



Månedens Smag 2019 Smag på egnsretter i april

Af Smagens Dag ved Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen

Til eleven

Hver måned kan du opleve smagen i en egnsret. Egsretter er mad, der bliver spist i bestemte egne af Danmark. Vi spiser ofte retterne ved særlige begivenheder og højtider. Man laver egnsretter af de råvarer, man kan dyrke på egnen på bestemte årstider. Jordbunden og vejrforhold har betydning for, hvad man kan dyrke, producere, fange og jage på en bestemt egn. I egne, hvor jorden er sandet, dyrker man mange kartofler og gulerødder. I egne nær kysterne er der fisk og skaldyr i egnsretterne. Og så er egnsretter altid blevet påvirket af egnens historie og de indvandrere, der er kommet til egnen gennem flere hundrede år. I dag laver man ofte de gamle egnsretter til højtider og fester og for turister.

Du skal hver måned tilberede en egnsret, der er knyttet til en bestemt egn i Danmark. I løbet af 2019 kommer du til at arbejde med egnsretter fra 11 egne af Danmark. Egsretterne er lavet af råvarer, der er i sæson. Du skal undersøge, hvilken duft, tekstur og smag egnsretten har og diskutere med dine klassekammerater, hvordan denne ret er blevet en af de danske egnsretter.

Vandgrød fra Falster

Faglige mål

- Du kan forklare, hvorfor grød har været en ret i Danmark siden bonde-stenalderen.
- Du kan forklare, hvorfor grød er en egnsret i flere egne af Danmark.
- Du kan tilberede vandgrød af byg fra Falster og beskrive rettens duft, tekstur og smag.
- Du kan beskrive, hvilken slags grød I vil tilberede og spise i din familie og på din egn.





Info om grød

Siden bonde-stenalderen har vi spist grød i Danmark. I bonde-stenalderen begyndte man at dyrke korn og holde husdyr. Grøden blev lavet af gryn eller mel, der blev kogt i vand. Man kunne også koge grøden i mælk, men det var kun, hvis man havde mælk og til særlige begivenheder.

Man tilsatte tørret frugt fx tørrede æbler og nødder til grøden. Oven på grøden dryppede man ofte honning. Grøden blev serveret i et stort fad, som alle spiste af med deres egen ske.



Fra www.bondemad.dk

Grød var sammen med brød basismad for størstedelen af den danske befolkning helt op til omkring år 1900. Det var en ret, der blev spist flere gange om ugen og både til middag og aften. Grøden blev spist varm eller kold, og der blev nogle gange spist flæsk, pølse eller kød til grøden. Grød var både sund og billig mad, og i 1950 anbefalede man en grøddag om ugen for at spare på madbudgettet. Mange madplaner anbefaler også i dag, at man spiser grød en gang om ugen, da grød er sundt. Og i 2011 åbnede verdens første grøddar i København.

Talemåder om grød



Fra korn til gryn, mel og grød

Kornsorterne emmer, enkorn, byg og rug var nogle af de første kornsorter, man dyrkede i Danmark. Senere begyndte man at dyrke havre og hvede. Når kornet var høstet, blev det knust til gryn eller malet til mel. Byggryn blev oftest brugt til grød. Hvis byggrynene blev kogt til grød med vand, hed grøden vandgrød. Blev byggrynene kogt med mælk, hed grøden sødgrød. Når der blev slagtet, kogte man en blodgrød. Det var en fast vandgrød, der blev rørt med frisk svineblod og krydret med allehånde, nellike, kanel og salt.

Havregrød blev først almindelig i 1800-tallet, da man opfandt en valse, der kunne presse havrekornene ud til de flade havregryn.



I midten af 1800-tallet begyndte man at spise risengrød til jul, men de importerede ris var dyre, og det var mælken også. Hvis man ikke havde råd til ris, lavede man julegrøden af boghvedegryn.

På Mors
lavede man i slutningen af 1800-tallet fløjlsgrød. Grøden var lavet af hvedemel, kartoffelmel, mælk og æggeblommer. I midten af grøden blev der lagt en smørklat, og grøden blev drysset med kanelukker.

På Amager
laver man posegrød. Det er en grød, som de hollandske indvandrere havde med til Amager i 1500-tallet. I en stor pose kommer man hele byggryn, kanel, anis, nellike, rosiner, timian, safran og snittede mandler. Posen lægger man i en stor gryde sammen med en skinke og hælder vand i gryden. Det hele bliver kogt i vandet i 3-4 timer. Grøden spiser man sammen med den kogte skinke, puddersukker og brød.

På Falster
laver man vandgrød af byg. Du kan finde opskriften til vandgrøden på næste side.

På Bornholm
laver man både rugmelsgrød og melgrød. Rugmelsgrøden er lavet af groft rugmel, vand og salt. Melgrøden er lavet af hvedemel, vand, skummetmælk og salt. Tilbehøret til de to slags grød er sirup og mælk. Siruppen blev dryppet på grøden, og mælken hældt rundt om grøden. Det fortælles, at hvis man spiste rugmelsgrød med honning langfredag, så hjalp det mod mavesmerter og ondt i ryggen.

Diskuter:

- Hvornår I spiser grød i jeres familie?
- Hvorfor I spiser grød i jeres familie?
- Hvilke slags grød I foretrækker i jeres familie?



Smag på vandgrød fra Falster

Overalt i Danmark laver man grød, men hver egn har sin særlige måde at tilberede og servere grøden på.

På Falster tilbereder man vandgrød. Grøden bliver lavet af byggryn, vand og salt. Hvis der var rester af grøden, blev den kolde grød skåret ud og lagt på en tallerken. Over den kolde grød hældte man varm mælk. Retten hedder så mælkegrød. Den kolde grød blev også skåret i skiver, og stegt i svinefedt på en pande. Retten hedder så stegegrød.

Vandgrød fra Falster

I skal tilberede vandgrød fra Falster. I skal arbejde sammen i grupper på to.

I skal bruge

3 dl vand
1 dl byggryn
Lidt salt



Forslag til tilbehør

Honning
Hakkede nødder

Sådan skal I gøre

1. Hæld vandet i en gryde og kog det.
2. Hæld byggrynene i gryden og rør.
3. Kog grøden i ca. 15 minutter.
4. Rør en gang imellem i grøden.
5. Smag grøden til med lidt salt.
6. Servér grøden med honning og hakkede nødder.





Smageøvelse

Se på og duft til egnsretten vandgrød fra Falster.

Beskriv rettens udseende og duft.



	Udseende	Duft
Vandgrød fra Falster		

Hvordan er teksturen i vandgrøden fra Falster?

Kom lidt vandgrød i munden og beskriv teksturen. Er den blød, cremet, klumpet, slimet eller vandet?

I kan bruge teksturkortet.

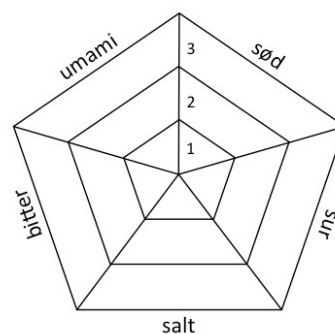
Teksturkort				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Smag på vandgrød fra Falster.

Brug Smage-5-kanten.

Smager vandgrøden lidt sød, farves felt 1 under sød.

Smager vandgrøden lidt salt, farves felt 1 under salt osv.





Hvad minder smagen, duften og teksturen i vandgrød fra Falster jer om?

Hvilket tilbehør synes I passer godt til vandgrød fra Falster?

Lav jeres egen grød, der passer til jeres egn

I skal arbejde sammen i grupper på 4.

Diskutér:

- Hvilke gryner I vil bruge til jeres grød.
- Hvilken slags grød I vil tilberede.
- Hvilken væske grøden skal koges i.
- Hvilke krydderier, tørrede frugter og væsker, I vil tilsætte jeres grød.
- Hvordan grøden bliver en egnsret for/i jeres egn.

I kan blive inspireret af kokebøger og opskrifter fra nettet.

Lav jeres egen grød egnsret, og præsentér de forskellige grød for hinanden.

Tag billeder af de forskellige grød, og lav opskrifter til dem.

Sæt billederne op i madkundskabslokalet, så I i løbet af året kan samle billeder af de retter, I spiser, når I smager på egnsretter fra hele Danmark.





Links



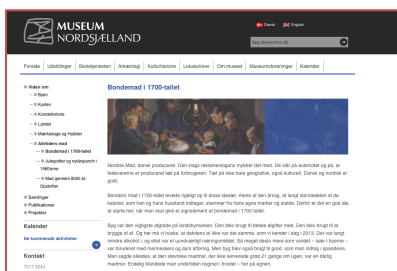
Vikingemad: Sød grød, Nationalmuseet DK
<https://www.youtube.com/watch?v=1Nw6Aj13N0s>

Tag Archive for 'bygrød'
<http://kokkepigen.natmus.dk/tag/bygr%C3%B8d>



Brød og grød i vikingetiden
<https://natmus.dk/historisk-viden/danmark/oldtid-indtil-aar-1050/vikingetiden-800-1050/mad/broed-og-groed/>

Den søde grød, Bdr. Grimms eventyr
https://www.grimmstories.com/da/grimm_eventyr/den_sode_grod



Bondemad i 1700-tallet
<https://museums.dk/kulturhistorie/viden-om/alletiders-mad/bondemad-1700-tallet/>

20 nemme og hurtige opskrifter på grød. Inspiration til opgaven:
Lav jeres egen grød.
<https://samvirke.dk/artikler/20-nemme-og-hurtige-grodopskrifter#slide-16>



Lav din egen grød
<https://diabetes.dk/velvaerekoekkenet/temaer/groedtema.aspx>