

Kryddjurtir í útiker

Leiðréttur texti sem birtist í GARÐA-kálfi GÍ og mbl. 20. maí. Þar stemmdi ekki saman texti og mynd. Má kenna þar um handvömm og flautri höfundar, sem sendi rangan pistil sem viðhengi til ritstjórans, og biður hann lesendur hér með allra náðarsamlegast fyrirgefningar á þessum vingulshætti sínum! /HH

Kryddjurtir eru mál málanna um þessar mundir. Sumarið á næsta leiti og búið að þússa upp öll útigrill sem fyrirfinnst á heimilum. Og þeir sem ekki áttu útigrill hafa margir ráðið bragarbót á því. Sumir hafa jafnvel yngt upp og endurbætt hjá sér með nýjum, ryðfríum útigrillum sem nú leggja óðum undir sig íslenska markaðinn, þrátt fyrir bankahrún! Eiginlega er útigrillið að mestu leyti í umsjá karlanna á heimilunum. Matseld á útigrilli er „macho“ og allt að því heilög karlmennskuathöfn fyrir suma. En til að undirstrika



karlmenskuna eru kryddjurtirnar vel til fallnar og eiginlega nauðsynlegar til að tryggja að athyglin beinist að því hversu grillarinn er mikill meistarkokkur, því að lokahnykkurinn felst í því að gera sjálfur kryddsmjórið með krásunum. Og þá er komið að kryddjurtunum. Þær gera útslagið.

Eiginlega er fátt auðveldara en að annast nokkrar kryddjurtir utandyra yfir hásumarið. Hér verður ekkert tíundað um sáningu og uppeldi þeirra. Við erum nefnilega orðin svo heppin að nú fást tilbúnar kryddjurtir í pottum svo að segja árið um kring. Og þó svo að eitthvað af þeim misfarist eða klárast, er alltaf hægt að bæta í skörðin. Það eina sem kryddjurtirnar þurfa er dálítill mold í keru eða pottum og jafnvel í hvaða dollu sem er - það má líka nota gömlu vinnuklossana eða íþróttaskóna undir þær. Bara þarf að hafa plönturnar á sólríkum stað og muna eftir að vökva þær reglulega þegar þurr er í veðri. Fallegt og fjölskrúðugt kryddjurtasafn er róandi og lystaukandi.

Á myndina af kryddjurtakerinu mínu eru settar inn tölur frá 1 til 8 til að benda á helstu kryddjurtirnar sem þurfa að vera nálægt útigrillinu. Allar þessar tegundir henta vel í kryddsmjör fyrir grillrétti. Ýmist hver fyrir sig eða tvær til þrjár saman.

Piparmynta er númer 1. Frískandi ein og sér. Söxuð (nokkrir hnefar af laufum) í matvinnsluvél með einu eða tveim eplum og „smakkað til“ með fáeinum dropum af eplaediki og einum desilítra af vatni og hlynsírópi til helminga, gerir sósu sem borin er fram með lambakjöti. Verður jákvæð lífsreynsla fyrir alla sem reyna fá og enginn gleymir að skrásetja í æviminningar sínar! Það má jafnvel gera enn betur undir haustið og bæta nokkrum reyniberjum við og bera þá fram með hreindýrakjöti. Og ef um steikingarvökva af kjötinu er að ræða, má gera úr þessu heita sósu með því að þíska hann samanvið og hita snögg í potti.

Númer 2 er hjartafró (sítrónumelissa) sem passar vel með öllum fiski, einkanlega feittum eins og lúðu og steinbít. Dálítið hrjúf í góm, en finsöxuð gerir hún sitt fyrir grænmetissalatið. Te af hjartafró er gamalreyndur kvefbani og þar að auki mjög ljúffengt.

Númer 3 er grísk kjarrmynta (órgan). Hún hentar í alla rétti þar sem ólífur, hvítlaukur og sólþurrkaðir tómatar koma við sögu. Pasta og pizzur.

Númer 4 er íslenskt blóðberg. Afar gott sem fylling í vatnafisk og með ljósu kjöti, lambakjöt þar meðtalið. Blóðbergste hressir hugann og hreinsar öndunarfærin.

Rósmarín hefur hér töluna 5. Sem krydd er rósmarín einkum notuð með kálfa- og lambakjöti. Sömuleiðis í fyllingar í heilsteikta fiska og fugla. Blöðin eru oft mulin saman við steiktar kjöt- eða fiskibollur. Rósmarín á líka vel við hvítkál og gulrætur.

Garðablóðberg (timían) er númer 6. Það setur punktinn yfir i-ið í öllum kjötréttum, hvítum sem rauðum. Fiskisúpa án garðablóðbergs er eins og bók án kjalar. Ekki er það heldur síðra að sáldra nokkrum timíanlaufum ofan á hóflega þykkar sneiðar af sólþroskuðum bufftómötum. Garðablóðbergið hleypir galsa í grænmetissalötin. Það er hitandi og örvar blóðrás.

Sléttblaða steinselja hlaut númer 7 í þessari rásröð. Hún gefur þunga í léttu rétti. Styður við og styrkir bragð af nautakjöti. Skapar jafnvægi í grænmetissalatið. Hefur sætara bragð en hrokkin steinselja. Saxið steinseljuna smátt.

Sítrónutimían hefur töluna 8. Það styrkir alla kjúklinga- og fiskrétti sem framreiddir eru að hætti mannfólksins við Miðjarðarhaf. Keimurinn af því breytir dumbungsdögum í dýrðardaga með sólblik í hverjum daggardropa.

Kryddsmjör og aðferðir

Hér er reiknað með að kryddjurtirnar séu notaðar ferskar. Meðhöndlunin felst í því að nota bara blöðin, enga stöngla. Saxa smátt og sáldra yfir réttina eða í grænmetissalötin. Þær eiga aldrei að sjóða. Einnig er heimsins minnsti vandi að búa til kryddsmjör úr finsöxuðum kryddjurtum og smjöri. Þessu er blandað saman. Smjörið við stofuhita, sparið ekki kyddjurtirnar. Rúllið blöndunni í hæfilega sverar og langar rúllur og kælið í nokkrar klukkustundir. Þá er auðvelt að skera þær niður mátulega þykka klatta sem svo eru bornir fram til veislunnar. Gjarna í skál með klakahröngli.

Texti og mynd: Hafsteinn Hafliðason.