



## Månedens Smag 2018 Skikke og traditioner i juni

af Smagens Dag ved Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen

### Smag på skikke og traditioner

#### Til eleven

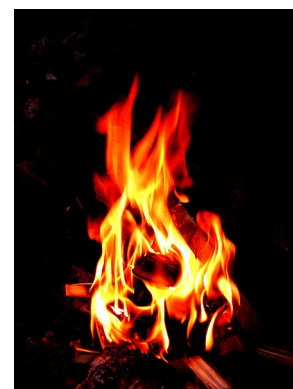
Hver måned kan du opleve smagen i en ret eller i et måltid, som der er tradition for at lave og spise, når man fejrer en skik eller tradition i Danmark som fx fastelavn, påske eller jul på en bestemt tid af året.

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 den danske madkultur.

### Skikke og traditioner til sankthans

#### Læringsmål

- Du kan forklare, hvorfor vi fejrer sankthans i Danmark.
- Du kan fortælle om skikke og traditioner ved sankthans.
- Du kan tilberede snobrød og beskrive deres duft, tekstur og smag.
- Du kan komme med forslag til snobrød, du synes passer til din sankthans.



#### Info om sankthans

Hvert år den 23. juni fejrer vi sankthansaften. Vi fejrer, at det nu er midsommer med lange dage og korte lyse nætter. Vi tænder bål, holder båltaler og synger midsommervisen.

Sådan er det skik i dag overalt i Danmark.





© Helge Skielboe

Sankthansbål er en gammel skik. Oprindeligt var bålene vågeblus, der skulle holde onde kræfter og væsener væk, som man troede var særligt på spil sankthansaften. Men også på andre tider af året tændte man bål for at holde det onde væk.

Traditionen med at sætte en "heks", der er en dukke lavet af halm på sankthansbålet, er kun ca. 100 år. Man regner med, at denne skik er kommet fra Tyskland omkring 1920'erne. Heksen symboliserede det onde, og den skulle brændes for at få det onde til at forsvinde.

Navnet sankthans stammer fra den kirkelige tradition, hvor man mindes Johannes Døberen, som havde fødselsdag den 24. juni. Johannes Døberen var Jesu' fætter, og han døbte Jesus. På dansk er Johannes blevet til Hans. Også i andre lande fester man og mindes Johannes Døberen på hans fødselsdag.

## Smagen og duften af sankthans

I Danmark har vi ingen specielle madtraditioner, der knytter sig til sankthans. Mange holder sankthansaften sammen med venner eller familie og laver sommermad og spiser sammen udenfor, inden bålet skal tændes. Mad på grill eller bål får en særlig smag og duft, som vi synes hører til sankthans. Mange synes også, at det, de spiser, får en særlig duft og smag, når de spiser udenfor i det fri.

Omkring sankthans er mange danske grøntsager og frugter i sæson. Det er bl.a. kartofler, ærter, sommerhvidkål, løg, salater og jordbær. Når grøntsager og frugt er i sæson, er de fulde af smag, duft og tekstur, og de passer godt til bål- og grillmad.

### Diskutér:

Hvilke traditioner har I på skolen og i jeres familier til sankthans?

Har I særlige retter mad, brød eller kager, som I laver til sankthans?

Hvilke dufte og smage minder jer om sankthans?



## Smag og tradition til sankthans

Snobrød er et brød, der bliver bagt over bål.

En pølse af dej bliver snoet rundt om en pind, der bliver drejet over bålens gløder, til snobrødet er bagt. Man ved ikke, hvornår det første snobrød blev bagt, men man ved, at de første brød blev bagt på varme sten, der havde ligget i et bål.

I skal arbejde sammen i grupper med 3 i hver gruppe. I skal tilberede snobrød over bål og undersøge og diskutere snobrøds duft, tekstur og smag.

## Snobrød

6-8 stykker

### Opskrift

25 g gær

2 dl lunkent vand

½ tsk. salt

1 spsk. rapsolie

1 dl fuldkornshvedemel

4 dl hvedemel

### Forslag til fyld i snobrødet

Syltetøj

Chorizopølse

### Før I begynder

Gør et bål klart

Gør 8 snobrødspinde klar



© Helge Skielboe

### Gør bålet klart

I skal huske at beregne god tid til at gøre bålet klart, da snobrødene skal bage over gløder. Det tager ca. 1 time, fra I har tændt bålet, til det er brændt ned til gløder, der er gode at bage på.

I skal også bruge pinde til at bage snobrød på. Skær barken af pinden, og spids den ene ende. Pinden må gerne være lidt lang, så I kan sidde med lidt afstand til bålet, mens I bager snobrød.

### Sådan skal I gøre

1. Smuldr gæren i en stor skål.
2. Kom vandet i skålen. Rør.
3. Kom salt og olie i skålen. Rør.
4. Kom fuldkornsmælet i skålen og rør.
5. Kom 1 dl hvedemel i skålen. Rør godt.
6. Kom *lidt efter lidt* resten af hvedemelet i skålen. Slå og ælt dejen godt.
7. Ælt dejen færdig på bordet.
8. Læg en plastikpose over skålen. Lad dejen hæve i ca. 15 minutter.
9. Ælt dejen. Del dejen i 6-8 stykker.
10. Rul hvert stykke til en lang pølse.
11. Sno dejpølsen rundt om en snobrødspind. Jo tyndere dej, desto hurtigere bliver det bagt.
12. Bag snobrødet over gløderne på bålet. Drej snobrødene under bagningen. Snobrødet er bagt, når det lyder hult, når du banker på det.
13. Spis snobrødet med det valgte fyld.



# Smagens Dag

NORDEA  
FONDEN  
Vi støtter gode liv

I kan også...

- Komme revet ost i snobrødsdejen.
- Komme hakkede krydderurter i snobrødsdejen.
- Komme hakket skinke i snobrødsdejen.
- Komme kanel i snobrødsdejen.



© Helge Skielboe



## Smageøvelse

I skal arbejde sammen i gruppen og undersøge duft, tekstur og smag i snobrød med forskelligt tilbehør.

### I skal bruge:

3 snobrød – snobrød 1, 2 og 3.

2 spsk. syltetøj

2 skiver chorizopølse



### Sådan skal I gøre:

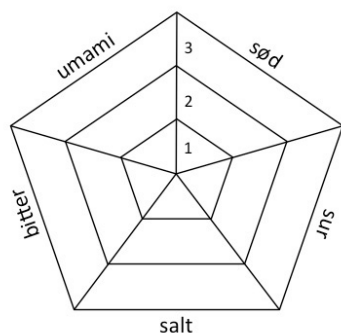
1. Læg snobrød 1 på et skærebræt.
2. Kom syltetøjet i hullet i snobrød 2. Læg snobrødet med marmelade på skærebrættet.
3. Kom chorizopølse i snobrød 3. Læg snobrødet med chorizopølse på skærebrættet.
4. Duft til de tre snobrød. Beskriv duften af de tre snobrød. Skriv jeres vurdering i skemaet.
5. Kom lidt af snobrød 1 i munden, og beskriv tekturen. Er det hård, blød, luftig, sprød? I kan bruge ord fra teksturkortet. [Du kan hente teksturkortet her.](#)
6. Gentag pkt. 5 med snobrød 2 og 3.

|                             | Duft | Tekstur |
|-----------------------------|------|---------|
| Snobrød 1                   |      |         |
| Snobrød 2: med syltetøj     |      |         |
| Snobrød 3: med chorizopølse |      |         |

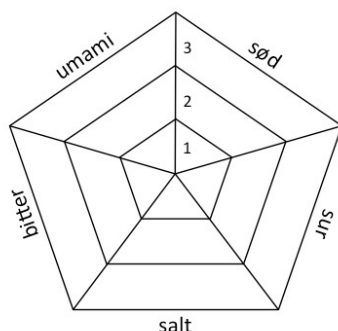
Vurdér de tre snobrøds smag. Brug Smage-5-kanten.

Smager snobrødet lidt sødt, farves felt 1 under sød. Smager snobrødet lidt bitter, farves felt 1 under bitter osv.

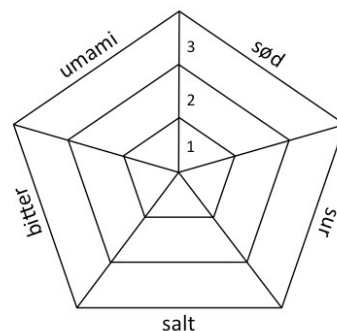
**Snobrød 1**



**Snobrød 2**



**Snobrød 3**





## Diskutér:

Hvilken forskel er der i smagen af de tre snobrød? Hvad betyder fyldet for snobrødets smag?

## Lav jeres egne snobrød til sankthans

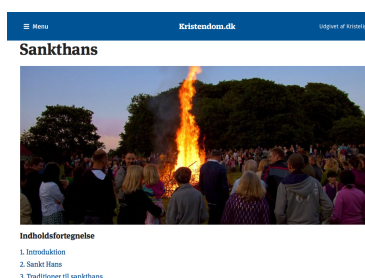
I skal arbejde sammen 2 og 2.

## Diskutér:

- Hvilke smage og dufte vil I have i jeres snobrød til sankthans?
- Hvilke krydderurter eller andre smagsgivere I vil komme i dejen, så snobrødene passer godt til sankthans?
- Hvilket fyld eller tilbehør vil I vælge til jeres snobrød til sankthans?

Lav en portion snobrød med de smage og dufte, I synes passer til sankthans. Præsenter jeres snobrød for hinanden. Tag billeder af jeres snobrød. Sæt billederne op, 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

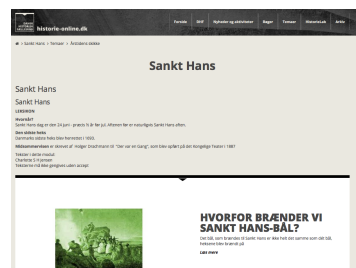


<https://www.kristendom.dk/sankt-hans>

Info om sankthans og de traditioner, der er knyttet til sankthans.

<http://www.historie-online.dk/temaer-9/arstidens-skikke-14-14-14/sankt-hans-27-27-27>

Info om sankthans og de traditioner, der er knyttet til sankthans.

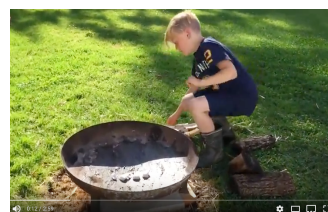


<https://www.youtube.com/watch?v=pQWScGpS9eY>

Sådan laver du snobrød til sankthans

[https://www.youtube.com/watch?v=GjbtmBv\\_p0](https://www.youtube.com/watch?v=GjbtmBv_p0)

Thor laver bål og snobrød



<https://www.duda.dk/Temaer/Mytologi/midsommervisen/midsommervisen.html>

Midsommervisen