

Meny till Majgreven 2001

Ulfr Ketilson (Pär Leijonhufvud)

2001-04-15

Menyer

Bankett, söndag

1. Första serveringsomgången.
 - (a) Saumon gentil
 - (b) Verde sawse
 - (c) Roo broth (på fläsk)
 - (d) Tart in ymbre day
2. Andra serveringsomgången.
 - (a) Mawmenny
 - (b) Blank desire
 - (c) Funges
 - (d) Salat
3. Tredje serveringsomgången.
 - (a) Tarte de brye
 - (b) Sambocade
 - (c) Hastletes de fruyt

Luncher och middagar på lördag och måndag

Enklare, motsvarar ungefär en serveringsomgång i antal rätter, fast givetvis mer av varje rätt.

Lördag lunch Caboches in potage

Lördag middag

1. Cawdel of samoun
2. Cherbolace
3. Malaches of pork

Söndag lunch Losyns

Middag söndag **Bankett.**

Måndag lunch Fenkel in soppes

Måndag middag

1. Sawse noyre for capouns yrosted
2. Rapes in potage
3. Rys of flessch (veg)

Kort beskrivning av rätterna

Mawmenny (FC 202) Malt kycklingkött i mandelmjök och buljong, tjockat med rismjöl. Kryddat med kanle och ingefära.

Blank desire (DS 78) Mjök, kokta äggulor och ströbröd/rismjöl kokas med kummin och saffran. Därefter tillsätts de hackade äggvitorna och fintärnad ost..

Saumon gentil (DC 50) Kokta laxfärsbullar kryddade med peppar, nejlikor samt saffan.

Verde sawse (FC 144) Persilja, mynta, vitlök, salvia, timjan och ströbröd i vin, kryddad med kanel, peppar och salt.

Funges (FC 12) Svamp och purjolök, med buljong, saffran och powdour fort.

Cawdel of saumon (FC 114) Lax stuvad med purjolök i madelmjök, tjockat med bröd och kryddat med ingefära och kanel.

Tarte in ymbre day (FC 173) Paj med lök, örter, keso och ägg. Saffran och powder douce.

Rapes in potage (FC 7) Kålrötter (alt. morötter, palsternackor) kokas i buljong med lök ingefära och kanel.

Cherbolace (FC 9) Lök, purjolök och spenat kokas i buljong, tjockas med äggulor och kryddas med ingefära och kanel.

Caboges in potage (FC 6) Vitkål, lök och purjolök, saffran och powdour douce.

Ryse of flessh (FC 11) Ris kokt med buljong, saffran och mandelmjök.

Sawse noyre for capons yrosted (FC?) Grillad kyckling med en sås av anis, paradisfrön, ingefära, kanel, kokt i verjus med ströbröd och flottet från kycklingarna.

Tarte de bry (FC 174) Brie och äggulor, med ingefära, socker och saffran.

Sambocade (FC 179) Keso, äggvitor, torkade fläderblommor, socker och rosenvatten.

Hastletes de fruyt (FC 195) Fikon, russin, dadlar och mandlar på spett, penslade med ägg och ungsbakade.

Losyns (FC 50) Pasta kokt i buljong med ost och kryddor.

Allmänt

Bröd finns utlagt på borden. Maten ställs ut av serveringspersonalen i skålar med tilldelning för 6 personer (de säger också till att det skall räcka åt 6), som sedan hämtas in innan nästa omgång serveras. Räknar med 20-30 minuter mellan varje serveringsomgång.

Menyn – givetvis med ingredienslista – finns uppsatt under eftermiddagen på köksdörren/i hallen så att alla dels kan se vad de kommer att få, och dels kontrollera ev. allergier. Serveringspersonal briefas även innan de tar ut en rätt om vad den heter och innehåller. Originalrecept finns i häften för de som är intresserade (ca 20 kopior?).

Troligtvis ställs efterrätterna fram på ett bord längs väggen snarare än serveras så att folk kan smäåta på dem under resten av kvällen.

Recept

Saumon gentil (DC 50)

Of sumon gentil. Do out þe bones, soþþen in am mortar kast & make hit wel mefddlen. Flour & peopur & gilofre; cast in kanel. Saffron vor to colouren þurh an horn þou make passen, seoþþen in water þou make hit boillen, & to gobouns veire hewen. Comin þou kast in, & to the lord vorþ bringen.

Verde sawse (FC 144)

Verde sawse. Take persel, mynt, garlek, a litul serpell and sawge; a litul canel, gynger, piper, wyne, brede, vynegaer & salt; grynde it smal with safroun, & messe it forth.

Roo broth (FC 16)(på fläsk)

Roo broth. Take the lire of the boor oþer of the roo, perboile it. Smyth it on smale peces; seep it wel half in water and half in wyne. Take brede and bray it wiþ the self broth and drawe blode þerto, and lat it seeth togydre with powdour fort; of gynger oþer of canell and macys, with a grete porcioun of wyneger, with raysouns of corauns.

Tart in ymbre day (FC 173)

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.

Mawmenny (FC 202)

For to make mawmenny. Take þe chese and of flessch of capouns or of hennes & hakke smal, and grynde hem smal in a mortar. Take mylke of almaundes with þe brotjh of freissh beed 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 blansk desire, styk abouue clowes de gilofre, & strawe powdour of galyngale abouue, and serue it forth.

Blank desure (DS 78)

For to make blank desure, take i'pe ʒolkys of egges sodyn & temper it wyþ mylk of a kow, do þerto comyn & safroun & flowre of ris or wastrel bred myced, & grynd in a mortar & temper it vp wyþ þe milk; & make it boyle & do þerto wit of egges coruyn smal. & tak fat chese & kerg þerto want þe licour is boylyd, & serue it forth.

Funges (FC 12)

Funges. Take funges and pare hem clene, and dyce hem; take leke ans screde hym small, and do hym so seep in gode broth. Cplour it with safroun, and do þereinne powdour fort.

Salat (FC 78)

Salat. Take persel, sawge, grene garlec, chibolles, onyouns, leek, borage, myntes, porrettes, fennel, and toun cressis, rew rosemarye, purslarye; laune and wische hem clene. OPik hem. Pluk hem small wiþ þyn honde, and myng hem wel with rawe oile; lay on vuneger and salt, and serue it forth.

Blandad sallad med olja+vinäger.

Tarte de bry (FC 174)

Tart de bry. Take a crust ynche depe in a trap. Take ʒolkes of ayren rawe & chese ruayn & medle it & þe ʒolkes togyder. Do i'perto powdour gynger, sugur, safroun, and salt. Do it in a trap; bake it & serue it forth.

Sambocade (FC 179)

Sambocade. Take and make a crust in a trap & take cruddes and wryng out the whey ʒe 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 eourse, & messe it forth.

Hastletes de fruyt (FC 195)

Hastletes of fruyt. Take fyges 'iquarterid, rysouns hool, dates and almaunds hoole, and ryne hem on a syp and roost hem; and endore hem as pomme dorryes, & serue hem forth.

Caboches in potage (FC 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.

Cawdel of samoun (FC 114)

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 oyle, and lat it boile together yfere. Do the smoun ycorue þerin. Make y lyour of alamonde mylke & of brede , & cast þerto spices, safroun and salt; seeþ it wel, and loke þat it be not stondyng.

Lax kokas i fiskbuljong (vi kör med laxkött snarare än inälvor) och tärnas. Sedan kokas hackad purjolök (den vita delen) i buljongen med lite olja. Tillsätt sedan laxen. Gör under tiden en blandning av mandelmjök och malet bröd, till vilket kryddor (ingefära + nejlikor) och saffran tillsätts. Rör sedan ned denna blandningen tillsammans med laxen.

Cherbolace (FC 9)

Take onyons anf erbes and hewe hem small, and do i'þerto gode broth; and aray it as þou didest caboches. If þey be in fysh day, make on the same manere with water and oyle, and if it be not in lent, alye it with ʒolkes of eyren; and dresse it forth, and cast þerto powdour douce.

Malaches of pork (FC 162)

Malaches of pork. Hewe pork all to pecys and meddle it with ayren & chese igrated. Do þerto powdour fort, safroun & pynes with salt. Make a crust in a trap; bake it wel þerinne, and serue it forth.

Losyns (FC 50)

Losyns. Take good broth and do in am erthen po. Take flour of payndemayn and make þereof a past with water, and make þereof thynne foyles as paper with a roller; drye it harde and seeþ in a broth. Take chese ruayn grated and lay it in disshes with powdour douce, anbd lay þereon loseyns isode as hoole as þou mu ʒt, and above powdour and chese; and so twyse or thryse, & serue it forth.

Fenkel in soppes (FC 79)

Fenkel in soppers. Take blades of fenkle; shrede hem not to smale. Do hem to seþ in water and oile, an oynouns mynced þerwith; do þerto safroun and salt and powdour douce. Serue it forth. Take brede ytoasted and lay the sewe onoward.

Fänkål och lök kokas i vatten med olja, med saffran och powdour douce. Serveras ovanpå en skiva rostat bröd.

Sawse noyre for capouns yrosted (FC 141)

Sawse noyre for capouns yrosted. Take þe lyuer of capouns and roost it wel. Take anyse and greynes de parys, gynger, canel, & a lytull crust of brede, and grinde it smale, and grynde it vp with verious and wiþ grece of capouns. Boyle it and serue it forth.

Grilla kycklingar. Gör en sås på en bas av verjuice och flott från kycklingarna med lite ströbröd. krydda med anis, paradisfrön, ingefära och kanel.

Rapes in potage (FC 7)

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.

Rys of flessh (FC 11) Veg version

Ryse of flessh. Taje ryse and waiSSH hem clene, and do hem in an erthern pot with gode broth and lat hem seeþ wel. Aftirward take almaund mylke and do þerto, and colour it wiþ safroun & salt, & messe forth.

Koka ris i buljong (grönsak). Tillsätt sedan mandelmjök färgad med saffran.

Förkortningar och ordförklaringar

Förkortningar

DS Diuersa Servica[1]

FC Forme of Cury[2]

References

[1] C. B. HEATT AND S. BUTLER, eds., *Curye on Inglysch, English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century (Including The Forme of Curye)*, Oxford University Press, London, 1985, ch. Part II: Diuersa Servica.

[2] ———, eds., *Curye on Inglysch, English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century (Including The Forme of Curye)*, Oxford University Press, London, 1985, ch. Part IV: The Forme of Cury.