

Kan agern bruges i husholdningen?

Fra en sparetid – Fyns Tidende foreslog den 1.12.1940 avisens kvindelige læsere at bage agernkager til jul

Mon dog ikke alle de pæne, faste agern kan bruges til noget? Sådant har sikkert mangen husmoder tænkt ved at se dem ligge spredt ud over skovbunden. Så smager man på en af dem – de er frygtelig bitre. – Nej de er ingenting til!

Men det er de nu alligevel; for den bitre smag kan med lethed fjernes og de afskallede agern er meget anvendelige og smager godt i kager og på anden måde. Vi tog en portion med hjem og bagte makroner af dem – de blev udmærket gode, og her er måden, de skal behandles på.

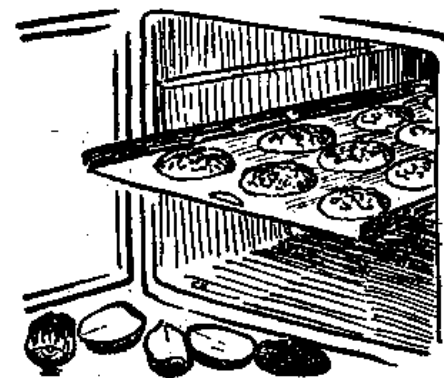
Den bitre smag fjernes.

Først og fremmest skal den bitre smag fjernes, det går lettere end man skulle tro, nemlig blot ved at give dem et opkog – og den bitre smag er borte med det samme.



Afskalningen.

Det er vanskeligt at afskalle en tør agern og meget let at tage kernen ud af en agern, der behandles på følgende måde, alt efter modenhedsgraden. Giv agern et opkog (ikke mere), halver dem, udtag kernen. Hvis kernen ikke går meget let i skallen, befriet for den mørke hinde, gives de halverede agern på ny et opkog og de falder da ud af skallerne af sig selv. Derpå lægges de i koldt vand 15-20 minutter, og så er kernerne færdige til brug. De kan anvendes i kager på samme



måde som mandler eller nødder, og som sagt vi har endog bagt makroner af dem, der smagte udmærket godt. Men også i andre småkager er de gode; her kun en enkelt opskrift:

Agern - kager.

125 gr. agern, 10 stk. bitre mandler, 750 gr. flormelis, 125 gr. rismel, 4 æggehvider, en lille knivspids hjortetaksalt.

Skyl de indsamlede agern godt, giv dem et opkog (ikke mere), halver dem og giv dem igen et opkog, såfremt de ikke med lethed falder af skallen, befriet for den mørke hinde, kast dem i koldt vand, lad dem stå heri i et kvarter. Tør derpå kernerne i et rent tørt klæde, stød dem fint eller riv dem i mandelmøllen. Sigt florsukkeret (dette er absolut nødvendigt) og bland det med rismel, de upiskede hvider og findelte agern og mandler og hjortetaksaltet, der er opløst i en anelse vand. Dejen æltes nu med ske, til den med lethed slipper fadet, lidt mere florsukker kan eventuelt tilsættes. Udrul dejen i ½ cm's tykkelse og udstik den med et vinglas. Dejen kan også formes i stænger ved at gå igennem mønsterskiven indsat i kødhakkemaskinen. Kagerne bages på godt smurt plade ved svag varme og er færdige, når de slipper pladen.

Ellen Carlsen