



Månedens Smag 2018

Skikke og traditioner i februar

af Smagens Dag ved Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum

Til eleven

Hver måned kan du opleve smagen i en ret eller i et måltid, som der er tradition for at lave og spise, når man fejrer en skik eller tradition i Danmark. Det kan være fx fastelavn, påske eller jul på en bestemt tid af året. Du skal tilberede en ret, der er knyttet til en bestemt skik eller tradition. Du skal undersøge, hvilken form, smag, duft og tekstur retten har. Du kan diskutere med dine klassekammerater, hvordan denne ret er en del af de danske traditioner og den danske madkultur.

Fastelavns smag i februar

Læringsmål

- Du kan forklare, hvordan strutter, fastekringler og fastelavnsboller symboliserer fastelavn.
- Du kan beskrive, hvad smagen, duften og texturen i strutter, fastekringler og fastelavnsboller minder dig om.
- Du kan tilberede strutter, fastekringler og fastelavnsboller og beskrive deres duft, tekstur og smag.
- Du kan forklare, hvorfor netop strutter, fastekringler og fastelavnsboller bliver spist til fastelavn.



Info om fastelavn

Det er fastelavn 40 dage før påske. Fastelavn kan ligge mellem den 1. februar og den 7. marts.

Fastelavn er en gammel skik i Danmark. Skikken stammer fra den katolske kirke. Inden man skulle faste i 40 dage, festede man og spiste kød og hvidt brød. Det måtte man ikke spise i fasteperioden.

Fastelavnssøndag og -mandag blev kaldt flæskesøndag og flæskemandag.

Ordet fastelavn stammer fra Tyskland – "vastel-avent" - der betyder fasteaften. I Sydeuropa hedder fastelavnsaften Carne vale, der betyder farvel kød. Her holder man flere steder karneval og fester før de 40 dages faste.



Smagens Dag

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Fastelavn var tidligere en fest for voksne. I dag er fastelavn for børn, som klæder sig ud og fastelavns søndag og -mandag slår katten af tønden og får fastelavnsboller. Når vi "slår katten af tønden", er det et levn fra gamle dage: Katten symboliserede de onde kræfter, der blev jaget væk.

Det hvide brød til fastelavn

I gamle dage spiste man hvidt brød, der var bagt af hvedemel, til fester og højtider. Det var et stort arbejde at fremstille det hvide hvedemel, der skulle males fint og sigtes flere gange. Til fastelavnsfesterne bagte man forskellige små brød af det fine hvedemel: Fastekringler, strutter og fastelavnsboller. Det var noget af det fineste, man kunne servere.



Fastekringler

Fastekringlen blev bagt af hvedemel og ofte krydret med kommen eller kardemomme. Ofte kom man også en del salt i den. Kringlens form symboliserer munkenes korslagte arme på brystet. Munkene lagde armene over brystet, når de skulle bede. Kringlens form er også symbol på held og et langt liv. Og bageren bruger kringlen som symbol for sin butik.



Strutter

Strutter er små boller, der bliver bagt af hvedemel. I hver bolle klipper man et dybt kryds og folder de 4 dele af bollen ud, så den ligner et lille kors. Strutter bagte man ved højtider helt tilbage til kristendommens indtog i Danmark. Strutters form symboliserer korset.



Fastelavnsboller

Fastelavnsbollen er kendt fra 1700-tallet, og man mener, den stammer fra Tyskland. Det var en bolle, der kun var bagt af hvidt hvedemel. Senere begyndte man at komme sukat og rosiner i bollen, eller man lagde en klat smør ind i selve bollen. Det er først omkring 1950, man begynder at komme fyld som creme og syltetøj i fastelavnsbollen og pynte den med glasur. Det var bagerne, der begyndte at lave fastelavnsboller af wienerbrødsdej, som de fyldte med syltetøj eller creme og flødeskum og pyntede med glasur.

I dag har fastelavnsbollerne flere forskellige former. I nogle fastelavnsboller er der lagt fyld indeni. Andre fastelavnsboller har et hul i midten, der er lagt fyld i. Man kan også skære fastelavnsbollen over og lægge den sammen med fyld.

Diskuter: Hvilke traditioner har I på skolen og i jeres familier til fastelavn?

Hvad spiser I til fastelavn?

Hvilke smage er der i det, I spiser til fastelavn?



Smag og tradition til fastelavn

I skal arbejde sammen 2 og 2.

I skal bage strutter, fastekringler og fastelavnsboller. I skal bruge den samme dej til alle tre fastelavnsbrød.

I skal undersøge og diskutere de tre små brøds form, duft, tekstur og smag.

Strutter, fastekringler og fastelavnsboller

I skal bruge

25 g gær

50 g smør

1 ½ dl mælk

1 spsk. sukker

1 æg

Ca. 5 dl hvedemel

Til fyld i fastelavnsboller:

35 g marcipan

4 tsk. syltetøj

Til pensling:

1 æg

Til drys til fastekringler:

1 tsk. kommen

Til glasur til fastelavnsboller:

2 spsk. flormelis

½ spsk. vand





Smagens Dag

**NORDEA
FONDEN**
Vi støtter gode liv

Sådan skal I gøre

1. Læg bagepapir på en bageplade.
2. Smuldr gæren i en stor skål.
3. Kom smørret i en gryde. Smelt smørret.
4. Tag gryden af kogepladen.
5. Hæld mælken i gryden og rør. Mærk med en finger om blandingen er tilpas lun.
6. Hæld smør-mælkeblanding over gæren. Rør godt.
7. Kom sukker i skålen.
8. Slå ægget ud i en kop, og kom det i skålen. Rør godt.
9. Kom lidt efter lidt hvedemelet i skålen. Slå luft ind i dejen med en grydeske.
10. Ælt dejen færdig på bordet. Rul dejen til en pølse, og del den i 12 stykker.
11. Tænd ovnen på 220 grader.

Strutter

12. Form 4 stykker til strutter.
13. Form hvert stykke til en bolle, og sæt bollerne på bagepladen.
14. Klip et dybt kors i hver bolle.
15. Fold de 4 snipper ud af bollen.



Fastekringler

16. Form 4 stykker til fastekringler.
17. Rul hvert stykke til en tynd pølse på ca. 25 cm.
18. Form hvert stykke til en kringle, og læg fastekringlerne på bagepladen.



Fastelavnsboller

19. Form 4 stykker til fastelavnsboller.
20. Form hvert stykke til en bolle, og læg bollerne på bagepladen.
21. Lav et hul i hver bolle, og læg marcipan i bollerne.
22. Læg 1 tsk. syltetøj i hver bolle.

Pensling:

23. Slå ægget ud i en lille skål, og pisk det sammen.
24. Pensl strutter, fastekringler og fastelavnsboller med ægget.
25. Drys kommen på fastekringlerne.
26. Sæt bagepladen i oven. Bag strutter, kringler og boller i 10-12 minutter, til de gylde.
27. Tag dem ud af ovnen, og lad dem køle af på en bagerist.
28. Kom flormelis og vand i en skål. Rør det sammen til glasur.
29. Pynt fastelavnsbollerne med glasur.
30. Server strutter, fastekringler og fastelavnsboller til fastelavn.





Smagens Dag

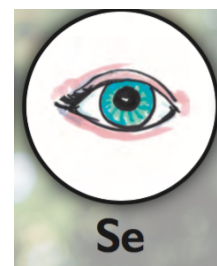
NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Smageøvelse

Se på de tre fastelavnsbrød: Strut, fastekringle og fastelavnsboller.

Beskriv deres form.

Diskuter i klassen, hvad brødernes form symboliserer.



	Form	Symbol
Strut		
Fastekringle		
Fastelavnsbolle		

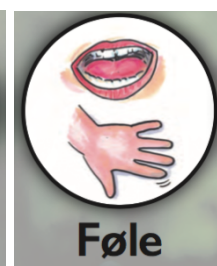
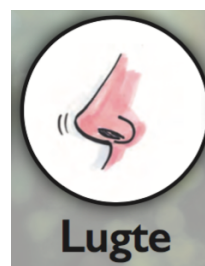


Duft til de tre fastelavnsbrød. Beskriv deres duft. Hvad minder duftene jer om? _____

Hvordan er teksturen i de tre fastelavnsboller?

Kom lidt af hvert fastelavnsbrød i munden, og beskriv teksturen. Er den hård, blød, luftig, cremet?

I kan også bruge teksturkortet.



	Duft	Tekstur
Strut		
Fastekringle		
Fastelavnsbolle		



Smagens Dag

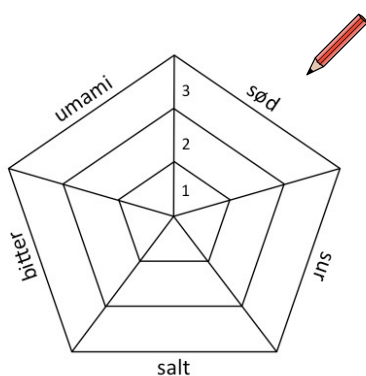
**NORDEA
FONDEN**
Vi støtter gode liv

Mundfølelsen kan beskrives med ord fra teksturkortet.

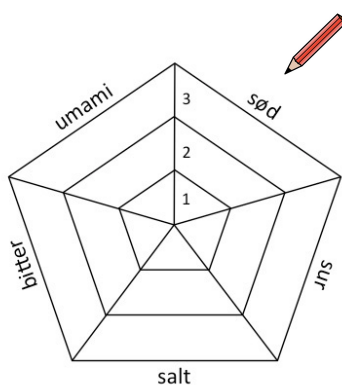
Teksturkort				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Smag på de tre små fastelavnsbrød. Vurdér brødernes smag. Brug Smage-5-kanten. Smager brødet lidt sødt, farves felt 1 under sød. Smager brødet lidt bitter, farves felt 1 under bitter osv.

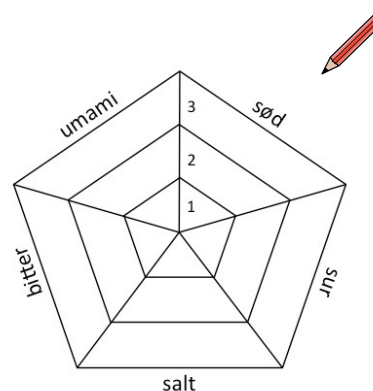
Strut



Fastekringle



Fastelavnsbolle



Hvad minder smagen, duften og teksturen i strutter, fastekringle og fastelavnsboller jer om?



Smagens Dag

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Lav jeres egne små brød til fastelavn

Arbejd sammen 2 og 2. Diskutér:

- Hvilke smage og dufte vil I have i jeres brød eller boller til fastelavn?
- Hvilken form skal brødene have? Skal de fx ligne små katte? En tønde?
- Skal de små brød være med eller uden fyld?
- Skal de små brød pyntes med glasur eller krymmel?
- Hvordan vil I anrette de små brød, så de passer til fastelavn?

Bag jeres brød, og præsenter dem for hinanden.

Tag billeder af jeres små fastelavsbrød. Sæt billederne op i madkundskabslokalet, så I i løbet af året kan samle billeder af de retter, I spiser, når der er en skik eller tradition, I fejrer og skal "smage på".

Links

<http://historicum.eu/content/67-historien-bag-fastelavn-og-fastelavnsboller>

Info om fastelavnsbollens udvikling

<http://www.smagforlivet.dk/materialer/smagen-af-fastelavn-et-sp%C3%B8rgsm%C3%A5l-om-mundf%C3%B8lelse>

Smagforlivet.dk

Fastelavnsboller og mundfølelse

<https://www.youtube.com/watch?v=Z2sKlle2M9k>

Folkekirken.dk

Kort intro om fastelavn

