
2 dl	kaffebrädd (istf mandelmjolk)
	saffran

Rapes in potage

(Forme of Cury, no 7, sent 1300-tal.)

Rapes in potage. Take rapus and make hem clene, and waissh hem clene; quarter hem; perboile hem, and take hem vp. Cast hem in a gode broth and seeþ hem; mynce onyons and cast þerto safroun and salt, and messe it forth with powdour douce. In the self wise make of pasturnakes and skyrwittes. (Heiatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nummer 7)

30 portioner

30 hg kálrot
5 gul lök
buljong
saffran
powdour douce

Funges

(Forme of Cury, no 14, sent 1300-tal.)

Ett underbart sätt att tillreda svamp och purjolök till en kryddstark anrättning.

Funges. Take funges and pare hem clene, and dyce hem; take leke and shrede hym small, and do hym to seeþ in gode broth. Colour it with safroun, and do þerinne powdour fort. (Heiatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nr 14)

30 portioner

15 hg svamp
5 purjolök
5-10 dl buljong
1 g saffran
5 tsk powdour fort

Hacka svampen grovt, skölj och skriva purjolöken. Lägg purjo och svamp i en gryta med en liten mängd buljong, och låt puttra på låg värme (det kommer att bli mycker mer vätska från svampen och purjon, så var sparsam med hur mycket du tillsätter). Krydda med powdour fort. Låt saffranen dra i lite varmt vatten medan resten kokar, och tillsätt på slutet.

Chykens in hocchee

(Forme of Cury, nr 36)

Chykens i hocchee. Take chykens and scald hem. Take persel and sawge, with opere erbes; take garlec & grapes, and stoppe the chickenes ful, and seeþ hem in gode broth, so þat þey may be boyled þerinne. Messe hem & cast þerto powdour dowce. (Heatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nr 36)

30 portioner

5	kycklingar
25 kyftor	vitlök
	vindruvor
	buljong
	persilja
	salvia
	powdour douce

Blanda persilja, salvia, vitlök och vindruvor. Fyll kycklingarna med blandningen och sy igen öppningen. Koka kycklingarna i buljong tills de är klara. Strö powdour douce över och servera.

Mawmenny

(Forme of Cury, no 202, sent 1300-tal.)

En standardrätt som återkommer i lite olika skepnader under epoken, och finns med på i princip alla menyer. Den här versionen kommer från Forme of Cury.

For to make mawmenny. Take þe chese and of flessch of capouns or of hennes & hakke smal, and grynde hem smal in a morter. Take mylke of almaundes with þe broth of freissh beef oþer freissh flessch, & put the flessch in þe mylke oþer in the broth, and set hem to þe fyre; & alye hem with four of ryse or gastbon, or amydon, as chargeaunt as þe blanke desire, & with ʒolkes of ayren and safroun for to make hit ʒelow. And when it si dressit in dyshes with blank desire, styk abouue clowes de gilofre, & strawe powdour of galyngale abouue, and serue it forth. (Hieatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nummer 22)

30 portioner

5 kycklingar
15 dl mandelmjök på buljong
20 äggulor
rismjöl
saffran
nejlikor
galinga

Bena ur kycklingarna och mal köttet fint. Koka det malda köttet i mandelmjölken. Red med rismjöl, och med äggulor. Färga med saffran. Innan serveringen strö malda nejlikor och galinga över.

Frumenty

(Forme of Cury, no 1, sent 1300-tal.)

Kokt matvete, ett bra alternativ till ris.

To make frumente. Tak clene whete & bray yt wel in a mortar tyl þe holes gon of; seþe it til it breste in water. Nym it vp & lat it cole. tak goog broþ & swete mylk of kyn or of almand & tempere it þerwith. Nym ʒelkys of eyren rawe & safroun & cas þerto; salt it; lat it nau ʒt boyle after þe ayren ben cast þerinne. Messe it forth with venesoun or with fat motoun fresch. (Hieatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nr 1)

30 portioner

15 dl	matvete
25 dl	buljong
2 dl	kaffebrädd (istf mandelmjök)
	saffran

Tarte in ymbre day

Tart in ymbre day. Take and perboile onyons & erbis & presse out þe water & hewe them smale. Take grene chese & bray in in a mortar, and temper it vp with ayren. Do þerto butter, safroun & salt, & raisouns corauns, & a litel sugur with powdour douce, & bake it in a trap, & serue it forth.

30 portioner

5 satser	pajdeg
15	gula lökar
5 dl	persilja
15 msk	salvia
10 hg	riven ost
20	ägg
15 msk	smör
2 dl	korinter
	socker
	powdour douce

Salat

(Forme of Cury, no 78, sent 1300-tal.)

En blandad grönsallad, med mycket av örtekryddor bland den mer normala salladen.

Salat. Take persel, sawge, grene garlec, chibolles, onyouns, leek, borage, myntes, porrettes, fennel, and toun cressis, rew rosemarye, purslarye; laune and wische hem clene. Pik hem. Pluk hem small wiþ þyn honde, and myng hem wel with rawe oile; lay on vuneger and salt, and serue it forth. (Heatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nummer 78)

Ingredienser

Det här är en salad på huvudsakligen färska örter och bladgrönt. Ta vad som finns tillgängligt av sådant som persilja, salvia, gräslök, lök (hackad), purjolök, mynta, fänkål och rosmarin. Rensa och riv i bitar med händerna. Blanda väl med olivolja och håll över vinäger och lite salt.

30 portioner

- 5 salladshuvuden
- 5 gul lök
- 2 dl olivolja
- 1 dl vinäger
- blandade örtekryddor

Tarte de bry

Tart de bry. Take a crust ynche depe in a trap. Take yolkes of ayren rawe & chese ruayn & medle it & þe yolkes togyder. Do i'perto powdour gynger, sugur, safroun, and salt. Do it in a trap; bake it & serue it forth. (Heiatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nr 174)

30 portioner

5 sats	pajdeg
30	äggulor
5 hg	brie
10 hg	kesella
	saffran
	ingefära
	socker

Sambocade

Sambocade. Take and make a crust in a trap & take cruddes and wryng out the wheyze and drawe hem þurgh a straynour and put hit in þe crust. Do þerto susur the þridde part, & somdel whyte of ayren, & shake i'perin blomes of elren; & bake it vp with eurose, & messe it forth. (Heiatt and Butler, 1985, Forme of Cury, nr 179)

30 portioner

5 sats pajdeg
30 ägvitor
25 hg kesella
5 tsk rosenvatten
fläderblommor
socker

Cuskynoles

A mete þat is icleped cuskynoles. make a past temred wiþ ayren, & sopþen nim peoren & applen, figes & reysins, alemaunes & dates; bet am togedre & do god poudre of gode spesces wiþinnen. & in leynten mate þi past wiþ mile of alemaundes. & rolle þi past on a board, & sopþen hem hit on moni perties, & vche an pertie beo of þe leynþe of a paume & an half & of þreo vyingres of brede. & smeor þy past al of one dole, & sopþen do þi fasures wiþinnen. | Vchan kake is portiooun. & sopþen veld togedre oþe eolue manere, ase þeos fugurre is imad:

.
.
.

& sopþe boille in veir water, & sopþen rost on an greudil; & sopþen adresse. (Hieatt and Butler, 1985, Diursa Cibaria, nr 45)

30 portioner

- 2 päron
- 2 äpplen
- 2 hg fikon
- 2 hg russin
- 2 hg mandlar
- 2 hg dadlar
- 12 ägg
- 12 dl mjöl
- kanel
- nejlikor

Blanda en pastadeg av mjölet och äggen. Skala och kärna ur äpplen och päron, samt kärna ut dadlarna. Blanda alla frukterna och kryddorna, samt mixa till en smet.

Kavla ut degen tunnt, och tag bitar ca 10x6 cm. Lägg på ett lager med fruktsmeten och täck med en till pastabit. Pressa ihop kanterna och forma rutnätet mha ryggen på en kniv.

Koka i ca 4 minuter och grilla i ugnen tills de börjar få färg (3-4 min).

Referenser

Constance B. Hieatt and Sharon Butler, editors. *Curye on Inglysch, English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century (Including The Forme of Curye)*. Oxford University Press, London, 1985.

Jerome Pichon. *Le Menagier de Paris*.
<http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Menagier/>, 1846.