

Kalaallit nerisassiassat atorflugit
ULLUINNARNI NERISASSIASSAT

Hverdagsretter
MED GRØNLANDSKE RÅVARER

Brøseni

ULLUINNARNI NUANNARISAKKA

Piniarnernit, aalisarnernit imaluunniit Brugsenimi neqeroorutitsialannit qeritisivimmi nerisassiassaateqarpit? Kisianni li qanoq kalaallit nerisassiassa atussanelugit qanoru pissaganarsassanerlugit isumassarsiassanik amigaateqarlutit? Taava uani isumassarsiorsinnaavutit.

Uani nerisassiornermut ilitsersuutit ulluinnarni kalaallit nerisassiassaataat orlugit mamarinerpaasakka ilissinut siammarterupakkia. Nerisassiassat tamarmik sananissaat ajornanngitsupput, pigisat ukiullu qanoq ilinera apeqquataittilugit allangorartinneqarsinnaallutik.

Nerisassiornermut ilitsersuutit kalaallit nerisassiassaannik pitsasunik tunnaveqarput, akussat asimi nassaassaak-kajuttarlutik imaluunniit Brugsenimi ukiup qanoq ilinera apeqquataalluni pisariassaqanngikkuit, nerisassiassat saniatigut akussaanmut innersuussutigisinnasaakka kakkersakkami siullermi "Naatitanik qerisunik nerisassiornermut najoqqutassiaq"-mik tauguuteqartumi nassaarisinnaavatit.

Neriuppunga isumassarsitikkumaarlutit, taamaalilltillu kalaallit nerisassisaaannik misilittaarusunnerulerlilltu ulluinnarni nerisassoriaeserni akutinnerulerumaaritit.

Iggavimmi nuannisarluarina!
Anne Nivika Grødem
Greenlandic Foodlover 

MINE HVERDAGSFAVORITTER

Gemmer fryseren på lækre råvarer fra jagt- og fisketurte, eller gode tilbud fra Brugseni? Men mangler du inspiration til at bruge de grønlandske råvarer på nye og spændende måder? Så er du landet det helt rigtige sted.

I dette opskriftshæfte deler jeg ud af mine hverdagsfavoritter med udgangspunkt i de grønlandske råvarer. Alle retterne er simple at lave, og de kan varieres efter udbud og sæson.

Alle opskrifter har fokus på de gode grønlandske råvarer, som ofte er tilgængelige i naturen, eller som du kan købe i Brugseni efter sæson. Hvis du ikke har adgang til friske grøntsager, så giver jeg dig tips til, hvordan du kan supplere retterne med opskrifter fra det første hæfte: Grønne opskrifter – med frosne grøntsager.

Jeg håber, at du vil lade dig inspirere, og at du vil få endnu mere lyst til at eksperimentere med de grønlandske råvarer og gøre dem til en del af din hverdagssmad.

God fornøjelse i køkkenet!
Anne Nivika Grødem
Greenlandic Foodlover 

Savaaqqap neqaa Nunatsinneersoq

Mamarluartoq pitsaanerpaaq, pinngortitap
nammineq mamartunngortitaa

Grønlandsk lammekød

En nydelse af højeste kvalitet,
skabt helt på naturens præmisser

Neqi

The North Atlantic Champion

Allanit immikkularissuseqarpugut

Rajat issittup imartaaneersut mamarluunnartut aappaluttimillu qaamasumik qalipaallit. Kalaallit Nunata sineriaata imartaani nillarissumi minguitsumilu pisarineqartarpot. Pisarineqartut tallimanik-arfinilinnik ukiqakkaljartarpot, rajallu immamit kissarerusu-meersut - Kangiani tukertitsivinnersut - qaammatinik tallimanik-arfinilinnik utoqqaassuseqartarpot. Rajat issittup imartaaneersut Kalaallit Nunaanni qajassuartumik tunisassiarisarpavut, allallu tunisassiarisartagaanit immikkularissuseqarnissaat qulakeerumallugu ilungersuteqartarpugut.

Vi skiller os ud fra mængden

Delikate, lyserøde koldtvandsrejer fanges i det iskolde og rene farvand langs den grønlandske kyst. De fanges typisk når de er 5-6 år gamle. Til sammenligning høstes asiatiske varmtvandsrejer typisk når de er 5-6 måneder. I Grønland behandler vi vores rejer med stor omhu og gør os umage for at sikre, at vores rejer skiller sig ud fra mængden.

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Lilleholm pisarneq atorlu nerisassioriaaserqarunilu aggueriaaseqarpoq nutaanill nioqqtisaateqarluni:

- Kalaallit tamulugassaataat
- Ilaqtarit illunut 5-nut nerisassiassat
- Nallittorsiorernut umimmammik spareribsiliat
- Ulluinnarsiutit pizzat umimmattallu... il.il.

Maannakkumut Lilleholm-i Portugalimut aalisakanik tarajortikkanik avammut tunisisarpoq, avammullu tunisinermut atatillugu alloriaq qinnissaq tassaalluni Belgiamut Tysklandimullu eqalunnik tunisinissaq.

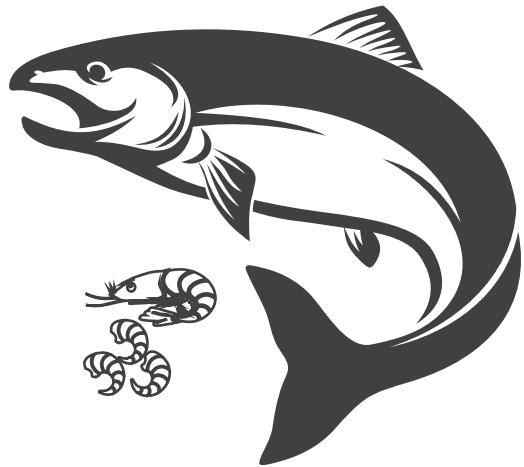
Lilleholm laver såvel traditionelle fødevarer og udskæringer som nye produkter:

- Grønlandske snacks
- 5-dages pakker til familier
- Moskus spareribs til fest
- Moskuspizzaer til hverdag... og mange flere.

Lige nu eksporterer Lilleholm saltfisk til Portugal, og næste skridt er ørreder til Belgien og Tyskland.



KAPISILIK KINGUPPAALLU



Laks & rejer

FLUTEIT

Flute-i kilitanngorlugu aggoruk, kilitatillu qerisunut puussiaqqamut ikillugit uulialilaarlugillu. Puussiaaraq issuttuuguk, ululia kilitanut siammaalluartillugu. Iffiorfimi pappiaqqamut ilikkit iffiorlugillu kaagiliuuserlugu taarsilaarnissaasa sikannissaasalu tungaanmut iffiukkit. Akussaannut siunnersuutit mamarunaruinnartut arlaat arlallilluunniit atorlugit qallersukkit.

KINGUPPAAT

Akussat:

200 g kinguppaat
Mayonnaise pitsaasoq
50 g eertat qerisut
Purløgi, kaarsi imaluunniit persille kusassaatissatut

Ima iliussaatit:

Eertat qerisut imermik qalattumik kuikkit nakkartitsivim-mut kuikkit. Iffiat qaqtut kilitat mayonnaise mik tanik-ki, kinguppannilu qallerlugit, kiiusal eertanik naasunillu mamarsaatisanik qallerlugit. Taratserluarlugillu qasilit-sulerluakkit.

KAPISILIK MOUSSE

Akussat:

100 g kapisilik pujuugaq
100 g flødeost
Citronip issera alussaat ataaseq
Dildit kusassaatissatut

Ima iliussaatit:

Kapisilik, flødeosti citronip isseralu aserorteruteeq-qamut akoorummut ákulerutsilluakkit. Taratsunik qasi-litsunillu mamarsaaseruk. Iffiaq qaqtut kapilisimmik mousseliamic qallersukkit dildimillu kusassaaserlugit.

Tamussigassaaqqat taakku assiginngitsorpassuanngor-lugit allanngorartinneqarsinnaapput, tapas-itut, tamussi-laagassatut siuleqqiutilluunniit ajornanngitsunnguatut tulluarluinnarlutik.

FLUTES

Skær et flute i skiver, læg dem i en frysepouse og hæld lidt olie ved. Ryst posen godt så olien for-deler sig på alle brødkiverne. Bag dem i ovnen på en bagerist med bagepapir til de er gyldne og sprøde på overfladen. Top dem med et eller flere af de lækre forslag.

REJER

Ingredienser:

200 g rejer
God mayonnaise
50 gram frosne ærter
Purløg, karse eller persille til pynt

Sådan gør du:

Hæld kogende vand over de frosne ærter og lad dem dryppe af i en si. Smør brødkiverne med lidt mayonnaise, læg rejerne på og top med ærter og krydderurter. Giv dem et godt drys salt og peber.

LAKSEMOUSSE

Ingredienser:

100 g røget laks
100 g flødeost
1 spsk. citronsaft
Dild til pynt

Sådan gør du:

Laks, flødeost og citronsaft blendes sammen i en minihakker til det er helt fint. Smag til med salt og peber. Smør brødkiverne med lakse-moussen og pynt med dild.

Disse små madder kan varieres i det uendelige, og de er perfekte på et tapasbord, som en hurtig snack eller en nem forret.





SAARULLIK

Torsk

SAARULLIK

Akussat:

500 g saarulliup nerpiq
saanitaqanngitsoq
Persille
Hvidløgit marluk
Knækbrød 3-t
Citronip økologiskiusup issera qalipaalu sequtsigaq
Taratsut qasilitsullu

Ima iliussaatit:

Saarullimerngit puugutarsuarmut iffiornermut
pappiaralernikumut ilikkit. Taratsunik, qasilitsunik
citronillu isseranik mamarsaasikkit. Kissarsuut 180
gradimut ikiguk. Persille agguararuk knækbrødillu
aserorterlugit. Persille, hvidløgit, citronip qalipaau
sequtsigaq knækbrødillu akulerukkit aalisakanallu
siaruarterlugit. Minutsit 12 missaanni iffiukkit.

PEBERFRUGTINIK MISEQQIAQ

Akussat:

Peberfrugtit aappalaartut 4-t
Hvidløgit marluk
Oliven uulia alussaatit marluk
Hvidvinnimik seernartuliaq annikitsoq
Taratsut qasilitsullu

Ima iliussaatit:

Peberfrugtit sisamanngorlugit aggukkit, imarisalu
piiarlugit. Igaq uulialilaarlugu kissasseruk, peber-
frugtit hvidløgillu siallugit. Aqileriarpata uulialerlugu
blenderimut akulerutsinnejassapput. Hvidvinnimik
seernartuliaq, taratsunik qasilitsunillu mamarsaa-
seruk. Aalisakkamullu miseraq kissalaartillugu
sassaalliutgalugu.

TORSK

Ingredienser:

500 g torskefilet uden skind og ben
Persille
2 fed hakket hvidløg
3 knækbrød
Saft og revet skal fra en økologisk citron
Salt og peber

Sådan gør du:

Læg torskestykkerne i et ildfast fad beklædt
med bagepapir. Krydr med salt, peber og
saft fra citronen. Varm ovnen op til 180
grader. Hak persillen og knus knækbrødene.
Bland persille, hvidløg, citronskal og knæk-
brød sammen, og fordel det over fiskene.
Bag dem i ovnen i ca. 12 minutter.

PEBERFRUGTSAUCE

Ingredienser:

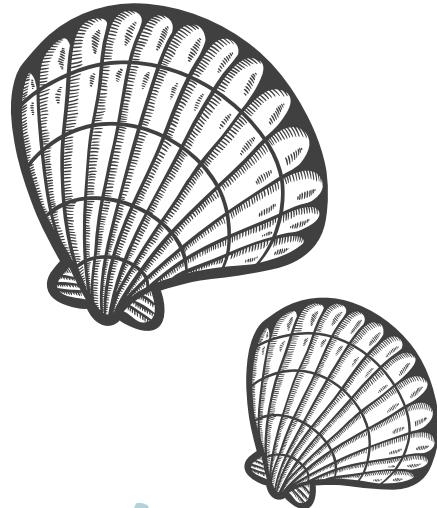
4 røde peberfrugter
2 fed hvidløg
2 spsk. olivenolie
Lidt hvidvinseddike
Salt og peber

Sådan gør du:

Skær peberfrugterne i kvarte dele og fjern
stilk og kerner. Varm en gryde op med lidt
olie og rist peberfrugter og hvidløg. Når de
er mørre, blændes de sammen med olien.
Smag til med hvidvinseddike, salt og peber.
Server saucen lun sammen med fisken.



KISSAVAASAT



Kammuslinger

KISSAVAASAT:

Akussat:

400 g kissavaasat suattaqanngitsut
Uulia alussaatit 3-t
Citronip økologiskiusup affaata issera qalipaalu sequtsigaq
Hvidløgit 3-t
Chili
Igutsaap tungusunnitsuataat alussaateeraq
ataaseq (Nunatsinneersoq)
Taratsut qasilitssullu
Persille

Ima iliussaatit:

Kissavaasat aassikkat, allarutissiamillu panersikkit. Mamarsaatissaanut ukunanna akooruk: uulia, citronip issera qalipaalu, hvidløgi agguaragaq, chili, ingutsaap tungusunnitsuataat, taratsut qasilitssullu. Kissavaasat akunnerup ataatsip missaani - sivisunerusumiluunniit seernartumi kinisimaartikkit. Kissavaasat siatsivimmut uunangaatsiartumut 30 sekundit missaanni siakkit mumillugillu. Persillenik qasilitssullu aserortelaanik nakkalaarfikkit.

SIUNNERSUUT:

Kissavaasat mamarsaatilikkat blomkålimik miseratuuserlugillu iffianik chipsilikkit, kakkersakkami "Naatitanik qerisunik nerissiornermut najoqqutassiaq"-mi taakku nassaassaapput.

KAMMUSLINGER:

Ingredienser:

400 g kammuslinger uden rogn
3 spsk. olie
Saft og revet skal fra $\frac{1}{2}$ økologisk citron
3 fed hvidløg
Chili
1 tsk. grønlandsk honning
Salt og peber
Persille

Sådan gør du:

Tø kammuslingerne op, og tør dem godt med køkkenrulle. Rør en marinade af olie, citronsaft og skal, hakket hvidløg, chili, honning, salt og peber. Lad kammuslingerne trække i marinaden en times tid, gerne længere. Steg kammuslingerne på en meget varm pande i ca. 30 sekunder på hver side. Drys med persille og friskkværnet peber.

TIP:

Server de marinerede kammuslinger sammen med blomkålsdip og ristede rugbrødschips fra hæftet: "Grønne opskrifter med frosne grøntsager"



NIPISAAT SUAI KAPISILILLU

Stenbiderrøgn & laks

PIZZAP IFFIUGARTAA

Akussat:

2 dl imeq kissalaartoq
20 g qapuit
Taratsut alussaateeraq ataaseq
Igutsaap tungusunnitsuutaat alussaateeraq ataaseq (Nunatsinneersoq)
300 g pizzaliornermi qajuusat
Uulia alussaat ataaseq

Ima iliussaatit:

Qapuit imermut ulialerlugu ingutsaallu tungusunnitsuutaanik akulugit aalatikkit. Taratseruk annikittukkaarlugulu qajuuusalertarlugu. Naqittagaq akulerulluaruk, kialartumi naqittagaq marloriaammik angissuseqalernissaata tungaanut qaffasserlugu. Naqittagaq marlungorlugu aviguk ammalortuliaralugillu, minutsinilu 30-ni qaffasseqqlugit. Kissarsuut uunarnerpaaffianut ikiguk. Qajusanik nerrivimmut nakkalatitsigit, tassungalu naqittagaq siaartillugu. Uuliamik annikitsumik taniguk, pizzallu iffiugartai iffornermut papiaqqamut illugit. Pizzap iffiugartaasa sikannissaata taartilaarnissaatalu tungaanut iffiukkit. Minutsit 10-t 12-illu missaanni.

QALLISSLUTISSAQ

Akussat:

100 g creme fraiche
175 g rygeost
Citronip issera alussaatit 2
100 g nipisaat suai
150 g kapisilik pujuugaq kilitaq
Uanitsoq aappaluttoq ataaseq
Dildit
Taratsut qasilittsullu

Ima iliussaatit:

Creme fraiche, rygeost, citronip issera, taratsut aamma qasilittsut skålumit akulerutikkit. Pizzap iffiugartaa taassuminnga akuukkamik taniguk, kapisiliillu kilitat nipisaallu suaat qaavanut siaruarterlugin. Uanitsunik aappaluttunik kilitanik dildinillu kusassaaseruk. Kingornatigullu taratsunik qasilittunillu nakkalaarlugu.

SIUNNERSUUT:

Pitabrud-it aamma pizzap iffiugartaatut piffissakilliortilluni atorneqarsinnnaapput.

PIZZABUND

Ingredienser:

2 dl lunkent vand
20 g gær
1 tsk. salt
1 spsk. grønlandsk honning
300 g pizzamel
1 spsk. olie

Sådan gør du:

Rør gæren ud i vandet med olie og honning. Tilsæt salt og mel lidt efter lidt. Ælt dejen godt igennem, og lad den hæve til dobbeltstørrelse ved stuetemperatur. Slå dejen ned, del den i to kugler, og lad dem efterhæve i 30 minutter. Tænd ovnen på højeste temperatur. Drys mel på bordet og rul dejen ud. Pensl med lidt olie, og læg pizzabundene på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ovnen til de er sprøde og gyldne. Ca. 10-12 min.

TOPPING

Ingredienser:

100 g creme fraiche
175 g rygeost
2 spsk. citronsaft
100 g stenbiderrøgn
150 g skiver af røget laks
1 rødløg
Dild
Salt og peber

Sådan gør du:

Rør creme fraiche, rygeost, citronsaft, salt og peber sammen i en skål. Smør pizzabunden med blandingen, og fordel skiver af laks og rogn. Pynt med rødløgsskiver og dild. Til sidst drysses med salt og peber.

TIP:

Du kan også bruge pitabrud som pizzabund, når det skal gå hurtigt.



QALERALIK

Hellefisk

TORTILLA CHIPS-IT

Akussat:

Fuldkornstortillat 4-t

Oliven ulia

Taratsut

Ima iliussaatit:

Tortillat ataasiakkaarlugit arfinilinngorlugit qior takkit, iffiormermullu allequttamut pappiaraleriarlu gu ilioqqakkit. Uuliamik tanikkit taratserluggillu. Kissarsuummi 180 gradimi sikannissaasa tungaanut iffiukkit.

QALERALIK

Akussat:

500 g qalerallip nerpi

Uanitsoq aappaluttoq affaq

Persille

Chili aappaluttoq ataaseq

Taratsut alussaateeqqat marluk

Citronit marluk isserat

Ima iliussaatit:

Aalisagaq kipparissuaranngorlugu aggoruk. Skålmut ikikit taratsunillu nakkalaarlugit. Citronit issera qaavannut kuiuk skålilu minnerpaamik nalumaaqtatap akunnera ataatsimi nillataartsivimmiisillugu. Aalisakkat aggorsimasat skålmininggaanniit qaqikkat persilienik, chilinik uanitsunillu aappalaartunik ag-guarakkanik akullugit. Tortillanik sikatanik avokadomilli miserartuuserlugit sassaallutigikkit.

SIUNNERSUUT:

Aalisakkat assigiinngitsorpassuit atorlugit una nerisassiassaq sanasinnaavat - misilittaagit, illillu mamarinerunnut tulluarsaruk. Avocadomik miserartuummut taarsiullugu eertanik miserartuummik sanasinnaavutit, taanna kakkersakkami "Naatitanik qerisunik nerisassiornermut najoqqutassiaq"-mi nassaarisinnaavat.

TORTILLA CHIPS

Ingredienser:

4 fuldkornstillas

Olivenolie

Salt

Sådan gør du:

Klip hver tortilla i trekanter og læg dem på en bageplade med bagepapir. Pensl dem med olie, og drys med salt. Bag dem i ovnen ved 180 grader til de er sprøde.

HELLEFISK

Ingredienser:

500 g hellefisk uden skind og ben

½ rødløg

Persille

1 rød chili

2 tsk. salt

Saft fra 2 citroner

Sådan gør du:

Skær fisken i små tern. Læg dem i en skål og drys med salt. Citronsaften hældes over, og skålen skal stå på køl i minimum 1 time.

Tag fiskestykkerne op af skålen, og bland med hakket persille, chili og rødløg. Server med de sprøde tortillas og en avocadodip.

TIP:

Du kan bruge mange forskellige typer fisk til denne ret prøv dig frem og find din favorit. I stedet for avocadodip kan du lave ærtedip fra hæftet: "Grønne opskrifter med frosne grøntsager."



MATTAK

anno 2016

TARTELET-II

Akussat:

50 g punneq
Filodeji poortaq ataaseq (minnerpaamik 12-nik tartelet-ilius-sagaanni)

Ima iliussaatit:

Punneq igamut aatsiguk, Muffins-iliorfik taniguk. Filodeji siaartiguk, filodejilu tamaat punnermik tanillugu. Filodejit siaartitat ataasiakkaat tamarmik kipparissunngorlugit 6-nngorlugit ag-gukkit. Filodejit aggukkat muffins-iliorfimmut ilikkit, naqilluar-lugit. Punnip sinnera tarngutigiuk, minutsillu 10-t missaanni sivisutigisumik 175 gradimi iffiorlugit.

MATTAK

Akussat:

200 g mattak
100 g eertat qerisut
Karry alussaat ataaseq
Olie mattammut
Punneq miseqqamat
Uanitsoq ataaseq aggumarlugu
Naatitanik mamarsaat liiteri affaq
Qajuusat
Taratsut, qasilitut, citronillu issera

Ima iliussaatit:

Mattammik amitsunik sisamanik avissigit uulialerluarlugillu siatsivimmut siallugit, puulukip saneramerngatut sikatsigiler-nissaasa tungaanut. Allarutissiap qaavanut ilikkit kingusin-nerusukkumullu toqqorlugit.

Mattaap sinnera kipparissuaranngorlugu aggoruk aqilini-saatalu tungaanut uullugit (minutsit 20-it missaanni). Eertat qerisut imermik qalattumik kuikkit, miseraiornernilu nakkar-titsivimmi kuserteruoorlugit.

Karry uanitsllu punnermut sikatsikkit. Qajuusanik akukkit, sikalluarlugillu. Aalateriutigalutit annikitsunnguakkaarlugu naatitanik mamarsaatillattaaruk. Miseqqap issortussusaa naammagilerukku taratsunik, qasilitunik citronillu isseranik mamarsaaserneqassaaq. Eertat mattaallu uunnikut akuleruk-ki, kissatsinnissaasa tungaanut. Akussat tartelettinut kuik-ki mattannillu sialluakkanik qaavanut ilisillutit. Persillemik pinnersakkit.

FILODEJS TARTELETTER

Ingredienser:

50 g smør
4 ark filodej

Sådan gör du:

Smelt smørret flydende i en gryde. Smør hullerne i en muffinbradepande. Rul filodejen ud, og pensl med smør på det ene ark. Læg det andet ark ovenpå. Skær filodejen ud i 6 stykker. Gør det samme med de to andre ark.

Læg de afskårne stykker filodej i muffinformens huller, og sørge for at de er trykt godt ned i bunnen. Pensl med resten af smørret, og bag dem i ovnen ca. 10 min. ved 175 grader.

MATTAK FYLD

Ingredienser:

200 g mattak
100 g ærter frosne
1 spsk karry
olie til mattak-bacon
smør til sovsen
1 hakket løg
½ 1 grøntsagsbouillon
lidt mel
salt, peber og citronsaft

Sådan gör du:

Skær 4 lange strimler af mattak'en og steg dem på en pande med rigeligt fedtstof til de er helt sprøde, som bacon. Læg dem på et stykke køkkenrulle og gem til senere.

Skær resten af mattak'en i fine tern, og kog det mør i vand i ca. 20 minutter. Hæld kogende vand over de frosne ærter, og lad dem dryppe af i en si imens du laver sovsen.

Rist karry og løg i en gryde med fedtstof. Tilsæt et par skefulde mel og rist det godt af. Tilsæt bouillon lidt efter lidt mens du pisker. Når sovsen har den rette konsistens, smages den til med salt, peber og citronsaft. Rør ærter og kogt mattak i, og lad det blive varmt. Fordel fyldet i tarteletterne, læg mattak-bacon ovenpå. Drys med persille.



Uummatisip qerittisiviullu sunik ulikkaameera...



MITINNATTAARA SIULLEQ * MIN FØRSTE EDDERFUGL



MEEQQAT PINIARIAQATAASUT * BØRNENE MED PÅ JAGT



TUTUNNIARLUTA * PÅ RENDYRJAGT

Suli eqqaamasarpara meeraallunga unnuannaq makillunga ataataga tikikkaangat umiarsualivimmut niuffortarnerani ilimasunermik qiimasunneq... ullut arlallit aavariareerluni angerlaraangat. Suli eqqaamavara aqissip perngartaama qanoq mamassuseqarnera. Puigornerlu ajorpara pisqaraanni pilluaammernermik misigineq... kanajuinnaagaluaraangal-luunniit.

Misigisat taakku tassaapput kinaassutsinnik, nerisassiornikkut oqaluttuariaatsinnik, kiisalu pinngortitamit nerisassanik pilersuivittut aterusussutsinnut ilusilersueqataasut. Misigisallu taakku meeqqannut ingerlateqqikkusuppakka.

Uagut ilaqtariitsinni aasaq ukiarlu qerittisiviup immernissaanut atortarparput. Tassaasarpuit nammineq pisaagut pinngortitami luunniit katersorsimasagut, kisiannili aamma nerisassiassat paarlaasseqatigiinnikkut pissarsiarisartakkagut. Qerittisivimi uninngasutitta ukiup sinnerani sutornarnerput sunniuteqarfingaatsiartarpaa. Sutussanerlatalu eqqarsartillunga pisarisimasagut tunngavigisarpakka.

Nammineq nerisassiassanik pinngortitatsinni pisaqarsinnaaneq tas-saavoq immikkut pisinnaatitaaffik ilaatigoorialunga qujamasuutiginis-saanut puigortagara. Arlalippassuartigummi aalisarluni aalisakkamik pisaqarsinnaaneq, aavarsinnaaneq aqisserniarsinnaaneq - pupinnik, paarnanik mamarsaatissanillu katersisinnaaneq ulluinnarsiuutinngortara-mi. Amerlanertigut aatsaat piffinni allaniitsillunga aatsaat eqqaasin-neqartarpunga qanoq iluanaarnaartiginersunga.

Nerisassiassat pitsaasut misigisanut nuannersunut eqqaanarsinnaasut pitsaunerpaatut isigisarpakka. Nerisarisat misigisanut pitsaasunut atin-neqarsinnaaneria, ingammik meeqqama alapernaannerulernerannik nerisassallu tungaasigut misilitassatigut soqutiginninnerulersarmata.

Uanga silarsuanni nuannerneqanngilaq ilaqtariit tamattaalluta pinia-riaraangatta aalisariarlataluunniit, nammineq pisaagut angerlaallgit, nerisassat mamarunartut piareersarlugit, minnerunngitsumillu nereqati-giilluni.

Nerisassanik nuannarisaqarneq tassaavoq uanga uummatinnik kissalaar-titsartoq...

Anne Niivaka

»NERISASSIAQ NERISASSIASSANIT ATORNEQARTUNIT MAMARNERUNNGISAANNARPOQ.
PITSAASUP PITSAALLUINNARTULLU TASSA ASSIGIINNGISSUSAAT.«

- Magnus Nilsson, Fäviken

Hvad hjertet og fryseren er fuld af...

Jeg husker stadig forventningsglæden, da jeg som barn stod op om natten for at tage imod min far på havnen... hjemvendt fra flere dages rensdyrjagt.

Jeg husker stadig hvordan min allerførste selvskudte rype smagte, og jeg glemmer aldrig den enorme glæde, der spredes sig i kroppen, når man har "bid"... også selvom det er en ulk.

Det er oplevelser som har været med til at forme min identitet, min madhistorie og mit forhold til at bruge naturen som mit fødevarekammer. Oplevelser som jeg ønsker at give videre til mine børn.

I min familie bruger vi sommeren og efteråret på at fyldre fryseren op. Det gælder både det, vi selv fanger eller samler i naturen, men det kan også være råvarer, som vi bytter os til. Fryserens indhold har stor betydning for, hvad vi spiser i løbet af året, og når jeg beslutter mig for dagens menu, er det altid med udgangspunkt i vores fangst.

Dét at vi har mulighed for at fange gode råvarer i naturen, er et privilegium, som jeg indimellem glemmer at værdsætte. På mange måder bliver det en selvfolge at kunne fange fisk, skyde rensdyr og ryper - samle svampe, bær og krydderier. Det er ofte først, når jeg oplever, hvordan det er andre steder, at jeg bliver mindet om, hvor heldige vi er.

Råvarer af god kvalitet, og mad man kan forbinde med gode oplevelser, synes jeg er det allerbedste. Dét at kunne knytte en oplevelse op på den mad, man spiser, gør, at især mine børn er mere nysgerrige og interesserede i nye smagsoplevelser.

I min verden findes der intet bedre, end at tage på jagt eller fisketur med hele familien, bringe sin egen fangst hjem på køkkenbordet, tilberede lækre retter og ikke mindst at spise dem sammen.

Dét er madglæde, der går lige i hjertet på mig...

Anne Nirka 

»EN RET KAN ALDRIG BLIVE BEDRE END DE RÅVARER DER ER ANVENDT.

DÉT ER FORSKELLEN PÅ GODT OG FANTASTISK«

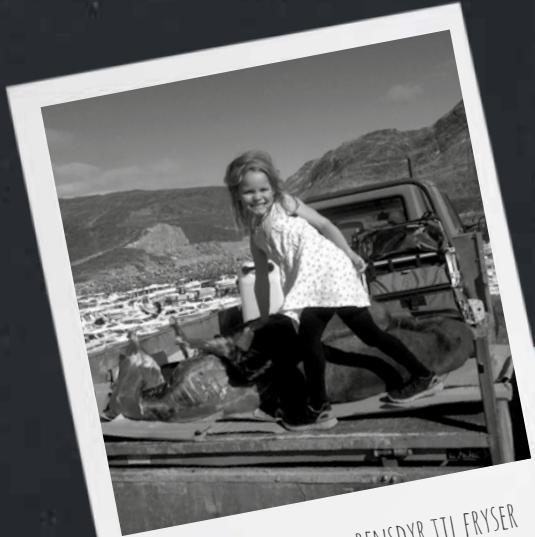
- Magnus Nilsson, Fäviken



TUTTUNNIARLUTA * PÅ RENSDYRJAGT

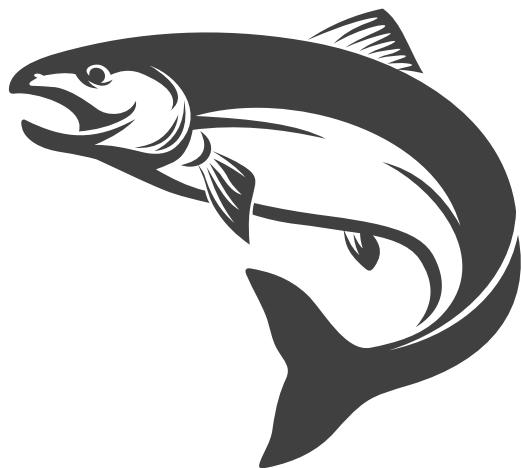


PUISI SUAASAT 1988 * SÆL SUAASAT 1988



TUTTUT QERITITASSAT * RENSDYR TIL FRYSER

EQALUK



VAFFELIT

Akussat:

Broccolit (qerisut) assaat marluk ulikkaarlugit
Mannit 3-t
150 g hytteosti
Loppefrøskallit alussaatit marluk
Taratsut alussaateeraq ataaseq

Ima iliussaatit:

Broccolit imermik qalattumik kuikkit nakkartit-sivimmilu kusertillugit. Assarnik naqikkit imeq sinneruttoq kuutsillugu.
Akussaat tamarmik, loppefrøskallit minillugit aserorterummut aserorterlugit akulerutsikkit.
Loppefrøskallit iluanut akulerutikkit, vaffeliuuntillu kissassernerani naqittagaq uninngatillugu.
Vaffilit taartiiminissaasa tungaannut siatsissum-mut siakkit.

AALISAKKANIK BØFFILIAAT

Akussat:

500 g kapsilik imaluunniit eqaluk nerpii
saanitaqangitsoq
Uanitsoq ataaseq
1 dl quinoa imaluunniit qaqqorteqqasut
Siiuppi alussaatit marluk
Mannik ataaseq
Taratsut qasilitssullu

Ima iliussaatit:

Akussai tamaasa, quinoa minillugit, aserorterum-mut aserorterlugit akulerutsikkit nerrik aseror-tiganngortillugu. Quinoa akulerutikkit bøffeera-liassallu siatsivikkut siallugit. Vaffilit burgerit poor lutassaatut atorlugit, naatitanik nutaanik immersinnaapput, ass. salaatit, avocado, uanit-sut aappaluttut, tomaatit agurkillu.

SIUNNERSUUT:

Vaffelinik burgeriliat bønnnik pommes frites-iu-salianik aiolilerlugulu sassaallutigkkit, taakkua sananissaannut ilittersuut "Naatitanik qerisunik nerisassiornermut najoqqtassiaq"-mi nassaari-sinnaavat.

Ørred

VAFLER

Ingredienser:

2 håndfulde broccoli (fra frost)
3 æg
150 g hytteost
2 spsk. loppefrøskaller
1 tsk. salt

Sådan gør du:

Hæld kogende vand over broccolien, og lad stykkerne dryppe af i en si. Knus dem i hånden, så overskydende væske løber fra.
Alle ingredienser undtaget loppefrøskaller blændes sammen. Rør loppefrøskallerne i, og lad dejen trække, mens vaffeljernet varmer op. Steg vaflerne med fedtstof, til de er gyldne.

FISKEBØFFER

Ingredienser:

500 g laks eller ørred uden skind og ben
1 løg
1 dl kogt quinoa eller ris
2 spsk. sennep
1 æg
Salt og peber

Sådan gør du:

Alle ingredienser undtagen quinoa blændes sammen til en jævn fiskekøfars i en foodprocessor. Rør quinoa i, og steg små bøffer på en pande. Brug vaflerne som burgerbolle, og fyld gerne op med ekstra grøntsager, f. eks. salat, avocado, rødløg, tomater og agurk.

TIP:

Server vaffelburgerne sammen med bønne-fritter og aioli fra haftet: "Grønne opskrifter med frosne grøntsager."



TUTTU

Rensdyr



NEQINIK POOR' LULIAQ

Akussat:

1 kg tuttup neqaa aserortigaq
Manniit marluk
Rosmarin
Timian
Taratsut qasilitsullu
Punneq siatsinermut

Ima iliussaatit:

Neqi aserortigaq aalateruk neqinillu poor' luliaaqqaqat
siatsivimmut punnitallimmik siallugit.

TOMATIMIK MISEQQIAQ

Akussat:

Tomatit aserortikkat qillertuusat ataatsit
Uulia annikitsoq
Karry, rosmarin, timian, cayennepeber, il.il.
Chili affaq
Uanitsoq ataaseq
Hvidløgit marluk
4 dl mamarsaat (bouillon)
Tomatpuré alussaatit marluk
Immuup qalippernera annikitsoq
Taratsut qasilitsullu

Ima iliussaatit:

Uanitsut hvidløgillu mamarsaatissalerlugin chililerlugillu
uuliamut siakkit. Tomatpurelruk, tomatinik aserortik-
kanik mamarsaammillu akullugit. Qalaarterusaakkit.
Igamut toqqaaannartumik miserassaa aserorterivimmik
tigummiartakkamik akulerutikkit, immuup qalipperne-
ranillu akuneqarsinnaalluni. Taratsunik qasilitsunillu
mamarsaaseruk, neqinillu poor' luliaaqqaqat akulerullugit.
Spidskålillu spaghettiusalianik, siatsivimmut sivikit-
sumik sikatatik sassaalliuuserlugin.

SIUNNERSUUT:

Una nerisassiaq broccolimik salaatilerlugu sassaalliu-
tiugik. Taakkua sananissaannut ilitsersuut "Naatitanik
qerisunik nerisassiornermut najoqqutassiaq"-mi nassaa-
risinnaavat.

KØDBOLLER

Ingredienser:

1 kg hakket rensdyrkød
2 æg
Rosmarin
Timian
Salt & peber
Smør til stegning

Sådan gør du:

Rør farsen sammen og steg små kødboller på en
stegepande med fedtstof.

TOMATOVS

Ingredienser:

1 ds hakket tomater
Lidt olie
Karry, rosmarin, timian, cayennepeber etc.
 $\frac{1}{2}$ chili
1 løg
2 fed hvidløg
4 dl bouillon
2 spsk tomatpure
Evt. lidt fløde
Salt og peber

Sådan gør du:

Svits løg og hvidløg i olie, sammen med krydderier
og chili. Tilsæt tomatpure, hakkede tomater og
bouillon. Lad det simre.
Blend saucen med en stavblender direkte i gryden
og tilsæt evt lidt fløde. Smag til med salt og peber,
og læg kødbollerne i. Server sammen med med
"spaghetti" af snittet spidskål, som er lynristet på
en pande.

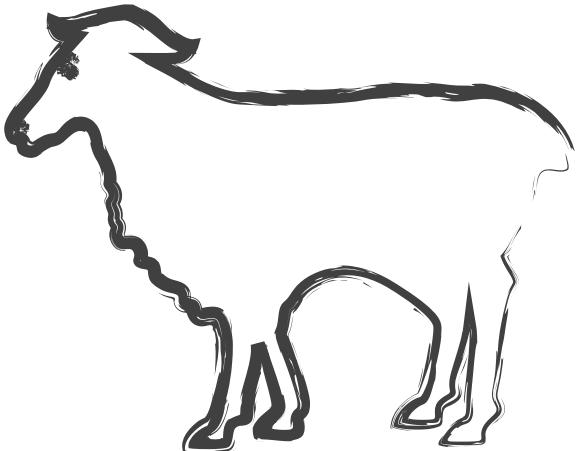
TIP:

Server sammen med broccoli-salaten fra hæftet:
"Grønne opskrifter med frosne grøntsager."



SAVA

Lam



SAVA:

Akussat:

Tortillas-it poortat ataatsit
600 g sava siatassaq saanitaqanngitsoq
1 dl uulia
Tomatpuré alussaatit 3-t
Igutsaap tungusunnitsuataat alussaateeqqat marluk
Balsamicoeddike alussaat ataaseq
Taratsut alussaateeqqat marluk
Chili alussaateeqqat marluk
Paprika alussaateeraq affaq

Imassaanut siunnersuutit:

Spidskåli/hvidkåli/rødkåli saatsuaranngorlugit aggukkat
Kuloruuju saatsuaranngorlugu aggugaq
Fetaosti
Forårløgi
Persille
Lime

Ima iliussaatit:

Mamarsaatinik akuukkamik ukunannga sanagit uulia, tomatpuré, ingutsaap tungusunnitsuataat, balsamicoeddiike, taratsut, chili aamma paprika.
Neqi panerseruk, nerisassiornermullu puugutamat ilil-lugu. Mamarsaatinik akuguk targuguk, neqilu siatassaq iffiornermut pappiaqqamut poorlugu. Nerisassiornermik puugutaq pappiaqqamik sölviusamik pooruk kissar-suummilu 140 gradimiisillugulu nalunaaquttap akunne-rini 5-6-inni siallugu. Neqi aqilliuinnarpat ajassaammik avissaartinneqassaaq qajuatlu issorneranut aalaterun-neqarluni.
Tortillat kissalaakkut, savallu neqaanik immerlugit, kiisalu naatitanik saatsunnguanngorlugit aggukkanik qallerlugit.

SIUNNERSUUT:

Neqi sivisuumik siarusaagaq aamma mannimmik wrap-inut atorneqarsinnaavoq. Taakku kakkersakkami "Naa-titanik qerisunik nerisassiornermut najoqqutassiaq"-mi nassaarisinnaavatit.

LAM:

Ingredienser:

1 pk tortillas fuldkorns
600 g lammesteg uden ben
1 dl olie
3 spsk. tomatpuré
2 spsk. grønlandsk honning
1 spsk. balsamicoeddike
2 tsk. salt
2 tsk. chili
½ tsk. paprika

Forslag til fyld:

Snittet spidskål/hvidkål/rødkål
Gulerodssstrimler
Fetaost
Forårløg
Persille
Lime

Sådan gør du:

Lav en krydderblanding af olie, tomatpuré, honning, balsamicoeddike, salt, chili og paprika. Dup kødet tørt, og læg det i et ildfast fad. Smør krydderblandingen på, og dæk stegen til med et stykke bagepapir. Dæk formen med sølpapir, og giv stegen ca. 5-6 timer ved 140 grader i ovnen. Når kødet er helt mørkt, trevles det fra hinanden med en gaffel og vendes i stegeskyen. Lun en pakke tortillas, og læg derefter lammekød og fyld af snittede grøntsager i dem.

TIP:

Det langtidsstegte kød kan også bruges i æg-gewraps fra hæftet: Grønne opskrifter med frosne grøntsager.



AQISSIT TUTTULU



Ryper & Rensdyr

PATÉ (TINGUARAQ NEQITALIK)

Akussat:

400 g tinguk ass. nersuteeqqamit, puulukimit tuttumilluniit
100 g orsoq
200 g tuttup neqaa aserortigaq
Aqissip qatii marluk
Uanitsoq agguaragaq ataaseq
Mannik ataaseq
1 dl immuup qalippernera
Qajuusat alussaatit 3-t
Timian/rosmarin alussaatit marluk
Taratsut qasilitssullu
150 g puulukip saneramernga

Ima iliussaatit:

Tinguk, tuttup neqaa, mannik, immuup qalippernera, orsoq, qajuusat, timian/rosmarin, puulukip saneramernga 50 grammi, taratsut qasilitssullu aserorterivimmuit akulerutsillugit aserorterluakkit. Alussaat ulikkaarlugu siatsivimmuit siallugu misilguk, mamarsaatissanik naammattunik akoqarnersoq usserniarlugu.
Aqissip qatii marluk nerisassiornermut puugutamut ilikkit, neqinillu aserortikkaniq qallerlugit, qaavatigullu puulukip saneramernganik kilitanik qallerlugu. Paté (tinguaraq neqitalik) kissarsuutikkut 175 gradi mi 30-40 minutsini uussavat. Imerpalannginnissaal maluginiaruk. Nillorseruk. Paté iffiamut sikatamut rødbedinik ruuanilluunniit seernartulinnik illulerlugu sassaallutiigikkit.

PATÉ

Ingredienser:

400 g lever fra f. eks. kalv, svin eller
rensdyr
100 g spæk
200 g hakket rensdyrkød
2 rypebryster
1 finthakket løg
1 æg
1 dl fløde
3 spsk. mel
2 spsk. timian/rosmarin
Salt og peber
150 g bacon

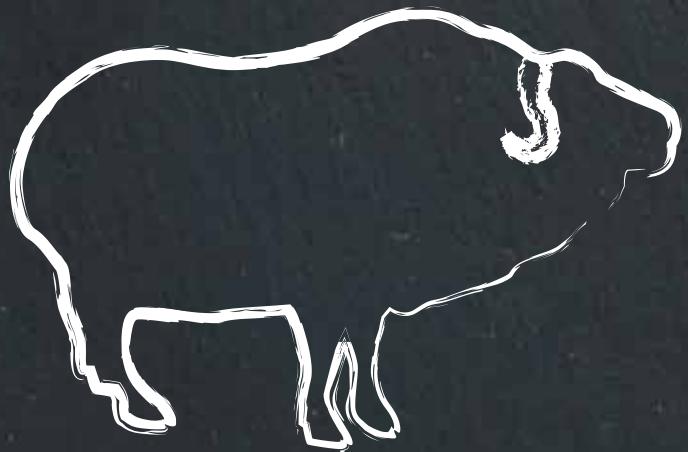
Sådan gør du:

Blend lever, rensdyrkød, æg, fløde, spæk, mel, timian/rosmarin, 50 gram bacon, salt og peber til det er helt fint. Tag en skefuld og steg på panden, så du kan smage, om det mangler krydderier.

Læg rypebrysterne i et fad, hæld farsen over og læg skiver af bacon på. Bag patéen i ovnen i 30-40 minutter ved 175 grader. Mærk efter om den føles fast. Lad den køle af. Servér patéen med ristet rugbrød og syltede rødbeder eller roer.



UMIMMAK



UANITSUT AAPPALUTTUT SEERNARTULIKKAT

Akussat:

Uanitsut aappaluttut 4-t

1 dl imeq

1,5 dl seernartoq

100 g sioraasat

Laurbærbladit marluk

Qasilitsut ilivitsut 5-t

Stjerneanis-t marluk

Ima iliussaatit:

Sioraasat, imeq seernartorlu igamut qalaartikkiartuaakkit.

Qasilitsut, anis-it laurbærbladillu akulerutikkit qalaartillugillu.

Uanitsut qalipajakkit saatsunngorlugit imaluunniit kilitangorlugit aggukkit. Mammalaalianut poorineqartartumut immutikkit imertaalu qaavanut kuillugu. Nillataartsivimmuni unnuisikkit.

HOTDOG-IT

Akussat:

Icebergsalatip naasutai angisuut 4-t 6-lluunniit

Umimmammik pølseliat 4-t

Puulukip saneramernga poortaq ataaseq

Siinuppi pitsaasoq

Blomkålit qerisut assak ulikkaarlugu

Karry

Punneq siatsissutissaq

Ima iliussaatit:

Blomkålit qalattumik kuisiffigikkit nakkalataartsivimmilu kusertillugit. Siatsivimmii punnilerlugit karrylerlugillu siakkit, kajortillillu sikannissaasa tungaannut. Puulukip saneramernganik kilitanik pølsit imukkit, siatsivimmillu siallugit. Salaatip pilutartaa ataaseq pølsilu taassuma qaavanut ilillugu. Siinuppleruk, blomkålit siatat uanitsunillu aappaluttunik seernartulikanillu.



Moskus

SYLTEDE RØDLØG

Ingredienser:

- 4 rødløg
- 1 dl vand
- 1,5 dl eddike
- 100 g sukker
- 2 laurbærblade
- 5 peberkorn
- 2 stjerneanis

Sådan gør du:

Kog sukker, vand og eddike op i en gryde. Tilsæt peber, anis og laurbærblade, og kog det hele igennem. Skral løgene og skær dem i tynde både eller ringe. Fyld dem i et rengjort syltetøjsglas, og hæld lagen over. Sæt på køl og lad løgene trække natten over.

HOTDOGS

Ingredienser:

- 4-6 store icebergsalat blade
- 4 moskuspølser
- 1 pk bacon
- God sennep
- 1 håndfuld frosne blomkålsbuketter
- Karry
- Smør til stegning

Sådan gør du:

Hæld kogende vand over blomkålen, og lad dem dryppe af i en si. Steg dem på en pande med fedtstof og karry til de er brune og sprøde. Rul baconskiverne rundt om pølserne, og steg dem på panden. Tag et salatblad og læg en pølse i. Top med sennep, de stegte blomkål og syltede rødløg.



TUTTUP SAANIKUI

Rensdyr osso bucco

OSSO BUCCO

Akussat:

Uanitsut marluk
Hvidløgit 3-t
Kuloruujut 4-t
250 g pupiit (pinngortitami katarsorsimasaalluar-sinnaapput)
Paprika alussaateeraq ataaseq
Laurbærbladit 3-t
Tuttumik osso bucco-liassaq 1 kg missaat
Qajuuusat annikitsut
Taratsut qasilittsullu
Tomatpuré qillertuusaq ataaseq
7 dl mamarsaat (bouillon)
Uulia

Ima iliussaatit:

Neqit qajuuusamut mumikkit igamilu uulialerlugit siallugit. Kajortilluareerpata qaquinneqassapput. Uulialeqqeriarlugu, naatitallu (uanitsut, hvidløgit, kuluoruujuut pupiillu) paprikalerlugit sivikitsumik siallugit. Neqit igamut ikeqqikkit, tomaatit aserortikkat mamarsaammilu akulerullugit. Qalaarterusaakkit, piffissaqarnerit apeqquataillugu, sapinngisamik nalunaaqtat akunneri marluk pingasulluuniit. Taratsunik qasilittsunillu mamarsaaseruk.

CITRONIMIK PERSILLENIILLU NAKKALAAGASSIAT

Akussat:

Citroni økologiskiusoq ataaseq
Persille qilertat ataatsit
Hvidløgit marluk

Ima iliussaatit:

Citronip qalipaa aserorteruk hvidløgillu aggumarlugit. Persille aserorteruk, tamaasalu akulerullugit. osso bucco kissartoq natsiianik sequtsigalerlugu knoldsellerilerluguluuniit, qaavatigullu citronimik persillehillu nakkalaarfugalugu.

OSSO BUCCO

Ingredienser:

2 løg
3 fed hvidløg
4 gulerødder
250 g svampe (gerne samlet i naturen)
1 tsk. paprika
3 laurbærblade
Ca. 1 kg osso bucco af rensdyr
Lidt mel
Salt og peber
1 ds tomatpuré
7 dl bouillon
Olie

Sådan gør du:

Vend kødskiverne i mel, og steg dem i en gryde med olie. Når de er brunet godt, tages de op. Tilsæt lidt mere olie, og svits grøntsagerne (løg, hvidløg, gulerødder og svampe) i paprika. Læg kødet tilbage i gryden, og tilsæt hakkede tomater og bouillon. Lad retten simre, så længe du har tid til, gerne 2-3 timer. Smag til med salt og peber.

CITRON- & PERSILLEDYS

Ingredienser:

1 økologisk citron
1 bundt persille
2 fed hvidløg

Sådan gør du:

Riv citronskal og hvidløg fint. Hak persille, og vend det hele sammen. Server den varme osso bucco med mos af kartofler eller knoldselleri med et drys af citron og persille på toppen.



NERISASSIASSANIK PIAREERSAANEQ

Klargøring af råvarer

Nerisassiornissamut qanoq illutit ajornanngitsuaqqamik kalaallit nerisassiassanik piareersaanissamut isiginnaagassiaaqjanik ilitsersuutnik aallersinnaavutit.

Isiginnaagassiaq kodip scannerneratigut aaneqarsinnaavoq.

Hent små filmklip med guides til, hvordan du nemt får klargjort dine grønlandske råvarer, når du skal bruge dem i madlavningen. Download filmen ved at scanne koden.

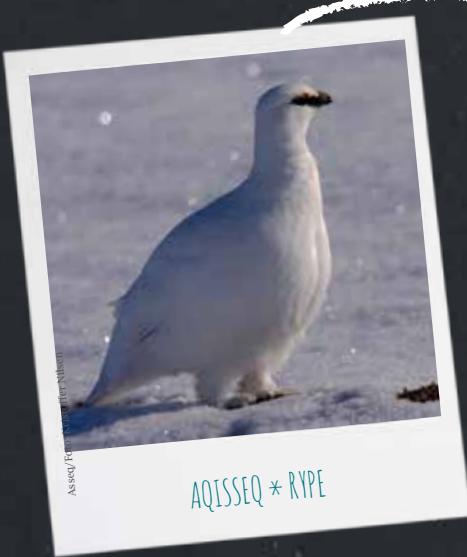
Kode sanneruk ilitsersuusiarlu takullugu
Scan koden og se filmen



AQISSIMIK ERISARIT · PLUK EN RYPE

1. Piniareerluit angerlaruit aqissip meqqui erlavilu atatiinnarlugit qeritiguk.
2. Atortussanngorukku erruvimmi aassiimiutik.
3. Erisaruk, ajornannngippallu ameernagu.
4. Niaqua isigaalu qiuukit.
5. Erlavii nusullugit anillatsikkit, aqisserlu errorrluarlugu.

1. Frys din rype ned med indvolde og fjer, når du kommer hjem fra jagt.
2. Når den skal bruges, lader du den tø halvt op i køkkenvasken.
3. Pluk fjerene, og lad skindet side på fuglen, hvis det er muligt.
4. Klip hoved og fødder af.
5. Træk indvoldene ud, og skyd fuglen grundigt.



NIPISAAT SUAI SALIKKIT · RENS STENBIDERROGN

1. Sapinngisamik ameraasartat tamaasa peerniarsarikkit.
2. Suai skálimut angisumut kuukkit.
3. Skáli imermik nillertumik immeruk assarnillu aalaterlugu.
4. Naqqanut kivinissaat anguniaruk, imerlu qalleq kuillugu.
5. Imermik immeqqigik, mianersorlutit suaat ameraasartaannit piikkit.
6. Imeq qullerpaaq kuiuk, ameraasartaallu peerlugit.

Taamatut uteqattaarigit suaat ameraasartaarunniisaasa tungaannut, erngullu ersarissinissaata tungaanut.

1. Fjern så meget af hinderne som muligt.
2. Hæld rognen i en stor skål.
3. Fyld skálen med kaldt vand, og rør rundt i det med hænderne.
4. Lad det bundfælde sig, og hæld det øverste vand fra.
5. Fyld op med vand igen, og gnid forsigtigt rognen af hinderne.
6. Hæld det øverste vand fra, og fjern hinderne.

Fortsæt på denne måde til rognen er helt fri for hinder, og vandet er klart.



Kode sanneruk ilitsersuusiarlu takullugu
Scan koden og se filmen



SAVAMIK UULLINEQ

Udskaering af et lam



Kode sanneruk ilitsersuusiarlu takullugu
Scan koden og se filmen

Isumassarsisoq nerisassiornermut ilitsersuuitit · Styling & opskifter:

Anne Nivika Grødem, Greenlandic Foodlover

Isumassarsiorfissatut malinnaaffigineqarsinnaapput · Få mere inspiration her

f greenlandicfoodlover g greenlandic_foodlover w www.greenlandicfoodlover.gl

Assitalersuineq ilusilersuinerlu · Foto & layout:

KNB, Ivínguak ´ Stork Høegh

Qujanaq · Tak:

Anaanannut qujanaaq, nerisassiornermut isumassarsorfiguarninnut

Tak til min mor, for at være evig kilde til inspiration for mig i køkkenet ☺

Ikinngutinnut Nive Brøns-imut qujanaaq, marriukkanik kusanartunik atukkiineranut.

Piginnaaneqaqaatit.

Tak til min veninde Nive Brøns, for lån af dit smukke keramik. Du er så talentfuld.

Andersimut Mudahula-miik qujanaaq, qisunniq kusanartunik nioqqutissianut atukkiineranut.

Tak til Anders fra Mudahula, for lån af de flotte trævarer.

Kakkarsagaq Kalaallit Nunaanni Brugsenimit saqqummersinneqarpoq

Hæftet er udgivet af Kalaallit Nunaanni Brugseni



Brugseni