

Danmarks ældste delikatesse er populær igen

Beskrivelse

[et_pb_section fb_built="1? admin_label="section" _builder_version="4.16? global_colors_info="{}"][et_pb_row admin_label="row" _builder_version="4.16? background_size="initial" background_position="top_left" background_repeat="repeat" global_colors_info="{}"][et_pb_column type="4_4? _builder_version="4.16? custom_padding="|||" global_colors_info="{}" custom_padding__hover="|||"][et_pb_text _builder_version="4.17.6? _module_preset="default" hover_enabled="0? global_colors_info="{}" sticky_enabled="0?]

Danmarks ældste delikatesse er populær igen

Danmark har produceret gammeldags modnede sild siden middelalderen, men de sidste mange år har fremstillingsmetoden været på retur. Den udvikling har restaurationsbranchens nye fokus på smørrebrød dog ændret på.

Grundopskriften på en gammeldags modnede sild har ikke ændret sig siden 1200-tallet, hvor saltede sild var en af Danmarks vigtigste handelsvarer. Men populariteten har været jævnt faldende til fordel for de eddikemodnede sild, der blev opfundet i slutningen af 1800-tallet.

Men smørrebrødets genkomst, kokkekonkurrencen 'Årets Sild', der udelukkende bruger de gammeldags modnede sild, samt kokkenes generelt større fokus på klassiske råvarer af høj kvalitet har skubbet på vores vaner, så der i dag sælges en større andel af gammeldags modnede sild.

I 2019 solgte Lykkeberg 1899 omkring 620.000 glas gammeldags modnede sild. I 2021 var antallet mere end fordoblet til 1,3 mio. glas. Dertil kommer et større antal glas, som Tenax Sild producerer og sælger under supermarkedskædernes egne mærker.

"Vi producerer begge typer, men jeg er oprigtigt glad for den øgede interesse for de gammeldags modnede sild, for den fremstillingsmetode er en stor del af vores gastronomiske kulturarv", siger Anette Ladefoged, der er adm. direktør i Tenax Sild, der også omfatter brandet Lykkeberg 1899.

Kæmpe forskel
Der er stor forskel på de to produktionsmetoder. Den gammeldags modnede sild klart kræver mest tid, viden og erfaring. Sildene hovedkappes efter fangst og lægges i tønder med salt, hvor de modner naturligt ved hjælp af sildens egne enzymer. Fuldstændig som i

middelalderen. Efter minimum 6 måneders modning – nogle gange op til 12 måneder afhængig af størrelsen – flås og fileteres silden. Sildefileterne udvandes nænsomt og lægges i en krydderlage eller dressing.

Eddikemodnede sild bliver fileteret med det samme og lagt i en lage af eddike og salt, som gør den spiseklar på ca. 30 dage.

”Det er klart, at den gammeldags modnede er dyrere at fremstille, men den langsomme modning gør bestemt også, at silden har flere smagsnuancer. Farven er klar og naturligt kødfarvet. Bid og konsistens er fast, og man oplever, at tiden har fået lov at gøre sit arbejde”, siger Anette Ladefoged.

Der er kun to fabrikker tilbage i Danmark – og dermed i verden – der producerer gammeldags modnede sild, hvoraf den ene er Tenax Sild. Silden sælges næsten udelukkende i Danmark, hvor den har en markedsandel på ca. 20% af alle solgte sild på glas.

Tenax Sild har ud over Lykkeberg 1899 også mærkerne ’Fiskemandens’ og ’Skagen’. Virksomheden er specialister i sild, men forarbejder også andre fiskespecialiteter som fiskefrikadeller, fiskepatéer, kaviar af stenbiderrogn og ørredrogn. I alt er der 160 ansatte, fordelt på to fabrikker i Nyborg og i Aalbæk.

FAKTA
Marinerede sild fås i mange forskellige smagsvarianter. Når du skal vælge marineret sild, er der basalt set kun 2 slags at vælge imellem:
• Gammeldags modnede sild
• Hurtigmodnede – eller eddikemodnede – sild.

Gammeldags modnede sild bliver hovedkappede og lagt i en tønde sammen med salt. De modner ved hjælp af sildens egne naturlige enzymer i minimum 6 måneder og helt op til et år. Den langsomme modning gør, at silden har mange smagsnuancer, og at smagen er rund og fyldig.

Hurtigmodnede – eller eddikemodnede – sild bliver fileteret og derefter lagt i en lage af eddike og salt, som gør den spiseklar på ca. en måned.

Eddikemodnede sild har en mindre nuanceret sildesmag end gammeldagsmodnede sild.

FOR YDERLIGERE KOMMENTARER
• Anette Ladefoged CEO, +45 65 30 12 60
• Produktoplysninger og virksomhedsinformation: www.tenax.dk

[/et_pb_text][/et_pb_column][/et_pb_row][/et_pb_section]