



Månedens Smag: Skikke og traditioner i januar

af Smagens Dag ved Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum

Smag på skikke og traditioner

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 som 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 og undersøge, hvilken form, smag, duft og tekstur retten har og diskutere med dine klassekammerater, hvordan denne ret er en del af de danske traditioner og madkulturen.

Helligtrekongers smag i januar

Læringsmål

- Du kan forklare, hvilke smagsudtryk (kulturelle og fysiske) der er i en ret, der bliver spist til Helligtrekonger
- Du kan beskrive, hvad smagen, duften og tekturen minder dig om.
- Du kan tilberede æbleskiver fra Ærø og beskrive deres duft, tekstur og smag og forklare, hvorfor netop den ret kan serveres til Helligtrekonger.



Smagens Dag

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Info om Helligtrekonger

Det er helligtrekongersdag den 6. januar. Aftenen før er det helligtrekongersaften. Helligtrekonger afslutter julen, der varer 12 dage.

Helligtrekongersdag symboliserer den dag, hvor de tre vise mænd, Caspar, Balthazar og Melchior, fandt det lille Jesus-barn i krybben i Betlehem efter at have fulgt ledestjernen.

I Danmark er der ikke særlige traditioner på Helligtrekongersaften.



I gamle dage markerede Helligtrekongersaften julens afslutning, og det blev fejret på flere måder. Nogle steder i Danmark tændte man et trearmet lys for at markere Helligtrekonger. Skulle det være helt rigtigt, var der lidt krudt støbt ind i lyset, så julen kunne slutte med et brag. Lysene kan stadig købes (uden krudt) på nogle museer.

I den gamle julebog Peters Jul, som er en bog på vers, der er skrevet til børn, står der:

"Se, nu er da julen straks forbi;
det er helligtrekongers aften.
Så ender den rare jul; men vi
er glade, at vi har haft den.

Tre lys har vi tændt – tænk engang! –
for kongerne, de, som bragte
Jesusbarnet en julepresent;
vi ved det, for Far har sagt det.
Her sidder vi ved vort lille bord
og ser, hvordan lysene brænde;
når de er slukkede, siger Mor,
at så er julen til ende."





Fra:
<http://www.traditionentro.info/helligtrekonger>

Men nogle steder i Danmark er der særlige traditioner på Helligtrekongersaften. På den vestlige del af Ærø er det en gammel tradition at løbe Helligtrekonger. Det betyder, at man klæder sig ud, tager maske på og taler med forvrænget stemme og går rundt og besøger hinanden om aftenen omkring den 6. januar. Man ved ikke, hvem der kommer på besøg, men de maskerede bliver budt på lidt lækkert, fx slik og æbleskiver, der i gamle dage blev serveret til fester. Det går så ud på at finde ud af, hvem "der gemmer sig bag masken".

På øerne Agersø og Omø løber man også Helligtrekonger.

Mad og retter til Helligtrekonger

Der bliver serveret slik og æbleskiver for de udklædte og maskerede på Ærø. I Frankrig spiser man på Helligtrekongersaften en kage med mandler. Kagen hedder: Galette de Rois – kongernes kage. Flere steder i Danmark er den franske kage ved at blive populær. I kagen er indbagt en porcelænsfigur eller en bønne. Og den, der får figuren eller bønnen, bliver dagens konge og får en kongekrone på hovedet til minde om de hellige tre konger fra Østerland, som fulgte stjernen til Betlehem, hvor de fandt det nyfødte Jesus-barn.





Smagens Dag

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Diskuter:

Hvilke traditioner I har på skolen og i jeres familier på Helligtrekongersaften.

Hvilke smage er der i det I spiser til Helligtrekonger?

Smag og tradition til Helligtrekonger

I skal arbejde sammen i grupper på 4.

I skal bage æbleskiver fra Ærø og diskutere, hvilken duft, tekstur og smag æbleskiverne har.





Æbleskiver fra Ærø

I skal bruge

- 2 dl hvedemel
- ½ tsk. natron
- 1 spsk. sukker
- 2 dl kærnemælk
- 2 æg
- 6 svesker uden sten
- 50 g smør/palmin

Sådan skal I gøre

1. Kom mel, natron og sukker i en stor skål.
2. Hæld kærnemælken i skålen. Pisk det sammen med et piskeris.
3. Del æggene. Kom æggehviderne i en mellemstor skål og æggeblommerne i en lille skål.
4. Kom æggeblommerne i dejen, og pisk dejen sammen.
5. Pisk æggehviderne stive med en håndmixer.
6. Hæld æggehviderne i dejen, og bland forsigtigt med en dejskraber.
7. Skær hver sveske i 4 stykker, så der er 24 små stykker sveske.
8. Kom et lille stykke smør i hvert hul i æbleskivepanden.
9. Smelt smørret.
10. Kom ½ dl dej i hvert hul i æbleskivepanden.
11. Læg et stykke sveske midt i dejen.
12. Bag æbleskiverne til de er lysebrune.
13. Vend æbleskiverne, og bag dem til de er lysebrune på alle sider.
14. Gentag punkt 9 til 13 til al dejen er brugt.



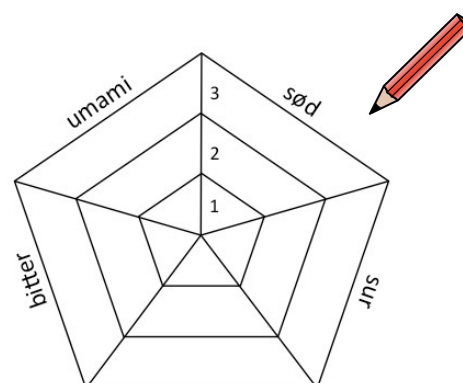
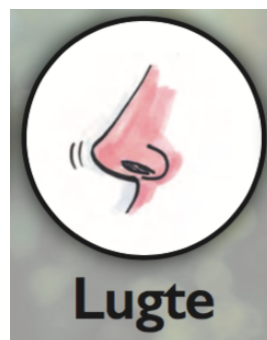


Smagens Dag

**NORDEA
FONDEN**
Vi støtter gode liv

Smageøvelse

- Duft til en æbleskive, og beskriv dens duft.
- Kom æbleskiven i munden og beskriv dens tekstur. Er den hård, blød, luftig? Du kan bruge teksturkortet herunder.
- Smag på æbleskiven.
- Vurdér æbleskivens smag. Brug Smage-5-kanten. Smager æbleskiven lidt sød farves felt 1 under sød. Smager æbleskiven lidt bitter farves felt 1 under bitter osv.



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



Lav dine egne æbleskiver til Helligtrekonger

Hvilke smage og dufte vil du have i dine æbleskiver til Helligtrekonger. Måske kan du fylde et lille stykke æble, dadel, et tørret tranebær eller en rosin i æbleskiven.

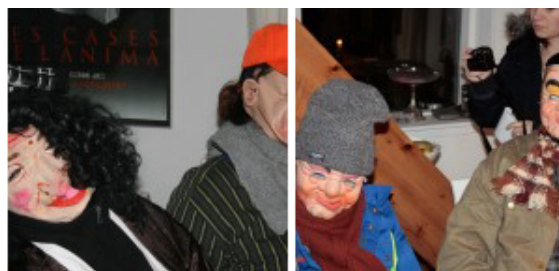
Hvordan vil I anrette de bagte æbleskiver, så de passer til Helligtrekonger?

Skal der ligge tre æbleskiver på en tallerken? Skal æbleskiverne pyntes med en kongekrone af papir?

Tag billeder af jeres æbleskiver, og sæt dem op i madkundskabslokalet, så I i løbet af 2018 kan samle billeder af de retter I spiser, når der er en skik eller tradition, I fejrer og skal "smage på".

Link:

<http://www.traditionentro.info/helligtrekonger/>



Hellig Tre Konger-løb



<http://www.omoe-net.dk/8-omo-net/166-hellig-tre-konger-lob>