Smagens Dag

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Månedens Smag 2019
Smag på egnsretter i september

Af Smagens Dag ved Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen

Til eleven

Hver måned kan du opleve smagen i en egnsret. Egnsretter 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. Egnsretterne 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.

Mikmuskage fra Lolland-Falster

Faglige mål

- Du kan forklare, hvorfor mikmuskage er en egnsret på Lolland-Falster.
- Du kan give eksempler på kager, der bliver spist til forskellige begivenheder i flere egne af Danmark.
- Du kan bage en mikmuskage fra Lolland-Falster og beskrive kagens udseende, duft, tekstur og smag.
- Du kan beskrive, hvornår og hvilke kager I spiser til særlige begivenheder i din familie.
- Du kan udvikle en mikmuskage, der passer til en særlig begivenhed på din egn.

Info om mikmuskagen

Mikmuskagen er fra Lolland-Falster. Det er en stor rund kage, der er ca. 50 cm i diameter og 4 cm høj. Kagen er lavet af hvedemel, smør, æg sukker og rosiner. Mikmuskagen bliver pyntet med en glasur af æggehvide, flormelis og kanel.

Mikmuskagen blev fra midten af 1800-tallet bagt til Mikkelsdag den 29. september. Den dag holdt man høstfest, og alle, der havde hjulpet til med høsten, fik mikmuskage.
Børnene fik også en lille mikmuskage.

Høstfesten var en festdag, hvor man fejrede, at høsten var kommet godt i hus, men også en dag hvor karle og piger kunne skifte plads og søge arbejde på en anden gård. Til høstfesten blev der på gårdene pyntet op med neg, kranse og blomster, og der blev lavet mad, som der var tradition for på egnen at spise til høstgildet.

På Lolland-Falster fik man trillebollesuppe og mikmuskage, der også hedder mikkelmuskage.

Madhistorikere mener, at årsagen til, at mikmuskagen blev så udbredt på Lolland-Falster, er hvedemelet. På Lolland og Falster er jorden næringsrig. Man siger, at jorden er fed, og den er god at dyrke hvede på.

Mikkelsdag den 29. september
Ærkeenglen Mikael har givet navn til Mikkelsdag, som var en festdag for ærkeenglen. Indtil 1770 var Mikkelsdag en helligdag i Danmark.

Men på Mikkelsdag holdt man også høstfest og høstgudstjeneste for at fejre, at høsten var kommet godt i hus.

Kager til særlige begivenheder fra egne af Danmark

Tidligere bagte man i Danmark kun kager til højtider som jul og påske og til særlige begivenheder som bryllup og høstfest. Hvedemel og sukker, som skulle bruges til de fleste kager, var dyre ingredienser. De blev derfor kun brugt til særlige lejligheder.

Et brød bagt af hvedemel, der minder om et franskbrød, kaldte man tidligere en hvedekage.

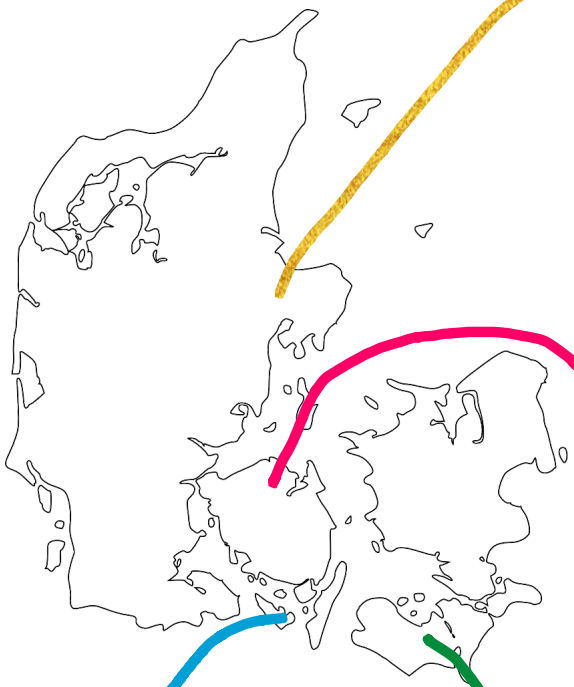
I Danmark bagte man kager, der kunne bages uden en ovn.

Æbleskiver, pandekager, vafler og krumkager kunne bages på forskellige pander og i jern over det åbne ildsted.

Først da komfuret blev almindeligt sidst i 1800-tallet, begyndte man at bage citronkager, vandbakkelser, lagkager og andre kager. I forskellige egne af Danmark bager man kager til særlige begivenheder.

Smagens Dag

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



I Østjylland og på Mols lavede man gadelams-æggepandekager på valborgsaften, som er den 30. april. Gadelams-æggepandekagerne er lavet af tvebakker, æg, mælk og sukker. Pandekagerne bliver lagt sammen med sveskemos. På valgborgsaften tændte man bål og legede: *Fange Gadelam.* Det er en leg, hvor karlene skulle fange pigerne. Bagefter skulle de danse sammen og danne par. Pigerne skulle have gadelams-æggepandekager med. Nogen steder holder man stadig valborgsaften.

På Nordfyn bager man prossekage til jul. Kagen er lavet af grove havregryn eller byggryn, mælk, æg, krydderier, sukker og rosiner. Prossekagen eller prossen, som den også bliver kaldt, bliver bagt i et lerfad eller en brødform i vandbad i ovnen. Når kagen er kold, bliver den skåret i tykke skiver. Skiverne bliver stegt i smør eller svinefedt på begge sider, til de er lysebrune. Til prossen serverer man sirup. Prossekagen er kendt fra 1600-tallet og bliver stadig bagt til jul på Nordfyn.

På Ærø bager man æbleskiver med sveskemos til jul og helligtrekonger. Æbleskiverne er lavet af hvedemel, mælk, æg, gær og sukker. Når æbleskiverne bliver bagt, kommer man lidt sveskemos i hver æbleskive, før den bliver vendt på æbleskivepanden. Æbleskiverne bliver bagt i svinefedt. Æbleskiver med svesker er blevet bagt i flere hundrede år på Ærø. (Se Månedens Smag janaur 2018)

På Lolland-Falster
Til høstfesten på Lolland-Falster bagte man mikmuskager. Kagen har fået navn efter Mikkelsdag, som var den dag, hvor man holdt høstfesten. De store mikmuskager på ca. 50 cm i diameter blev bagt i den store ovn, der var bygget uden på huset. Nogen steder på Lolland bager man stadig mikmuskagen til høstfesten.

Diskutér:

- Hvilke kager, I spiser til særlige begivenheder i jeres familie.
- Om der er særlige kager, I spiser på jeres egn.
- Hvilke smage, der er i kagerne.
- Hvem, der tilbereder kagerne.
- Hvor, kageopskrifterne stammer fra.

Smag på mikmuskage fra Lolland-Falster

I skal tilberede en mikmuskage fra Lolland-Falster.
I skal arbejde sammen 2 og 2 og bestemme, om I vil lave en stor mikmuskage med en diameter på ca. 20 cm, eller I vil lave 4 små mikmuskager på ca. 8 cm i diameter. De små mikmuskager fik børnene til høstfesten.
Opskriften her er til en stor mikmuskage. Hvis I vælger at bage små mikmuskager, skal I dele dejen i 4 stykker i pkt. 12 og forme 4 mikmuskager med ca. 8 cm i diameter.

Mikmuskage

I skal bruge
25 g gær
40 g smør
1 dl sødmælk
1 æg
2 spsk. sukker
¼ tsk. kardemomme
¼ tsk. salt
1 dl rosiner
ca. 4 dl hvedemel

Til pynt:
¼ dl vand
100 g flormelis
½ tsk. kanel

Forslag til tilbehør
Smør

Sådan skal I gøre
1. Smuldr gæren i en stor skål.
2. Kom smørret i en gryde, og smelt det.
3. Hæld mælken i gryden, og rør. Mærk med en finger, om smør-mælkeblandingen er tilpas lun.
4. Hæld smør-mælkeblandingen i skålen, og rør gæren ud.
5. Slå ægget ud, og kom det skålen. Rør.
6. Kom sukker, kardemomme, salt og rosiner i skålen. Rør.
7. Kom lidt efter lidt hvedemelet i skålen. Slå luft ind i dejen med en grydeske, og ælt dejen godt.
8. Ælt dejen færdig på bordet, og læg den i skålen.
9. Læg husholdningsfilm over skålen, og lad dejen hæve i ca. 15 minutter.
10. Læg bagepapir på en bageplade.
11. Tænd ovnen på 200 grader.
12. Form dejen til en rund mikmuskage med en diameter på ca. 20 cm.
13. Læg mikmuskagen på bagepladen.
14. Læg husholdningsfilm over mikmuskagen, og lad den hæve i 10 minutter.
15. Sæt bagepladen midt i oven, og bag kagen i 15-20 minutter, til den er gylden.
16. Tag mikmuskagen ud af ovnen, og lad den køle helt af på en bagerist.

Pynt:
17. Kom vand, flormelis og kanel i en skål. Rør det sammen til en tyk glasur.
18. Kom glasuren på mikmuskagen.
19. Servér smør til mikmuskagen.

Smageøvelse

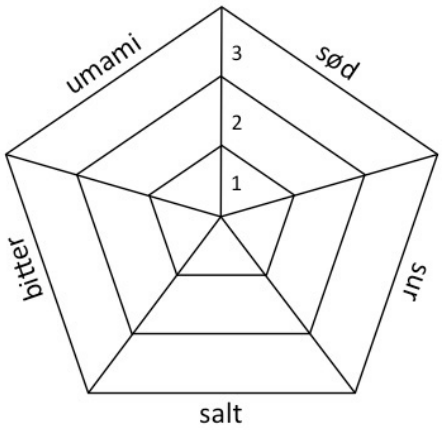
Se på og duft til mikmuskagen fra Lolland-Falster.
Beskriv mikmuskagens udseende og duft.

	Udseende	Duft
Mikmuskage		

Hvordan er teksturen i mikmuskagen fra Lolland-Falster? Kom lidt mikmuskage i munden, og beskriv teksturen. Er mikmuskagen blød, fast, fugtig, melet, sprød eller tør?
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



Smag på mikmuskagen fra Lolland-Falster.
Brug Smage-5-kanten.
Smager mikmuskagen lidt sød, farves felt 1 under sød.
Smager mikmuskagen lidt salt, farves felt 1 under salt osv.

Hvad minder smagen, duften og teksturen i mikmuskagen fra Lolland-Falster jer om?

Hvilket tilbehør, synes I, passer godt til mikmuskagen fra Lolland-Falster?

Lav jeres egen mikmuskage, der passer til jeres egn

I skal arbejde sammen i grupper på 4.

Diskutér:

- Hvilke råvarer, der dyrkes på jeres egn.
- Hvilke af råvarerne fra jeres egn, der kan bruges i en mikmuskage.
- Hvilke smage, jeres mikmuskage skal have.
- Til hvilken begivenhed, I vil servere jeres kage.
- Hvad jeres mikmuskage skal hedde.

I skal bruge gærdejen fra mikmuskagen og i stedet for rosiner, skal I komme andet fyld i kagen.

Forslag til fyld:

- Stykker af frisk frugt i kagen, fx æble, pære, blomme.
- Stykker af tørret frugt, fx figen, sveske, dadel.
- Revet gulerod, squash eller rødbede.
- Hakkede nødder eller mandler.
- Hakkede krydderurter.

Forslag til pynt:

- Glasur og rosiner.
- Drys med krydderurter eller krydderier.
- Sigtet flormelis.

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

Lav jeres egen egns kage til en særlig begivenhed, og præsentér kagerne for hinanden.
Tag billeder af kagerne, og lav opskrifter til kagerne.
Sæt billederne op i madkundskabslokalet, så I i løbet af året kan samle billeder af de retter og kager, I spiser, når I smager på egnsretter fra hele Danmark.

Links

Bondemad
Mikmuskage fra Lolland-Falster
http://madhistorie.dk/opskrifter/bondemadmikmus.html

Mikkelsdag: den 29. september er høstens helligdag
https://www.kristendom.dk/indf%C3%B8ring/mikkelsdag-den-29.-september-er-h%C3%B8stens-helligdag

Mikkelsdag og høstfest
https://natmus.dk/historisk-viden/temaer/fester-og-traditioner/mikkelsdag/hoestfest/

Smag på Danmark – elevmateriale og plakat
Smagens Dag 2019
https://smagensdag.dk/smagens-dag-2018/

Grundsmagen sød
Smagens Dag 2019

https://www.youtube.com/watch?v=rNa3f_OKmC8&feature=youtu.be