



Det ene glas er til den gyldne reposado tequila, og det andet er til sangrita. I midten står en lille saltbøsse, og der hører limesaft til, som presses direkte fra en frisk limefrugt. Foto: Carsten Christophersen, 2002.

Prøv noget nyt

Ristede larver eller stegte myreæg er lækre – i hvert fald med tequila til

Af Carsten Christophersen, carsten@kiku.dk

Vi er mange danskere, der i løbet af de seneste år har stiftet bekendtskab med retter, vi først anså for eksotiske, men som senere blev hverdagsmad. Selv fastfood har udviklet sig, og selvom en rød pølse med brød stadig er populær, så er der nu et stort udvalg af andre snacks at vælge mellem. Men verden har stadig meget at byde på. Mange fremmedartede retter virker spændende og appetitlige, når vi konfronteres med dem under fjerne himmelstrøg. Globaliseringen er hurtigt på vej, så vi kan lige så godt vænne os til kulinariske overraskelser. Her er et par fra Mexico.

Tequila hører med

Men først – til mange mexicanske specialiteter hører tequila. Tequila drikkes i Mexico mest tør, men ofte sammen med blodrød sangrita. Det er en aromatisk blanding, der indehol-

der tomater, appelsin- og limesaft, løg, chili, lidt sukker og salt. Tit følges tequila med en smule salt og limesaft, der presses direkte i munden.

Gusano de Maguey

Gusano betyder orm på spansk. Men i dette tilfælde er det en sommerfuglelarve, der lever på agaven, som de lystigt gnaver af. Den indsamles og nydes i en særlig ret – gusanos de Maguey. Larverne er i øvrigt en plage, fordi de beskadiger agaveplanten, der går ud.

Larverne er meget næringsrige med omkring 20% protein og samme mængde fedt. Når de serveres er de stegte og sprøde – lidt hen ad sprød flæskesvær bare mere lækkert bløde og saftige. Larverne rulles ind i en tortilla, og husk at rigtige tortillas er majsplandekager. Nu spises den fyldte tortilla ►

**Rietschle
Thomas**
Vakuumpumper
Lavtrykskompressorer
Sidekanalblæsere
www.rtpumps.dk
e-mail: rtpumpsd@rtpumps.com
+45 59 44 40 50

**alflow®**
Chemineer
- røreværker og mixere
Tel. +45 7050 2130
alflow.dk

SKANLAB
**Retsch®**
Solutions in Milling & Sieving
www.skanlab.com
retsch@skanlab.com



Tv. ses de stegte larver serveret med et tilbehør af tortillas og guacamole på et salatblad. Over guacamolen er drysset lidt ost og lidt frisk tomat. Th. ses de »friske« larver.

Foto: Carsten Christophersen, 2002.

sammen med guacamole med lidt reven ost og små tomatstykker. Guacamole består af avocado rørt med lidt hakket løg, hakket tomat, citronsaft, lidt salt og naturligvis hakket chili.

Escamole er for kendere

På visse tider kan æggene af myrer, sædvanligvis af slægten *Liometopum*, indsamles og serveres som retten escamole. Myretuen skånes, så det er muligt at høste æg flere gange årligt. De flødefarvede æg ristes og giver en ret med en delikat smag og et anstrøg af syre. Der findes ingen tilgængelige undersøgelser over kemien i myreæg. Myrerne selv er også en udfordring – kemisk set. Et patent beskriver isolering af 3,5 kg af laktonen iridomyrmecin fra en milliard myrer af arten *Iridomyrmex humilis*. Lignende undersøgelser over escamole-myrer gav et ukendt produkt.

Kilder

http://ift.confex.com/ift/2005/techprogram/paper_31685.htm Adressen indeholder en beskrivelse fra 2005 af ernæringsmæssige undersøgelser over den røde og den hvide larve.

Mercedes G. Lopez og Jean Pierre Dufour *ACS symposium Series* 2001, side 782. Tequilas: Charm analysis of Blanco, Reposado, and Añejo tequilas.

David Munoz Rodrigues, Katarzyna Wrobel og Kazimierz Wrobel *European Food Research and Technology* 2005, Bind 221 side 798-802. Determination of aldehydes in tequila by high-performance liquid chromatography with 2,4-dinitrophenylhydrazine derivatization.



Tequila, mezcal og pulque

Maguey er den mexicanske betegnelse for *Agave tequilana*. Rigtig tequila må kun fremstilles fra *A. tequilana* Weber var. azul – der er den blå agave. Produktionen er lovmæssigt begrænset til et område omkring byen Tequila.



Agave tequilana

Pulque er gæret agavesaft, men det kan være fra forskellige arter. Ligeså med mezcal. Men den er destilleret og brygges mest til lokalt brug, dog med en voksende industrialisering og udbredelse. Det er kun mezcal, der undertiden har en orm i flasken.

Tequila er dobbelt destilleret og grundlaget for en stor industri. Tequila findes i over 500 forskellige mærker. Der er tre kategorier, blanco (hvid, farveløs, klar), reposado (lagret mindst to måneder - gylden) og añejo (lagret mindst et år - gylden). De mest karakteristiske duftstoffer fra blanco er phenylethanol og phenylethylacetat, fra posado de samme to samt vanillin og fra añejo phenylethanol, vanillin og en ukendt forbindelse. Tequila indeholder desuden en lang række aldehyder. Hvis du har råd så prøv añejo, men reposado er også fortrinlig. Añejo-kvaliteten kan koste mange hundrede kroner flasken. Den mest solgte herhjemme er uheldigvis blanco, som er ret rå og egner sig bedst til at blande i drinks.

Tv. ses de »friske« myreæg. Th. de ristede myreæg serveret med samme tilbehør som de stegte gusanos de Mageuey. Foto: Carsten Christophersen, 2002.