



# Limfjorden

Signaturret

# Limfjordens Signaturret

Formål:



- At skabe en signaturret, som danner relationer til netop området omkring fjorden, en der relatere sig til det særlige unikke område Limfjorden er. med smagsindtryk, visuelt og med storytelling.
- At give restauranter, kroer, caféer ved Limfjorden en særlig unik signaturret som er nem at tilberede og kan tilpasses den enkelte virksomhed med egen inspiration.
- At skabe en signaturret som øger kendskabsgrad til området Limfjorden via signaturretten og danne et visuelt og spiselig "varemærke"
- At signaturretten kan bruges af hele Nordjylland designet således at det enkelte område kan "bygge" netop deres specialitet på – f.eks. Læsø med Jomfruhummer og Hanstholm med torsk.



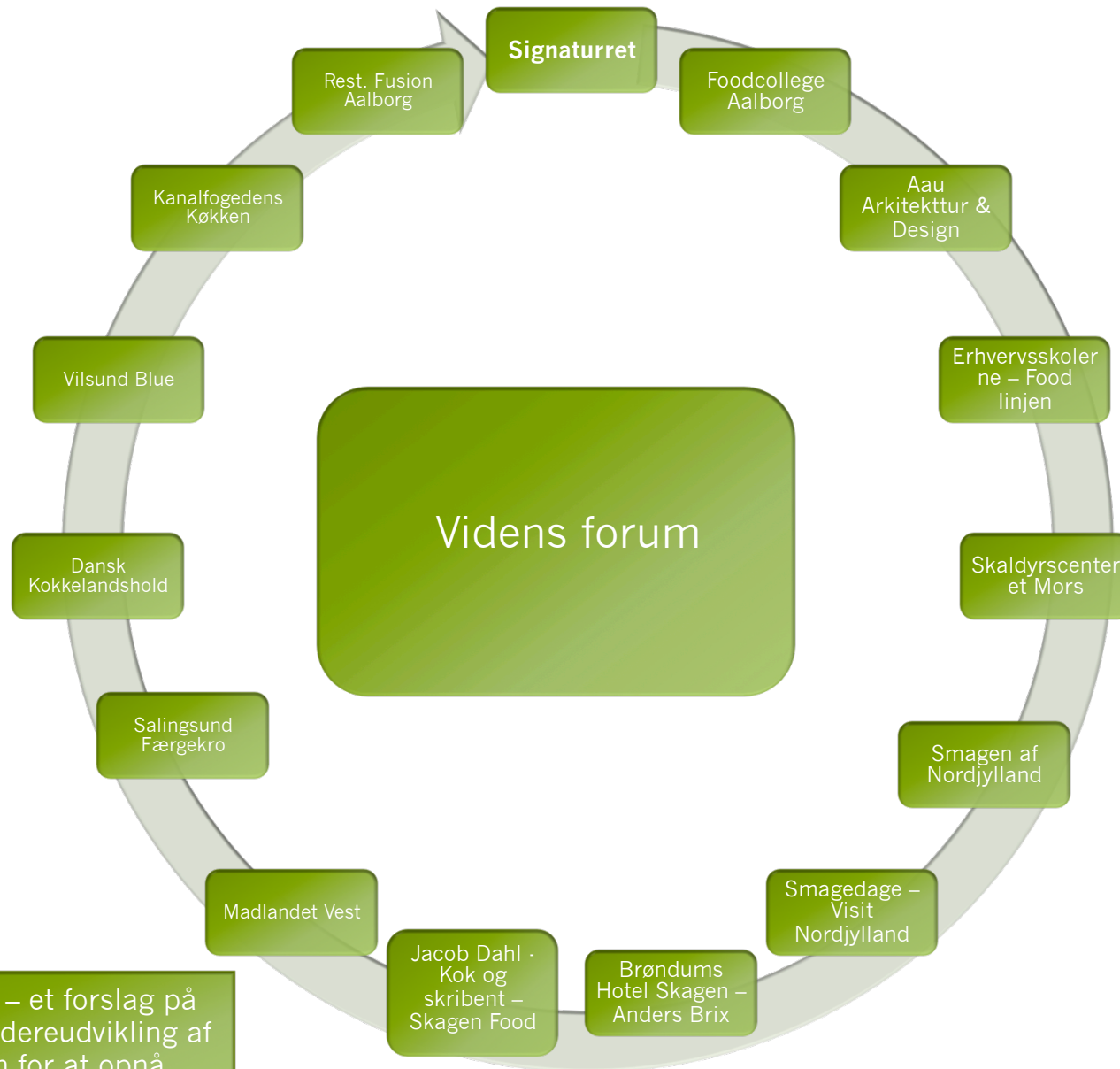
# Informations indsamling

## Inspirations grundlag:

- Blæst - sol - sand
- Tang - salt – vilde krydderurter
- Unikke råvarer
- Rejsen mod nord
- Drømmen om Limfjorden
- Smagen af Nordjyske råvarer
- Det uforanderlige
- Fiskeri – tjære
- Historie
- Små samfund

## Informations indsamling:

- Telefoninterview
- Rundsending via mail
- Eget Netværk
- Fiskerierhvervet
- Biologer
- Restauratører/hoteller
- Fagskoler
- Turismeorganisationer



Videns forum – et forslag på partnere til videreudvikling af signaturretten for at opnå lokal bred forankring.



# Signaturret Limfjorden

Signaturret med lokalt nordjysk islæt



Signaturret  
Limfjorden

*Limfjordsmuslinger*  
Æbledampede muslinger  
anrettet med muslingesand og  
muslingeaioli frisk agurk og  
dildolie.



### Ingredienser:

1,5 kg Limfjordsmuslinger  
1 dl urter og grøntsager i små tern  
1/4 agurk  
1 dl. God æblemost  
1/8 bdt. frisk dild  
2 spsk. Olie til dampning.  
3 spsk. Olie til muslingecreme  
1 spsk. Maizena og 1/2 dl.  
Cremefraiche 38 %  
Pynt.  
Kveller – strandportulak efter  
sæson – evt. som pesto.  
Plukket urter.

### Muslingesand

- Muslingesand:  
100 g smør  
2 æg  
200 g hvedemel  
1 1/2 tsk. bagepulver  
150 g muslingefond  
Alt blendes glat og bages ved 180  
C. Afkøles og blend til sand.

- **Anretning:**

Muslingecremen smørres på tallerken, der anrettes muslinger, agurk og urter ovenpå. Muslingesandet drysses ved siden af og der lægges små toppe af muslingeaioli på. Kør til sidst lidt muslingesuppe på og resten a part.

Retten kan pyntes med kveller og strand portulak som findes ved strande langs fjorden og pynt meget gerne med små variationer af smørdampede sæsongrønt.

Til Nordjysk Signaturret lægges det valgte emne af fisk eller skaldyr ovenpå muslingecreme og pyntes kun med 1 -2 muslinger – ellers samme fremgangsmåde.

### Tilberedning:

- Olie varmes, urter og grøntsager sautes. Tilsæt rensede muslinger, urter og vend forsigtig rundt. Tilsæt most og låg på, damp i ca. 7 min. Hold muslingerne varme.
- Hæld fonden fra og kog den ind til det halve, jævnes med maizena og cremefraiche.
- Tag 8-10 stk. Muslinger, dild og blend med olie, til cremet konsistens.
- Agurken skæres med parisienne jern til små kugler – kan med fordel vacuumeres med lidt dild olie.
- Muslingeaioli: 1/2 dl. Mayonnaise smages til med ca.1 spsk .muslingepulver lidt citron og hvid peber.
- Tips! udenfor sæson kan man fryse kveller og portulak og efterfølgende lave en pesto.

# Limfjordens fingeraftryk!



Foto af Signaturretten efter samarbejde med Karen Skovbøl.



Foto af Signaturretten efter samarbejde med Anders Rex.





### Ingredienser:

1,5 kg Limfjordsmuslinger  
1 dl urter og grøntsager, æbler i små tern  
1/4 agurk  
1 dl. God æblemost  
1/8 bdt. frisk dild  
2 spsk. Olie til grøntsager.  
1 spsk. Maizena  
½ dl. Cremefraiche 38 % / fløde  
Pynt.  
Plukket urter.

Muslingesand

- Muslingesand:

100 g smør  
2 æg  
200 g hvedemel  
1 ½ tsk. bagepulver  
150 g muslingefond  
Alt blendes glat og bages ved 180 C. Afkøles og blend til sand.

- **Anretning:**

På tallerken, anrettes muslinger, agurk og urter ovenpå. Muslingesandet drysses ved siden af og der lægges små toppe af muslingeaioli på tallerkenen.

Kør til sidst lidt muslingesuppe på og resten a part.

Retten kan pyntes med små variationer af små smørdampede sæsongrønt.

### Tilberedning:

- Olie varmes, urter og grøntsager sautes. Tilsæt rensede muslinger, urter og vend forsigtig rundt. Tilsæt most og låg på, damp i ca. 7 min. Hold muslingerne varme.
- Hæld fonden fra og kog den ind til det halve, jævnes med maizena og cremefraiche.
- Agurken skæres med parisienne jern til små kugler
- Muslingeaioli: 1/2 dl. Mayonnaise smages til med ca.1 spsk .muslingepulver lidt citron og hvid peber.

# Limfjordens fingeraftryk version 2 "light" udgaven.



Foto af light Signatur efter samarbejde med Karen Skovbøl.



Foto af light Signaturretten efter samarbejde med Karen Skovbøl.



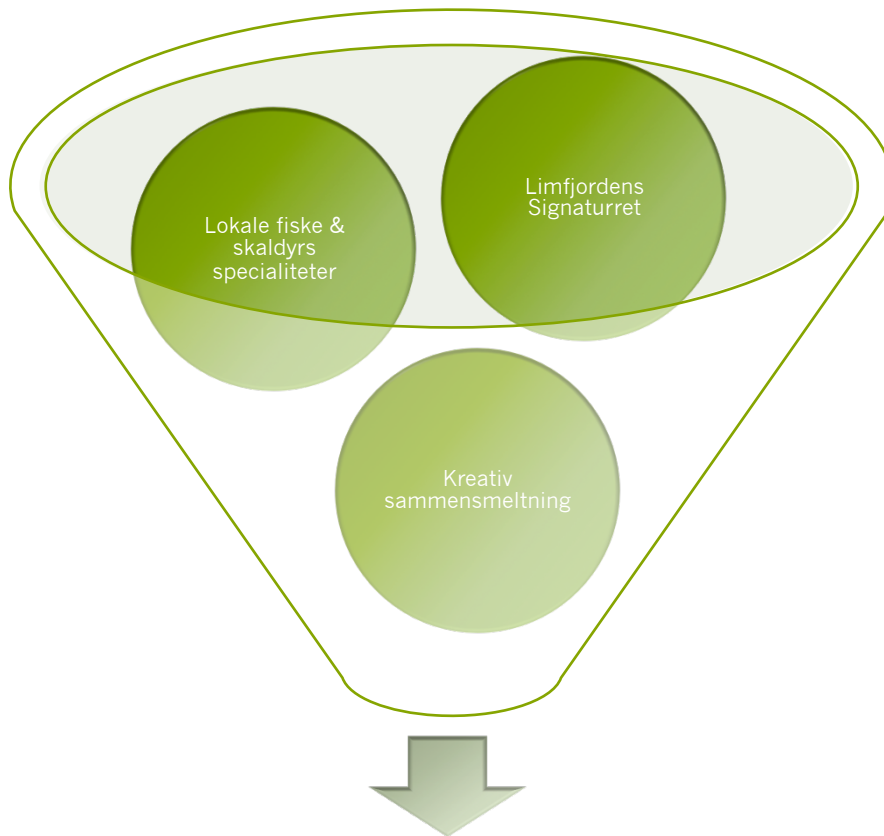
# Signaturret Nordjylland

Signaturret tilberedt med lokale fødevarer fra  
Nordjylland

- En smagsoplevelse fra de lokale områder, tilegnet  
fællesskabet omkring Limfjorden.

# Signaturret Limfjorden

En ret inspireret af lokale fødevarer omkring Limfjorden, med tilgængelighed for fremskaffelse af råvarer.



Nordjysk signaturret med lokal forankring.

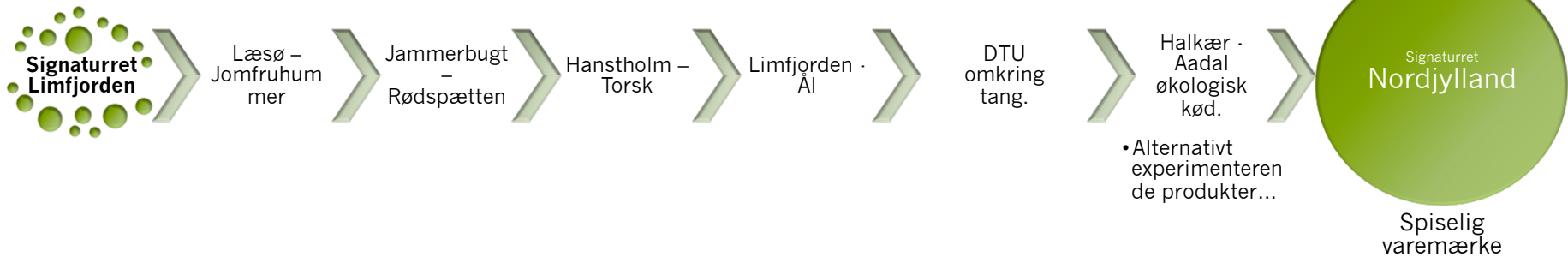
## Nordjysk signaturret

Signaturret Limfjorden er som udgangspunkt kombineret med den "lokale" fødevarer specialitet, efter delvis frit design.



- Basisopskrift kombineret med lokale fødevarer danner rammen om en Nordjysk Signaturret.
- Retten serveres primært på spisesteder som f.eks. restauranter, hoteller, caféer
- Serveres på attraktioner som f.eks. Jesper Hus Blomsterpark – Fårup Sommerland.
- Limfjordens signaturrets basisopskrift tilsættes lokalt inspiration såsom f.eks. Jomfruhummer fra Læsø.

# Mulige områder i Nordjylland.



# Locations til at responder med





## Implementering af Signaturet

- 2012 Første del af Skaldyr fra Nordjylland blev gennemført med Zonen for Madkultur, Aalborg Universitet, VisitNordjylland og Nordic Food Lab. Anden del gennemføres med støtte fra Region Nordjylland. Det er målet at etablere en ny partnerskabskreds i andet halvår af 2013 til projektets sidste fase.
- Det blev på mødet besluttet at arbejde videre med etableringen af en signaturet for Limfjorden/Nordjylland.
- Gastro Consulting er projektudviklinger af signaturetten og forgået i samarbejde, høring, personlig møde, skriftlig og via mail korresponderet med følgende: VisitNordjylland, Madkulturen – Hirtshals, Kanalfogedens Køkken, Brøndums Hotel, Jacob Dal – Skagen Food, Restaurant Fusion Aalborg, Hotel Du Nord Løgstør, Kokkeforeningen Danmark, Erhvervsskolerne Åars, FoodCollege Aalborg.
- Gastro Consulting valgte at lave en forpremiere for at indsamle erfaring, viden og respons. Da det møde nr. To blev aflyst pga. Frafald i tilmeldingen til seancen. Der afventes ny dato!
- Retten havde forpremiere ved DM i Østersåbning og Champagnesabling 2013, efter samråd med kokke blev der foretaget justeringer, således at retten er mere tilberedningsvenlig, samt tilgængeligheden af råvarer afspejler stort set alle typer restauranter. Da tilgangen til lokale råvarer er vidt forskelligt!.
- Den officielle præsentation af den Nordjyske signaturet vil ske på næste møde - Skaldyr fra Nordjylland for den ny partnerskabskreds. Præsentationen af signaturetten er aftalt med Madkulturen som værende en del af mødet. Mødedato afventes fra Madkulturen Hirtshals som er ansvarlig for afviklingen.