Smagens Dag

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Månedens Smag 2018
Skikke og traditioner i november

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 mortensaften

Læringsmål

- Du kan redegøre for, hvorfor vi spiser stegt and mortensaften.
- Du kan beskrive, hvad smagen, duften og teksturen i stegt and minder dig om.
- Du kan tilberede stegt andebryst med rødkålssalat og beskrive rettens duft, tekstur og smag.
- Du kan komme med forslag til, hvilken ret du vil tilberede til din mortensaften.

Info om mortensaften

I Danmark fejrer vi mortensaften hvert år den 10. november. Den 11. november er en dag til minde om den hellige Martin, som vi i Danmark kalder Morten Bisp. Martin levede i 300-tallet i Sydeuropa. Da han fyldte 15 år, meldte han sig til hæren. Det blev fortalt, at Martin havde et varmt hjerte for de fattige, og at han kunne helbrede syge og opvække døde. Martin blev derfor kendt som en hellig mand, og som 20-årig blev han munk. Befolkningen i byen Tours i Sydfrankrig ville gerne have Martin til biskop, men det var han ikke interesseret i. Da byens indbyggere kom for at udnævne ham til biskop, gemte han sig derfor mellem en flok gæs.

Gæssene skræppede op og afslørede Martin. Han blev fundet og tvunget til at påtage sig embedet som biskop i byen. Derfor indførte Martin af Tours som noget af det første efter sin udnævnelse til biskop, at alle familier hvert år den 11. november skulle slagte og spise en gås. Flere hundrede år senere – i år 650 – blev Martin af Tours ophøjet til helgen, og den 11. november blev valgt til at være hans helgendag.

Fra gås til and

I Danmark blev historien om biskoppen, der gemte sig i gåsestien første gang trykt i 1616, og Martin af Tours fik navnet Morten Bisp. Traditionen med at spise gås den 10. november bliver første gang nævnt på tryk i Danmark i år 1616, men vi ved, at man allerede i middelalderen har spist mortensgås på landet i Danmark.

I Christian IV's gavebrev 1641 til Vartov, som var et plejehus for syge og gamle i København, står der, at hver beboer til mortensaften skulle have en kvart stegt gås fyldt med svesker og æbler.

I begyndelsen af 1600-tallet var der tradition for at spise gæs om efteråret i forbindelse med høstfesten, men efterhånden blev traditionen med at spise gæs i november knyttet til fortællingen om Morten Bisp. Mange danske bønder havde frem til 1800-tallet en mindre flok gæs. I november måned besluttede bønderne, hvilke gæs der skulle slagtes, saltes og indgå i vinterens forråd af kød. Men da gåsekød også var en eksklusiv og dyr fødevare, valgte mange bønder at sælge deres slagtede gæs. Så blev der serveret andet fjerkræ, fx and eller kylling til mortensaften.

Selv om mortensdag er indført som straf til en flok gæs, der sladrede, er stegt and med brunede kartofler og rødkål den mest almindelige ret til mortensaften den 10. november i Danmark. En and er mindre og billigere end en gås, og den passer bedre til størrelsen af en dansk familie.

Diskuter:
Hvilke traditioner har I i jeres familier til mortensaften?
Hvad spiser I til mortensaften?
Hvilke smage er der i det, I spiser til mortensaften?

Smag og tradition til mortensaften

Mortensaften er en tradition, som der bliver reklameret for i butikker og på restauranter. Menuen på restauranter er ofte stegt and, rødkål og brunede kartofler. Mange familier samles også til mortensaften enten på restaurant eller hjemme.

I skal arbejde sammen i grupper med 4.
2 af jer skal stege et andebryst, og 2 af jer skal lave en rødkålssalat.
I skal undersøge og diskutere rettens duft, tekstur og smag.

Smagens Dag

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Stegt andebryst

Opskrift
1 andebryst
Lidt salt

Sådan skal du gøre
1. Skyl andebrystet, og dup det tørt med køkkenrulle.
2. Læg andebrystet på et skærebræt.
3. Rids skindet på andebrystet på kryds og tværs med en kniv uden at skære ned i kødet.
4. Kom salt på skindet, og gnid saltet godt ud på skindet.
5. Varm en pande op, og skru ned til middel varme.
6. Læg andebrystet med skindsiden nedad på panden, og steg i ca. 10 minutter, til skindet er lysebrunt.
7. Vend andebrystet, og steg andebrystet på kødsiden i ca. 10 minutter, til andebrystet er gennemstegt. Mål temperaturen midt i andebrystet med et stegetermometer. Temperaturen skal være ca. 75 grader.
8. Læg andebrystet på et rent skærebræt. Skær andebrystet i tynde skiver, og læg dem på et fad.

Rødkålssalat

Opskrift
200 g rødkål
1 appelsin
10 valnøddekerner

Til dressing:
½ citron
1 ½ spsk. solbærsaft
Lidt salt
Lidt peber

Sådan skal du gøre
1. Skyl rødkålen.
2. Skær rødkålen i tynde strimler, og læg dem i en skål.
3. Pil appelsinen. Del appelsinen i både, og skær dem i mindre stykker.
4. Knæk valnøddekernerne i mindre stykker, og kom dem i skålen.

Dressing:
5. Pres citronen, og kom citronsaften i en lille skål.
6. Hæld solbærsaften i den lille skål.
7. Kom salt og peber i skålen.
8. Pisk dressingen sammen, og kom den i salaten. Bland rødkålssalaten godt.
9. Smag rødkålssalaten til med solbærsaft, salt og peber.

Smageøvelse

Se på det stegte andebryst og rødkålssalaten.
Duft til andebrystet og rødkålssalaten.
Beskriv retternes duft.

	Duft
Stegt andebryst	
Rødkålssalat	

Hvordan er teksturen i retterne? Kom lidt stegt andebryst og lidt rødkålssalat i munden og beskriv teksturen. Er den hård, blød, luftig, sprød, saftig?
I kan bruge teksturkortet.

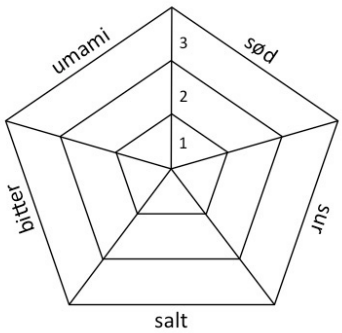
	Tekstur
Stegt andebryst	
Rødkålssalat	

Teksturkort

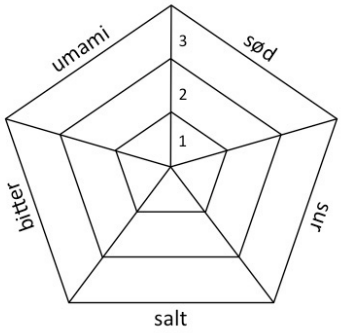
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedtet	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Smag på stegt andebryst og lidt rødkålssalat . Vurdér de to retters smag. Brug Smage-5-kanten.
Smager retterne lidt sødt, farves felt 1 under sød. Smager retterne lidt bitter, farves felt 1 under bitter osv.

Stegt andebryst



Rødkålssalat



Diskutér jeres smagsoplevelse. Hvilke grundsmage er mest kraftige i stegt andebryst og i rødkålssalat?
_____

Hvad minder smagen, duften og teksturen i stegt andebryst og rødkålssalat jer om?

_____

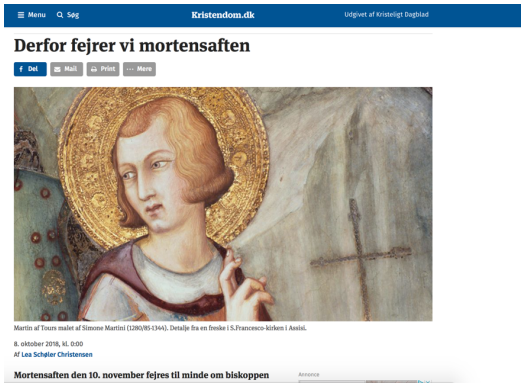
Lav jeres egen ret til mortensaften

I Danmark er der stadig tradition for at spise stegt and til mortensaften. Mange spiser brunede kartofler, rødkål og måske stegte æbler til andestegen. Men hvad synes I, man skal spise til mortensaften i 2018?
Arbejd sammen i grupper med 4. Diskutér:

- Hvilke smage og dufte vil I have i jeres ret til mortensaften?
- Hvilket fjerkræ (gås, and, kylling, kalkun) vil I vælge til jeres ret?
- Hvilket tilbehør vil I vælge?

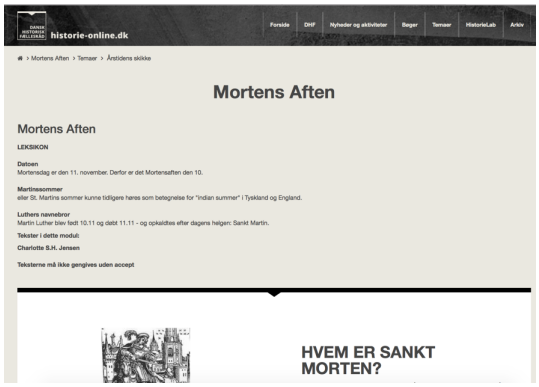
Lav jeres mortensaften-retter, og præsentér dem for hinanden.
Tag billeder af jeres retter. Sæt billederne op i madkundskabslokalet, så I i løbet af året kan samle billeder af de retter, I spiser, når der er en skik eller tradition, I fejrer og skal "smage på".

Links



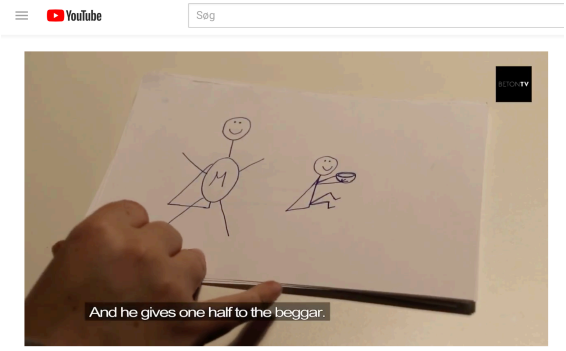
https://www.kristendom.dk/indf%C3%B8ring/derfor-fejrer-vi-mortensaften
Info om baggrunden for at fejre mortensaften, herunder et lille videoklip der kort forklarer, hvorfor vi spiser gås eller and mortensaften.

https://www.folkekirken.dk/aarets-hoejtider/trinitatis/mortensaften
Info om mortensaften



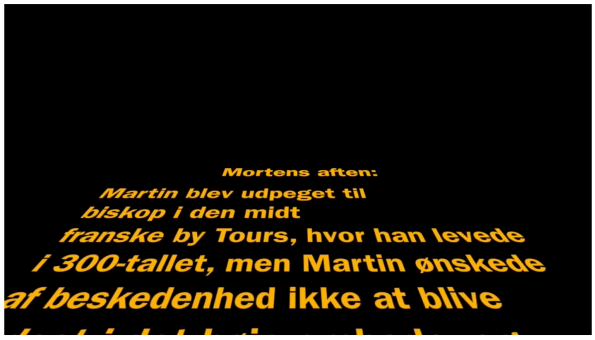
http://www.historie-online.dk/temaer-9/arstidens-skikke-14-14-14/mortens-aften-30-30
Info om mortensaften

https://bornibyen.dk/koebenhavn/articles/24006-mortens-aften-quiz
10 spørgsmål til mortensaften



Hvorfor fejrer man Mortens Aften?

https://www.youtube.com/watch?v=gDLiwSPSNG4
Kort filmklip om Martin de Tours/Morten Bisp



Mortensaften

https://www.youtube.com/watch?v=1A6FJULy4bg
Kort filmklip om Martin af Tours/Morten Bisp

https://www.youtube.com/watch?v=yUrYHHYaOqY
Hvorfor og hvordan holder danskere mortensaften