

○ BEST AKKURAT NÅ PÆRER

Pærer i all sin prakt

**HØSTEN ER HER, OG NÅ FALLER PÆRENE NED FRA TRÆRNE.
HAR DU GRÅPÆRER, HERREPÆRER, KEISERINNER ELLER GREVER
I HAGEN? PLUKK DEM OPP OG LAG NOE GODT.**

TEKST LENE AARNES WESTERHAUG/KRAFT BYRÅ FOTO NADIN MARTINUZZI/KRAFT BYRÅ MAT OG ARRANGEMENT KRAFT BYRÅ



TØRKEDE PÆRER

7 pærer
1 dl vann
saften av en halv sitron

Skjær pærene i tynne skiver og dypp dem i sitronvann. Legg skivene enkeltvis utover en rist kledt med bakepapir. Tørk pæreskivene i 6–8 timer med åpen ovnsdør ved 60–70 °C, til de er tørre og myke. Pæreskivene kan også træs med god avstand på en snor og henges til tørk i 3–4 dager. Ha de tørkede pæreskivene i et rent glass med tett lokk.

Du må gjerne tørke pærer med og uten skall og kjerner, alt ettersom hvordan du liker dem, eller hva du skal bruke dem til.

DESSVERRE ER VÅRE EGNE NORSKE og praktfulle pæresorter truet av importerte slektninger. Disse er ofte mindre krevende for produsentene, billige for butikkene, og kanskje penere for mange av oss, men ikke nødvendigvis like smakfulle.

Finner du esker med duftende Ingeborg, delikate Clara eller søte Elsa i frukthandelen, så velg for all del dem. Våre herlige norske pærer står nemlig i fare for å bli en saga blott.

Henger det grener fulle av små saftige pærer over plankegjerdet til naboen og frister dem som går forbi? Ikke alle er like flinke til å bruke av eget forråd, og man kan alltid spørre om lov, om ikke ...

Pærer er blant de eldste frukter vi kjenner til, allerede 3000 år f.Kr. ble det dyrket pærer i Østen. Blant mye annet hadde munkene med seg pærer til Nord-Europa, og her i Norge har de blitt dyrket siden middelalderen.

BØNDENE I FRUKTREGIONEN HARDANGER fattet tidlig interesse for pæren og dens egenskaper. Her har man tradisjonelt dyrket pærer siden slutten av 1700-tallet. Den dag i dag kommer fortsatt en stor andel av landets kvalitetspærer fra denne delen av Norge, hvor det i hovedsak fokuseres på de gamle, tradisjonelle sortene. Avalon, Clara Frijs, Herzogin Elsa, Ingeborg, Grev Moltke og Philip er alle pæresorter som dyrkes i området rundt Hardangerfjorden.

HARDANGERPÆRER I FINFRAKK

4 porsjoner

4 store hardangerpærer
2 plater butterdeig
1 egg
3 dl rørsukker

FYLL

25 g marsipan
1 ss revet frisk ingefær
6 hakkede pekannøtter
Røres sammen.

ALTERNATIVT FYLL

3 ss bitter appelsinmarmelade
20 finhakkede mandler eller hasselnøtter
Røres sammen.

Skjær av toppen av pærene og sett dem til side, spar gjerne noen blader til å pynte med før servering. Skrell pærene og hul dem ut. Kjevle ut butterdeigen på et melet bord, og skjær deigen i strimler. Beregn en halv plate per pære og start med bunnen for å holde fyllet på plass, surr butterdeigstrimler rundt pæren og klem skjøtene godt sammen. Fyll pærene etter ønske, sett den avkuttete toppen på plass, og forsegl åpningen med deig. Pensle med vispet egg, og rull pærene godt i sukkeret. Sett dem i en smurt ildfast form, og stek dem ved 180 °C i cirka 30 minutter, til de er gyllenbrune. Serveres lune med vaniljeis.



**HARDANGERPÆRER
I FINFRAKK**



PÆREMOS MED INGEFÆR OG KANEL



PÆRE MED GÅRDSOST



PÆRESIRUP



PÆRER I MADEIRA

PÆREMOS MED INGEFÆR OG KANEL

1 kg pærer
100 g sukker
1 dl vann
½ ts kanel
½ ts revet sitronskall
½ ts revet frisk ingefær

Skrell, rens og del opp pærene i grove biter. Ha frukten i en kjele med sukker og kok langsomt opp under omrøring, til sukkeret er smeltet. Tilsett vann, sitronskall, ingefær og kanel, og kok på lav varme til pærene er møre. Mos pærebitene lett, og ha mosen på varme glass.

Fullmodne pærer med franske oster er en klassisk smakskombinasjon, Pære og blåskimmelost smaker himmelsk, pære og myk hvit geitost likeså. De siste årenes oppblomstring av gårdsysterier her i landet gjør det mulig å ha fullverdige norske alternativer til de fornemme, franske ostene. De nye gårdsysteriene er både tradisjonsbundne og nyskapende. Det lages nå oster av fabelaktig kvalitet over det ganske land.

PÆRE MED GÅRDSOST

Norske pærer, for eksempel: Grev Moltke, Gråpære, Clara Frijs eller Ingeborg
Norske gårdsoster, for eksempel: Haukeli Chèvre, Eggen Fjellblå, Skånaliseter Blåmann eller Tingvollst Kraftkar grovt surdeigbrød
godt smør, som Røros- eller Kviteseidsmør
ristede gresskarkjerner fra hagens største gresskar
hjemmelaget pæresirup

Pærer og ost med sirup og gresskarkjerner nytes med brød og smør.

Pæresirup er rett og slett innkokt pæresaft. Det er lettvinnt å lage, om man bare tar seg tid til det. Sirupen smaker fantastisk på lapper og sveler, til gode norske gårdsoster eller spekeskinke.

PÆRESIRUP

3 dl vann per kg pærer
300 g sukker per liter fruktsaft

Rens vekk eventuelle rusk og blader fra pærene, del pærene i båter, med stilker, kjerner og skall i behold. Kok pærene langsomt opp, la massen trekke under lokk til frukten safter seg, og hell massen i et sileklede. La pæresaften renne av i 1 time.

Tilsett sukker og kok deretter saften inn på lav varme til den tykner og blir brun, men pass på at den ikke brenner seg.

I samme båt som norske pærer sitter hetvinen madeira. Begge kjemper de for sitt eksistensgrunnlag, smaksmessig går de som hånd i hanske, og sammen har de vært mang en norsk bestemors hemmelige kjøkkentriks.

PÆRER I MADEIRA

1 kg godt modne pærer
6 dl lys sirup
2 tynne strimler av sitronskall
3 ss vann
3 ts sitronsaft
2 lett knuste plommesteiner
2 dl madeira

Kok opp sirupen med vann, sitronsaft, plommesteiner og sitronskall. La det koke i 5 minutter, tilsett madeiraen og varm opp på nytt.

Skrell pærene, fjern rosen, men behold stilkene. Legg pærene hele i et varmt og rengjort glass. Sil laken over pærene, sett på lokk og avkjøl før glasset settes i kjøleskapet. Pærene blir best om de får ligge i marinaden i minst et par dager før servering.



RUSTIKK PÆREKAKE

Beholder du skall og stilker på pærene, får denne friske pærekaken et herlig rustikt høstpreg. Bytt gjerne ut halvparten av melmengden med Skjåkmjøl eller spelt, da blir kaken både sunnere og bedre.

RUSTIKK PÆREKAKE

6 små, modne pærer
3 egg
1 dl sukker
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
100 g smeltet smør
1½ dl yoghurt naturell
2 cl brandy
7 ss lynghonning
1 vaniljestang

Smør og strø en springform, og forvarm ovnen til 180 °C. Del pærene i fire, fjern kjerner og roser, men behold skall og stilker. Snitt og skrap ut frøene av vaniljestangen, ha frøene og honningen i en stekepanne med slippbelegg, og varm opp. Ha pærene i pannen og surr dem i cirka 5 minutter på svak varme, snu pærene av og til. Fordel de honningglaserte pærene i kakeformen. Smelt smøret og avkjøl noe, rør inn yoghurt og brandy. Pisk egg og sukker til eggedosis, rør inn smørblendingen og sikt i det tørre. Pisk røren klumpfri og fordel over pærene. Stekes midt i ovnen i 45–55 minutter.

Lett å skjære i fine skiver siden benet er fjernet

Knokke som fungerer som håndtak

Alltid gode grunner for lammestek fra Gilde



gilde.no

Fersk surret lammestek uten ben, men med knokke. Mør og saftig, og lett å skjære i fine skiver siden benet er fjernet. Knoken fungerer som et praktisk håndtak. En Lammestek fra Gilde er enkel å tilberede, og ikke minst: Enkel å få skikkelig god. Det finnes alltid en god grunn for Lammestek fra Gilde.

Gilde

det kjennes på smaken