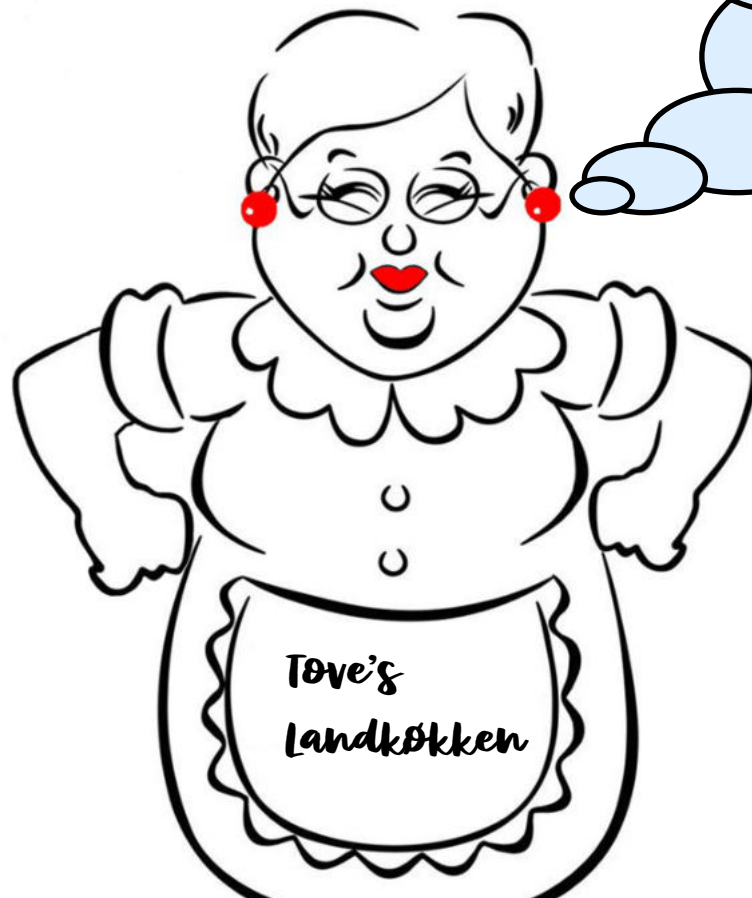


Tove's
Landkøkken

Tove's
Landkøkken



**JEG KENDER
3 SJOVE FACTS
OM DEN POPULÆRE
DANSKE TARTELET**

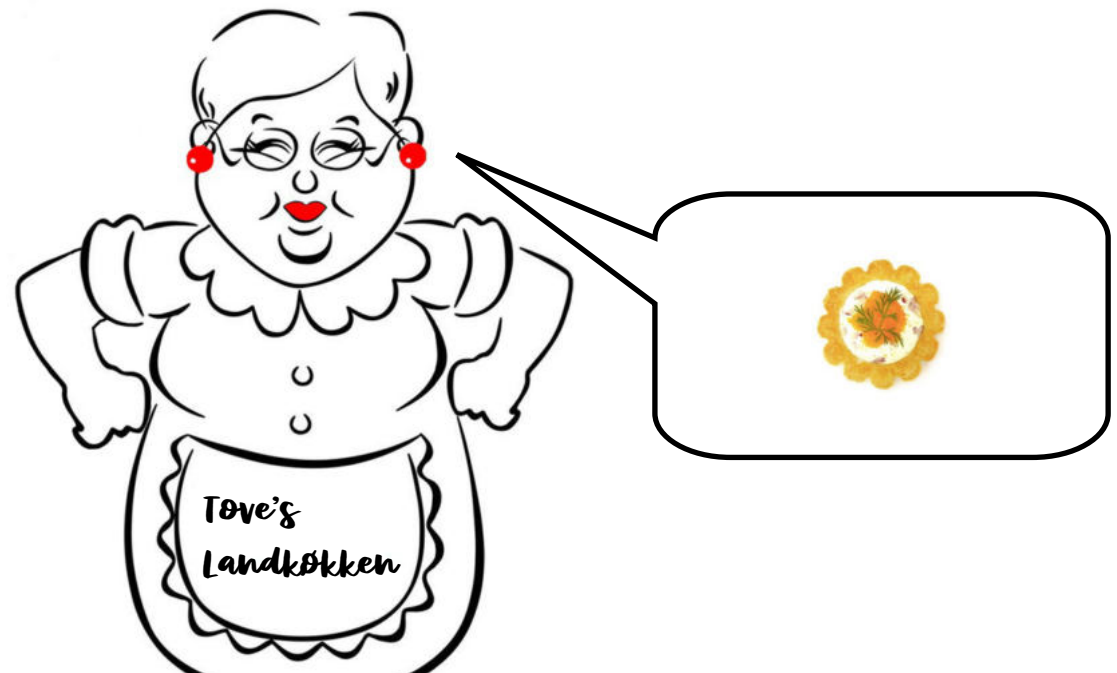




1. De første tarteletter var med syltetøj

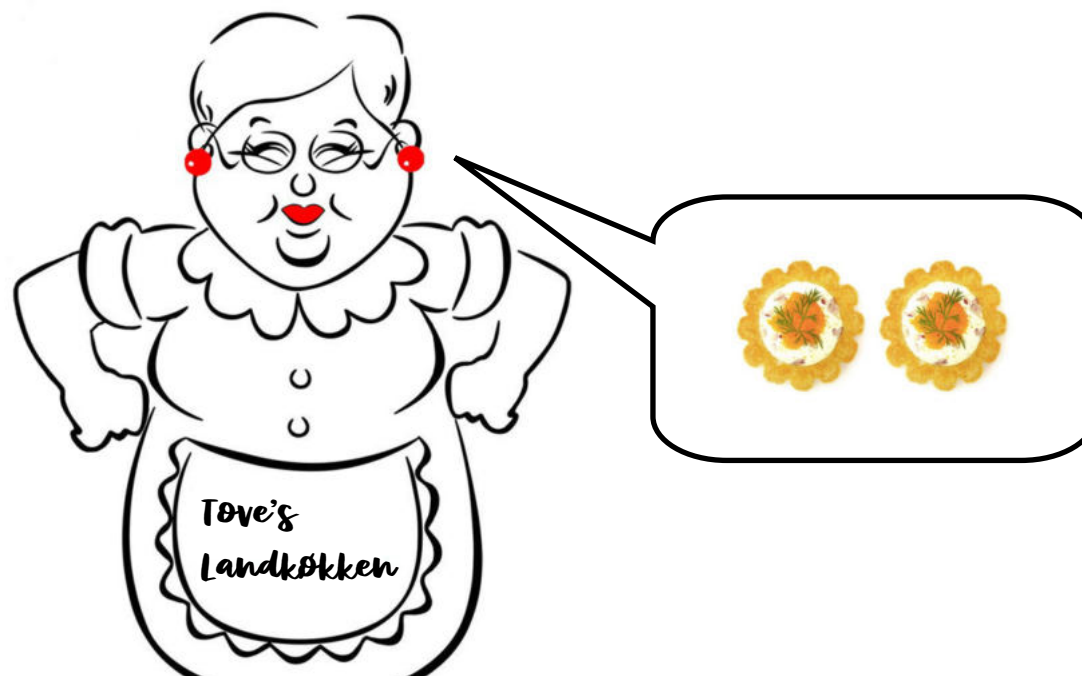
Tarteletten optræder første gang i en kogebog af Carl Müller fra 1785 under navnet "tourteletter", der beskrives som en ret af butterdej med syltetøj - ikke lige den version vi kender fra i dag. Skønt der hele tiden kommer nye varianter, er det stadig tarteletten med fyld af hønsekød de fleste kender. Fyld man tilmed kan købe færdiglavet på dåse. Grunden til at de første tarteletter blev lavet med syltetøj, hænger nok sammen med at butterdejen kom på mode i 1700-tallet, som ofte blev bagt forud, før fyldet blev tilføjet, hvorefter fyld og dej skulle bages sammen. Tarteletten med sit rette ord og form, blev først introduceret i 1888 af Louise Nimb i hendes kogebog, hvor tarteletterne blev bagt af mørdej i små bægre. I 1900-tallet begyndte man også at bruge butterdej til at fremstille de små tærter, men da de var tidskrævende at producere, blev det mere normalt at købe dem hos konditorerne.

Det er nok også de færreste der i dag bager deres egne tarteletter, da det ikke er den nemmeste opgave - selv ikke farmor laver skallerne selv. Dette leder os naturligt til punkt nr. 2., nemlig tarteletproducenten i Hjerm.



2. Humlum laver dine tarteletter

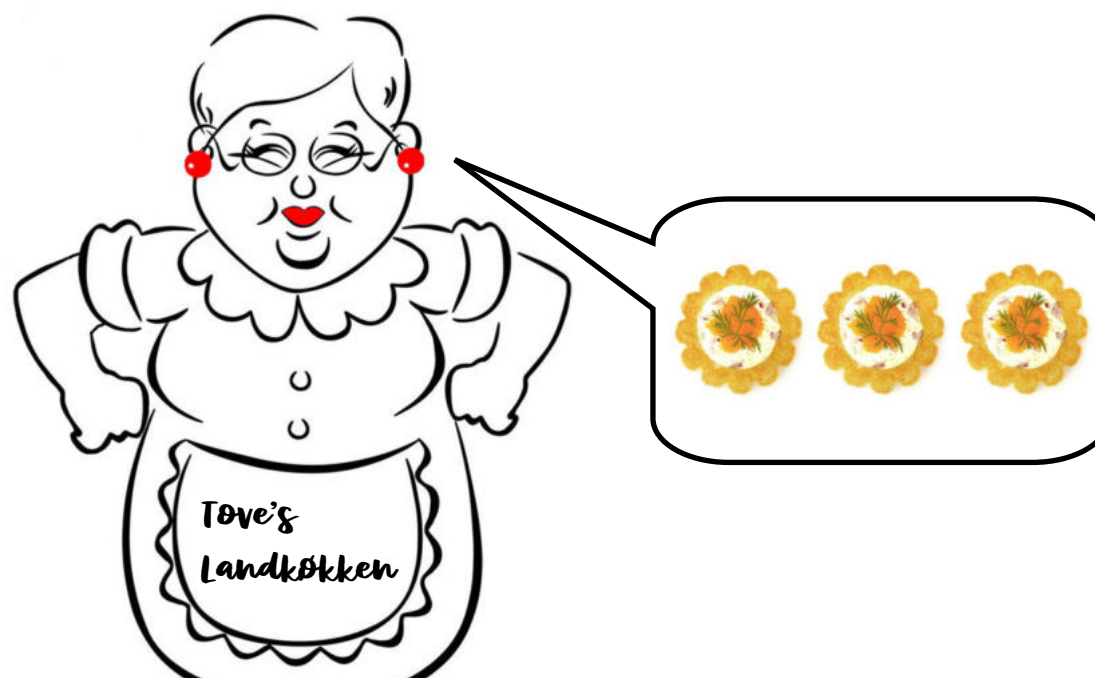
Humlum Brød er en dansk tartelet producent, der trods navnet, er placeret i den lille landsby Hjerm i Struer Kommune. De kan prale af at være landets suverænt største producent af tarteletter, med en andel på ca. 70% af den totale produktion i Danmark. Historien starter hos Karen og Henning Harregaard, der i 1980 overtager et almindeligt håndværksbageri Humlum, og efter nogle år, begynder at producere tarteletter ved siden af den almindelige brødproduktion. En succes der betyder at en udvidelse af virksomheden, og et nødvendigt flyt af produktionen til Hjerm. "Humlum Luksus Tarteletten" er i dag Danmarks mest solgte tartelet og samtidig det produkt, som de fleste forbrugere anser for at være den "rigtige" tartelet. Dejen er lamineret foldet ca. 120 gange, hvilket giver en ualmindelig sprød og fyldig tartelet - en proces de færreste nok har tid eller overskud til. Derudover skal man huske, at tarteletten ofte kun bliver brugt som en for- eller mellemret i de fleste danske hjem.



3. I Struer og på Alrø kan man få en kæmpe tartelet

Netop fordi tarteletten yndes af så mange danskere, er der også mange sjove aktiviteter og events, der vokser op omkring den lille tærte. Flere steder i landet holder man tartelettfestivaller, som i Odense, der i 2019 for 10. år i træk, tiltrak folk fra nær og fjern med en servering af 13.000 sprøde tarteletter. Hjerm er selvfølgelig ingen undtagelse - de afholder hvert år i marts en kæmpe tartelettfestival med musik, øl og masser af tarteletter. Populariteten omkring den gamle tartelet virker altså kun til at vokse, og der dukker derfor også nye versioneringer op af den traditionelle udgave. På en cafe i Struer har indehaver Helle Bott udvidet menukortet med en udgave af tarteletten, der betyder at man i hvert fald ikke går sulten derfra. På Cafe Bott kan man nemlig prøve en Kæmpe Tartelet, der med $\frac{1}{2}$ kg hønsekødsfyld og en diameter på 16-17 cm, sprænger rammerne fra almindelig tartelet, som har en diameter på kun 7-8 cm.

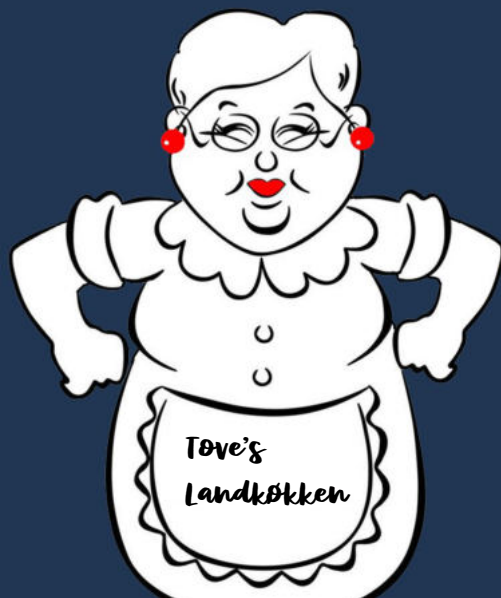
Ligeledes har Café Alrø også kæmpe tarteletter på menuen - og det er sikkert ikke de eneste steder ...
Nej det er det ikke - vi blev tidligere på året udsat for et par stykker på Hjerl Hede ...



HØNS I ASPARGES



Tarteletfyld



- en dansk
klassiker!



Servingsfors