



Månedens Smag 2019 Smag på egnsretter i august



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 forskellige 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.

Snysk fra Sønderjylland

Faglige mål

- Du kan forklare, hvorfor snysk er en egnsret i Sønderjylland.
- Du kan give eksempler på egnsretter med grøntsager i sæson fra flere egne i Danmark.
- Du kan tilberede snysk fra Sønderjylland og beskrive rettens udseende, duft, tekstur og smag.
- Du kan beskrive, hvornår og hvordan I spiser grøntsager i din familie om sommeren.
- Du kan udvikle din egen snysk, der passer til din egn.





Info om snysk

Snysk er en sønderjysk egnsret. Retten bliver lavet af nye friske grøntsager, som er i sæson om sommeren. På den årstid er grøntsagerne fine og sprøde og fulde af smag. Snysk bliver lavet af nye kartofler, gulerødder og bønner, som er skåret i mindre stykker samt ærter. Grøntsagerne bliver kogt møre i vand. Når vandet er hældt fra grøntsagerne, hælder man mælk ved og jævner evt. retten med mel eller en smørbolle, så snysken bliver tilpas tyk. Til sidst kommer der hakket persille i retten. Snysk bliver spist sammen med stegt røget flæsk, kogt røget skinke eller sønderjyske pølser. Man spiser snysk 2-3 måneder om sommeren, indtil grøntsagerne bliver for grove.

I ældre tid kogte man grøntsagerne i mælk. Nogle steder bruger man stadig mælk til at koge grøntsagerne i til snysk, og retten bliver ikke jævnet. Så bliver det til en tynd snysk. Den tynde snysk bliver serveret i en dyb tallerken og skal spises med ske. På Als er den tynde snysk en egnsret. Her bliver der serveret røget skinke eller stegt flæsk og sennep til på en tallerken ved siden af. Nogen på Als spiser også den tynde snysk sammen med en rødspætte.

Snysk, ruskomsnusk eller rusknismusk

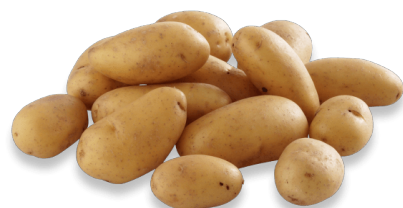
I Sønderjylland taler man om egnsretten snysk, som kan være tyk eller tynd. I andre egne i Danmark laver man også en egnsret med nye grøntsager og mælk. Egsretten bliver her kaldt ruskomsnusk, og den bliver lavet ligesom tyk snysk. I Bogen på Fyn kalder man den samme egnsret for rusknismusk.

Grøntsager og kartofler i egnsretter

Til egnsretten snysk bruger man nye friske grøntsager som gulerødder, bønner og ærter samt kartofler. I Danmark begyndte man først at dyrke grøntsager i midten af 1500-tallet og spise kartofler i midten af 1700-tallet.

Omkring år 1520 fik Christian d. 2. hollandske grøntsagsdyrkere til Amager. De skulle levere friske grøntsager og mejeriprodukter til hoffet og byen. Men det var også kongens hensigt, at hollænderne skulle lære de danske bønder at dyrke grøntsager og gerne kombinere det med mejeribrug. Og sådan gik det. Først på Amager og siden over hele landet kom der gang i dyrkning af gulerødder, andre rodfrugter, bønner og ærter på de egne, hvor jorden var næringsrig og egnet til dyrkning af grøntsagerne.

Først i 1700-tallet begynder danskerne at dyrke og bruge kartoflen. Det var de franske indvandrere huguenotterne, som fik tilladelse til at slå sig ned ved Fredericia, der lærte danskerne at dyrke og bruge kartoflerne i madlavningen.





Smagens Dag

**NORDEA
FONDEN**
Vi støtter gode liv

Nye kartofler, gulerødder, ærter og bønner er i sæson om sommeren og indgår sammen med mælk, der også tidligere var i sæson, i egnssretter fra mange egne i Danmark.

I Nordjylland

er mårregodt en egnssret. Mårregodt betyder gulerodsgodt. Det er gulerødder, der er kogt i mælk, til de er halvmøre. Gulerødderne bliver blandet med kartofler, der er kogt helt ud, så de jævner retten lidt. Til mårregodt spiser man stegt eller kogt flæsk eller spegesild.

På Fyn

I Bogense på Fyn kalder man snysk for rusknimusk. Helt nye kartofler, gulerødder og ærter med bælg bliver skåret i mindre stykker. Grøntsagerne bliver kogt i mælk, indtil kartoflerne er næsten kogt ud. Hakket persille bliver drysset over retten. Rusknimusk bliver serveret i dybe tallerkener sammen med stegt flæsk.

På Als

spiser man tynd snysk. Grøntsagerne, der er skåret i mindre stykker, bliver kogt i mælk, og hakket persille bliver drysset over. Snysken bliver serveret i en dyb tallerken og spist med ske. Stegt flæsk eller rødspætter bliver serveret på en tallerken ved siden af.

På Lolland

spiser man retten mælkeærter, der ligner snysk. Nye gulerødder og kartofler bliver kogt i mælk, hvorefter ærter og persille bliver blandet i. Mælkeærter er en grøntsags-mælkesuppe, som bliver serveret i dybe tallerkener og spist med ske. Til mælkeærterne spiste man skinke, røget flæsk og i 1700-tallet kogt spegesild.

Diskuter:

- Hvilke retter I kender, som minder om snysk.
- Hvad I kunne tænke jer at spise sammen med de retter.
- Hvordan I tilbereder og spiser nye kartofler, gulerødder, bønner og ærter om sommeren.
- Hvilke sommergrøntsager I kender og bruger i jeres familie.



Smag på snysk fra Sønderjylland

I skal tilberede snysk fra Sønderjylland. I skal vurdere rettens udseende, duft, tekstur og smag.

I skal arbejde sammen i en gruppe på 4.

2 skal lave snysk fra Sønderjylland, og 2 skal vælge og lave tilbehør til snysk.

Snysk fra Sønderjylland

I skal bruge

200 g kartofler
200 g gulerødder
100 g friske grønne bønner
vand
½ tsk. salt
100 g ærter
3 ½ dl sødmælk
10 stilke persille



Sådan skal I gøre

1. Skyl og skrab kartoflerne. Skær kartoflerne i skiver på ca. ½ cm, og læg dem i en gryde.
2. Skyl og skræl gulerødderne. Skær gulerødderne i skiver på ca. ½ cm, og læg dem i gryden.
3. Skyl bønnerne. Nip bønnerne, og skær dem i stykker på ca. 2 cm. Læg dem i gryden.
4. Hæld vand i gryden, så det lige dækker grøntsagerne.
5. Kom salt i gryden. Læg låg på gryden.
6. Kog grøntsagerne i ca. 10 minutter.
7. Hæld vandet fra grøntsagerne.
8. Kom ærterne og mælken i gryden.
9. Kog i ca. 5 minutter.
10. Pluk persillen af stilkene. Skyl persillen, og hak den.
11. Kom persillen i gryden. Rør.
12. Smag snysken til med salt og peber.
13. Anret snysken i dybe tallerkener, og spis den med en ske.
14. Servér snysken med det ønskede tilbehør.

Forslag til tilbehør

Stegt flæsk
Røget skinke
Stegt bacon

Stegt bacon

I skal bruge

100 g bacon i skiver



Sådan skal I gøre

1. Læg baconskiverne på en pande.
2. Steg baconskiverne sprøde.
3. Læg de stegte baconskiver på et stykke køkkenrulle, og lad dem dryppe af.
4. Servér det stegte bacon på en tallerken til snysken.



Smageøvelse

Se på og duft til snysk fra Sønderjylland.

Beskriv snyskens udseende og duft.



	Udseende	Duft
Snysk		

Hvordan er teksturen i snysk fra Sønderjylland?

Kom lidt snysk i munden og beskriv teksturen. Er retten snysk blød, fast, klistret, melet eller fedtet?

I kan bruge teksturkortet.

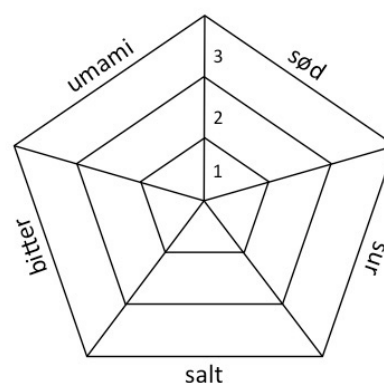
Teksturkort				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedett	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Smag på snysk fra Sønderjylland.

Brug Smage-5-kanten.

Smager retten snysk lidt sød, farves felt 1 under sød.

Smager retten snysk lidt salt, farves felt 1 under salt osv.



Hvad minder smagen, duften og teksturen i snysk fra Sønderjylland om?

Hvilket tilbehør synes I passer godt til snysk fra Sønderjylland?



Lav jeres egen snysk, der passer til jeres egn

I skal arbejde sammen i grupper på 4.

Diskutér:

- Hvilke grøntsager der bliver produceret på jeres egn, og som er i sæson om sommeren.
- Hvilke friske grøntsager i sæson I vil bruge i jeres snysk.
- Om jeres snysk skal være tynd eller tyk.
- Hvilket tilbehør I vil have til jeres snysk.
- Om jeres snysk skal kaldes snysk, ruskomsnusk eller skal have et særligt navn, der passer til jeres egn.

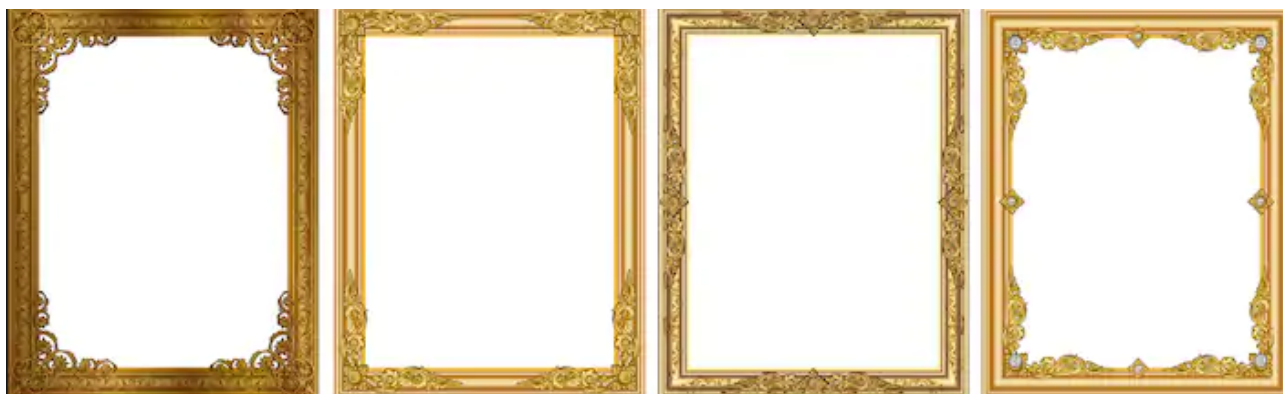


I kan blive inspireret af kogebøger og opskrifter fra nettet eller opskrifter fra jeres familie.

Lav jeres egen snysk og præsenter retterne for hinanden.

Tag billeder af retterne og lav opskrifter til retterne.

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.





Smagens Dag

**NORDEA
FONDEN**
Vi støtter gode liv

Links

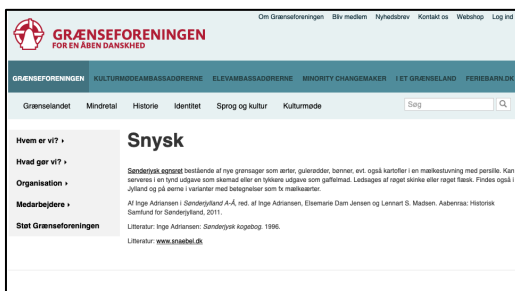


www.smagensdag.dk

Smag på Danmark – elevmateriale og plakat
Smagens Dag 2019

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

Snysk på lejren. Fra spejderlejr i Sønderborg Kommune, hvor spejderne forklarer om retten snysk.



<https://www.graenseforeningen.dk/snysk.html>

Kort omtale af snysk og med link til side med omtale af sønderjyske madtraditioner

<https://saeson-web.dk/frugt-groent-i-saeson/>

Oversigt over grøntsager i sæson i august



<http://madhistorie.dk/venstremenu/madhistories.html>

Sommermad