

pressemeldelse, marts 2013

Påskeguf til børnene

Sild, æg, rejer og tun er indbegrebet af tradition på påskebordet i danske hjem. Især æg er en klassisk spise til påskefrokosten, men udover at servere det almindelige kogte æg til sildemaden, udfordrer DANÆG i samarbejde med GLYNGØRE nu danskerne i at bruge æg og fisk på en ny – og børnevenlig - måde.

"Æg er en uundværlig fødevarer, der kan bruges og kombineres på et utal af måder, så hvorfor altid lave det samme? Danskerne har vist, at de tør eksperimentere med fremmede madkulturer, så hvorfor ikke kigge på vores egen madkultur og sætte lidt krydderi på den", siger Henrik Madsen, salgs- og marketingchef hos DANÆG.

Derfor har DANÆG og Glyngøre udviklet en række opskrifter, som er samlet i en lille opskriftsfolder til husholdningerne. Deri findes kreative og velsmagende retter, som man ikke behøver at være mesterkok for at trylle frem.

Guf kan blive en ny tradition

De to velkendte og vellidte danske fødevarerproducenter håber på, at de nye påskeopskrifter kan blive et hit især i husholdninger med mindre børn.

"Opskrifterne lægger op til, at børnene kan være med i køkkenet og lave flotte påskemadder. Der er for eksempel opskriften på 'Makrel og Rogn Guf med æg' eller 'Makrel Guf med hvedekerner og cashewnødder', som er nemme, og hvor børnene måske allerede kender de børnevenlige Makrel Guf og Rogn Guf", siger Mariann Hansen fra Glyngøre.

Ekstra krydderi til påske

Påskan er kristendommens vigtigste højtid og en af de ældste traditioner i Danmark. Påskedag falder altid på en søndag, så undskyldningen om, at der ikke er tid nok til at prøve kræfter med ny kogekunst, må man længere ud på landet med.

"Påskefrokosten er, ligesom julen, fyldt med traditioner, derfor er der også mange meninger om, hvad der bør være på et påskebord. Vi vægter også traditionerne højt, men synes alligevel godt, at vi kan se på nye muligheder, når det kommer til maden. Vi bryder ikke traditionerne, men pepper dem lidt op, og så tager det ikke meget længere tid", siger Henrik Madsen fra DANÆG.

Find flere lækre bud på påskebordet anno 2013 i opskriftsfolderen 'Det Store Påskebord', som fås i de fleste dagligvarebutikker eller på eggsite.dk

For yderligere oplysninger, kontakt venligst salgs- og marketingchef hos DANÆG, Henrik Madsen på telefon 73 26 16 22 eller email henrik.madsen@danaeg.dk

Opskrift

Makrel og Rogn Guf med æg

1 dåse GLYNGØRE Rogn Guf
1 dåse GLYNGØRE Makrel Guf
4 friske DANÆG
2 spsk. kapers
½ fed knust hvidløg
1 dl creme fraiche
Limesaft

Rør en dåse Rogn Guf sammen med kapers, hvidløg og cremefraiche, vend forsigtigt en dåse Makrel Guf i og smag til med lime saft. Servers med kogte æg og ristet rugbrød.



FAKTA

Derfor hører æg med til påskebordet

Ægget er et symbol for påske. Det står for frugtbarhed og forår, som livet der klækkes igennem vinterens hårde skal. Helt tilbage i kristendommen blev ægget tilskrevet magiske evner som sundhedsgiver efter en lang faste uden proteiner, hvor jøderne først måtte spise igen til påske. Man så det også som et sikkert forårstegn, når hønsene begyndte at lægge æg igen.

Påskelege med æg

Påskedag falder altid på en søndag. Så her er der god tid for hele familien til at lege påskelege.

Male æg: kombinationen af æg, pensler og farver er et sikkert hit hos familiens mindste. Der er to måder at gøre det på. Man kan puste æggets indhold ud, male på skallen og hænge den op i f.eks. Troldegrene. De malede æg skaber en rigtig forårsstemning i huset. Man kan også vælge at male på hårdkogte æg, og servere farverige æg til påskefrokosten eller lege med dem i haven. Tip: Er man nervøs for salmonella, kan man lægge æggene i kogende vand et par sekunder, inden man puster dem.

Trille æg: I gamle dage hed det at trante æg. Det går i sin enkelthed ud på at trille æggene ned af en bakke, og enten se hvem der kan trille sit æg længst ned af skråningen, eller også kan det dreje sig om, at ramme de andres æg.