

sæson

PÆRER I SÆSON FRA SEPTEMBER TIL OKTOBER



HÅNDARBEJDE GIVER SAFTIGE, BLIDE OG SUBLIME PÆRER

Hvis du undrer dig over, hvorfor en pære er en kostbar råvare, skyldes det at efter blomstringen, som er kort og intens, følger udtynding, vanding, gødskning eftersyn for sygdomme og skadevoldere og endelig skal frugten høstes. Avleren skal forbi din pære rigtig mange gange på en sæson og meget foregår ved håndkraft.

HÅRDT ARBEJDE ER IKKE EN GARANTI FOR BUGNENDE PÆREHØST

Selvom pæreavleren gør sit yderste, er der mange faktorer, som enten sikrer eller truer en god pærehøst. Først skal blomsterne overleve foråret og risiko for frost. Falder temperaturen under frysepunktet i blomstringen, betyder det ingen pærehøst. Klarer pærerne sig igennem denne forhindring, er der adskillige sygdomme og småkravl, som også i den grad elsker pærer.

Falder året pæreheldigt ud, høster avleren igennem august til oktober - afhængig af sort. Og så skal der spises - ganske få pærer har en lang holdbarhed, så pærer er typisk en efterårsspise.

PÆREN BRINGER LIV OG LYKKE SAMMEN MED DE MEST OVERRASKENDE INGREDIENSER

Er pæren blevet for blød til servering kan den blendes og give sødme til drinks og dressinger og kan også bruges til at jævne i disse sammenhænge.

Pæren adskiller sig fra æbler i sin smagsprofi. Syren er lavere i pære, smagen mere frugtig blød og rund og derfor går pære fantastisk til blå oste og oste med masser af smag, på ostebordet, i salat eller i lune retter. Ydermere udemærker den sig med modnede, røgede eller saltede kødvarer.

Pære er uovertruffen til at give saft, hæve smagen og raffinere alle former for salater, hvad enten de har basis i kål eller andre blade. Pæren går til alle slags dressinger; både klassisk vinaigrette, dejlig mormordressing eller en god cremefraiche dressing med urter.

Få viden om sæson for frugt og grønt på sæson.dk

sæson

STEGTE PÆRER, BRÆNDTE LØG OG MYNTE I SALAT MED BULGUR



10 personer

300 g fuldkornsbulgur
3 g hel spidskommen
500 g små løg med top
500 g pærer i forskellig størrelse og farve
200 g drueagurker i skiver eller små tern
3 g salt
0,3 dl pæreeddike eller anden lys, frisk eddike
20 g hakket mynte
20 g rapsolie
4 g salt
2 g friskkværnet peber

Kog bulguren sammen med spidskommen. Følg pakkens anvisning.

Del løgene i top og bund. Snit toppene fint og gem til senere. Pil løgene og halver dem på tværs. Brænd løgene af på en grill, kipsteger eller ved høj temeperatur i ovnen til de er mørnet og har fået masser af stegeskorpe.

Del de forskellige pærer i både og tern, så de får forskelligt udtryk i salaten og steg dem gyldent brune med lidt rapsolie. Pas på frugten ikke får for meget varme, så den smatter ud. Pæren skal stadig have bid.

Bland agurkerne med salt og lad dem stå et par minutters så de lige begynder at væske. Bland den afkølede bulgur med agurker, eddike, mynte, olie og løgtoppe. Smag til med salt og peber og evt mere eddike.

Anret salaten på et stort fad og top op med løg og pærer. Pynt med lidt løgtop og mynte.

Den søde karameliserede smag fra de stegte pærer og umamismag fra de brændte løg giver skøn harmoni og er dejligt tilbehør til en kold tomatsuppe, friskstegte fiskedeller eller en langtidsbraiseret lammeskank