Smagens Dag

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Månedens Smag 2018
Skikke og traditioner i december

Smagens Dag af 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. Du skal også diskutere med dine klassekammerater, hvordan denne ret er en del af de danske traditioner og den danske madkultur.

Småkager til jul – en tradition

I Danmark er det en tradition at bage småkager til jul. Hver familie har nogle småkager, som de synes, de skal bage, for at det rigtig kan blive jul. Kagerne bager man kun den ene gang om året. Jødekager, klejner, vaniljekranse, brunkager, finskbrød og pebernødder er nogle af de småkager, der bliver bagt til jul.

Jødekager

Klejner

Vaniljekranse

Klejner og pebernødder er de ældste kager, for dem kunne man bage uden et komfur med ovn. Klejner blev kogt i fedt i en gryde over det åbne ildsted, og pebernødderne blev bagt i de store brødovne, efter julebrødene var bagt. Det var først, da man fik komfuret i slutningen af 1800-tallet, at det blev almindeligt selv at bage småkager til jul i komfurets ovn. Det var også på det tidspunkt, at sukkeret blev billigere, da man kunne få sukker fra den danske sukkerroe.

Info om pebernødder og peberkager

Pebernødder
Pebernødden kendes fra 1500- og 1600-tallet. Navnet kommer fra det tyske Pfeffernüssen. Pebernødder blev kun bagt en gang om året – til jul. De blev lavet af rugmel, honning og stærke krydderier som ingefær, nellike, kardemomme og kanel. Der var ikke altid peber i pebernødderne, men da de stærke krydderier var i dem, fik de navnet pebernødder. Dengang havde man ikke noget hævemiddel som fx bagepulver eller hjortetakssalt. Derfor blev pebernødderne meget hårde, og de havde farve og form som en nød.

Pebernødderne var dengang julegodter for børnene, der sjældent fik noget sødt. Man brugte dem til forskellige lege og spil, fx *Gnavspillet* og spillet *Effen eller Ueffen*. Da juletræet blev almindeligt, kom man pebernødder i kræmmerhusene, så der også kom godter på træet.
Ordet pebernødder bliver også brugt om noget, der er lidt af – især om penge. Når man taler om et lille beløb i forhold til et større beløb. Så siger man: ”Det er kun pebernødder”.
Det modsatte ”en pebret pris” betyder, at noget er meget dyrt. Peber var også et dyrt krydderi i middelalderen.

Peberkager

Peberkagen er kendt helt tilbage til middelalderen. Peberkagerne blev bagt af professionelle peberkagebagere, der bagte peberkagerne af rugmel, honning og krydderier som anis, nellike, kanel, ingefær og peber. Der var ikke altid peber i peberkagerne, men altid stærke krydderier. Peberkagerne blev brugt som et krydderi. Man knuste eller rev peberkagen og kom den i retter, der skulle have en krydret smag.

Kagerne havde forskellige former. Nogle var firkantede med mønster på, andre var formet som koner, mænd, blomster eller træer. Peberkagerne blev brune, hårde og pyntet med farvet glasur.

Først i midten af 1800 begyndte man selv at bage peberkager til jul. Nu blev de bagt af hvedemel. I løbet af 1900-tallet fik peberkagen navnet brunkager, men pebernødderne beholdt sit navn og hedder stadig pebernødder.

Peters jul (1870)

Og Mor har peberkager bagt;
Jeg ved det, jeg har selv dem smagt,
Da de var ganske varme ……

I aften ender det gamle år,
Og derfor vi æbleskiver får.
Jo, vi kan lugte, at Karen bager
Mens vi spiller gnav om peberkager

Diskuter:

- Hvilke traditioner har I i jeres familier, når I køber og bager småkager til jul?
- Hvem bestemmer, hvilke kager der skal bages i jeres familie – og hvem bager kagerne?
- Hvornår spiser I småkagerne? Er det i hele december måned eller i juledagene?
- Hvilke smage er der i de julesmåkager, I spiser?

Smag og tradition i julens pebernødder

Først i november måned begynder supermarkeder og bagere at sælge pebernødder. Det er et tegn på, at det snart er jul. Pebernødderne er ofte brune, men det er ikke sikkert, der er peber i pebernødderne.
I skal arbejde sammen i grupper med 4.
2 af jer skal fremstille pebernødder med peber. 2 af jer skal fremstille pebernødder uden peber.
I skal undersøge de 2 slags pebernødders duft, tekstur og smag.

Pebernødder med peber (ca. 50 stk.)

Opskrift

1 æg
85 g sukker
125 g hvedemel
¼ tsk. bagepulver
¼ tsk. ingefær
¼ tsk. nellike
¼ tsk. kanel
¼ tsk. hvid peber

Sådan skal du gøre

1. Læg bagepapir på en bageplade.
2. Tænd ovnen på 200 grader.
3. Slå ægget ud i en stor skål.
4. Kom sukkeret i skålen.
5. Pisk æg og sukker med en håndmikser i ca. 1 minut, til massen er hvid og skummende.
6. Sæt en si over skålen.
7. Kom hvedemel, bagepulver, ingefær, nellike, kanel og hvid peber i sien.
8. Sigt alt ned i skålen, og bland dejen godt med en dejskraber.
9. Drys lidt mel ud på bordet.
10. Rul dejen ud i stænger med en diameter på ca. 1 cm.
11. Skær stængerne i stykker på ca. 1 cm.
12. Rul stykkerne til kugler og sæt dem på bagepladen.
13. Sæt bagepladen midt i ovnen.
14. Bag pebernødderne i ca. 10 minutter, til de er lysebrune.
15. Lad pebernødderne køle af på en bagerist.

Pebernødder uden peber (ca. 50 stk.)

Opskrift

1 æg
85 g sukker
125 g hvedemel
¼ tsk. bagepulver
¼ tsk. ingefær
¼ tsk. nellike
¼ tsk. kanel

Sådan skal du gøre

1. Læg bagepapir på en bageplade.
2. Tænd ovnen på 200 grader.
3. Slå ægget ud i en stor skål.
4. Kom sukkeret i skålen.
5. Pisk æg og sukker med en håndmikser i ca. 1 minut, til massen er hvid og skummende.
6. Sæt en si over skålen.
7. Kom hvedemel, bagepulver, ingefær, nellike og kanel i sien.
8. Sigt alt ned i skålen, og bland dejen godt med en dejskraber.
9. Drys lidt mel ud på bordet.
10. Rul dejen ud i stænger med en diameter på ca. 1 cm.
11. Skær stængerne i stykker på ca. 1 cm.
12. Rul stykkerne til kugler og sæt dem på bagepladen.
13. Sæt bagepladen midt i ovnen.
14. Bag pebernødderne i ca. 10 minutter, til de er lysebrune.
15. Lad pebernødderne køle af på en bagerist.

Smageøvelse

Se på de 2 slags pebernødder.
Duft til pebernødderne og beskriv deres duft.

	Duft
Pebernød med peber	
Pebernød uden peber	

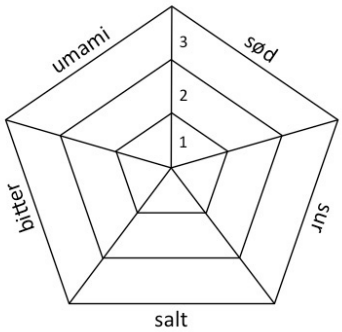
Hvordan er teksturen i de 2 pebernødder? Tag en bid af de to pebernødder og beskriv teksturen. Er pebernødden hård, blød, luftig, sprød, sej? I kan bruge teksturkortet.

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

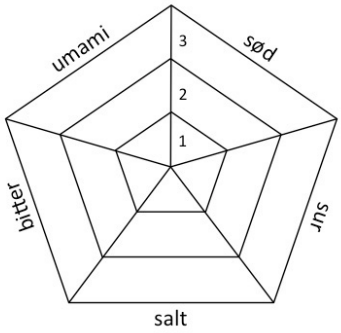
	Tekstur
Pebernød med peber	
Pebernød uden peber	

Smag på de 2 slags pebernødder. Vurdér de 2 pebernødders smag. Brug Smage-5-kanten. Smager pebernødderne lidt sødt, farves felt 1 under sød. Smager pebernødderne lidt bitter, farves felt 1 under bitter osv.

Pebernød med peber



Pebernød uden peber



Diskutér jeres smagsoplevelse. Hvilke grundsmage er mest kraftige?

Hvor stærk er pebernødderne på en skala fra 1-5, hvor 5 er det stærkeste? Sæt kryds.

Pebernød 1: 1____2____3____4____5____
Pebernød 2: 1____2____3____4____5____

Vi siger, at noget mad smager stærkt, men stærk er ikke en grundsmag. Tungen kan føle en smerte, og det er tungens smertesans, der giver os en oplevelse af, at maden er stærk.

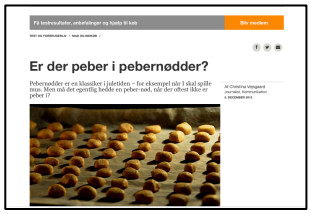
Lav jeres egen pebernød eller småkage til jul

I Danmark hører der søde småkager til julen. Der er en lang tradition for, at man til jul selv bager kagerne og pynter dem.
Hvilke småkager vil I bage til jeres jul?
Arbejd sammen i grupper med 4.
Diskutér:

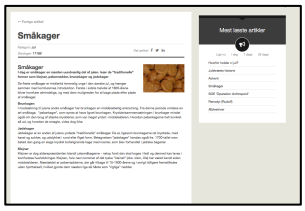
- Hvilke smage og dufte vil I have i jeres småkager fx pebernødder til jul?
- Hvilke krydderier synes I passer til julens småkager?
- Hvilken form skal småkagerne have, for at de passer til jul?
- Hvor finder I opskrifterne til jeres julesmåkager?

Lav jeres julesmåkager fx pebernødder, og præsentér dem for hinanden. Forklar, hvorfor I har valgt at bage netop de småkager.
Tag billeder af jeres småkager. 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



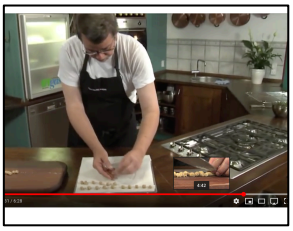
Er der peber i pebernødder?
https://taenk.dk/test-og-forbrugerliv/mad-og-indkoeb/er-der-peber-i-pebernoedder



Småkager
http://www.historie-online.dk/temaer-9/arstidens-skikke-14-14-14/jul-32-32/leksikon-41-41-41/smaakager

Sangen: Der lå en lille pebernød
http://sangetilboern.dk/der-la-en-lille-pebernod/

Peberkagebagesangen
https://festklaveret.dk/tekst/160/peberkagebagesangen-folk+og+roevere.html



Pebernødder
https://www.youtube.com/watch?v=8ZZse6Go_1E

Bedstemors pebernødder
https://www.youtube.com/watch?v=r3iySlILp_c

Pebernødder – den nemmeste og lækreste opskrift
https://www.youtube.com/watch?v=RqwPlW5meBo

Micki bager pebernødder med HA-CHING! | Jahhhh det JUL! | GoCook
https://www.youtube.com/watch?v=dAycuo5qz6w