

Dansk Svinekød god salgsvare i Mellemøsten

Sidste år eksporteredes for 20 mill. kr. svine-
kødsprodukter til 15 lande i Mellemøsten

Af Søren Padkjær

Danske landbrugsprodukter sælges efterhånden i de fleste lande verden over. I nogle lande går det nemmere end i andre. Når det gælder svinekød, er der helt specielle forhold, der gør sig gældende, nemlig religiøse forskrifter. Ikke destomindre sælges dansk svinekød til en række lande i Mellemøsten. Lande, hvor den muhamedanske tro er statsreligion.

Herom fortæller Søren Padkjær, der har været ansat i Landbrugs-
ets Afsætningsudvalgs Beirut-
kontor, der dækker følgende lan-
de: Libanon, Syrien, Jordan, Irak,
Saudi Arabien, Kuwait, Bahrain,
Qatar, Forenede arabiske Emi-
rater, Oman, Yemen, Sydyemen,
Ægypten, Libyen og Cypren.

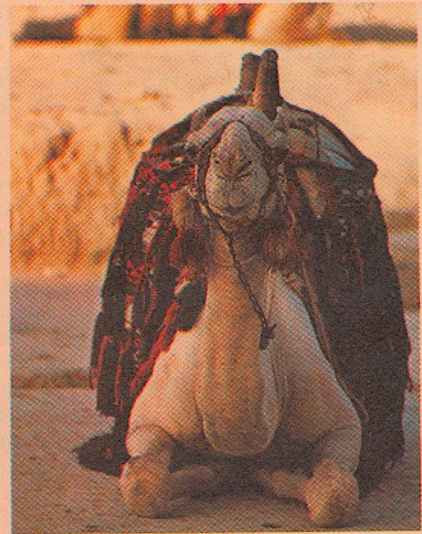
I henhold til Koranen – muhameda-
nernes hellige bog – må ingen rettro-
ende spise svinekød. Ikke destomind-
re er der fra Danmark eksporteret
for mere end 20 mill. kr. svineköds-

produkter i 1975 til de 15 lande, der
dækkes af Afsætningsudvalgets Mel-
lemøsten-kontor i Beirut.

Fortolkning af Koranen

Den muhamedanske tro blev grund-
lagt af købmandssønnen, Mohamed,
der levede i Mecca i Saudi Arabien
570–632, og de forskrifter for en tro-
endes levevis, der blev nedfældet i Ko-
ranen, afspejler den tids forhold. Med
meget høje temperaturer året rundt
– ofte over 40 grader i skyggen – har
man naturligvis haft erfaring for, at
svinekød hurtigt fordærves, og forbud-
et i Koranen mod at spise svinekød
er derfor mere af sundhedsmæssig
end af religiøs karakter. Muhame-
danernes foretrukne kødspise er fåre-
og lammekød, som i slagterbutikker-
ne kan hænge i fri luft i flere dage
uden at tage større skade.

Indbyggerne i de fleste mellemøst-
lige lande var indtil for 25–30 år si-
den beduiner, der drev rundt med
flokke af kameler og får, men efter
oliefundene er der sket store foran-
dringer. Hvor der tidligere hver dag
blev slagtet og malket, må den nu
stærkt voksende bybefolkning vænne
sig til både frosset og konserveret
mad, og det er blevet en luksus at
spise det knappe og betydeligt dyrere
friske kød.



Selvom dromedaren (een pukkel) benyt-
tes som et uundværligt trækdyr spises
dens kød også.

Dyd en nødvendighed

Selv om Koranen er grundig og be-
skrivende, var det naturligvis ikke for
1350 år siden muligt at forudse hvil-
ken udvikling, der ville ske. Det blev
dengang forbudt at drikke vin, som
vel var den eneste kendte alkoholiske
drik, men der findes nu både øl-
bryggerier og destillerier i de lande,
der har tolket Koranen på den mest
liberale måde, f. eks. Libanon, Syrien,
Jordan, Irak og Ægypten.

De lande, der har en mere orto-
doks udlægning af den hellige skrift,
er Saudi Arabien og Libyen, hvor det
ligeftrem er strafbart at drikke nogen
form for alkohol, ligesom det er
strengt forbudt at importere svine-
ködsprodukter. Så streng er kontrol-
len, at hvert eneste parti kødkonser-
ves leveret til Saudi-Arabien under-
søges på både kryds og tværs for at
sikre, at dåserne ikke indeholder den
mindste smule svineköd – hvis der
spores svineköd i varen, bliver hele
partiet straks afvist og importøren
idømmes en betydelig bøde. I Libyen
er der forbud mod import af al kød,
der ikke i leverandørlandet er slagtet
på muhamedansk vis af libyske slag-
tere. Den i Koranen foreskrevne slag-
temetode, hvor dyret med en skarp
kniv skæres i halsen og således for-
bløder, er også en hygiejnisk foran-
staltning, idet al blodet derved skulle
komme ud af kroppen – en hygiejn-
nisk, javel, men ikke særlig hensyns-
fuld metode overfor dyrene, der end
ikke må bedøves. Forestil Dem at
skulle slagte en kamel på omkring
1000 kg på denne måde.

Andre landes indstilling

Med vore dages produktions- og op-
bevaringsfaciliteter er der ikke læn-
gere nogen sundhedsmæssig risiko



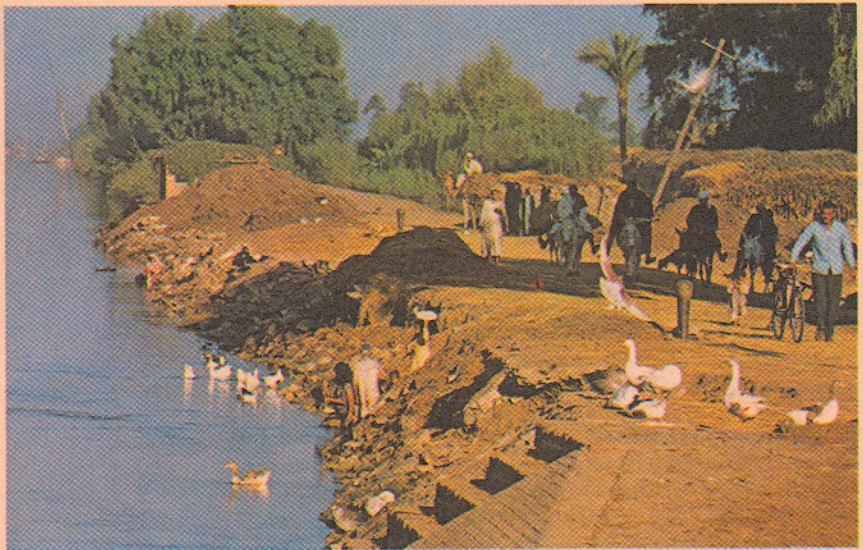
– Men får og geder er muhamedanernes foretrukne slagtedy-
r.

ved at spise svinekød, og der findes da også mange muhamedanere, der ikke tager Koranens forskrifter alt for bogstaveligt. Det gælder især under ophold i udlandet, og med sommermånedernes uudholdelige varme er der god grund til et par måneder at forlægge residensen til mere tempererede – og anderledes tænken-de lande.

Men bortset fra Saudi Arabien og Libyen er det også muligt at sælge svinekødsprodukter til de øvrige lande i området, ofte mod at der på dåsen klart vises, at den indeholder svinekød. Nogle steder betinges det, at svinekød i forretningerne holdes separat fra andre varer, ligesom der f. eks. i Libanon skal betales 18 pct. told, hvorimod okse-, lamme- og kalvekød frit kan importeres.

Mange udlændinge

Det hører stadig til undtagelserne, at muhamedanere spiser svinekød hjemme, hvorimod de er undskyldte, hvis de et fremmed sted får det uden at være klar over, hvad det er. Det er dog de udlændinge, der bor på stedet, og som ofte er tilknyttet olieselskaberne, der er de største kunder. Med de olieproducerende landes rigdomme og store behov for hospitalet,



Efter fåre- og gedekød følger fjerkræ af mange slags, kalkuner, gæs, ænder og høns.

skoler, veje, telefoner etc. kommer der en stadig større strøm af udenlandske specialister, og på grund af de klimatiske forhold i de fleste af landene med udstrakte ørkenområder, er der kun begrænsede muligheder for lokal fødevarerproduktion. Da lønningerne samtidig er høje

for i det hele taget at tiltrække arbejdskraft, og leveforholdene de fleste steder lidet interessante, er det at spise godt faktisk en af de største fornøjelser. Dertil har Danmark med sin eksport af fødevarer i 1975 på over 300 mill. kr. bidraget ganske godt.

MÅNEDENS middagsideer

»Værd at vide om mørbrad«

Mørbrad er et fint stykke kød, og egentlig ikke dyrt, fordi der kun er ganske lidt svind ved tilberedningen.

Mørbraden bliver hurtigt mørk og kan anvendes til et væld af retter, hvad enten man tilbereder den hel eller foretrækker at skære den ud.

HUSK! Mørbradkød bliver bedst og mest saftigt, hvis det brunes hurtigt ved ret god varme og derefter får lov at snurre videre ved svag varme, til det er mørt.

Her er et par eksempler:

Opskrifterne, der er beregnet til 4

personer, er gennemprøvet i Forsøgs-køkkenet på Slakteriernes Forsknings-institut.



Orientalisk mørbrad

2 mørbrad, 2 æbler, 2 løg, 75 g smør, 2 tsk. karry, salt, 2-3 spsk. mango-chutney, løse ris.

Mørbraderne pudses af for sener og hinder, ridses en gang på langs og bankes let ud. De brunes på pande i en del af smørret, deles derefter på tværs og lægges, drysset med salt, i et ildfast fad. Æbler og løg skæres i terninger og vendes i resten af smørret. Karry tilsættes, og blandingen fordeles over kødet. Mango-chutney'en hakkes let og fordeles over blandingen af æbler og løg. Fadet, som dækkes af staniol, sættes i ovnen 1/2 time ved 180 gr-200 gr C og er derefter klar til servering med løse ris.



Mørbrad som vildt

2 mørbrad, 1 æble, 1 kop svesker, et par skiver røget spæk, salt, peber fra kværn, 2 spsk. smør, 1 1/2 dl fløde (evt. sur).

Mørbraderne bankes godt ud og dryses med lidt salt og peber. Æblebåde, svesker og spæk lægges over, og de holdes sammen med kødpinde eller ombindes med garn. Mørbradstegen brunes godt i smør. Et par dl vand hældes ved, og den steger under låg ca. 30 min. ved svag varme. Stegen tages op, skyen jævnes lidt, smages til, og fløden, en smule sukker samt en dråbe kulør tilsættes. Retten serveres som vildt med brunede kartofler, rødkål og tyttebærsyltetøj.