

Kokkonst 1929–1930 – samling av trycksaker – 11

Vardagstryck



Såsens betydelse.

Det är såsen, som ger smak och omväxling åt maten. Därför skall den vara aptitlig för ögat och smaklig för gommen. Steksåsen skall vara slät och blank, ha vacker brun färg och äga simmig konsistens. Den skall vara måttligt kryddad, så att den ej för- tager matens karakteristiska smak. Allt detta får Ni med Cambri Såspulver, om Ni iakttagar följande

FYRA GYLLENE REGLER

för all tillagning av Cambrisåser.

A Cambri Såspulver är drygt. En struken matsked bör spädas med minst 1½ dcl. (1½ kkp) vatten eller gräddmjölk. Detta ger en god, kraftig sås för 2-4 pers. Kvantiteten sås, som erhålles, varierar något, beroende på vilket kött, som anrättats.

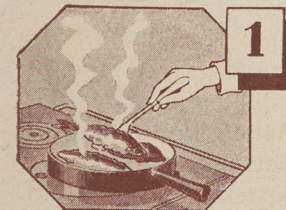
B Innan Ni tillagar såsen skall Ni alltid lyfta av pannan från elden och låta den svalna litet, innan Ni strör i Cambri Såspulver. Ty om Ni har pannan mycket het, så fördärvar Ni lätt därigenom svällningsförmågan hos Såspulvret och såsen blir tunn.

C Använd alltid för såstillagningen den panna eller gryta som Ni stekt i. Därigenom tager Ni vara på botten-satsen (fonden) efter stekningen. Denna fond ger nämligen såsen den smak, som är utmärkande för den maträtt, Ni tillagar. Salta efter önskan.

D Kom ihåg, att Cambri Såspulver är starkt koncentrerat, varför såsen behöver koka sakta minst 5 min., för att det irörda Såspulvret skall hinna smälta och svälla fullständigt. När såsen är blank, då är den färdig att hållas upp och serveras.

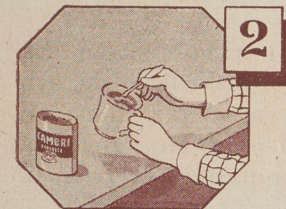
TILL FISKRÄTTER NYA GODA BRUNA SÅSER

*För utsökt goda Cambri-såser
till all stekt fisk iakttagas:*



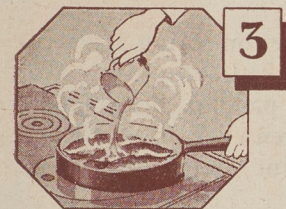
1

Den rensade och ansade fisken, som även kan skäras i bitar, lägges i het panna med stekflott eller Kronolja. Färdigstekes därefter på vanligt sätt.



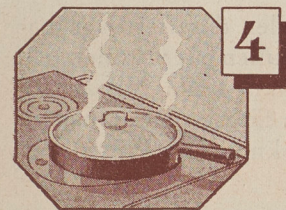
2

Under tiden rör man ut en struken matsked Cambri Såspulver (för 3-4 pers.) i en kaffekopp med litet vatten eller gräddmjölk till en tunn smet.



3

Därefter håller man denna Såspulverblandning i pannan på den stekta fisken. Späd därpå ytterligare med gräddmjölk tills såsen blivit lagom tjock.



4

Sedan låter man fisken småkoka i 4-5 min. i denna sås under slutet lock vid sidan av elden. Avsmaka sedan rätten. Salta efter egen smak.



Fructus Tr.

CAMBRI SÅSPULVER

EN ÄKTA
ESPAGNOLSÅS
I NY
MODERN FORM

Grundsås för under-
bart goda steksåser



Skiftar alltid smaken efter maten.

CAMBRI SÅSPULVER är en verklig steksås koncentrerad till pulverform och är framställt av köttsky, grönsaker och rotfrukter, kryddor och cerealier m. m. av yppersta beskaffenhet.

Denna grundsås för alla bruna såser till kött och fisk innehåller allt, som behövs för att giva såsarna hög smak och vacker färg, göra dem vackra och simmiga.

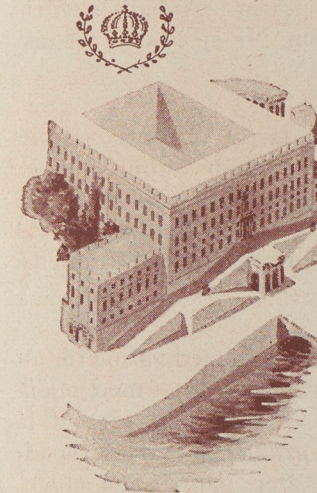
Cambri Såspulver är avsett till dagligt bruk i varje hem, både till enklare och finare kost. Snabbt, enkelt och säkert kan Ni nu tillaga en mångfald underbart goda såser. Därför blir Cambri Såspulver en ständig glädje för var och en som är intresserad av god mat.

Utförliga bruksanvisningar se omstående sidor!

FACKMÄNNENS UTTALANDE

Glänsande lovord

H. MAJ:T KONUNG GUSTAFS CHEFKOCK SKRIVER:



Efter att ha prövat Köksmästare Fallströms Såspulver "Cambri" har jag funnit att detsamma är synnerligen väl sammansatt, har en mycket angenäm smak och att det fullständigt fyller den uppgift för vilken det är avsett.

Med detta pulver kan man genast tillaga en god steksås och genom lämpliga tillsatser få, allteftersom man önskar, antingen en madeirasås, champignonsås etc. etc. För varje husmor är Såspulvret absolut oundgängligt därför, att det ger henne möjlighet att väsentligt förbättra rätterna, och således är till stor hjälp och nytta.

Efter att ha besökt Cambri-fabriken har jag även konstaterat, att Cambri Såspulver tillverkas efter fundamentala kulinariska principer och uteslutande av naturliga råvaror såsom kött, legumner och cerealier etc. Framställningen sker med tillhjälp av maskiner och med exemplarisk renlighet.

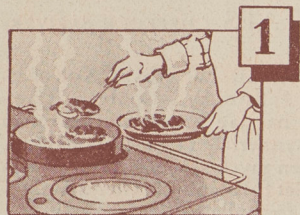
Stockholm den 15 oktober 1930.

Paul Arbin

Chef de Cuisine, Kungl. Slottet, Stockholm.

VID STEKNING I PANNA PÅ SPISEN,

såsom vid anrättning av biffar, kotletter, lever, korv, iakttages:



1 Sedan maten stekts, lyft av pannan från elden. Tag ur den stekta maten och håll den varm. Avhåll stekfettet om Ni ej önskar fet sås.



2 Strö därpå Cambri Såspulver i pannan. Omrör pulvret väl med en visp och se därvid till att det blandas väl med bottensatsen (fonden).



3 Späd sedan med vatten för att få brun skysås — med mjölk eller gräddmjölk för att få brun gräddsås. Sätt efter spädnings åter pannan på elden.



4 Låt såsen under omröring med visp sakta koka i pannan 5 min. Späd ytterligare eller låt såsen koka in till önskad tjocklek och såsen är färdig!

VID STEKNING I GRYTA ELLER UGNSPANNA

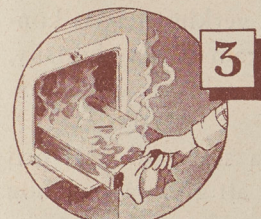
då ox-, kalv- och lammstekar etc. ävensom olika färser anrättas.



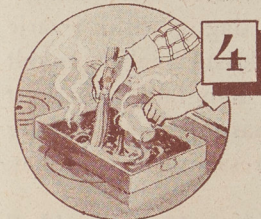
1 Steken eller färsen brynes i smält smör. Sedan stekes under flitig ösning. Späd då och då med hett vatten. Spadet öses ofta över steken eller färsen.



2 För sås till 4 personer tages 1 struken msk. Cambri Såspulver. Rör därpå ut pulvret i en kaffekopp med helt litet vatten så att Ni får en tunn smet.



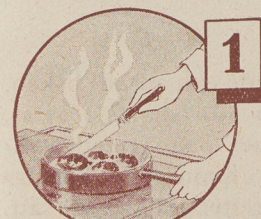
3 Det färdigstekta köttet upptages och hålles varmt på ett fat. Pannan lyftes ur ugnen på spisen. Smeten av Såspulver hålles nu under omröring i pannan.



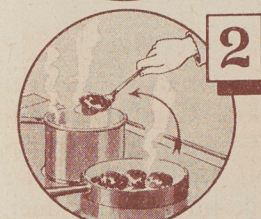
4 Såsen spädes till önskad tjocklek, med vatten om Ni önskar brunsås eller med gräddmjölk för gräddsås. Koka i 5 min. Salta efter smak. Den köttsaft steken avgivit å fatet hålles i såsen.

NÄR KÖTTET SKALL KOKA I SÅSEN

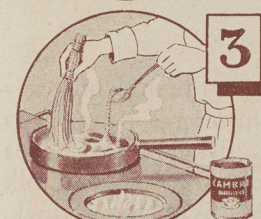
För köttbullar, kalops, kåldolmar och sjömansbiff m. m. iakttages:



1 Lägg först rikligt med smör eller annat stekfett i en het stekpanna. Maten (köttbullar, sjömansbiff etc.) brynes i detta fett och färdigstekes vid god eld.



2 Därefter upptages maten och lägges i kastrull eller form, och hålles väl varm. Stekpannan tas av elden och får svalna litet innan Såspulvret strös i pannan.



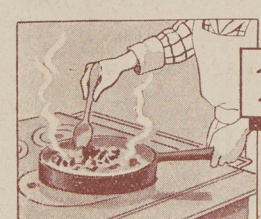
3 Strö under omröring 1½ struken matsked Såspulver (för 4 pers.) i pannan. Späd med 2 kkp. vatten eller mjölk. Koka några min. Salta efter smak.



4 Såsen hålles därefter över maten i kastrullen eller formen och får nu sakta koka tills anrättningen är färdig. Kom ihåg att hastig kokning gör köttet segt.

TILL RESTER NÄR INGEN SÅS FINNES

För köttstuvningar, pytt i panna, raguer, hachis m. m. iakttages:



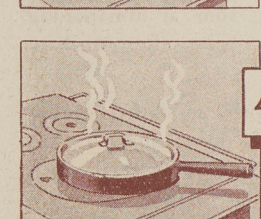
1 Rester av kött, såsom av stekar, fågel eller vilt m. m., skäres i skivor eller tärningar. Allt sammans fräses väl med smör eller margarin i en stekpanna.



2 Därefter strör man under omröring en struken matsked Cambri Såspulver (för 3—4 pers.) i pannan. Sedan späder man under omröring med —



1½ kaffekopp vatten för att få brun skysås. För gräddsås, som passar bäst till rester, spädes med 1½ kaffekopp vanlig mjölk eller gräddmjölk.



4 Späd ytterligare om så erfordras. Låt sedan hela anrättningen småkoka på sidan av spisen i 10 min. under slutet lock. Salta efter egen smak.