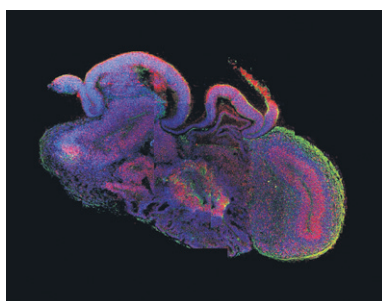




Supernova. Var julestjernen en døende stjerne? **Side 8-9**

Kierkegaard. Og de mange samfundsforskere, som tog ham til sig. **Side 12**



Top 10. Store videnskabelige gennembrud i 2013. **Side 4**

Uha nej. Hvorfor er vestlige mænd så bange for at danse? **Side 5**



Klar til affyring. Raketbrændstof krævede sin dame. **Side 11**



Ideer

Fermentering. Bakterier, gærceller og enzymer har været vores allierede inden for kogekunsten i årtusinder. Uden dem intet brød, ingen vin, øl, sauerkraut, parmesan, soya, yoghurt, parmaskinke osv. Og listen vokser – til gavn for smag, holdbarhed, ernæring og med udsigt til at øge mængden af fødevarer i verden.



Rødbeder gærer med salt og de mælkesyrebakterier, som findes naturligt på planten. På Nordic Food Lab er man måske på sporet af smagen af terroir. FOTOS: ARI MIKAEL ZELENKO

AF HEIDI LAURA

En mandag morgen, da Matt Orlando ankom til sin restaurant Amass på Refshaleøen i København, havde naturen forberedt en lille overraskelse til ham. To døre var blæst af et køleskab, og ud flød en klæbrig, duftende sukermasse i et uventet dessertinferno. Inde i køleskabet havde en større mængde hyldeblomst været lagt i lage, men køleskabet var brudt sammen, og i sommervarmen var noget andet sket: Blomsterne var begyndt at gære heftigt. Processen havde pumpet poserne, som

hyldeblomsterne var forsejlet i, op til sukkersirupsbomber, og Orlando turde dårligt nærme sig de endnu ueksploderede. Men smagen af den fermenterede sirup – »Amazing!«, konstaterer amerikanske Orlando. Han har allerede et brød bagt af fermenteret kartoffel på menuen, og han har lister med gode ideer til andre ting, som med lidt hjælp fra mælkesyrebakterier og gærsvampe kunne blive til nye delikatesser; måske en moderne sauerkraut baseret på hans hjemmedyrkede rosenkål?

På omtrent samme måde opfandt menneskeheden formodentlig fermentering i tidernes morgen: Man opdagede, hvordan naturligt tilstedeværende enzymer, bakterie- eller gær-

svampekulturer i kompagniskab med varme eller bare god tid fik madvarer til at forvandle sig til noget nyt og overraskende intenst, og med tiden kom man til at kontrollere processen bedre, gjorde den til et håndværk og fik mere forudsigelige og velsmagende produkter. Siden de gamle ægyptere for 10.000 år siden lærte at lave vin af druesaft og hævet brød af grød, er det blevet til en hel del store klassikere: Kål og salt blev til kimchi eller sauerkraut, småfisk gæret i saltlage blev til Asiens plá-fiskesauce eller romernes garum, mælk blev til ost eller yoghurt, kød blev til skinker og salamier, byg blev til øl, bønner til soyasauce, agurker til saltpickles, kaffebønner til kaffe, osv. Smart er det, for fermentering gør ikke bare fødevarer mere holdbare, de æn-

drer i mange tilfælde så heldigt på produktet, at yderligere næringsstoffer eller aminosyrer bliver tilgængelige og maden dermed sundere.

Endelig er der smagen: Hvad ville verdens kulinariske stude være uden alt det, fermenteringen har givet os?

En række toprestauranter verden over er allerede med på det nye »cellulære køkken«, som det er blevet døbt i kølvandet på det molekylære ditto. »Jeg ser det som et udtryk for respekt for det, som naturligt foregår, fremfor ren manipulation. Hele traditionen for fermentering er en stor inspiration; at vide at det, vi gør, ikke er nyt,« siger Matt Orlando, »men samtidig er det noget, som moderne viden-

FORTSÆTTES SIDE 2